

„Празници и фестивали на храните: валоризация на локалното кулинарно наследство“ разглежда тези нови форми на колективно празнуване като свързани с преосмисляне на културата, традициите и територията. Празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки се представят като инструментите за конструиране и предаване на колективната памет и изграждане на локална идентичност, но също и като начин културни феномени да бъдат представяни, предавани, популяризирани и включени в икономически дейности.

Монографията прави един задълбочен анализ на празниците и фестивалите на храните в български контекст, представя техните особености и ги типологизира. Представят се ефектите на глобализацията върху новите празнични форми, които се разглеждат като част от процесите на фестивализацията, неолокализъма и гастролокализъм. В последната си част изследването на „Куртово Конаре фест“ – фестивал, който с времето постепенно започва да се приема не само като забавление за разнородна публика, а като събитие с каузи и конкретни послания. С него се демонстрират и възможностите на празниците на храните да са фактори в процеса на преосмисляне на наследствата отгдолу и загаване на нови посоки на общинските планови политики за устойчиво развитие на общности и региони. Политики, базирани на аграрно наследство, биоразнообразие, устойчиво екологично развитие и локална кулинарна култура.



Елица Стоилова е антрополог и изследовател на храните. През 2014 г. тя защитава докторантура в Айнховенския технически университет. В докторската си теза тя разглежда как един всекидневно консумиран продукт – киселото мляко – може да бъде свързан с формирането на национален кулинарен символ. От 2016 г. е главен асистент в катедра „Етнология“ на Философско-историческия факултет, Пловдивски университет „Паисий Хилендарски“. Изследователските ѝ интереси са в областта на антропологията на храната и историята на технологията, полета, в който тя изследва процесите на формиране на местна и национална идентичност през храните и храненето.



ЕЛИЦА СТОИЛОВА

ПРАЗНИЦИ И ФЕСТИВАЛИ НА ХРАНИТЕ: ВАЛОРИЗАЦИЯ НА ЛОКАЛНОТО КУЛИНАРНО НАСЛЕДСТВО



ЕЛИЦА СТОИЛОВА

## ПРАЗНИЦИ И ФЕСТИВАЛИ НА ХРАНИТЕ: ВАЛОРИЗАЦИЯ НА ЛОКАЛНОТО КУЛИНАРНО НАСЛЕДСТВО

**Елица Стоилова**

**ПРАЗНИЦИ И ФЕСТИВАЛИ  
НА ХРАНИТЕ: ВАЛОРИЗАЦИЯ  
НА ЛОКАЛНОТО КУЛИНАРНО  
НАСЛЕДСТВО**

*Пловдив, 2021*

**УНИВЕРСИТЕТСКО ИЗДАТЕЛСТВО  
„ПАИСИЙ ХИЛЕНДАРСКИ“**

Публикуването на книгата е с финансовата подкрепа на ННП, „Културно - историческо наследство, национална памет и обществено развитие“, финансирана от Министерството на образованието и науката.

*Всички права са запазени!*

**Рецензенти:**

Доц. д-р Красимира Христова Кръстанова

Доц. д-р Добринка Драгиева Парушева

Всички снимки в книгата са направени от автора Елица Стоилова

© Елица Стоилова– автор, 2021

© Мария Славчева– автор на корицата, 2021

© Университетско издателство „Паисий Хилендарски“, 2021

ISBN 978-619-202-699-8

*С благодарности на моето семейство за  
любовта, подкрепата и споделянето  
на кулинарни приключения!*

*Елица Стоилова*



# СЪДЪРЖАНИЕ

---

ВЪВЕДЕНИЕ .....	7
-----------------	---

## ГЛАВА 1.

<b>СПЕЦИФИКИ НА КУЛИНАРНИТЕ ПРАЗНИЦИ И ФЕСТИВАЛИ ХРАНА, ЛОКАЛНОСТ, ПРАЗНИЧНОСТ И ИДЕНТИЧНОСТ.....</b>	<b>11</b>
Специфики на празниците, посветени на храни и напитки в България .....	15
Хронотоп на кулинарната празничност .....	16
Тематично разнообразие на хранителните празници.....	22
Организаторите, или кой конструира автентичността на кулинарните традиции.....	43
Програма на празниците и фестивалите .....	49
Конструиране на кулинарно наследство .....	58

## ГЛАВА 2.

<b>ФЕСТИВАЛИЗАЦИЯ, НЕОЛОКАЛИЗЪМ И ГАСТРОЛОКАЛИЗЪМ .....</b>	<b>65</b>
Специфики на фестивализацията.....	66
Новата празничност: от ритуал към спектакъл?.....	77
Флуидност на фестивалните идентичности.....	81
Фестивализация и социално конструирани локалности .....	84
Фестивализация и неолокализъм .....	87
Гастролокализъм .....	89
Динамиката локално – глобално.....	96

### **ГЛАВА 3.**

<b>ИЗСЛЕДВАНЕ НА СЛУЧАЙ: „КУРТОВО КОНАРЕ ФЕСТ“</b> .....	99
Село Куртово Конаре.....	100
„Куртово Конаре фест“ и митологизация на традициите .....	113
„Куртово Конаре фест“.....	123
Фестивална програма и специфики на „Куртово Конаре фест“ .....	135
<b>ЗАКЛУЧЕНИЕ</b> .....	144
<b>БИБЛИОГРАФИЯ</b> .....	149
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ</b> .....	155

## ВЪВЕДЕНИЕ

От 2000 година много български градове и села започват да инициират празници и фестивали, в които се честват домашно произведени храни и прединдустриални технологии за производство на храна, земеделие и животновъдство. За повече от 20 години този тип честване на местните традиции, кулинарни технологии и гастрономични продукти набира голяма популярност, като вече над 130 малки градове и села организират подобни събития из цялата страна. Някои от тях се налагат не само като устойчива традиция във времето, но също и като основно събитие от културния календар на селища и общини. Празниците и фестивалите, посветени на храни и хранителни продукти, са своеобразна смесица от елементи на традиционната празничност, градските и селските панаири и събори, но също съчетават иновативни елементи на колективно празнуване и подпомагане на локална идентичност. Те могат да се разглеждат като нов тип явление в българската празничност и култура.

Тези нови форми на колективно празнуване са свързани и с преосмисляне на културата, традициите и територията. Празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки, могат да се разглеждат като част от инструментите за конструиране и предаване на колективната памет и изграждане на локална идентичност, но също и като начин културни феномени да бъдат представяни, предавани, популяризирани и включени в икономическите дейности. Това изследване проследява как чрез тях се преосмислят местните традиции и новите употреби на локалното кулинарно наследство.

Значението на едно проучване на кулинарните празници може да бъде потърсено в няколко различни посоки. От една страна, се дава специфичен ъгъл за проследяването на трансформациите на колективните форми на празнуване и тяхното фестивализиране. От друга страна, тези новопоявили се събития в културните календари на градове и села са маркер за преосмислянето на кулинарните знания, умения и практики като важна част от

традициите и наследството на дадена общност и регион. По-детайлното изследване на причините за възникване, организирането (и организаторите) им, посланията и начините, по които се аргументира наследството, разкрива не само процесите на неговото конструиране и употреби, но също и паралелните процеси на самоидентификация, които ще се разглеждат като свързани с утвърждаването на локалната културна идентичност. Друг същностен характер на едно изследване на спецификите на българските фестивали, посветени на храната, е възможността да се проследят динамичните процеси на културен плурализъм, мобилност и глобализация. В този процес на бързо популяризиране на събития, имащи за цел представяне на автентични храни и кулинарни традиции, България не е изключение, а по-скоро следва глобалните тенденции.

От 70-те години на 20 век подобни събития, чествачи кулинарните традиции и местните храни, се развиват в световен мащаб (Petrov 2010). Тенденцията за тяхното увеличаване през последните две десетилетия е глобален феномен, който е свързан както с антиглобалистки настроения и преосмисляне на прединдустриалното знание и умения, така и с глобални процеси на икономизиране на културата<sup>1</sup>. Културните (и кулинарните) продукти стават част от културните и творческите индустрии, културното предприемачество, а също така се превръщат в ключови ресурси за културния туризъм и туризма на изживяването. Тази нова празничност е повлияна от световните културните и икономическите обмени, но също и от европейските политики за инструментализация на фестивалите за създаване на социална тъкан на местните общности и предоставянето на възможност за получаване на икономически ползи.

Монографията има за цел да представи по един критичен начин празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки, проследявайки спецификите на българския контекст. Централни въпроси на изследването са характерните особености на тези нови форми на

---

<sup>1</sup> Икономизирането на културата се свързва с мисленето за нея чрез икономически резултати и стопански модели.

празничност, процесът на валоризация на храни и хранителни технологии като автентични, уникални за определен регион, както и социалните и икономическите трансформации, до които водят. Във връзка с ефектите на глобализацията ще се мисли чрез теоретичните рамки на фестивализацията и неолокализма като вече утвърдени понятия. За да се разкрият спецификите и процесите зад новата празничност, ще се предложи новият термин *гастролокализъм* като представящ процесите на конструиране на локалност и автентичен местен продукт. Цели се не само да се разбере как кулинарните фестивали са част от процесите на фестивализация, неолокализъм, автентификация на храните<sup>2</sup>, но и да се проследи как те участват в конструирането на локална идентичност.

Изследването се базира на дългогодишния ми интерес към храната като конструираща национална и локална идентичност. Той започна с изследване на процесите, които довеждат до издигането на киселото мляко до национален символ на България (Stoilova 2014). През последните 5 години интересът ми е върху локалните кулинарни идентификатори и конкретно върху процесите на конструиране на локални кулинарни символи. Проследявам празниците и фестивалите на храните като ключови инструменти в тези процеси.<sup>3</sup>

Освен че представя основните специфики на кулинарните празници и тяхната връзка с локалната идентичност, изследването излиза извън рамките на антропологията на храната и храненето и антропологията на празничността.<sup>4</sup> Монографията в последната си

---

<sup>2</sup> Терминът е преводен от английски, където се използва food authentication.

<sup>3</sup> Тук искам да изкажа благодарностите си на Център за академични изследвания – София, чийто стипендиант бях в периода 2016 – 2017 година. Центърът ми предостави креативна академична среда, в която да развия своето изследване „Традиции и иновации: валоризация на автентичните храни“. В този период, и благодарение на динамичния научен диалог с другите стипендианти, аз задълбочих интереса си към кулинарните празници, които в следствие станаха водеща проблематика в моята изследователска работа.

<sup>4</sup> Част от идеите, представени в тази монография, вече са дискутирани в няколко други научни публикации (виж Стоилова 2020; Стоилова 2019; Stoilova 2018; Stoilova 2018a; Стоилова 2017; Стоилова 2017a).

част представя приложение на по-теоретичните модели от първите две глави и проследява специфичните проявления на патримонизация (процес на признаване на наследство, на включване в наследство), които се случват в контекста на „Куртово Конаре фест“. Избрала съм подхода изследване на случай, за да разкрия трансформациите, през които преминава преосмислянето и употребите на кулинарното наследство. „Куртово Конаре фест“ е избран като фестивала, който с времето постепенно започва да се приема не само като забавление за разнородна публика, а като събитие с каузи и конкретни послания. С него се демонстрират и възможностите на празниците на храните да са фактори в процеса на преосмисляне на наследствата отдолу и задаване на нови посоки на общинските планови политики за устойчиво развитие на общности и региони. Политики, базирани на аграрно наследство, биоразнообразие, устойчиво екологично развитие и локална кулинарна култура.<sup>5</sup>

---

<sup>5</sup> В края на това изложение, задаващо посоките, в които се развива текста, бих искала да благодаря на рецензентите си доц. д-р Красимира Кръстановна и доц.д-р Добринка Парушева, които спомогнаха за цялостното и кохерентно представяне на изследването.

## ГЛАВА 1.

---

### СПЕЦИФИКИ НА КУЛИНАРНИТЕ ПРАЗНИЦИ И ФЕСТИВАЛИ ХРАНА, ЛОКАЛНОСТ, ПРАЗНИЧНОСТ И ИДЕНТИЧНОСТ

На пръв поглед празниците и фестивалите, посветени на храните и напитките, могат да изглеждат като туристическа атракция, която представя кулинарни традиции пред посетители от страната и чужбина. Специалистите по мениджмънт в туризма новозеландеца Майкъл Хол и британката Лиз Шарпълс разкриват значението на храната и виното като „жизненоважни компоненти на туристическия опит“ и все повече функциониращи сами по себе си като основни мотиватори за туристическо пътуване (Hall and Sharples 2008: 5). В предговора на сборника *Фестивали и събития на храната и виното по света: развитие, управление и пазари (Food and Wine Festivals and Events Around the World: Development, Management and Markets)* те разкриват, че този тип събития са репрезентация на общностната сетивност за населеното място и демонстрация на „гордост от продуктите, които тя произвежда“ (пак там). С това си твърдение изследователите разкриват значението на фестивалите за преосмисляне на населеното място чрез произвежданите храни и хранителни продукти. Независимо, че разглеждат фестивалите на храните в контекста на туризма, авторите акцентират на значението им за местната общност защото те представят традиции, знания и умения, с който тя се съизмерва – за това са и повод за местна гордост и идентификация.

В подобен контекст се анализира този тип събитийност и от френската социоложка на туризма и развитието Бесиер Жасант и канадската географка Кели Макклинчи. И двете изследователки смятат, че чрез кулинарните празници местните общности не просто демонстрират как произвеждат и консумират характерни за нея продукти. За тях те са свързани и със самото конструиране на

локалната група (McClinchey 2008; Bessière 1998). С други думи, кулинарните празници и фестивали могат да се разглеждат и в контекст на тяхното участие във формирането на групова и локална идентичност.

Българската антроположката Евгения Кръстева-Благоева например, твърди, че на пръв прочит връзката между храните и идентичността може да не е толкова логична. Тя представя храната като материален, осезаем феномен, а храненето – като специфична смесица от култура и биология. И двете, както тя подчертава, „изглеждат чужди на идентичността, като привилегирован концепт; почти виртуален феномен – конструиран и въобразен“. Въпреки тази привидна дистанцираност Кръстева-Благоева акцентира, че „храната се оказва от решаващо значение за формирането и поддържането на индивидуалната и колективната идентичност“ (Krăsteva-Vlăgoeva 2008: 25). Монографията следва горните изследователски подход, в който храните, и в частност празниците и фестивалите посветени на местни аграрни и кулинарни традиции, се разглеждат като събития част от заявяването и изграждането на колективна кулинарна идентичност.

Освен ролята, която храната има при процесите на формиране на индивидуална и групова идентичност, различни направления в изследването на храните имат за цел да проследят самия процес на конструиране на идентичност на храната. В тази връзка белгийският историк и изследовател на храните Питър Сколиерс изтъква, че процесът на приписване на определена идентичност на храната не е просто споделяне на определени характерни особености на дадена храна от една група. Идентификацията на храните за него е „никога несвършващ процес на конструиране“ или дори, както той я нарича, „фантазия на инкорпорирането“ (Scholliers 2001: 6).<sup>6</sup> Подобно тълкуване на процесите на конструиране на храната като част от неспиращите преосмисляния на личната и груповата идентичност разкриват, че смислите, които се влагат в нея, не са веднъж

---

<sup>6</sup> Питър Сколие заимства понятието „фантазия на инкорпорирането“ от Стюарт Хол (Hall 1996).

завинаги зададени, а подлежат на трансформация. Това важи не само за това как се осмисля кулинарната идентичност на отделна група или общество, но също и какво се натовазва със знаковата функция на кулинарен идентификатор. Белгийският изследовател разкрива как локалните и националните хранителни символи са обект на постоянни преговаряния и преосмисляния. Аз доразвивам неговата теза, в посока на идеята за предефинирането на инкорпорирани смисли и употреби на кулинарните символи. Представяйки фестивалите на храните като тип празничност, която заявява местни кулинарни символи, аз разглеждам, не само как и защо те се налагат като такива, но и как вложените интерпретационни модели в последствие претърпяват трансформации. Такава промяна може да се забележи и в един от най-старите и вече утвърдени кулинарни празници, този, посветен на чушката и домата в пловдивското село Куртово Конаре. От местна атракция, която привлича туристи, с годините замисълът на това събитие еволюира до идеята за устойчивост на региона чрез биоразнообразие. Постепенно фестивалът се включва в защита на идеята за опазването на местните сортове „Куртовски пипер“ и „Куртовски розов домат“<sup>7</sup>. Те се приемат като емблематични местни сортове, които включват специфични знания и опит за създаването и отглеждането на качествени български зеленчуци.

Изследването на тези специфични събития, посветени на храни и напитки, в техния български локален контекст, следва последните тенденции в социалните изследвания на храните (food studies) и антропологията на празничността. В антроположките изследвания публичните празници са изучавани в техния контекст на ритуализирани краткосрочни събития, в които членовете на една общност празнуват различни социални, религиозни, етнически,

---

<sup>7</sup> В текста ще се използват „куртовски“ и „куртовци“ като саименования от страна на жителите на Куртово Конаре. Сортовете „Куртовски пипер“ и „Куртовски розов домат“ също са се наложили с това си съкратено именуване. Тази езикова икономия заменя „куртовоконарски“ и „куртовоконарци“ с техни съкратени форми. Правя това уточнение, за да се избегне погрешното свързване със село Куртово (община Карлово).

национални, езикови или исторически връзки (Falassi 1987; Getz 1991). Селските и градските празници, съборите, карнавалите и панаири могат да бъдат определени като традиционни форми на групови прояви, които имат за цел социално приобщаване. Всяко едно от изброените колективни събития и чествания се основава на споделени общи ценности, културни практики и митологии. Във и чрез тях се „изиграва“ светогледът на едни относително локализиращи общности.

Антропологията на храната и храненето отделя изключително внимание на процесите на конструиране на персонална и колективна идентичност, но също и на т.нар. автентификация на храната: приписването на локална идентичност на храни и хранителни продукти чрез твърдения за тяхната уникалност. Именно схващането за това, че общността притежава специфично местно кулинарно знание е в основата на празниците на храните. Чрез идентифицирането на кулинарен маркер, общността заявява себе си не само като наследник на специфични традиции, но също и като общност, която се съизмерва с конкретно споделено знание, опит и практики за производство и консумация на храна. За разбирането на това как една храна придобива аурата на автентичност и как това се обвързва с груповата идентичност, основен принос имат социалният антрополог Арджун Ападурай и израелският социолог Ерик Коен. През осемдесетте години на двадесети век те доказват, че локалните храни не трябва да се интерпретират само от гледна точка на групово конструирани маркери за идентичност, но също и като участващи в самия процес на формиране на тази груповата идентичност (Appadurai 1986; Cohen 1988). Ападурай определя храната като „силно кондензиран социален факт“, който действа като „невероятно пластична колективна представа „(Appadurai 1981: 494). Ключовите за развитието на социалното познание в областта на храните и храненето автори Сидни Минц и Кристин дю Боа, също представят храните едновременно като конструирани и конструиращи (Mintz and du Bois 2002: 99). Това разбиране за местните и смятани за автентични храни като конструирани и свързани с определени смислови интерпретации базирани на

колективни интерпретации, е теоретичен подход, който интегрирам в разбирането на това как се аргументира кулинарното наследство. Подобен подход дава възможност и за деконструкция на процесите по конструиране на местните символи от една страна, а от друга на изграждането на колективна идентичност на базата на локалните кулинарни символи.

### **СПЕЦИФИКИ НА ПРАЗНИЦИТЕ, ПОСВЕТЕНИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ В БЪЛГАРИЯ**

Използването на фестивалите като начин да се заявят, отпразнуват и съхранят кулинарните традиции, е сравнително нов за България феномен, който има началото си в първото десетилетие на ХХІ в. Както Евгения Троева ги характеризира, те са „специфични за отделни селища празници, които не се срещат в традицията“, а са „съвсем ново явление от периода на прехода“ (Троева 2011: 52). Райна Гаврилова също ги разглежда в контекста на нови празнични форми (Гаврилова 2020). Тези сравнително нови за българската действителност прояви не са напълно неизследвани. Кулинарните празници получават академично внимание в различни научни статии, посветени на някои от фестивалите, както и на анализ на процесите, довели до появата на тези социо-културни явления (Гаврилова 2020; Karamihova 2016; Троева 2011; Petrov 2010; Тончева 2010), но за мен проблематиката далеч не е цялостно представена. Настоящата монография се базира на собствен авторски подход, но и на елементи от тези предходни изследвания. Следват се някои от посоките, които задават Райна Гаврилова, Петър Петров и Евгения Троева, като те се доразвиват, и се добавят нови гледни точки. Анализът на празниците и фестивалите на храните включва множество различни елементи, като избор и аргументация на наследството, организатори, финансиране, фестивални прояви, реклама, социални трансформации и иновации, икономизиране и фестивализация на културата и още много други. Текстът ще се опита да представи колкото се може по-плътен анализ на различни елементи, но не претендира за изчерпателност. В тази глава ще бъдат представени спецификите на кулинарните

празници, като се търсят обобщения относно техния характер и типологизация. Както Троева обобщава, кулинарните празници „надхвърлят рамките на обикновен кулинарен фестивал, като включват много други елементи, превръщащи ги в основен празник на съответното селище“ (Троева 2011: 52). Тази им характеристика задава един прочит, който търси и трансформиращата сила на разглежданите нови форми на празнуване. Също така се проследява как те изземват функциите на досега съществуващи социо-културни явления, като събори, курбани, градски и селски празници, за да сътворят една съвременна празнична култура и колективни чествания от нов тип.

### **ХРОНОТОП НА КУЛИНАРНАТА ПРАЗНИЧНОСТ**

Празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки, не са ограничени нито географски, нито времево, а може да се каже, че имат определена хронотопна тоталност. Хронотопът, като единство на време и пространство, се използва от мен в съчетание с тоталност, за да разкрия важната характеристика – че изследваните празници нямат конкретно време от годината, в което да се случват. От гледна точка на тяхното пространствено разпределение, те също покриват почти пълно отделните административни и географски области на България. Това прави постоянно растящия брой фестивали и празници, посветени на хранителни продукти, напитки и хранителни технологии феномен без териториални и сезонни рамки. Този тип празничност се разпростират по цялата територия на страната, като обхващат изцяло годишния календар.

Празниците и фестивалите, чествани храни и напитки, се организират най-вече в селски или в градски райони, в които населението се занимава предимно със земеделие или е имало в миналото си подобен тип наследство. Не липсват и по-големи градове, които включват кулинарните фестивали в културния си календар. Най-популярни примери са Панаирът на киселото мляко в Разград и фестивалът „Кулинарното наследство на Тракия“, провеждащ се в Ивайловград. Все пак тенденцията е кулинарните фестивали да са

по-характерни за селските региони и малките градски населени места.

От 2000 година досега броят им нараства лавинообразно. Така от 20-ина<sup>8</sup> през 2010 г. местата, които представят своето кулинарно наследство под формата на празник или фестивал, достигат по мое преброяване до над 140 към настоящия момент. Това показва не растящата роля на кулинарната култура като част от самоидентифицирането на местните общности. Популярността и многобройността на празниците и фестивалите за храни ги очертава като един значим социален и културен феномен. Липсата на систематизация и картографиране на тези събития прави тяхното локализиране трудно, като се затруднява проследяването и анализирането им.<sup>9</sup>

Петров задава една интересна география на тези празници, като търси логиката на тяхното развитие според разпределението на земеделските култури в различни географски области на страната. За П. Петров аграрните продукти, които се честват, зависят от географските и климатичните условия, както и от местната „селскостопанска ситуация“<sup>10</sup>. Това, според него, обяснява случването примерно на територията на страната на три празника, посветени на картофа, и два на боба. Изследователят обяснява това с отглеждането на тези култури преобладаващо в определена географска област и в планинските райони на страната (Petrov 2010: 205). Това, което аз бих нарекла аграрна география, прави логично, според Петров, в северозападната част на страната да се случва празникът на царевицата, а в равнинните области празниците да са ориентирани към масово

---

<sup>8</sup> Броят на фестивалите е ориентировъчен, той е по данни на Петров (2010) и мои наблюдения.

<sup>9</sup> Няколко сайта помагат за популяризирането на тези събития (sabori.bg; festivali.eu; fest-bg.bg), като представят какво предстои да се случи и къде. Информацията не е систематизирана и често се заимства от сайт на сайт. Може би най-подробни и надеждни са наскоро създаденият festivali.eu и съществуващият от дълги години, но с остаряла визия и по-нередовно поддържан sabori.bg.

<sup>10</sup> Преводът от немски – езика, на който е публикуван текстът на Петров, е непрофесионален, направен през 2016 г. от студентката в специалност „Социология и науки за човека“ Нора Иванова. Надявам се, че той не дава погрешни смисли спрямо тези, заложили от автора.

отглежданите плодове и зеленчуци. Петров дава като пример празника „Златна праскова“, отбелязван в село Гавраилово. Регионът около град Сливен от южната страна на Стара планина е познат като долина на прасковите и в нея са разположени най-големите прасковени масиви (Petrov 2010: 205 – 206).

Подобна типологизация може да бъде полезна за разбиране районорането на аграрните продукти, но не може да бъде приложена спрямо празниците, посветени на конкретен кулинарен продукт. Също така „традициите“ в приготвянето на един или друг продукт не са константни. Те зависят от променящи се географски и климатични особеност и от политическо планиране, от икономически принципи, от модерни и скъпи за времето си суровини и т.н. Затова и тази аграрна география, от една страна, може да е свързана с географските специфики на даден регион, с наличието на специфични (дори и ендемитни) местни аграрни култури, давали поминък на населението от векове. Но от друга страна, тя може да е част от възприемането на, бих ги нарекла, по-нови традиции от времето на плановото аграрно райониране през социализма или бавната индустриализация от края на деветнадесети и началото на двадесети век. Тази аграрна география е първоизточник на сегашни тенденции в районирането на доминиращите аграрни производства за конкретен регион, но не разкрива културните връзки и „сдвояването“ между територия и продукт, както и между продукт и културна група.

### **Празнично място**

В повечето случаи празниците се случват в централно за града или селото място. Към празничните топоси спадат сградата на читалището, градските паркове и централните площи и мегданите, но също така и други пространства, които се маркират като знакови. Това може да са музейни и читалищни сбирки, които да представят определени аспекти от кулинарното знание и традиция. Така на „Празника на бозата“ в Радомир всяка година в музейната експозиция „Стойова къща“ посетителите могат да научат повече за занаята от уредника и така да се потопят в културния и

историческия контекст на това станало популярно в града производство. Експозицията съхранява артефакти, които представят занаятчийското бозаджийство – използваните съдове и предмети, като *гюмове*, *канела* за точене, *текне* (корито за разбъркване на сместа), *луб* (сито), *пармак* (дървена решетка), *кюския* (уред за пресоване) и специфичният колан с отвори за чаши – *силях*, който бозаджиите носели. В Бърдарски геран, където по време на празника „Фършанги“ се представя банатската култура, отново има организирано посещение на етнографска експозиция, но този път на банатска къща. Включването на посещение на музейни и етнографски сбирки като част от фестивалните програми спомага за разбирането на специфични култури, занаяти и кулинарни практики.

Паметници и места, свързани с честваното на знакови за наследството личности, също стават част от празничното пространство. Пример за подобно включване на знакови пространства е ежегодното поклонение на паметника на известния под името „дядо Александър“ (Александър Димитров е един от пионерите в стопанската история на България) като част от програмата на „Куртово Конаре фест – Фестивал на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“<sup>11</sup>. Българският етнолог Евгения Троева обобщава, че „провеждането на съвременните селищни празници е в центъра на селището, на откритите пространства около знаковите сгради (кметска, общинска управа, музей, читалище, дом на културата)“ (Троева 2011: 56). Нейното обобщение недвусмислено потвърждава наблюдението и на други изследователи за провеждането на празника в централно място от селищното пространство, което му придава и символна значимост (Сн. 1).

## Празнично време

По отношение на времето на случване на кулинарните празници и фестивали бих могла да обобщя, че те не се ограничават в определени сезони. Макар лятото и ранната есен да са пикови периоди за тяхното провеждане, такъв тип колективни чествания не

---

<sup>11</sup> Връзката между Александър Димитров и празника в село Куртово Конаре ще бъде представена в трета глава.

липсват и през останалата част на годината. Кулинарните събития се организират предимно според сезонността на продуктите или храните, в чест на които се празнува. Продължителността им е различна, като програмите им са както едnodневни, така и двудневни или тридневни. Стремешът на организаторите е да се предложи богата кулинарна и културна програма за гостите на събитието, което да привлече и задържи посетителите (били те местни, или външни за групата – „притежатели“ на честваното кулинарно наследство). Отново, за да се гарантира публика на фестивала, провеждането им се съобразява с почивните дни, което задава петък, събота и неделя да се наложат като фестивални дни (Petrov 2010, Гаврилова 2020, Троева 2011). Това идва да покаже желанието за включване на повече хора в събитието, вкл. и гости, което обосновава и търсенето на допълнителен символен и/или икономически принос на фестивала.

Вплитането на по-стари традиции в новата кулинарна празничност се наблюдава и в контекст на нови употреби на фолклорната и религиозната календарна обредност. Пример за това е Националният събор на овцевъдите, който се провежда на поляните край Петропавловския манастир близо до град Лясковец (Велико Търново).<sup>12</sup> Съборът има за цел да събере занимаващите се с овцевъдство и производителите на млечни продукти. В няколкодневното събитие се вплитат елементи от традициите около Гергьовден, но главната цел е да се осъществи среща между производителите, да се представят поминъкът, местните породи и млечни и месни продукти.

„Празникът на сланината и греяната ракия“ в Априлци също е пример за това как празниците на храните се прикачват към вече съществуваща календарна празничност, но с подменени употреби. Честването на ракията и сланината в Априлци има своята обвързаност с православния религиозен календар, като събитието се организира в съботата срещу Месни заговезни.

---

<sup>12</sup> В този пример мястото на провеждане не е централното за общността, но се запазва разбирането за знаково, символно натоварено пространство.

Извън обвързаността с християнски традиции, новите празници на храните абсорбират символната сила и на друг тип ключови за локалността исторически събития. В село Гомотарци се организира фолклорният фестивал „Виното и хорото“. Подобна логика следва и град Алфатар (Добричко), в който на 4 септември се организира Празник на житото и хляба. Празникът се представя, от една страна, като свързан с приключването на жътвата. От друга, денят, в който се случва, не е избран случайно. Мотивацията не е част от традиционните обичаи около почитането на плодородието или благодатта на природата, а има по-утилитарно обяснение. На 4 септември 1974 г. Алфатар е обявен за град. Така празнуването на традициите в един традиционен за Добруджа поминък се съчетава и със селищната празнична система и честването на градските празници.

В друг ресурс се превръщат традициите в производството на храни изобщо, като честванията не се ориентират около определен продукт или ястие, а около по-абстрактната идея за плодородие. Така времето на започване и свършване на конкретни аграрни цикли стават ориентирите, около които се организират кулинарни празници, които заявяват себе си като „Празници на плодородието“.<sup>13</sup> Те се базират на по-стари традиции за благодарност към природата за плодовете, които дава, както и за измолване на следваща плодородна година.

Разгледаните премери правят видимо разнообразието от мотиви и контекстни, в които възникват празниците на храните. Всеки от разгледаните примери задава различен контекст как се осмисля връзката между населеното място и дадената храна. Тези връзки са както част от прединдустриални аграрни и религиозни цикли, така и свързани с по-нови контексти. Новата празничност се проявява като захранваща се от предходни символно натоварени исторически

---

<sup>13</sup> Няколко примера за подобни празници са „Празникът на плодородието“ в асаксовското село Ботево (през юли), Празникът на плодородието „Кюлевчиада“ в каспичанското село Кюлевча (септември), съборът „Празник на плодородието“ в пловдивското село Анево (ноември) и съборът „Ден на плодородието“ в блягоевградското село Долна Градещица (октомври).

събития, знакови места, религиозни и фолклорни празници, които се реинтерпретират и „прикачат“ към кулинарния празник.

### **ТЕМАТИЧНО РАЗНООБРАЗИЕ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРАЗНИЦИ**

Друга специфика, която бих извела, е обектът на празниците и фестивалите. Те честват богата палитра от това, което може да се нарече кулинарно наследство и преиндустриални технологии в сферите на кулинарията, животновъдството, земеделието и занаятчийството. Празниците, посветени на храни, са начин населението на дадена локалност да я дефинира като притежаваща своя собствена кулинарна традиция, която се препраща към незапомнени времена, и обичаи „потопени във времето“ (Wilk 2009: 189). Обхващат се както готови „местни“ храни и напитки (като кисело мляко, суджук, качамак, лютеница, баница, зелник, ракия и много други), така и технологиите за тяхното производство, но и считани за традиционни аграрни култури (например боб, домати, чушки, праскови, череша, дини, зеле и пр.). Друг обект на фестивализация са местни подправки, породи животни или сортове, които дават специфичен вкус на готовите продукти.

### **Празници, свързани с местен поминък, храни и напитки**

Освен, че съществуват регионални варианти, както и аграрно райониране или аграрна география, коментирани по-горе, друг мотив за организиране на аграрни празници е свързан с почитането на местен поминък. Евгения Троева в статията си „Съвременни селищни празници в България“ разглежда многообразието в мотивите за избор на символ на кулинарен празник. Според нея, водещият мотив е да се търси знаков за местното производство продукт. Това може да е както съществуващо производство на дадена храна или аграрен продукт, така и такива, припомнени от миналото. Троева дава за пример реално съществуващото производство в с. Петърч и „Празника на зелето“ (Троева 2011: 53). В допълнение към анализа на авторката бих добавила, че тези производствени традиции могат да имат своите не толкова далечни корени във времето. Така

производството на дадена култура може да е свързано с кооперативното сегментиране в резултат формирането на Трудово кооперативни земеделски стопанства (ТКЗС) и индустриализацията от времето на социализма, които вървят и с лабораторното селектирането на „местни“ сортове.

Петров проблематизира, че „в географско и селскостопанско отношение обвързването на определен продукт с определено селище е произволно в смисъл, че отглеждането на този плод или зеленчук е типично за множество селища в съответния регион (зеленчуците в Шуменско, картофите в Родопите, прасковите в Сливенско)“ (Petrov 2010: 207). Така той споделя мнението, че даден продукт, макар и характерен за определен регион, става символ само на едно населено място. Аз бих доразвила неговия извод, като добавя, че едно населено място, което започне да организира празник на местен аграрен или кулинарен продукт, абсорбира символните ресурси на регионалното наследство. Според Петров, „независимо че за този продукт биха могли да претендират множество селища, той е избиран само едно конкретно, т.е. липсва строга местна/селищна обвързаност като предпоставка“ (пак там). Така в сливенското село Гавраилово празникът „Златната праскова“ се аргументира като събирателен за производителите на праскови от региона. Представянето на фестивала, което кметът на селото Димитър Андреев прави във вестник *Земеделска техника* през 2020 г., дава потвърждение на подобно твърдение:

*По традиция празникът „Златна праскова“ се превърна в емблематичен както за селото, така и за община Сливен. [...] Жители и гости на с. Гавраилово имат възможност да посетят най-добре поддържани прасковени градини, да опитат от току-що приготвено сладко от праскови, да разгледат изложба на сортове праскови, както и да ги опитат. [...] Празникът, който обединява съзидателния труд, фолклорното наследство и веселието, се утвърди през годините*

*като ползотворен и желан и допринесе за истинското възраждане на Долината на прасковите*<sup>14</sup>.

Цитатът показва как един селищен празник може да стане символен за даденото място, но и да придобие по-широко признание и да се приеме за знаков за цял регион. В този случай подобна популярност се дължи и на факта, че самите организатори на празника се опитват да представят не просто опита и традициите на Гавраилово в отглеждането и обработка на праскови, а тези на целия регион. Така конкретното село става представително за връзката, която и други населени места, производители на праскови, имат с този поминък. То заявява не просто Гавраилово на картата на страната, а целия регион. Нито „добре поддържаните градини“ са само на територията на селото, нито богатството от сортове праскови са нещо специфично отново единствено за това населено място. Така конкретното село насочва вниманието към един споделен кулинарен и екологичен ресурс – прасковата, превърнала се в традиционна култура за една по-голяма територия, т.нар. Долина на прасковите. Интересно в аграрната география може да бъде и това именуване на териториите спрямо преобладаващите култури, които се отглеждат в тях на пример Долината на розите и Долината на прасковите. Както Андреев подчертава, празникът на даден местен ресурс спомага за налагането на един общ маркер за региона, но също и за популяризирането на конкретно производство. Твърдението, че събитието е допринесло за „истинското възраждане на Долината на прасковите“, показва потенциала на празниците за развитие на регионални символи, популяризирането на цели региони като производители на даден продукт, но също и за налагането на специфична локална аграрна география. В тази аграрна география връзката човек – природа – локалност се обуславя от опита и знанието да се окултурява природният свят. В производството на култивирани праскови, Гавраиловци и жителите на

---

<sup>14</sup> Андреев, Димитър (2020). Празник „Златна праскова“. *Земеделска техника*, <http://zemedelskatehnika.com/празник-златна-праскова/> (посетен на 16.06.2021).

околните села се заявяват като лидери в страната. Те са не просто носители на опит и традиции, но и представят себе си като първенци в производството и познанията за отглеждането и преработването на праскови („гости на с. Гавраилово имат възможност да посетят най-добре поддържани прасковени градини“). Тази позиция на производителите от т.нар. Долина на прасковите, по думите на кмета Андреев, е позната и разпозната сред производителите в страната. Според него:

*Всяка година в последния четвъртък на месец юли в с. Гавраилово се събират производители на праскови от цялата страна, дошли да научат най-новите технологии в отглеждането на тази култура. В салона на читалището се провеждат семинари по актуални проблеми, касаещи сектора овощарство, на площада пред читалището фирми представят своите препарати за растителна защита, земеделска техника, прикачен инвентар и системи за капково напояване<sup>15</sup>.*

Празникът „Златна праскова“ не само заявява прасковата като регионален символ, но също така спомага за налагането на производителите от региона като разпознати експерти и специалисти. Той се превръща и в национален форум за обмен на опит и представяне на иновациите в аграрното производство. Случването на тази среща на производителите намира и своето символно пространство, аргументирано като мястото с най-голямо производство на праскови или Долината на прасковите.

Друг аспект, свързан с мотива да се инициира празник, посветен на аграрен продукт или храна, посочва Троева. Тя подчертава, че предхождащи празници или събития също могат да се трансформират в нова форма. Примерът ѝ е от Севлиево и Празника на тиквата, който тя съотнася като идейно свързан с провеждащия се севлиеВСКИ панаир, „където са се предлагали много тикви в техния сезон“ (Троева 2011 56). Моят теренен материал показва, че подобни

---

<sup>15</sup> Пак там.

връзки със знакови за региона ресурси или празници (минали или настоящи) се правят и при празниците, посветени на конкретни храни. При тях се търсят също връзки назад в миналото като доказателство за автентичността на местната рецепта и като пример бих посочила новосъздаден кулинарен празник в град Левски (Плевенско). В Левски се акумулират символики от предходни знакови за общността събития и през 2019г. в края на месец август се провежда първият „Фестивал на пълнената чушка“. В града традиционно в края на месеца се случва Левченският панаир. Панаирът е времето, в което близки и роднини се събират в града. Често за него пристигат и гости. Като знаково ястие за посрещане на гостите са пълнените червени чушки.<sup>16</sup> Фестивалът се рекламира като представящ „най-вкусната левченска традиция“, „марката на панаира“. Датата на фестивала също е съобразена с панаира. Новият празник не просто се вписва в съществуващо отпреди събитие, а започва свой самостоятелен живот, захранван от вече наложилия се и утвърден градски панаир. В интервю на Диана Цанкова за Българското национално радио кметът на града Любка Александрова споделя:

*Когато се замислихме какъв кулинарен фестивал да си направим за удоволствие на гражданите и на гостите, нямахме големи колебания, защото пълнената чушка е синонимът на нашия панаир. С други думи, не си бил на панаир в Левски, ако не си опитал пълнените чушки на местните домацини. Така че „Фестивалът на пълнената чушка“ ще съпътства веселото настроение в града в края на август. И всъщност заглавието на фестивала „Пълнената чушка – най-вкусната левченска традиция“ обяснява всичко. [...] Магията на празника придава нов колорит, защото фокусира в*

---

<sup>16</sup> Като лично свързана с град Левски, аз помня голямата тенджера, която правеше баба ми за панаира, за да има и за случайните гости, които могат да дойдат. Това е един от най-силните ми спомени за Левченския панаир. На него освен плодове и зеленчуци имаше занаятчийски стоки, пазар за животни, блъскащи колички, синджири, виенско колело, захарен памук... панаир. Помня и опашката за кайма, която се извиваше пред месарницата, и специалните уговорки, които се правеха с месарите, за да не останеш без кайма за пълнените чушки точно за панаира.

*себе си много емоции, събира много приятели и близки хора. И понеже се захранва от споделената любов, тя е най-хубавата подправка на пълнената чушка в панаирните дни. Изобицо хората имат нужда да бъдат заедно и да се чувстват част от традицията на местата, където са родени. А този е начинът да ги приобщаваме и да учим децата на същите обичаи. Радвам се, че намерихме формулата, и се надявам покрай фестивала да установим хубава традиция, за да може всяка година да обменяме рецепти и най-вече добро настроение.*“<sup>17</sup>

Горният цитат отправя към анализа на Веселка Тончева в статията ѝ „В търсене на себе си – новите празници“, където тя анализира „механизмите, пораждащи необходимостта от появата на локални празници.“ В нея авторката мисли причините за появата на празници, посветени на храни, от една страна, като свързани „с потребността от празничност, а от друга – с формите на заявяване на локална идентичност“. Тя твърди, че чрез тях се маркира и утвърждава локална идентичност „чрез местни символи, като обаче трябва да се открие и връзката с традиционните представи за делник – празник, както и за плодовитост и благоденствие през призмата на локалния ресурс (плодове, зеленчуци, плодородие, кисело мляко и пр.)“ (Тончева 2010: 13).

Местният кулинарен символ на град Левски се захранва от самата празничност – панаира, но и в съвременното поема към нов живот чрез делегирания му самостоятелен празник. Нещо повече, самото име на фестивала включва в себе си и заявката за това, че пълнената чушка е неслучайно избрана за символ като „най-вкусната левченска традиция“. Самата Любка Александрова разкрива механизмите не само на празничността, но и на конструирането на нова традиция, базирана на фестивализация („радвам се, че намерихме формулата, и се надявам покрай фестивала да установим хубава традиция“). Александрова подчертава значението на

---

<sup>17</sup> Диана Цанкова (2019), „Град Левски очаква любителите на пълнената чушка на кулинарен фестивал“, <https://bnr.bg/post/101160136> (посетено на 14.06.2021).

колективната празничност за поддържането на местната култура, но и за изграждането на специфична атмосфера, която да разделя деня от празника („магията на празника придава нов колорит, защото фокусира в себе си много емоции, събира много приятели и близки хора“). Тя представя и как чрез традициите се изграждат връзки между отделния индивид и групата, от една страна, и индивида и населеното място и местните традиции, от друга („изобщо хората имат нужда да бъдат заедно и да се чувстват част от традицията на местата, където са родени. А този е начинът да ги приобщаваме и да учим децата на същите обичаи“).

В опита си да очертая богатството на кулинарно знание и опит, което служи като хранващ празниците на храните, аз бих очертала и още няколко техни тематични специфики. В много по-малка степен напитките намират свое място в тази нова колективна празничност, но това по-скоро е свързано с потенциал за бъдещо развитие в тази посока, отколкото с напълно липсващи празници. В своеобразния годишен празничен кулинарен календар свое място намират най-вече широко разпространените алкохолни напитки вино и ракия. Празниците на виното са многобройни, затова и ще посоча като примери няколко фестивала, съчетаващи представяне както на ракията, така и на традиционни мезета към това питие. Вече споменах „Празника на сланината и греяната ракия“ в Априлци, но бих добавила и още няколко: „Греяна ракия и зелева чорба от старовремската софра“ в село Бабово; „Празника на сливата и троянската сливова ракия“ в село Орешак, Фестивала на домашната ракия „Ракия магия“ в село Ганчовец и „Празникът на туршията и лютата ракия“ в град Златарица. Старозагорското село Змейово избира знанието за производството на пелин като символ на „Празника на пелина“.

### **Празници на месни и млечни храни**

Ако търсим по-тясно разграничаване и при празниците, посветени на крайни продукти от животински произход, може и да очертаем и такива, посветени на млечни и месни продукти. В България се честват на три различни места празници на киселото

мляко – в Разград и в селата Студен извор и Момчиловци. Фестивалът на спомените „Козе мляко“ в село Бела речка използва разпространеното на времето отглеждане на кози и свързаното с това кулинарно познание за един не толкова традиционен хранителен фестивал. Въпреки името си фестивалът не поставя директно храната в центъра на случването, а по-скоро се фокусира на интерпретациите, които се влагат в артистичните събития, представляващи основна част на програмата му.

По мои наблюдения млечните продукти някак остават извън центъра на вниманието на носителите на това наследство. Това може да е свързано със загуба на по-специфични местни знания и опит (процес, свързан и с изчезването на локални породи животни и обезлюдяването на селата), но също и с липсата на чувствителност към тези ежедневни продукти като локално наследство.

Традиционни технологии за производство на месни деликатеси вече се появиха като свързани с честването на ракията. Подобно сдвояване на кулинарни продукти е валидно и за съчетаването на празник на локален месен специалитет и честване на винопроизводството в даден регион. Пример за това е „Празникът на цалапишкия бабек“ и вино, както и Фестивалът на младото вино и пресния суджук в село Кюлевча. Локалните традиции в съхраняването и производство̀п на продукти от месо се честват и в самостоятелни кулинарни празници. Такива са Празникът на еленския бут (Елена), на Горнооряховския суджук (Горна Оряховица), Денят на шопската спържа и суджука (Копривщица), Празникът на сушеницата в Димитровград и други.

### **Празници на храни от речни и морски продукти**

Речното и морското богатство също намират своето честване в различни празници, представящи предимно връзката на живеещите по поречието на река Дунав и по Черноморското крайбрежие като носители на специфична кулинарна култура. В този контекст бих се върнала към кулинарната география, която очертава Петров, и неговото разграничение планина – равнина като даващи различни производствени и кулинарни традиции. Според мен друга

ос, която трябва да се добави в нея е разграничението суша – вода. Наличието на река, море или голям воден басейн също задава допълнителен хранителен ресурс, който се пресътворява и в локална местна кулинарна култура. Най-ярък пример за това е така нареченият *Рачник* в село Драгушиново, намиращо се близо до река Искър. Там при честването на Тодоровден се прави курбан от речни раци. Традицията е свързана с това, че в края на деветнадесети век освещаването на новопостроената църква на св. Теодор Тирон и курбанът за завършването на новия градеж съвпадат с първата седмица на постите. Така курбанът бил с булгур и раци. Тази традиция се запазва, а в днешно време *Рачника* и надбягването с коне се превръщат в местна атракция.

По течението на река Дунав, че и по-далеч, почитта към рибата и рибената чорба се изразява и в няколко кулинарни празника. Празникът на Тетевенската саламура представя местни вариации на рибената чорба. В село Бяла черква (Великотърновско), намиращо се на брега на река Росица, също се провежда Фестивал на рибената чорба. Това показва, че кулинарията, базирана на речното богатство, има своя потенциал и традиции и във вътрешността на страната. Подобни празници могат да дадат нов поглед към кулинарните традиции на различни региони, както това се случва в крайдунавските Никопол (Празник на рибата), Козлодуй (Фестивал на рибата) и горнооряховското село Остров (Фестивал на рибата и рибаря).

Лятно време и в ранна есен в няколко крайморски селища също се провеждат празници и фестивали, посветени на регионалните рецепти в приготвянето на миди и морски риби. Те са събития, целящи удължаването на сезона, с прибавянето на кулинарни празници и фестивали към културния календар. Такива са „Миденият и рибени фест“ в Каварна; „Черноморският фестивал“ в Обзор, „Рибеният фест“ в Царево и този с надслов „Есенни пасажи“ в Созопол. Ахтопол не просто организира свой празник на рибата, а го посвещава на паламуда. През последните седмици на

септември там се организират „Есенни празници на рибата, автентичната храна, традиционните и съвременни изкуства „Ах! Паламуда“<sup>18</sup>.

## **Празници на диворастящи култури и техни култивирани варианти**

Освен че са свързани с богатствата на реките и моретата, празниците на храните постепенно започват да насочват интереса си и към диворастящите култури (и техните култивирани варианти). През 2021 г. като акцент към „Фестивала на дивите цветя в Родопите“, провеждащ се в няколко села от горното поречие на река Арда (Смилян, Кошница, Арда, Могилица, Киселчово и Сивино), се организира съпътстващо събитие с акцент върху едно конкретно растение – мащерката. „Националният празник на мащерката“ се провежда в село Киселчово (25 – 27 юни 2021 г.). Според думите на секретаря на читалище „Проф. д-р Асен Златаров -1927“ и един от организаторите на събитието Илия Годев, негова цел е да популяризира кулинарните и етномедицинските употреби на билката. Интересен акцент, който организаторите залагат, е това фестивалът да спомогне посетителите „да се образуват как правилно да събират и съхраняват мащерката, за да могат да я използват и нейните местообитания да бъдат запазени“<sup>19</sup>. Този подход е новаторски за фестивалите на храните. Популяризират се елементи от българското кулинарно и етномедицинско познание, чиято репрезентация липсва в близо двайсетгодишната традиция на кулинарните празници в България.<sup>20</sup> От друга страна, „Националният празник

---

<sup>18</sup> Изписването на фестивала следва заложеното от неговите организатори.

<sup>19</sup> Информацията за празника и цитатът са от статията на агенция „Фокус“, посветена на „Националният празник на мащерката“. Виж Нели Гергъовска, (2021), „Националният празник на мащерката е акцентът в тазгодишния Фестивал на дивите цветя в Родопите“, Агенция „Фокус“, <http://www.focus-news.net/news/2021/06/21/2879772/natsionalniyat-praznik-na-mashterkata-e-aktsentat-v-tazgodishniyat-festival-na-divite-tsvetya-v-rodopite.html> (посетен на 22.06.2021).

<sup>20</sup> Специфичните за националната и регионалната кухня подправки нямат свои празници. Изключение от това, освен новосъздадения празник посветен на

на мащерката“ има и екологична ориентираност, която да допринесе не само за познаването на растението и неговите възможни употреби, но и да спомогне за познаването и запазването на специфичните местообитания на мащерката. Това трябва да се постигне чрез обучение на гостите на събитието. Така организаторите на празника заявяват желанието си не само да популяризират и предадат знание и опит, но и да запазят специфичните местообитания на мащерката.

Друг пример за влагането на екологични послания в празниците, имащи за символ диворастящи растения и билки, е „Фестивалът на боровинката“. Негови организатори и инициатори са стопанисващите хижа „Амбарица“ в Троянския балкан и неправителствената организация Freeriderz.<sup>21</sup> Първото издание на фестивала е през 2014 година в края на месец юли. Цели се както повишаване на интереса към хижата и популяризирането на един съобразен с природата начин на живот и туризъм. За трите си издания фестивалът се радва на изключителен интерес, който самите организатори преценяват като имащ двойствен характер. От една страна, заложените цели са изпълнени и хижата е популяризирана. От друга, поради големия интерес, посетители по време на фестивала в пъти надвишават капацитета на хижата и местността. Продължаването на случването на събитието се оказва не само застрашаващо природния баланс, но и в дисонанс със заложената в събитието концепция за осъзнат и щадящ туризъм. С тези мотиви фестивалът е преустановен. Неговите организатори заявяват желанието си работената от тях концепция да стане пътуваща и да спомогне за популяризирането на други хижи или ориентирани към природо-съобразен живот пространства.<sup>22</sup>

---

мащерката, е организираният от 2011 годна в панагюрското село Бъта Празник на шарената сол.

<sup>21</sup> Изписването следва името, което организацията е избрала.

<sup>22</sup> Решението за прекратяването на фестивала и мотивите, стоящи зад него се публикуват на официалната страница на събитието във фейсбук на 25 юли 2017, [https://www.facebook.com/BlueberriesFestival/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/BlueberriesFestival/?ref=page_internal) (посетен на 22.06.2021).

Подобни събития, които да съвместяват посещение в природата, разходки на открито и възпитаването на определено отношение към планината и нейната екосистема, са в основата на идеологията на българските туристически дружества.<sup>23</sup> В този контекст представените по-горе събития могат да изглеждат иновативни на общия фон на кулинарните празници в България, но не са чужди в други национални контексти. В едни по-широк диахронен разрез може да се види, че те продължават по един нов начин вече съществуващи практики. Пример за инициране на публични мероприятия, свързани с честване на богатствата на дивата природа с цел нейното опазване, е „Празникът на левурдата“ (дивия чесън).<sup>24</sup> Той се случва в хижа „Гергиница“, намираща се в Рила планина близо до град Костенец. Инициативата е на Туристическо дружество „Ибър“ (град Долна баня). В пост от 9 април 2017 г. на фейсбук страницата на дружеството се разкрива, че това е събитие с близо половинвековна история, което включва беритба на левурда и групово събитие. Освен дълголетието на празника, в поста се представя и неговата трансформация. Нов елемент към превърналия се в традиция празник става представянето и на кулинарните стойности на левурдата.

*Повече от 50 години, долнобанските туристи в началото на месец април отбелязват Празника на левурдата в хижа „Гергиница“. Студената утрин не уплаши верните на традицията ветерани. Част от тях отидоха за левурда още сутринта, а други, начело с председател на сдружението Елена Сухарева, подготвиха масите. За първи път дамите подредиха кулинарен кът „Вкусотии с левурда“ – от традиционния*

---

<sup>23</sup> Българският туристически съюз (БТС) е представителната организация на туристически дружества, федерации и асоциации в страната. Както се представя на сайта на съюза, организирания туризъм е „благородно, хуманно, родолюбиво и природолюбиво движение. БТС дава своя принос за реализиране националната политика за опазването на околната среда и на културно-историческото наследство“. Виж: БТС, „История на БТС“, <https://www.btsbg.org/istoriya-na-bts> (посетено на 23.06.2021).

<sup>24</sup> Събитието е също така именувано Денят на левурдата на хижа Гергиница.

*боб с левурда и зелена салата, станали емблема на празника, до пестото и печеното ястие на Адриана Благоева, мезето и баницата на Боряна Троянска, ястието с ориз и гъби на Латинка Костадинова, соления кейк на Боряна Брождина, чудесната агнешка чорба на Маргарита Пандова – всичко, разбира се, овкусено с много левурда. Всички получиха грамоти и подаръци, подготвени от Светла Стоименова. Беше изключително приятно. Жалко, че липсваха представители на младото поколение, защото е хубаво, когато се пазят традициите.<sup>25</sup>*

Горните примери показват как празничността се трансформира и заимства различни елементи от разнообразните форми на групово честване. Едно локално, дори частно събитие, което празнува връзката с природата и принадлежността към дадена група (в горния случай – туристическото дружество), започва да обновява своята празничност с елементи от кулинарните празници. Така, ако мога да я нарека, по-частната празничност се повлиява от елементи на публичните чествания, каквито несъмнено са празниците и фестивалите, посветени на храните. От друга страна, публичните чествания също могат да абсорбират елементи или в разглежданите случаи – практики към и начин на мислене за природата (или заобикалящия свят) от по-немасови общности.<sup>26</sup> Подобни трансляции могат да се гледат като преминавания – преходи между публичните и частните форми на деклариране на принадлежност към дадена група или локалност. Горните примери могат да се анализират в друг контекст като маркери за флуидността на новите празници и тяхната склонност към инкорпориране и заимстване на елементи, които се вплитат в съществуващите по-„втърдени“ празнични събития и интерпретации. Флуидността на новите празнични форми означава, че те имат способността да се променят – от това кой ги организира и участва в тях, през каква ще е тяхната

---

<sup>25</sup> Публикацията е налична на <https://www.facebook.com/lbyra/posts/275639742875636> (посетено на 22.06.2021).

<sup>26</sup> Тук се има предвид споделяният респект към природата и практикуването на един устойчив туризъм като общи за туристическите дружества в България.

програма, до как се интерпретира и използва кулинарното наследство. За мен самото безпроблемно инкорпориране на елементи от разностранни колективни празници и ритуали, е също показателно за тази флуидност и липса на втвърдени правила, по които кулинарните празници се случват.

Новият тип празничност, която във втора глава ще се разгледа в контекста на фестивализацията, намира още един пример от същия регион и със същата организация, генерираща идеи и практики. Туристическо дружество „Ибър“ спомага за организирането на втори празник, този път обвързан с местните традиции в отглеждането на храни и в кулинарията. През юли 2019 г., съвместно с община Долна баня те инициират друго кулинарно събитие отново в хижа „Гергиница“, но през юли – „Празника на долнобанската ягода и малина“. Този празник е насочен към представянето на труда на местните производители. Според информацията, която организаторите представят на медиите, това се случва след няколкогодишно прекъсване на съществуващ преди подобен празник, за който не намерих налична информация.<sup>27</sup> По-задълбочено изследване може да покаже механизмите на преосмисляне на празничността и нейните употреби.

Друг пример за начина, по който се осмисля даден природен ресурс, идващ от диворастващите култури или от техни култивирани варианти, като символно свързани с дадено населено място и културните и кулинарните специфики на обитаващите го, е и „Празникът на гъбите и гъбарите“. Той се организира през юни месец в троянското село Калейца. Първото му издание е през 2017 година. Според представянето на празника в регионалната преса идеята за него идва от местния жител Спас Ковачев. За онлайн медията *Троян експрес* той споделя: „*Лежа си една сутрин в леглото и слушам радио. Тук такъв празник, там – онакъв, ама на гъбите, с които са пълни*

---

<sup>27</sup> Отново съвместно с община Долна баня туристическо дружество „Ибър“ организира и трети кулинарен фестивал, който бележи за тях и края на туристическия сезон. Това е нареченият от тях Ден на долнобанската баница и младото вино. Отново събитието се организира в хижа „Гергиница“.

*горите и поляните край нашето село, няма никъде. Дай, викам си, да направим празник на гъбите в Калейца*<sup>28</sup>. Тук се вижда не само разпознаването на дадено природно наследство и ресурс като значими, но и се показва, че местата започват да се конкурират в празниците. Независимо че регионът може да не е бил представен на фестивалната карта и че Койчев придава нужната ценност на гъбите, за да се превърнат в местен символ и да им се посвети празник, Калейца не е единственото селище с подобна идея. Гъбите се честват и в русенското село Красен, където още от 2010г. в края на май се организира „Фестивал на гъбата“. Варовикови пещери, формирани от каменните кариери в региона, се използват за отглеждане на разнообразни култивирани гъби. В самото село от 1969 г. има гъбозавод, за който се твърди, че е най-големият на Балканите. Именно заради това масово производство някои медии наричат Красен „столицата на гъбата“<sup>29</sup>. При провеждането на първия фестивал в интервю за Българското национално радио кметът на селото Гинка Петрова заявява, че поминъкът не е единственият мотив за фестивала, а отново съизмерването с други места с подобни празници е било от значение. *„В България има празник на розата, на боба, на киселото мляко, а ние решихме да си направим фестивал на гъбата, защото в нашия край тя вирее в изобилие и присъства неотменно на нашата трапеза*”<sup>30</sup>. В речта си при откриването на фестивала кметицата доразвива още тези мотиви, както и показва желанието на населеното място не само да се нареди сред другите фестивални дестинации, но и да е познато и разпознато като национален център на гъбопроизводството. На официалното откриване се прави заявка за уникалността на красенци с това, че са първенци в производството на гъби, но също и с факта, че са първото село с такъв празник.

---

<sup>28</sup> Руслана Попсавоаяули (2019). „Празник на гъбите и гъбарите в Калейца“, Троян експрес, <https://troyanexpress.com/2019/07/praznik-na-gabite-i-gabarite-v-kaleytsa/> (посетено на 16.06.2021).

<sup>29</sup> Cherga.bg (2010), „Красен – столица на гъбата“, <https://cherga.bg/bg/krasen-stolitsa-na-ga-bata/> (посетено на 16.06.2021).

<sup>30</sup> БНР (2010), „Фестивал на гъбата в село Красен“, <https://bnr.bg/radiobulgaria/post/100226412/festival-na-gybata-v-selo-krasen> (посетен на 16.06.2021).

*Днес ние поставяме началото на един нетрадиционен празник. Днес е първото издание на Фестивала на гъбата. Такъв фестивал в България не е провеждан. В разговори усътановихме, че навсякъде в страната и извън България, се организират празници и фестивали на ябълката, на смилянския боб, на домата, на зелката, на тиквата и ние решихме да се спрем на нещо, което е уникално за нас, а именно гъбопроизводството. И точно тук е мястото да се направи този национален фестивал. Дай Боже да прерасне в следващите години и в международен. Точно тук, в това красиво село, и точно тук, където се намира единственият гъбозавод не само в България, но и на Балканския полуостров. Този празник не можеше да стане без г-н Стоянов – ръководителя на Гъбозавода, и кметството, които подпомогнаха организацията на този празник.<sup>31</sup>*

И в двата фестивала, посветени на гъбите, се вижда, че колкото по-богата става палитрата от празници и фестивали, честващи храни или хранителни ресурси, в различни места на страната, толкова желанието за свой празник нараства в други населени места. Така примерът на едни градове или села, в които се организира празник, подтиква други също да помислят „какво да представим пред света“, „и ние имаме какво да покажем и ние има с какво да се похвалим“. Във връзка с тези мотиви анализът на Петров дава обяснение: „Решенията за създаването на празник са продиктувани не от поводи, а от цели, т.е. става дума не за празници по повод на..., а за празници с цел.... Обикновено целта е създаването на уникален и запомнящ се образ на селището и на „туристически

---

<sup>31</sup> Речта е дешифрирана от видео материал на Bulgariatravel.tv (2010), „Празник на Гъбата – с. Красен“, <http://www.bulgariatravel.tv/landmark/get/350>, (посетен на 16.06.2021). В същият материал, една от официалните гости заявява: „От 40 години насам гъбата присъства в биографията на село Красен“, което препраща към извода, че това „наследство“ е от времето на социалистическия период. Както беше представено по-горе в края на 60-те, гъбарството в неговия индустриален вариант е станало част от поминъка на селото. Това е процес, който се случва с отварянето на вече коментирания Гъбозавод.

атракции „(Petrov 2010: 206). Ако неговият анализ обхваща един по-ранен период от възникването на празници, посветени на храни в България, то по-късното им съществуване показва вече и наличието на конкуренция и желанието всеки да се заяви на кулинарната и празничната карта.

### **Празници на регионалната и етничната кухня**

Тематичното разнообразие на празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки, които се организират на различни места в България, може да бъде разширено и с такива, представящи специфична кулинария за даден регион. Характерното при тях е, че те не целят да представят местен поминък, традиционен продукт, гозба, технология или занаят, а да очертаят една регионална кухня. Примери за подобно събитие е „Фестивалът на традиционните храни, поминък и занаяти „Кулинарното наследство на Тракия“, организиран в началото на септември в Ивайловград. При него централно е представянето на характерни ястия от ивайловградските села, но организаторите излизат извън ограничението на регионалната кухня, като мислят за Тракийския регион не само в рамките на националните граници, а като мултикултурен ареал. Така в някои от изданията на фестивала се анонсира събитието като срещащо Тракия, Арда и Егея.

Друг празник, който среща кулинарните традиции на конкретен гастрономичен регион, е фестивалът „Гозбите на Добруджа“, който се провежда през октомври в силистренското село Сребърна. На него индивидуални участници и културни институции като читалища, пенсионерски клубове и неформални групи представят домашно приготвени регионални ястия. Интересно е и условието те да бъдат поднесени в специфични съдове, които също са част от българските кулинарни традиции, като глинени гърнета, чувен<sup>32</sup> или тава.

В Павликени се представя кулинарията на Павликенския край, с което също се цели издигането на една обща визия за

---

<sup>32</sup> Чугунен съд за готвене.

регионална кулинарна специфика, която е отличителна за този конкретен регион. Организаторите на Фестивала на павликенската традиционна кухня заявяват, че тяхната цел е съхранят и разпространят „местните традиции и ценности“<sup>33</sup>.

Подобни събития чертаят една по-обща регионална карта, чиито идеолози са по-малки или по-големи центрове, които изграждат собствения си кулинарен облик като събирателен на разнообразните кулинарни практики на заобикалящите даден център селищни общности. Подобен подход не само обслужва националните стратегии за регионално развитие, но също така отключва мисленето на отделни селища като принадлежащи към специфични кулинарни системи. Следвайки този модел, в Русе се организира „Фестивалът на дунавската кухня“. С подобно събитие градът се заявява като център на определени традиции в специфична кухня, която е обвързана и с река Дунав. Празникът функционира и като рибен фестивал, но представя и други ястия, които претендират за регионални.

Северозападната кухня се представя на фестивала „Бабина душица“, който съвместява честването на празника на град Монтана с представянето на регионалните кулинарни специфики.<sup>34</sup> На този фестивал отново се обръща внимание на предииндустриални техники и съдове за готвене. Кулинарните демонстрации се правят на жив огън в бакърени и глинени съдове.

Този тип фестивали на храните имат за цел да затвърдят или да наложат даден регион на национално ниво, но и да обособят специфични кулинарни региони. Според разгледаните случаи може да се заключи, че има две тенденции. Едната е водена отдолу, от общността, за маркиране на специфичен продукт или храна и обвързването им с конкретно място. Другата тенденция, която задават последните случаи, работи в посока към дефиниране на

---

<sup>33</sup> „За фестивала“, <http://pavlikenifoodfest.com/about-us/>, (посетено 23.06.2021).

<sup>34</sup> Фестивалът се свързва с православния християнски календар, като се празнува около Петдесетница или Свети Дух.

кулинарни региони, която по-скоро е иницирана от местната администрация.

Сред богатството на случаи от интерпретации на местни кулинарни традиции могат да бъдат очертани още няколко вариации. Не толкова силно застъпено е представянето на етническа кухня. В горните случаи кулинарното се мисли, от една страна през локалното и регионалното, но също и през българското самосъзнание. Базирайки се на тези културни връзки, всеки един от фестивалите по един или друг начин репрезентира една идея за българска традиционна или фолклорна култура. Представят се богатствата и локалните вариации, но не се излиза извън контекста на етническо българското. Единствен случай от представените по-горе, в който се мисли и за мултикултурен диалог чрез кулинарните традиции, е фестивалът в Ивайловград. За обяснение на тези липсващи етнически контексти в кулинарните празници е нужно по-задълбочено изследване. На базата на наблюденията ми и събрания материал мога само да набележа тази тенденция. Като изключение от нея могат да се посочат няколко събития, които се случват в Северозападна България. Вероятно увереността да заявят себе си чрез представяне на специфичните си традиции да е нещо, което различните етнически групи в региона подхранват една в друга. Това е по-скоро хипотеза, а не аргументирана позиция. Отново, за да се разбере защо в този регион фестивали и празници, базирани на култури, които могат да се смятат за етнически други, се случват, е необходимо по-задълбочено изследване.

В село Бърдарски геран, намиращо се в община Бяла Слатина (област Враца), преди започването на Великия пост се организира Международният карнавален фестивал „Фършанги“<sup>35</sup>. „Фършанги“ е заимствано от унгарски (*farsang*) или немски (*fasching*), като и в двата езика означава карнавал. Банатските българи, обитавщи селото, следват католическата традиция и организират тридневни карнавални веселия. Освен с карнавалния дух, посетителите на това събитие могат да се запознаят и с банатската

---

<sup>35</sup> „Фършанги“ е изследван от Гавраил Гавраилов (Гавраилов 2019).

култура и кухня. Местното читалище „Съединение – 1923“ организира и т.нар. „Банатска соба“, на която се предлагат специфични ястия (супата *чорбъ-листа*). За традиционни се смятат месните пушени деликатеси (най-популярният сред които е *кълбъсъ*), но също и тестени сладки и солени изделия от банатската кухня.

Банатската кухня се популяризира и от жителите на село Асеново (община Никопол), в което през месец август се организира от 2011 година „Кулинарно-фолклорен фестивал „Банатски вкусогии – традициите на моето село“. Организатор е селското читалище „Петър Парчевич – 1927 „в партньорство с кметството и община Никопол. В първите фестивални години се задават и целите, които си поставя фестивалът, като се работи за:

*...запазване, съхраняване, популяризиране на традиционните храни и занаяти, както и тяхното място в живота ни; представяне на разнообразието от традиционни храни и възможност за показност с участие на хора от местните общности, от региона, страната и чужбина; активизиране приемствеността на младото поколение и участието в приготвянето на традиционните храни, обреди и традиции; утвърждаване на фестивала като значимо събитие в културния календар на общината, в национален и международен мащаб, възможност за развитие на културен туризъм.<sup>36</sup>*

През август 2020 г. за пръв път се провежда Фестивал на торлашката кухня на хижа „Горски рай“, като в приготвянето на ястията активно участие взимат самодейци от читалище „Христо Ботев“ от белоградчишкото село Чупрене. В предишни години кулинарията на торлаците е представена и на торлашкия събор в селото. Потенциалът на етничните кулинарни фестивали е изключително голям, не само в контекста на запазване на техните кулинарни традиции, но и за осъществяването на межкултурен

---

<sup>36</sup> „Информация за фестивала“ (2011), <https://banatskivkusotii.weebly.com/1048108510921086108810841072109410801103-10791072-109210771089109010801074107210831072.html> (посетено на 24.06.2021).

диалог. Надявам, се тези няколко примера да бъдат вдъхновение и за други общности, които да заявят себе си чрез кулинарното си наследство.

### **Празници на традиционни съдове, свързани с приготвянето на храна**

Не толкова изследвани са и празниците, които са отново свързани с кулинарията, но по един по-косвен начин. Това са тези, посветени на традиционни съдове, които се използват при приготвяне на храна, зимнина или за съхранение на продукти – като гърнета и подница. Тези специфични съдове имат свои празници, но и както беше споменато по-горе се появяват и като съпътстващи други кулинарни фестивали. През 2018 г. в пловдивското село Маноле се организира ритуална направа на глинен плосък съд за печене на хлябове и готвене на джигер – подница (Сн. 2). Организаторите от местното читалище „Просвета – 1927“ съвместно с културно-информационния център „Малтепе“ правят възстановка на направата на съда и демонстрират неговите кулинарни употреби. Датата, на която се провежда празникът, е 1 май, като се търси връзка с по-старите традиции и честването на св. Йеремия, ден, в който жените са правили ритуалния съд и хлябове (печени на връшник).

Друг подобен празник, но без ритуална обвързаност, е „Празникът на гърнетата – Кулинарната академия на Добруджа“. Той се провежда от 2008 година през юни в местността Текето край добричкото село Крушари. Празникът съвместява няколко различни цели: от една страна работи в посока представяне на специфичните съдове за готвене от глина, чугунени тигани, глинени сачове, керамични гърнета и чувен. От друга, развива идеята за регионална добруджанска кухня и запазване на кулинарните познания. Третата насока е заявяването на желание да се покажат съхранени рецепти за ястия, създадени от баби, прабаби и дядовци. Търси се и представяне на различните етнически групи от региона на Добруджа – българи, турци, цигани, татари и румънци, като те също се осмислят като част от богатството на добруджанската кухня. Както

беше посочено, такъв мултиетничен подход към разбирането на локална, регионална или национална кухня е новаторски и не е широко разпространен.

Последните разгледани празници, които имат като свой символ кулинарни съдове, също формират многообразието на кулинарните традиции, които захранват тази нова празничност. Кулинарните празници и фестивали показват богатството на знания и технологии, които са необходими, за да се изхранва една локална група – от умение за обработка на земята и грижа за животните, през селекция на културите и породите, които да са най-подходящи за отглеждане в региона през различните сезони, до преработка и съхранението на реколтата и храните. Това, което за мен все още остава неизползван ресурс, защото не се мисли като локално или регионално „богатство“, което трябва да намери по-широко познаване и популяризиране посредством фестивалите, са специфичните екосистеми. Подобно по-екологично ориентирано мислене би разкрило и богатството на етноботаничното познание и това на етноекологията, които не само са част от по-стари традиции, но са опит и знания, свързани с производството и консумацията на местни и сезонни храни.

### **ОРГАНИЗАТОРИТЕ, ИЛИ КОЙ КОНСТРУИРА АВТЕНТИЧНОСТТА НА КУЛИНАРНИТЕ ТРАДИЦИИ**

Тематичното разнообразие и богатството на аргументи, който задават мотивите за организирането на празници и фестивали на хранителен продукт или храна проличават от разгледаните по-горе примери. Частично се загатнаха и някой от стоящите актьори зад осмислянето на нещо като кулинарно наследство, а също и работещите по неговото превръщане във фестивален символ. В тази част ще се разгледа социалният капитал, който захранва празниците и фестивалите, посветени на аграрни продукти и местни храни. В нея ще се търси отговор, не само кои са организаторите на разглежданите в монография нови празници, но също и как те

конструират автентичен местен продукт, интерпретират го и го употребяват като кулинарно наследство.

Социологът Юри Рам във връзка с изследването си на социалното конструиране на автентичността, подчертава, че „нищо не е „наистина“ автентично, всичко е социално конструирано“ (Ram 2007: 466). Това виждане се доразвива още от друг социолог – Шарон Зукин. Той представя автентичността като „генерираща се, чрез това как културните обекти участват в договарянето на определени стандарти и ценности, вместо да се проявява като тяхно качество“ (Zukin 2008: 728). Разкривайки конструираността на автентичността на дадена храна, те насочват вниманието към нещо много важно: към актьорите зад този процес. Прилагайки тази теоретична постановка по отношение на кулинарните фестивали, може да се каже, че основни двигатели на тяхното случване и на вплитането на автентичен характер в даден продукт, като троянска луканка, смилянски боб, куртовска капия и т.н., са както вътрешни, така и външни за групата дейтели. Според мнението на Петър Петров, „празниците се създават с решения „отдолу“ (инициативи на кметове, общински съвети, читалища, инициативни групи) или на средно равнище (областни управи). Роля играят и национални браншови организации на производителите на даден продукт“ (Petrov 2010).

В най-много случаи главно читалищните дейци са инициатори на подобен тип мероприятия, които се извършват съвместно с общността и подкрепата на местната власт. Подобни примери са „Фестивалът на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“ в Куртово Конаре, „Фестивалът на кешкека и народните умения“ в Радилово и „Празникът на смилянския фасул“ в Смилян. Селищните празници са инициатива също на кметската или общинската управа. Това проличава и при вече коментирания „Фестивал на пълнената чушка“ в град Левски и при фестивала „Кулинарното наследство на Тракия“, провеждан в Ивайловград. Производителите на даден продукт или браншови организации също могат да бъдат инициатори и организатори, какъвто е случаят с „Празника

на горнооряховския суджук“. Така стоящите зад конструирането на местното наследство са главно читалищни дейци, като едни от инициаторите на подобен тип мероприятия. За да се случи разпознаването на читалищната инициатива от общността, е нужна и подкрепата на местната власт, която да легитимира избраното наследство. Други участници в тези оценностявания са производителите на даден продукт. В случая на „Празника на горнооряховския суджук“ или Събора на боба с наденицата в с. Житница именно производителите стоят зад символното осмисляне на локалните кулинарни символи и дефинирането на локалността чрез тях.

Не само вътрешни за общността актьори са идейни инициатори и практически реализатори на кулинарните празници. За организирането на такива, външни за групата също могат да разпознат определени случаи, отнасящи се за включване в празничността храна, характерна за даден регион, както и с действия, подпомагащи нейното промотиране. Подобен е случаят с китайската компания Bright Dairy, която е един от основните организатори на „Фестивала на киселото мляко – култура и традиции“, който от 2015 г. се организира в смолянското село Момчиловци (Сн.3). Фестивалът се превръща в съвместна инициатива на местното самоуправление, чужда компания, Българския център за развитие, инвестиции и туризъм в Китай и туристическата фирма „Деми Травел“ ЕООД. Този интерес и подкрепа на различни институции за случването на фестивала се задава от първоначалните инвестиционни интереси на китайската компания Bright Dairy. През 2008, от компанията желаят да разширят продуктовата си линия с нов продукт – кисело мляко за пиене, което да се съхранява на стайна температура. Представители на Bright Dairy посещават Момчиловци и се срещат с местни жители, производители на кисело мляко, за да изучават техниките за приготвянето му, както и специфичния му микробиологичен състав. Водещ за подобен интерес е тиражираният в Азия имидж на България не само като страната на киселото мляко, но и като страната на дълголетие (Stoilova 2014). Компанията създава и пуска на Китайския пазара през 2009 година

собствена марка млечна напитка. Киселото мляко за пиене е резултат от изследванията направени в Смилян и региона и се рекламира в Китай като базиран на тайните за здравето и дълголетието на хората от Родопите. Полезните свойства на киселото мляко и природните дадености на Родопа планина са причината според специалистите на компанията за дългата продължителност на живота в родопското село. Така Bright Dairy създават собствен продукт с името „Momchilovtsi“ в Китай (Сн. 4). Той се рекламира като свързан с традициите на България – и конкретно с тези на Момчиловци – в производството на кисело мляко. Опаковката на продукта за китайския пазар много напомня и логото на фестивала на киселото мляко. В Китай селото е познато не само като вдъхновило продукта, но и се изгражда негов имидж на „селото на дълголетниците“. Това привлича китайски посетители както по време на тридневния фестивал, така и извън него.

При „Празника на меда“ в Козлодуй се наблюдават други динамики във връзка с това кой стои зад кулинарния празник. Той е съвместна инициатива на държавното предприятие „Радиоактивни отпадъци“ и дружествата на пчеларите от Козлодуй и региона. Без задълбочено изследване на тази връзка, аз бих предположила, че тук фестивалът се използва като средство за изграждане на позитивен имидж на една компания. Предприятието „Радиоактивни отпадъци“ чрез съвместни дейности с местните производители на мед работи върху образа си на незамърсяваща околната среда промишленост. Взаимодействието с пчеларите и избора на символ на фестивала да е медът, за мен не са случайни. Пчеларите, са тези, които биха били застрашени от една неблагоприятна екологична обстановка в региона. Чрез организиране на „Празника на меда“, компанията, получава публичен форум за реклама на безопасността на своята дейност. За това са привлечени и необходимите партньори за валидирането на подобно твърдение – пчеларите .

Както и случаят с „Фестивала на киселото мляко“ в Момчиловци показва, туристическият сектор в някои случаи стои зад организацията на този тип събития и изграждането на устойчивата

връзка храна – локалност – автентичност. В своето изследване Евгения Троева представя и случая на община Севлиево, която съвместно с Общинското сдружение за туризъм организират в рамките на регионална конференция по туризъм първия „Празник на тиквата“ (Троева 2011). Туристическият сектор също е сред популяризаторите на този тип мероприятия. Туристическите фирми включват в пакетите си от услуги продукти, които са насочени към кулинарния и фестивалния туризъм, като част от репрезентациите на даден регион. Те също спомагат за нарастването както на посещаемостта на дадена локация и/или събития чрез включването на кулинарните събития като форма на гастро- и фестивален туризъм – част от туризма на изживяването.<sup>37</sup>

Поради изключителното нарастване на броя на кулинарните празници и фестивали в страната направените наблюдения може би не покриват всичките актьори, които са включени в организирането им. Това е отново тема, която заслужава едно по-сериозно самостоятелно изследване, в което да се обвържат и начините на финансиране на този нов тип празничност. Горните обобщения се базират на наблюдаваните от мен събития и на обобщенията, които правят вече цитираните български изследователи.

Правейки своите заключения и обобщения за спецификите на кулинарните празници до 2010 година, Петров пише за тях, че се случва във връзка със създаването на събитие, на туристическа атракция, а не за да се чества някакъв повод (Petrov 2010). Подобен анализ задава определена посока в трансформациите на колективната празничност и спецификите на новите локални празнувания. Мотивите да се почита дадено място и неговите традиции, все повече се изместват от колективното светоусещане и интерпретации към груповото себепредставяне и самозаявяване пред другите. В

---

<sup>37</sup> Все повече български туристически фирми започват да включват посещение на фестивал, като допълнителна част от начина да представят даден регион. Така например туристическата фирма „Вени тревел“ предлага еднодневни екскурзии, които да включват посещения на Празника на смилянския Фасул, пещерата „Ухловица“ и Агушеви конаци, [https://www.venitravel.com/excursions/excursions\\_bg/view?oid=519](https://www.venitravel.com/excursions/excursions_bg/view?oid=519) (посетен 23.07.2021).

тази връзка празниците на храните са пример за това как традиционната празнична обредност се измества от нов тип заявяване на колективната идентичност. По-подробно тези промени ще бъдат представени във втора глава.

В последните години забелязвам тенденцията, че все повече празници и фестивали, посветени на храни започват да имат и централизиран характер, като те се включват в регионални политики за туристическото и икономическото развитие на конкретни региони. Пример в тази тенденция са „Кулинарният фестивал на традиционната кухня „Вкусове с традиции“, организиран от Местна инициативна група (МИГ) Бяла Слтайна (2020) и „Кулинарният фестивал на традиционната кухня“ в Априлци, чиито инициатори са МИГ – Троян, Априлци и Угърчин.<sup>38</sup> Тези събития са в контекста на програмите за развитие на селските райони, които имат европейско финансиране и следват политиките на Европейския фонд за развитие на селските региони. Една от мерките, по които се осъществяват кулинарни фестивали, е мярка 21 – „Съхраняване, развитие и валоризиране на местното културно наследство“. Подобни промени в генериращите не само идея, но и обвързаните с организацията според мен не само канализират тези от долу процеси, но и ги трансформират в централизирани политики. Подобна промяна на начина, по който се осмислят местните традиции – не „отдолу“ – от общността, а „отгоре“ – от формализираните локални, национални и европейски структури, отново се нуждае от позадълбочен анализ. Както и трансформациите, които следват от подобна промяна. Задаваните финансови механизми, чрез които се осъществяват съответни европейски политики спомогат не само за един различен фестивален контекст, който следва и спомога за налагането на по-глобални европейски политики. Това включва и функционирането на фестивалите в контекста на налагането на нови разбирания за културното наследство.

---

<sup>38</sup> Добро представяне на спецификите на местните инициативни групи (МИГ), е публикувано в аграрния портал Нивата, <https://nivabg.com/tips/mestna-initsiativna-grupa-mig-576/> (посетено 24.06.2021).

## ПРОГРАМА НА ПРАЗНИЦИТЕ И ФЕСТИВАЛИТЕ

Спецификите на тази нова кулинарна празничност могат да бъдат разгледани през включените събития и действия, които формират фестивалните програми. Кулинарните празници в България съчетават в себе разнородни елементи, като преплитат традиционната празнична обредност с нови интерпретации и форми на колективно празнуване. Те заимстват от начина, по който се случват съборите, курбаните, панаирите, концертите и фермерските пазари.

В програмата им се включва както песенна и танцова фолклорна програма, така и богато многообразие от други музикални и танцови жанрове.<sup>39</sup> Съществени елементи от фестивали и празници, посветени на храните са: кулинарните демонстрации и дегустации, артистични ателиета, работилници, представяне на занаяти, преиграване на ритуали, ревюта, конкурси, игри, томболи и други. Цели се да се задоволят интересите и нуждите на по-широка публика, но най-вече – да се покаже и изкаже връзката на селището с традицията, която представя. Това се случва чрез вербализация, визуализация (визуални символи и демонстрация на наследство), преиграване (театрализация) и не на последно място – чрез консумацията на кулинарния продукт, който се чества.

Вербализацията свързвам с обговарянето на традицията, с тържествените слова, но и с неформалните разговори, които „местните“ – носещите традицията, провеждат с посетителите – външните. Официалните представяния (било то приветствия, интервюта за медиите, доклади на съпътстващи дискуссионни и научни форуми) имат за цел да наложат един официален легитимиращ дискурс. Този официален дискурс задава аргументацията на наследството като обвързано с конкретната територия и нейните

---

<sup>39</sup> Пример за подобно многообразие е включването на самодейни състави в програмата на „Фестивала на кешкека“ в пазарджийското село Радилово или богатата рок, етно и джаз концертна програма, която традиционно предлага „Фестивалът на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“ в пловдивското село Куртово Конаре.

обитатели. Общността, която чества даден продукт или ястие, се представя като носител и пазител на дадени технологични, екологични, кулинарни или като цяло културни специфики, които тя заявява и представят *на* и *чрез* празника. Официалният дискурс се възприема от участниците и те го доразвиват чрез личните си истории и по свой начин защо и как се свързват с чествания символ. Тяхната лична интерпретация на официалния дискурс се вербализира както в комуникацията им един с друг, така и във взаимодействието с външните (посетителите). Често на празниците и фестивалите на храни „местните“<sup>40</sup> продават своя продукция, домашни храни и зимнина. Така те влизат в директен контакт с посетителите и получават своя „трибуна“ да заявят идентичността си, да покажат опита и знанията си (Сн. 5).

Официалният дискурс получава и свои визуални репрезентации, които символно да го препотвърждават. Избраното кулинарно наследство се утвърждава и чрез символни измерения в лого на празника, в декорацията на сцената, в акцентирането върху различни елементи от наследството в подредбата на щандовете, облеклото и т.н (Сн. 6). Тези символни репрезентации имат и свой независим живот и реинтерпретация. Това се случва с разпространението на снимки от празниците в пресата и в социалните медии. От една страна е медийното отразяване, а от друга, е т.нар. споделяне на преживяното в различни социални мрежи и платформи (като Фейсбук, Инстаграм, Туитър). Освен текстуалните интерпретации в днешното виртуално общуване от изключително значение са и създадените визуални разкази и интерпретации.

Документираното и споделеното от медиите и посетителите показва различни елементи от програмата на фестивала. Често вниманието се концентрира и върху театралното представяне и

---

<sup>40</sup> Поставям местните в кавички, защото това не са само хора, които са тясно свързани с мястото по наследство или родом и живеещи в конкретното селище. Местните могат да бъдат новодошли, завърнали се, чужденци. Всеки един от тях има различни мотивации за участие, но представянето на общата традиция ги конституира като една единна група, споделяща обща кулинарна идентичност.

изиграването на различни елементи от фолклора и смятаното за традиции, които се случват на фестивалните сцени извън естествения контекст на демонстрираното. Превръщането на ритуали, фолклорни песни и танци в част от програмата носи този ефект на деконтекстуализация. Подобно на поставянето на обекти в музейни колекции, което води до музеефикация на традициите, и изиграването им пред публика, като част от програмата на фестивала води до тяхното театрализиране. Дори и кулинарните демонстрации имат подобен характер. Готвенето в домашна среда за най-близките се трансформира в спектакъл за външните, в демонстрация на опит и знание от местните пред външните, но също и в съревнование по майсторство между носителите на определена кулинарна традиция.

Тъй като кулинарните празници са ориентирани към храната, неизбежна част от тях е и нейната консумация. Предлагат се безплатни дегустации, но също и разнообразни кулинарни продукти, които могат да се закупят и консумират на място или в друг момент. Консумацията на наследството присъства в празниците както като символ, така и като реалия. Гостите, посетителите на тези събития са консумиращите културата на другия. Те са гледащите, опитващите, научаващите – „лаиците“, които биват потопени в кулинарния свят на „експертите“ (знаещите и можещите). Реалната консумация на кулинарната култура на другия е основна част от всеки кулинарен празник. Консумацията, вербализацията, визуализацията и театрализацията на кулинарния символ не се случват отделно едни от други. По време на празника те действат паралелно, за да спомогнат за неговото случване, от една страна, но и за да моделират групови представи за наследството както у носителите му, така и у другия – гостите (посетителите), от друга. При тези нови празнични форми се налагат и празнични ритуали. Особено ритуализирани са началото и краят на събитието. Те се случват тържествено и с участието на официални лица. Повечето празници и фестивали имат свое лого – символ. Някои имат и

собствени химни, които се изпълняват тържествено при откриването и закриването.

Систематизирайки спецификите на програмата на празниците на храните и напитките, Петър Петров задава три сфери, в които се оперира. Това са художествената, производствената и кулинарната. Според него, във всяка една от тези сфери има и елементи на състезание (Petrov 2010).

„Художествената“ включва това, което е подготвено като програма за сценично представяне. Тук може да се очертае пространството на сцената като едно от ключовите празнични пространства. Независимо че Петров не прави такива конотации, всяка една от представените от него сфери има и свое специфично празнично пространство. Елементи от художествената част на програмата са „слово, картина и движение: изпълнение на песни, стихотворения, хумористични диалози, скечове, танци и др., посветени на дадения продукт; излагане на рисунки, карикатури, скулптури и пана, често изработени от самите продукти или части от тях (напр. от семките)“ (пак там: 211). В този контекст се репрезентира наследството както на сцената, така и на щандовете, но и в организирани артистични пленери и изложби.

„Производствената“ за Петров са предимно конкурси на производителите „за най-голям или най-малък, най-тежък, най-„екзотичен“ (по форма) плод или зеленчук, за най-добре подреден щанд и т.н.“ (пак там). Според мен производствената сфера може да бъде разширена не само с конкурсния характер, който тя има по време на фестивала. Ако подходим отново през пространствата на фестивала, производствената сфера има своето специфично пространство – т.нар. фермерски пазари или сергии, на които се продават разнородни продукти по време на фестивала. От една страна – това са сувенири, ръчно направени бижута, козметика, занаятчийски продукти и панаирджийски стоки. От друга – това е и мястото, в което производителите от региона могат да демонстрират и продават свои кулинарни продукти – от собствена продукция до домашни храни, напитки и зимнина.

„Кулинарната“ според założения от Петров смисъл се свързва с изложения на приготвени ястия, дегустации, демонстрации на методи на обработка, консервиране и начини на готвене, споделяне на рецепти. Това се случва както в пространството на „производството“, така и на зададени места по време на празника. Кулинарните дегустации и демонстрации имат специфично място в програмата и затова на тях се отделя и централно място в празничното пространство. В тази сфера Петров акцентира отново на състезателно-игровия характер, който е наистина силно присъстващ в програмите на кулинарните празници. Презентирането на кулинарния символ е не само символно, то е най-вече кулинарно. Затова и състезанията са свързани с консумация – „състезания по надяждане, надхвърляне (напр. хвърляне на домати на далечина), надплюване (напр. с динени семки на дължина), скачане или бягане с възможно най-много дини подмишница и множество други, както и за най-бързо приготвяне на салата и т.н.“ (пак там). Често тези игри и състезания са за по-малките посетители, които чрез играта стават също част от празника. Друг вариант на игри от празничната програма е свързан с определени хранителни техники и технологии, които да се пробват под формата на състезание от посетителите. Например на фестивала „Националният празник на кешкека и народните умения“ в Радилово се организира състезание по мелене на жито (Сн. 7).

Друг аспект от тези кулинарни състезания, който аз бих разработила, е свързан с демонстрацията на опит, знание и вкус, който едновременно може да се мисли като визуализиране на наследството, но също и като негово преиграване. Това са състезания за това кой ще бъде определен като майстор кулинар. Тук конкуренцията между носителите на дадена кулинарна традиция е много голяма, а победителят придобива различен статут, който може да се съизмерва с даването на майсторско свидетелство и публично признаване и разпознаване на неговите умения.

Към тези три сфери, дефиниращи спецификите на празничното случване, аз бих добавила и още една – научната. Все повече

фестивали отделят внимание и на дискусии и научни презентации, които се превръщат в част от празничната програма. На тези форуми се представят проблеми, свързани с производството, екологията, биоразнообразието, новите постижения в аграрното производство. Тези дискуссионни, научни или експертни панели от програмата показват, че наследството е живо, че то се преосмисля. От друга страна, теми на подобни форуми са също традициите, историята на наследството, валидирането на връзката с територията. През последните години европейското финансиране на проекти за развитие на селските региони довежда също до възникване на кулинарни фестивали като проектна инициатива. В този случай самите проекти залагат изследване на кулинарната традиция, около която ще се организира фестивалът, а резултатите от тях се представят и на самия празник (Сн. 8).

Райна Гаврилова (2020) и Евгения Троева (2011) също представят разнообразните елементи на тези кулинарните празници и фестивали, като и двете авторки акцентират върху спецификата им на нов тип празничност. Е. Троева обобщава: „за зрителите на селищните празници има подготвена програма, която включва различни елементи – конкурси, състезания, изложби, песенни и танцови изпълнения, дефилета, карнавални изпълнения“ (Троева 2011: 58). Според нея „съвместяването на граждански, църковни, търговски, кулинарни, музикални, състезателни и развлекателни елементи прави тези празници типичен представител на съвременната празничност. Същевременно те показват как възприемани като традиционни български селскостопански култури и храни получават място в новия празничен календар като символи на регионалната идентичност“ (Троева 2011: 54). Троева насочва вниманието и към няколко съвременни елемента, които се добавят към колективните селищни празници. Един от тях е *възстановката*. За нея това са демонстрациите на прединдустриални или домашни кулинарни техники и технологии. Тя дава като примери демонстрации на варене на троянската сливова ракия, на мармалад от сливи и на троянски пестил, които са били наблюдавани от нея на

„Празника на сливата и сливовата ракия“ в троянското село Орешака. Друг пример, който дава тя е възстановка на жътварски обред на „Празника на хляба“ в Несебър и други (пак там). Подобни възстановки биха могли да бъдат причислени към това, което аз наричам театрализации (преиграване) по време на празниците. Те се случват не само с изиграване или демонстрация на това как се прави дадена храна, но също и с преиграване на обреди и ритуали. Така на „Фестивала на кешкека“ в пазарджишкото село Радилово се представя сценично легендата за това как това ястие е придобило специфично значение за местното население. Председателят на читалище „Зора“ Мирена Вачкова разказа мита в интервю пред агенция „Фокус“:

*Преди много години село Радилово е носело звучното име Войново. Тежка е била участта на жителите му. Селцето е било населено предимно траки от племето беси, както и от славяни от племето драговичи. Хората живеели в разбирателство, но жените от селото зачевали трудно, а която успявала да зачене – мъртви деца раждала. Всеки ден жените се събирали и отправяли молитви за помощ към тракийската богиня на плодородието Бендида. Сърцето на богинята се смилило и тя се явила в съня на една от жените, като обещала да помогне, но заръчала, когато децата се родят, да бъде приготвена кеша (каша), от която да се раздаде на всички в селото. Богинята заръчала също да съберат най-хубавото пшенично зърно. Добре узрялото зърно да се смели между едри камъни и след това девет пъти да се измие, докато стане бистро като сълза. Бременна булка да донесе мълчана вода и да я кипнат в голям съд, след което да добавят смляното жито и да бъркат. Да бъркат и да наричат: „Да порасне силно и работливо“, „Да бъде с чиста душа като зърното“. Когато детето порасне, преди сватбата му да приготвят отново кешек и да го нарекат за здраве на семейството му, а след това и на децата му. Разказала жената за своя пророчески сън на всички и всички дали обет да*

*приготвят митичната кеша (кешкек) така, както Бендида им била заръчала. Дали жените курбан на Бендида в знак на благодарност. Събднало се обещанието на богинята. Забременели жените, родили се и първите бебета – големи, здрави деца. Запретнали ръкави жените от село Войново и забъркали божествената каша кешкек, която от този ден натаък се е превърнала в символ на новия живот.<sup>41</sup>*

Тази легенда се превръща не само в мотив да се направи фестивал на кешкека, но е и един от програмните елементи. На фестивалната сцена този вербален разказ придобива свое сценично преиграване. Жени във фолклорни носии изиграват легендата, като вплитат и елементи от ритуали, свързани с родилката и новороденото. Така легендата не само „оживява“, но и се обогатява от местната фолклорна култура (Сн. 9).

Според Е.Троева, друг характерен за съвременните селищни празници елемент е *дефилето*. Дефилетата са отново пример за употреба на по-стари традиции по нов начин. Карнавалната траверсия от прединдустриалните общества се трансформира в карнавално шествие в модерността. Троева документира провеждането на карнавално шествие на „Празника на тиквата“, което се именува „Влак стрела на Тиквенбург“. Шествието е предвождано от „локомотив“ под формата на каруца, а всяка маскирана група е отделен „вагон“. В шествието се включват „служители на общинското ръководство, ученици, деца от центъра за обществена подкрепа, членове на женско сдружение, читалищни дейци“ (Троева 2011: 59). Друг подобен тип шествие е организираното дефиле на „Празника на сливата“ в Троян. То се предвожда от мажоретния състав на града и в него се включват самодейни групи от читалищата в околността. Демонстрират се „народни носии, маскарадни костюми, плакати с надписи за сливата“ (пак там).

---

<sup>41</sup> Агенция Фокус (2016). „Основната цел на Фестивала на кешкека е запазване и популяризиране на традициите“, <http://m.focus-news.net/?action=opinion&id=40015> (посетено на 26.06.2021).

Привнесен към новата селищна празничност елемент са и *конкурсите за красота*. Такъв се провежда на Панаира на киселото мляко в Разград, където се избира Крал и Кралица на киселото мляко. Първоначално конкурсът е само за избор на кралица, но през 2016 г. журито спонтанно взема решение това да се промени и да се включи конкурс и за крал. Изборът се прави между танцьорите, които участват в паралелно провеждащият се международен фолклорен фестивал. През годините титлите се връчват не преобладаващо на международни участници, което дава един интересен елемент и на международна популяризация на Панаира на киселото мляко в Разград.

Идеята да се провежда конкурс за красота, се заимства и от друг фестивал, отново посветен на киселото мляко. В смолянското село Момчиловци по време на „Фестивала на киселото мляко – културата и традициите“ се провежда и конкурсът за красота „Мис Родопи – Кралица на киселото мляко“. Той се осъществява съвместно с агенция „Визаж“, а победителката освен парична награда получава и възможност да стане рекламно лице на китайското мляко за пиене с марка „Момчилovtsi“.

Конкурсите за красота имат и своя алтернативен прочит в селата Смилян и Куртово Конаре. В Смилян на Празника на смилянския боб се избира Крал и Кралица на боб, но това се случва сред производителите на фасул, като тук титлата е за майсторство, а не за красота. В Куртово Конаре се провежда кулинарен конкурс – „Царица на лютеницата“, в който местните жени се състезават чия лютеница ще бъде избрана за най-добра.

Правенето на тематични снимки, които да останат за спомен на посетителите, също е един нов елемент от тази селищна празничност. Троева описва обособяването на фото „Слива“ на градския площад в Троян по време на Празника на сливата. Във фотото желаещите могат да си направят снимки за спомен, преоблечени в различни костюми (Троева 2011: 59). През 2019 г. подобен елемент беше интегриран и в „Събора на боба с наденица“ в село Житница.

Всеки посетител можеше безплатно да си направи снимка за спомен с датата, името на събитието и логото на празника (Сн. 10).

Чрез кулинарните фестивали се популяризират местните традиции и определена локация се заявява на кулинарната и туристическата карта. Това определя публиките и участниците в тези събития да не са само местни жители, а също така и външни за групата. Туристите, както и популярните личности (шеф готвачи, артисти, изявиени личности, популярни фигури, учени, журналисти) са приветствани (Сн.11 – 12). За жури на конкурсите се избират политически фигури (местни, национални или чужди посланици), кулинарни експерти, популярни лица или занимаващи се с наука. Маргарита Карамихова анализира участието на експерти, занимаващи се с история, култура или изучаване на традициите, като инструмент са се валоризира автентичността на празника и да се заяви той като „наистина традиционен“ (Karamihova 2016: 192).

Представените разнородни елементи от фестивалната програма, са не просто осигуряващи забавление за посетителите. Те са свързани с представянето на наследството и неговите специфики, с възможност за разкриване на различни негови елементи – материални, символни, интерпретативни и сензорни. Богатството от случващи се събития, по време на празниците дава възможност за включеност, както на общността, така и на посетителите. Така се предоставя поле за активен диалог и взаимодействие между „домакините“ и „гостите“, които заедно консумират и интерпретират кулинарното наследство.

### **КОНСТРУИРАНЕ НА КУЛИНАРНО НАСЛЕДСТВО**

Както и разгледаните елементи от фестивалната програма показваха, празниците на храните са своеобразно деклариране на кулинарно наследство с различни средства и от различни актьори. Един от начините са се заяви автентичност е посредством представяне на исторически разказ, който препраща назад във времето и регламентира исконността на кулинарната практика или конкретна храна и съществуващата им „от време оно“ връзка с

територията и населението. Така честваните храни се представят като наследство, което местните има от предходните поколения – знания и традиции, които те опазват и споделят с посетителите на събитието. Ключовото тук е, че приемането на нещо за наследство не е естествен процес, а зад него стои разпознаването и признаването на конкретен продукт, практика, знание или умение като такова. Тези процеси довеждат и до момента на изключването, отхвърлянето, забравянето на други практики, техники и технологии от наративите и действията по „спомнянето“ и предаването. Храните, които стават централни за локалното самосъзнание, могат също да бъдат разглеждани като обвързани с практиките на конструиране на локално наследство. В този процес на генериране на гордост и обвързването на определен колектив с традициите в производството и консумацията на определен хранителен продукт двигател може да бъде самата общност, но също така и определена личност или дори институция.

Конструирането на кулинарното наследство трябва да се мисли като динамично явление, в което има определени актьори и политики, които задействат социални, културни и икономически капитали. Именно благодарение на подобни политики това което бива разпознавано като локално наследство, започва да функционира като ресурс за конструиране и легитимиране на определени локалности и идентичности чрез „местни“ храни. Оценката на нещо като локално кулинарно наследство задава и претенцията, че групата е „притежателят“ на това наследство; това също е придаване на значимост, на ценност на конкретни кулинарни традиции (съществуващи или изобретени). Именно в контекста на натоварване с разбирането за ценност, за наследство, което произхожда от групата, при разбирането на празниците и фестивалите, посветени на храните и храненето, актуален би бил френският термин *валоризация*.

Валоризацията в контекста на наследството означава разпознаването и ръководенето на практики, които се експлоатират от локални и национални актьори, чрез включването им в обмена на

капитали.<sup>42</sup> Тя се базира на „познание за стойност“, което мобилизира различни практики за възплътяване на това познание (Fonte 2008: 200). Което означава, че валоризацията е свързана с процес на оценяването на определени храни и технологии като представителни или типични за определен регион или група. Като резултат от това придаване на ценност следва и тяхното възпроизводство от някого, разпознат като легитимен авторитет (външен или вътрешен за групата), и използването им като ресурс (Siebert 2008: 224).

Самото даване на стойност, едновременно символична и материална, е свързано с превръщането на нещо както в ресурс, така и в продукт, който да се интегрира и използва при стратегиите за развитие на даден културно-исторически ареал (Andriessen 2005). Това валоризиране на „локалното“ чрез претенции за автентично, древно, автохтонно, традиционно в крайна сметка цели наследството (или това, което се изобретява като такова) да бъде разпознато и признато от *външните за групата* (например медии, туристи и конкурентни региони) именно като такова. Валоризацията на наследството е едновременно основание за гордост у местните жители, но също така и осъзнат (и търсен) магнит за привличане на туристи.

Подобно осмисляне на ценността на наследството като продукт, който да се представя на „чуждите“ от „местните“, все по-често е част от общинските културни политики. Самата валоризация, или оценностяването и приемането на локалното наследство за значимо поражда и практики за включването му в политиките за устойчиво развитие на даден регион. Подобни действия променят това културно наследство и неговото съществуване. При конструирането на локални продукти членовете на общността преосмислят традициите си и променят контекста, в който те съществуват. Употребата на културата и традициите като локален местен продукт често довежда до замяна на традиционните им функции, като на културата и традициите се придават нови пазарни функции.

---

<sup>42</sup> Виж European Commission, *Dissemination and Exploitation of Results*, [http://europa.eu.int/comm/dgs/education\\_culture/valorisation/index\\_en.html](http://europa.eu.int/comm/dgs/education_culture/valorisation/index_en.html) (посетено 20.03.2015).

Оценностяването на кулинарните традиции като наследство е в резултат на определени местни политики по разпознаване и налагане на хранителен продукт и/или хранителна технология като характерни за региона. Не всички храни или кулинарни практики, които са ценни за местните, се разпознават като характеризиращи територията. Не всичко, което е типично за даден регион, се издига до символ на конкретното място. Добър пример е родопското село Смилян, в което производството на специфичен сорт боб – смилянски фасул – се превръща в доминантен маркер за региона, независимо от наличието и на други типични храни и продукти. Така само на една определена храна се дава тази стойност, едновременно символична и материална, която я превръща в ресурс или продукт, използван при стратегиите за развитие на конкретния културен и кулинарен ареал.

Изследвайки конструирането на определени храни като локални, италианската изследователка Мария Фонте отбелязва, че издигането на дадена храна до маркер на определена локалност е немислимо без сътрудничеството между различни актьори и институции. С други думи казано – без колективните усилия на общността това смислово натоварване на определена храна не може да се осъществи. Според Фонте именно придаването на ценност на дадена храна или практика стимулира „рефлексивност за локална идентичност“ (Fonte 2088: 229). Именно чрез валоризация – придаването на автентичен характер на дадена храна, се дефинират и подчертават спецификите и уникалността на местната храна, кулинарна традиция или технология. Всеки кулинарен празник задава собствени маркери за локалност, както и разпространява разкази, които да потвърждават изконната връзка между продукта, територията и обитаващото я население. Връзка, която да узаконява не само кулинарното наследство, но и неговите наследници.

За успешността на подобни практики от голямо значение е заедността на така важните „колективни усилия“ и целенасочени политики. Решаващ е ползотворният диалог между институциите, туристическите фирми, частните предприемачи, носителите на

наследството, гражданското общество, държавните и частните културни институции. Това се очертава и като условие за възможност за адекватната употреба на кулинарното културно наследство като ресурс за местното развитие. Аз бих допълнила анализа на Фонте, че не само усилията на общността са от значение за конструирането и валоризирането на наследството, но както по-казвах по-горе това става и с помощта на външните (гости, посетители, туроператори). Петър Петров заявява и още един контекст на това как външните за общността допринасят. В контекста на неговото изследване – медиите също имат важна роля както за популяризирането на събитието и валидирането на наследството, така и за самото случване на празника. Според него „публицистичните материали са не само източник, но и предмет на изследване – как празникът се инсценира от медиите за по-широка публика и как журналистите на място, особено фотографите и телевизионните екипи влияят върху драматургията на самите празници“ (Petrov 2010: 7).

Един контекст, в който не се мисли и работи достатъчно при анализа на тези нови празници, е използването им като част от локалните и националните политики не само за популяризиране, но и за опазване и предаване на наследството. Според издание на френското Министерство на културната комуникация валоризацията на културното наследство е начин да се „мобилизират ресурси за неговото опазване“<sup>43</sup>. Така наследството не се третира само като статично, но и като пораждащо нови практики. За местните власти „това може да бъде начин да се даде „положителен образ на тяхната територия“, което да спомогне за подобряване на жизнената среда. Според френските специалисти „всеки път, когато наследството допринася за творческото, образователното или социалното развитие, то придобива стойност – било естетична, познавателна, или икономическа“.<sup>44</sup>

---

<sup>43</sup> Ministère de la culture et de la communication (2003), „ La valorisation économique du patrimoine : mesure et outils“. *Bulletin du Département des études et de la prospective*, <http://www.culture.gouv.fr/culture/editions/r-devc/dc141.pdf> (24.07. 2021).

<sup>44</sup> Пак там.

Празниците, посветени на храните и напитките, са пример за патримониализация на аграрни продукти, кулинарни традиции и технологии. Този тип събития налагат местните кулинарни знания за природата като уникални за определена локалност и така дефинират района като притежаващ своя кулинарна традиция и специфична екосистема. Дейностите от фестивалните програми не само привличат туристи, но също така обслужват целта заявената локална идентичност да бъде призната, приета и разпозната. Кулинарните празници са своеобразна популяризация на регионите, в които се случват; на аграрното знание, чиито носители са местните; на наследените кулинарни традиции, които все още се съхраняват. Италианските икономисти Микела Масона и Адриано Паджиароб изказват мнението, че тези събития, чествачи местните храни, свързват продукт, технологично знание с определена територия (Masona and Paggiarob 2009: 364 – 383). Те са пример за валоризация на традициите, и в частност на тези, свързани с производството и консумацията на храна. Към считаните за традиционни храни се добавя стойност – едновременно маркер за регионите, но се задава също и възможността те да бъдат комерсиален продукт. Събитията, посветени на храните, се включват в процесите на формиране на локална идентичност и наследство чрез насърчаването на гордостта на местните, че именно те са притежатели и пазители на нещо ценно.

Тази гордост на пазителите на наследството, както стана ясно има нужда от своето подхранване и аргументиране, както за общността, така и за външните на нея. Храните и аграрните продукти получават своята валоризация чрез посещаването на публични чествания, който да ги представят като свързани с даден колектив и определена територия. Празниците и фестивалите, посветени на храните задействат различни актьори, които да аргументират наследството – читалищни дейци, местна администрация, производители, национални и международни бизнес компании и туристически фирми, доброволци, посетители, журналисти и други. Разнообразието от наследства, които намират представяне в новите празници са

разнородни. Празнува се местният аграрен поминък и локалните храни, специфична кулинария за даден регион или на етнографски и етнически групи. Очертаните в тази първа глава специфики на празниците и фестивалите, посветени на храните в България не трябва да се разглежда като изолиран национален феномен. Във втора глава ще се търсят по-глобални тенденции и социални трансформации, които довеждат до фестивализирането на културата и наследството

## ГЛАВА 2

---

### ФЕСТИВАЛИЗАЦИЯ, НЕОЛОКАЛИЗЪМ И ГАСТРОЛОКАЛИЗЪМ

Тази глава ще представи един теоретичен анализ на спецификите на празниците. Празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки, ще се разглеждат като имащи собствени национални и локални специфики, но и като предизвикани и свързани с по-мощни глобални процеси. Локалните случаи ще бъдат основата за разбиране на процесите на фестивализация на културните прояви и спецификите на това явление в контекста на селищните празници, чествани храни и хранителни технологии. Акцентът върху локалното, селищното или регионалното кулинарно наследство като маркер едновременно на общност и на територия е свързан с процеси, които изследователите обвързват с неолокални политики (Flack 1997; Shortridge and Shortridge 1998; Schnell and Reese 2003). Тези неолокални политики и практики се запазват от селищните традиции и тяхното преосмисляне от страна на местните жители или администрация. Те са показателни за децентрализацията на държавните политики и подмяната на националните маркери за (само) идентификация с локални.

Третият концепт, който ще се проблематизира в главата, е гастролокализъм като обобщаващ процесите на избора на храни и хранителни знания и технологии за маркер на дадена група, селище или регион. Това е нов термин, който разработвам на базата на идеята за гастронационализъм като проблематизиращ политиките и актьорите, стоящи зад издигането на национални хранителни символи. Гастронационализмът поставя акцент върху националната държава, а не върху регионите. В контекста на все по-растящата роля на локалното самоидентифициране за сметка на националното гастролокализъм допълва разбирането на процесите на конструиране на колективна идентичност и изграждането

на групови и териториални кулинарни символи. Терминът има за цел да покаже нарастващата роля на регионалната идентичност и процесите по конструиране на местни символи, местни празници, фестивали, чествания локалното. Подобен подход, който тръгва от локалното, а не от националното, е важен, за да се разберат разнообразните инструменти за налагане на териториална идентификация, в които храната има водеща роля. Този по-стеснен поглед ще даде и различните актьори, които използват храната в своите политики по конструиране на колективно наследство и идентичност.

### **СПЕЦИФИКИ НА ФЕСТИВАЛИЗАЦИЯТА**

Както предишната глава разкри, за България фестивалната форма на представяне на храни и напитки като специфични, типични или автентични за дадено място е феномен на 21 в. Обвързването на българските кулинарни празници с глобалните процеси на фестивализация се прави от вече цитираните изследователи П. Петров, Е. Троева и Р. Гаврилова. Именуването на много от събитията като фестивали също задава нуждата от по – сериозен анализ на този феномен не само като ново наричане на селищните празници, но и като глобален процес, който има своите проявления в България.

Фестивалният тип честване на местните традиции, кулинарни технологии и гастрономични продукти с големи темпове набира все по-голяма популярност в страната и броят на селищата, които избират тази нова форма на публична и колективна празничност, нараства с всяка изминала година. Независимо че начинът, по който се дефинират събитията от техните организатори варира между събор, празник и фестивал, по мои наблюдения и тези на другите цитирани изследователи между тях няма съществена разлика. Забелязват се сходства в програмата, вложените контексти и начинът, по който се аргументира и използва кулинарното наследство. Според мен това се дължи на процеса на фестивализация, с който появата на тези чествания се свързва. Затова и в тази глава тези различни нови форми на колективна празничност независимо

от именуването им ще бъдат разглеждани като единна фестивална категория. Целта е да се фокусирам върху техните обединяващи характеристики и да очертая фестивалната специфика на новата кулинарна празничност.

Коментирайки фестивализацията на културата, Евгения Троева също мисли различните празници на храната като подлежащи на нея. Авторката очертава нейните „многостранни функции – от развлечение през формиране на идентичност до подкрепа на туризма и регионалното развитие“. Според нея кулинарните празници трябва да бъдат разглеждани именно в контекста на тези разнопосочни техни интерпретации и употреби (Троева 2011: 52). Корените на появата им Троева търси през социалистическия период. Така тя за разлика от П. Петров ги препраща преди 2000 година, в епохата на късния социализъм. Е. Троева твърди, че „празнично-обредната система при социализма е обект на стриктен контрол и културен мениджмънт от властите“ които, използвайки монополизираните властови механизми, налагат този нов културен феномен, празник на аграрен продукт (Троева 2011: 52). В подкрепа на тази теза Троева дава пример с предложението от Комитета за култура през 1985 година „Празник на бадемите“, който трябва да се провежда в Ивайловград. Базирайки се на изследванията на Иван Еленков, тя разкрива политическите мотиви за подобно предложение. Целта е да се повлияе на повишеното етнично напрежение в общността. Обобщавайки изследването на Еленков, Троева пояснява: „във връзка с „възродителния процес“ Комитетът за култура работи по програма, която предвижда Националният класификатор за по-важни събития в живота на обществото да се обогати с нови празници“. Така и предложеният нов празник в Ивайловград трябва да е „специфичен израз на връзката на местното население със земята“ (Еленков 2008: 440 – 445; Троева 2011: 52 – 53). Интересен би бил по-задълбочен анализ на ефектите от тези политики и сравнение с други случаи на подобни спуснати от държавата селищни празници.

Аз бих очертала една съществена разлика между този културен мениджмънт на празнично-обредна система при социализма и моделите на възникване на празници на храните в различни населени места в контекста на двадесет и първи век. Както беше коментирано в първа глава, инициативата, изграждането на идеология и програма на честванията на храните в повечето населени места идва *от долу*, от селищния колектив и неговото локално управление. Не такъв е случаят с новите празници, които се налагат през социализма, където описаният от Троева стриктен контрол показва, че това са *от горе* политики, задвижвани от държавно-партийната система. В този контекст за мен трябва по-подробно изследване на възможните връзки, които съществуват между сегашните форми на кулинарни празници и тези, които се налагат от държавното ръководство по времето на социализма. Дори да се приеме съществуващата приемственост между празници от преди 1989 г. и тези, които се развиват като празници на храните сега, по-важният извод, който може да се направи от изложеното от авторката, е политическата, икономическата и идеологическата обвързаност на колективните чествания. Колективните празници не трябва да се представят извън това, което Еленков нарича културен мениджмънт. Промените в държавните, локалните и международните политики от последните десетилетия рефлектират върху начина, по който се мисли, заявява, представя и употребява наследството. Паралелите с моделираните по времето на социализма селищни празници с хранителни символи също дават възможност да се мисли за динамичността на празнично-обредните системи и тяхната постоянна трансформация.

Фестивализацията на празнично-обредната система не е процес, специфичен само за България. В бързото разпространение на фестивали и локални празници, имащи за цел представяне на „автентични“ храни и кулинарни традиции, България по-скоро следва с известно забавяне глобалните тенденции. Според социалния географ Майкъл Хол и специалистката по туризъм Лиз Шарпълз, от 70-те години на 20 в. подобни събития, посветени на кулинарните

традиции и местните храни, се развиват в световен мащаб. В изследването си, разглеждащо фестивалите за храни и вино по света, те показват, че има трайна тенденция в световен аспект за тяхното увеличаване, което ги прави глобален феномен (Hall and Sharples 2008). Изследователите не проблематизират причините за налагането на фестивалните форми, но това прави през 2016 година полският културен географ Валдемар Цудни в своята книга *Festivalisation of Urban Spaces: Factors, Processes and Effects* (*Фестивализация на градските пространства: фактори, процеси и ефекти*). Авторът анализира причините за фестивалния бум в края на двадесети век. Този период е ключов, защото в него започва преминаването от доминиращия дотогава социално-икономическия живот фордистки модел към постфордизма (Cudny 2016). Причина за тази трансформация е кризата на капитализма от седемдесетте години на двадесети век. Авторът не проблематизира спецификите на фордизма и само загатва за взаимовръзките с фестивалността, но все пак дава интригуващ изследователски ъгъл към фестивалността, който аз ще опитам да обогатя.

Българският икономист Христо Проданов разкрива взаимовръзката между различните технологични революции и промените в политическите, икономическите и социалните отношения, които те предизвикват. Той обобщава характеристиките на фордизма, като задава и социо-културни специфики на вече споменатия икономически модел:

*Това е икономика на масовото производство, на хомогенизация на потреблението и масовия пазар, която създава масов потребител на еднотипни продукти и в този смисъл е „икономика на мащаба“, при която предимство има и печели този, който може да създаде, произведе и продаде повече еднотипни продукти, с което да намали цената на производствените разходи. В нея се печели от унификацията. Колкото по-унифицирани са хората като потребители, толкова по-печелившия е икономиката. Големият обем на производството намалява разходите за всяка отделна единица*

*произведен продукт. Затова фордистката икономика е икономика на масовото общество и масовия човек, масовото потребление, масовата култура, масовото образование, масовото строителство, масовата демокрация (Проданов 2017: 158).*

Проданов прави видим факта, че културните продукти започват да следват описаните по-горе модели на унифицирано масово производство. Базиран на тази характеристика на постфордизма, Цудни интерпретира фестивалите като част от навлизащите трансформации. Полският изследовател прави видима взаимнообвързаността между празничността и обществените трансформации – политически, икономически и социални. Според него водещи за налагането на фестивалните форми, от една страна, са процесите на глобализация и появата на нови технологии, а от друга, вижданията и действията в посока на деиндустриализация. За него новият социално-икономически период се свързва с отклонение от икономиката, основана на масово производство, растяща заетост в съвременни индустрии и криза на социалната държава (Cudny 2016: 29). Като съвременни индустрии той определя базираните на високи технологии, тези, занимаващи се с ИТ, но най-вече тези, които залагат на високата квалификация, творчеството и гъвкавостта на работниците (пак там). Тези характеристики показват промяната, която настъпва, от нискообразовани работници към нуждата от квалификация, но и по-засилена механизация (Проданов 2017: 165). Според Цудни „икономиката навлезе в постиндустриалната фаза, в която индустрията играе важна роля, но вече не толкова. Например по отношение на заетостта производството се заменя от услугите, които също са базирани и на предлагане на културни продукти. Услугите от своя страна започнаха да играят все по-важна роля, превръщайки се в генериращи доходи и данъци. Появява се и нова [социална] група – креативната класа, с нарастваща роля в социално-икономическото развитие“ (Cudny 2016: 29). Авторът обобщава, че в „резултат на тези процеси ролята на фестивалите започна да нараства, което доведе до така наречения

фестивален бум през втората половина на XX век. Фестивални събития от различни видове и размери започнаха да се организират в Европа, САЩ и Австралия“ (пак там). Независимо че Цудни не споменава културните и творческите индустрии, аз мисля, че съществуването на фестивалите именно като пример за такива само би обогатило анализа му и би направило още по-видима връзката между фестивалите и новите креативни индустрии.

Икономическият анализ на Проданов дава повече детайли за трансформациите, имащи началото си през 70-те години на миналия век. В неговата публикация стават видими няколко процеса, свързани с работната заетост. От една страна, е налице тенденцията за повишаване на търсенето на квалифицирана работна ръка. От друга, постепенно се осъществява намаляване на годишно отработваните часове, които от средно 3000 часа през 70-те, спадат до под 2000 в днешно време. Третата промяна е по отношение на плаващото работно време (Проданов 2017: 165).

Общ ефект от тези процеси е покачване на свободното време на хората, както и използването му за преквалификация или повишаване на знанията и уменията. Подобни тенденции, както показват изследванията в сферата на културния туризъм, имат като резултат покачване на броя на потенциално интересуващите се от културен туризъм. Фестивалите като част от туризма на изживяването задоволяват нуждите на новите потребители, които търсят нишови, а не масови продукти. Според Проданов „фордизмът залага на еднообразието и масовостта, докато постфордизмът на разнообразието и скоростта. [...] Постфордисткият пазар е не само предишният масов пазар на стоки за милиони анонимни потребители, а все повече „сегментизиран“, „нишов“, „фрагментизиран“ пазар, който е много по-тясно обвързан с потребностите на специфични потребители“ (Проданов 2017: 165). В новия социално-икономически контекст информацията и знанието се превръщат във водещ икономически ресурс. Независимо че Проданов не развива употребите на културата като икономически ресурс, налагането на политики и дефиниции в сферата на културните и творческите

индустрии, към които фестивалите се причисляват, показва икономизирането на тези сфери. Това е свързано не само с нарастването на свободното време на хората и нуждата от индустрии, които да го обслужват, но също и с търсенето и предлагането на специфични нишови (в това число и културни) продукти за променящия се потребител.

Обвързаността на фестивализацията с глобални политически, икономически и социални процеси е важна за разбирането на нейните специфики и проявления. Бумът на фестивалите в България от последните три десетилетия е свързан не само с локални политики, но най-вече се явява ехо на процеси от „западния“ свят, които намират своето по-късно развитие в постсоциалистическа България. Все пак трансформациите на празничността не трябва да се изследват изолирано от локалните социални и политически контексти. Както Е. Троева твърди, социализмът играе важна роля в промяната на моделите на празнуване. Като се има предвид трансформацията, но и преработването на културни форми и техните нови употреби, фестивалите на храните в България дават един добър случай за разглеждане на тези процеси. Както беше коментирано в първа глава, те са смесица от наследени, наложени, привнесени и изобретени културни модели. Затова и програмата на българските кулинарни фестивали, освен привнесените от глобалните обмени и проектното финансиране идеи и модели на случване, прилага също и празнични елементи както от преиндустриалната празничност, така и от социалистическото колективно празнуване.

Ако Хол и Шарпълз обясняваат все по-растящата фестивализация от края на първото десетилетие на 21 в., то нидерландският мултидисциплинарен изследовател на фестивалите Люк Сала разкрива тяхната значимост и тоталния им ефект в следващото десетилетие. Изследването му от 2015 година дава интересна интерпретация на процеса на интензивно развитие на фестивалите и тяхната роля в съвременния културен и социален живот. В предговора на колективната монография *Festivalization: the boom in events* (Фестивализация: бумът на събитията) той емоционално

заявява: „[ф]естивалите станаха бум, бизнес и индустрия. Влиянието им може да бъде толкова важно, колкото и това, което ни даде Силициевата долина“ (Sala 2015: 11). Авторът проблематизира не само нарастващия брой на фестивалните форми като една от спецификите на XXI век, но също и тяхното значение за културния и икономическия живот. Сала отделя специално внимание на употребата на **фестивалния формат като почти универсална форма на публично честване**, което определено го прави част от проявите на глобализация.

През 2016 английският антрополог Никола Фрост също коментира тоталността на фестивалите, определяйки ги като съвременен социален феномен, който има световни проявления. Според него разнообразието на фестивалите и контекстите, в които те се случват, непрекъснато расте. Фрост обобщава, че „те варират от представяне на високата култура до мащабни популярни музикални екстравагантности, религиозно честване на Деня на благодарността, градски чествания на мигрантското присъствие, до заявяване на алтернативна сексуалност и национална гордост“ (Frost 2016: 569). Функциите им са също толкова разнородни, като те могат да заявяват определена позиция, да имат комерсиален ефект, но и да „стимулират дискусии относно идентичността, политиката, изкуството и много други“. В заключение Фрост заявява, че „като пространства на културни практики и опит те [фестивалите – бел. моя, Е. С.] са комплексни, многобройни и динамични“ (пак там). Той ги окачествява като агент за социална кохезия, но подчертава също и тяхната сила да спомогнат за икономическата регенерация на даден регион.

Сала също акцентира върху икономическия контекст на фестивализацията, като търси връзки с друг съвременен феномен на т.нар. евентификация (eventification)<sup>45</sup>. Евентификацията разкрива

---

<sup>45</sup> Умишлено не превеждам термина, а го адаптирам. Това решение се дължи на все по-настъпателното навлизане в директна употреба на английската дума „event“ („евент“), използвана за назоваване на всякакъв тип събития. Употребите му са характерни както за медиите, така и за ежедневието. За мен това е част от

социални промени в съвременното, които Сала разбира като едновременно свързани с комерсиализацията и консумеризма, но също и носещи по-висши ценности. Според него

*... хората търсят ангажираност, забавления на живо, но също така да общуват с другите, да участват и да се идентифицират. Затова има един вид „алтернативни“ фестивали, фокусиращи се върху това да дадат нещо отвъд комерсиалните забавления, които предлагат големите събития. Това нещо повече може да бъде трансформация, послание към света или послание за личностно израстване, нещо, което изисква повече от управление на тълпата и продажба на билети. То изисква специален фокус, намерение, което надхвърля рамките на материалистичното и консуматорското (Sala 2015: 8).*

Цитатът проблематизира комерсиализирането на културата и нейните проявления. Фестивалите в голямата си част могат да бъдат разглеждани като един от ефектите на масовата култура и глобалните културни форми. Независимо от това те не са единни по своята същност и в тяхното многообразие Сала откроява „алтернативни“ форми, в които значими са посланията и вложените контексти, а не комерсиалният ефект. Фестивалите на храните действат именно в тази парадигма на ангажираност на публиката, която надхвърля предлаганите забавления на живо и се съизмерва с колективното честване (както от вътрешните, така и от външните на групата) на даден регионален символ (традиционен, изобретен или привнесен). Участието в празнуването валидира и популяризира посланията на фестивала, но също така дава възможността за общуване, за включването в празника, за консумирането на храна и изживяването на изкуство. Фестивалите на храните се свързват със самоидентификацията на групата с даден продукт, аграрна традиция, рецепта, технология, но също и с митологиите, които показват

---

този процес на евентификация, който включва както подмяна на начина, по който се именуват събитията, така и цялостна промяна на това как те се възприемат.

единството храна (традиция) – население – територия. Както и анализът на програмните специфики на фестивалите показва, фестивалите на храните предлагат и изживявания извън комерсиалните забавления, като семинари, изложби, конференции и други. Чрез включването във всяко едно от тези събития, но и в празника като цяло се случва едновременно консолидиране на автономни индивиди в една общност, споделяща изживявания. Това за мен е групата на празнуващите, която е единство от организатори, гости на фестивала, участници и посетители. Друг извънкомерсиален ефект при фестивалите на храните е сензорното измерение на тази колективна идентичност – опитват се и се помиришват „местните“ вкусове, чуват се „традиционни“ ритми и песни, виждат се „автентични“ носии и танци. Сензорното по време на празниците на храните не се ограничава само до представяне на „традиционната“ прединдустриална култура, а се надгражда с нови и дори иновативни вкусови и артистични интерпретации или с включването на съвременни музикални, песенни, танцови и артистични форми.

Както Фрост и Сала подчертават, фестивализацията не е ограничен в дадена култура или регион феномен, а нещо, което придобива тотален, глобален характер. Затова и за мен кулинарните фестивали в България могат да бъдат разглеждани като част от глобалните процеси на фестивализацията. Те са форма на публично честване, но и на идентификация с определена локалност, конкретен продукт и кулинарни традиции. По-долу ще бъде представена спецификата на фестивалите като общностни идентификатори и ролята им за дефинирането на локалност. Честваните храни и хранителни технологии не само представят даден регион и местни традиции, но и дават възможност те да станат разпознаваеми (от външни и вътрешни за групата). От друга страна, чрез представянето на кулинарните традиции се преосмислят кулинарните наследства, но също така и се дефинират локални маркери, около които да се организира гордостта на местните в региона. Локалната гордост, съчетана с възможност за поминък, базиран на кулинарните традиции и уникалния хранителен продукт или технология, са също фактори, които

могат да повлияят на миграционните процеси, задържайки селското население в родните му места. Други не толкова експлицитни цели са включването на даден регион в маршрутите за селски, еко, кулинарен и фестивален туризъм (Сн. 13).

Все по-популярното фестивално представяне на културата и честване на местните традиции и наследство в този текст ще се мислят като част от т.нар. процес на фестивализацията на публичните чествания, като нова форма на заявяване на локална идентичност. В опита си да очертаят спецификите на фестивалния тип събития социолозите Анди Бенет, Джоди Тейлър и Иън Удуърд задават широк контекст на понятието *фестивализация*, като го свързват с промяната на публичните чествания от периодични, културни, религиозни или исторически събития в рамките на определена общност към фестивалите като популярни средства, чрез които местните конструират, консумират и преживяват културата. Авторите разкриват трансформацията, която настъпва в публичните форми на празнуване от честване на традициите към консумация на изживяванията. Те подчертават, че тези специфични събития дават възможност да се изследват връзките – от една страна – между локална и глобална култура, а от друга – между общности и идентичности, защото те са едновременно „конструирани и изживени във фестивалния контекст“ (Bennett, Taylor and Woodward 2006: 1). Бенет, Тейлър и Удуърд твърдят, че фестивалите и тяхното нарастващото разнообразие довежда до няколко техни социокултурни функции: да сближават културите, да осъществяват културна критика и да стимулират социална мобилност. Фестивалите се представят като платформи за комуникация и трансформация, а фестивализацията – като променяща културните форми. Подобен подход представя и една от спецификите на фестивалите, като се разкрива, че тези публични празнувания не са просто пространствено-времеви събития, а са най-вече платформа за „критика на определен начин на живот, за заявяване на идентичност, за прокарване на културни политики, но също и средство за мобилизация на локални и глобални общности“ (пак там). Така се проблематизира

и новата функция на колективните празнувания като форма за социална трансформация, като поле за комуникация и вземане на решения по отношение на регионални проблеми или във връзка с наследството и неговите употреби.

### **НОВАТА ПРАЗНИЧНОСТ: ОТ РИТУАЛ КЪМ СПЕКТАКЪЛ?**

В анализа си на съвременните селищни празници в България Евгения Троева също маркира някои трансформации. Подобно на Сала, и българската етнологка акцентира върху събитийно-развлекателния характер, на който залагат фестивалните програми. Тя обобщава, че в „съвременната празнично-обредна система на преден план излиза зрелищно-развлекателният фактор“. Според нея се цели привличането на „многобройна публика, на която се предоставя възможността при желание от зрител да се превърне в участник“ (Троева 2019). Изследователката разкрива динамиката в тези процеси, като при някои общности празниците са с „по-дълга история, началото на други е поставено едва в последните години“ (пак там).

Наложилото се разбиране за това, че фестивалните форми и новата празничност се характеризират с преминаване от ритуалното към спектакълното, че развлечението, консумацията, зрелищното стават водещи, за мен не е продуктивен подход. Той дава само повърхностно разбиране на процесите и не проследява трансформацията на ритуалността и защо обществото се променя в тази насока. Според мен подобни заключения се базират на съизмерването на коренно различни социални системи. Разбирането за ритуала се базира на изследвания на т.нар. примитивни, а по-късно и на преиндустриални (и предмодерни) общества, в които символната интерпретация и религиозното тълкуване на света са вплетени в социалните взаимодействия. Модерността подменя традиционните интерпретативни системи с научната рационалност. Символната и религиозната интерпретативни система се девалвират от научната и аргументирана рационалност. Независимо от това, от една страна, ритуалността остава вплетена във

фестивалното, дори и в най-комерсиализираните му варианти. От друга, спектакълното, събитийното, зрелищно-развлекателното не са изобретение на съвременността, а имат своите проявления и в колективната обредност и празничност, предхождаща модерността.

Проблематизирайки спецификата на ритуалността, Емил Дюркейм в своя труд *Елементарни форми на религиозен живот* разкрива колко здраво е вплетен ритуалът не само в конструирането на социалната тъкан, но също така и в човешката психика (Дюркейм 1998). Затова и аз предлагам една по-различна интерпретация, която да се фокусира повече върху спецификите на ритуалността в съвременното, а не толкова да се мисли за нейното изместване. Именно празниците на храните спомагат да се открие това, че съвременната празничност, която има свое проявление във фестивалите, е амалгама от структурни натрупвания – от форми, интерпретации, които включват както прединдустриални елементи, така и нови. Според мен ритуалността, както ще се опитам да докажа по-долу, е един от най-устойчивите елементи на повтарящите се във времето колективни чествания. Тя има своите трансформации и носи смисли, които се привнасят, но като цяло остава вкоренена в човешките практики. За мен спектакълното, зрелищното не трябва да се разглежда като опозиция на празнично-обредното, а като елемент от ритуалите за групово идентифициране. В тази връзка смятам за по-продуктивен предложеният от театралния специалист Ричард Шехнер антропологичен подход, който разглежда спектакъла в контекста на ритуалността. Следвайки антропологически теории и проектирайки ги върху пърформативните изкуства, мултидисциплинарният автор проследява как културните и социалните трансформации водят до промени в ритуалността. За него колективните ритуали са пърформативни, както и спектаклите са ритуализирани. Шехнер кодифицира ритуала като аспект на театъра (Schechner 1988). Самите фестивали на храните съчетават в себе си и това театрално изиграване на традициите, през възстановки и демонстрации на кулинарни

техники и практики, до сценичното представяне на обреди или фолклорна програма.

Следвайки зададения от споменатия изследовател модел, американо-тринидатската антроположка Пинг-Ан Аддо изследва съвременните карнавали като социално дефиниращи, но и трансформиращи общностите събития. Тя предлага анализ, който според мен може да бъде отправна точка и за разбиране на фестивалите и празниците на храните. Според Аддо „спектакълът е полезна концепция при мислене на основния източник на ритуална ефикасност – човешката психика, социализирана, за да възприеме собствената си трансформация чрез ритуалните действия“. За нея *във* и *чрез* фестивалите ясно се открояват различни властови йерархии и смяна на социалните роли. Спектакълът, твърди Аддо, „представява изпълнение само по себе си, но също и аспект на преформативността. В съвременните фестивали, дефинирани като организирани поредици от действия, извършвани в чест на събитие, човек, божество или общата идентичност на изпълнителите, публиката и изпълнителите често съвпадат в ритуализиран спектакъл“ (Addo 2009: 218).

Независимо че не разглежда взаимовръзката между ритуал и спектакъл, а по-скоро ги мисли в опозиция, Троева също прави анализ на ритуализацията, която се случва по време на празниците на храните. Тя очертава някои от тези ритуални практики и техните елементи – откриващите и закриващите церемонии; символите и интерпретациите, които се налагат; разграничението на ролите и други (Троева 2019).

Независимо от приложените аргументи в защита на хипотезата ми, че празниците на храните трябва да се мислят в контекста на трансформациите на ритуалността, за нейното прилагане и развиване е нужно по-задълбочено изследване. Тук аз я предлагам като възможна интерпретация, а не като модел. Според мен ключ към по-задълбочен антропологичен анализ на новата празничност са програмите на фестивалите и техните послания и цели. Систематизирането на различните им елементи, на включеността или

изключеността на „публиката“ в тях, на социалните връзки, правила и норми, които се задействат *във* и *чрез* случващото се по време на празниците, биха дали възможност за разбирането на спецификите на ритуалността в днешната фестивална празничност. Както предложената от мен систематизация в първа глава, така и съществуващите до момента изследвания на празниците на храни в България според мен са фрагментарни. Това се дължи на изключителната динамика и многобройност на кулинарните празници, появили се през последното десетилетие. За периода на своето съществуване тези форми на нова празничност не остават статични, а се променят и трансформират – приобщават едни събития и интерпретации, а „изхвърлят“ други. Съществуващите изследвания се ограничават – от една страна – темпорално, а от друга – в познатите и изследваните случаи. Поради липса на диахронни и цялостни изследвания на кулинарните празници, динамиките на тези събития, както и тяхното многообразие и взаимни влияния, остават скрити. За изграждането на модел за тяхното разбиране е нужно цялостно обширно мултидисциплинарно изследване.

Допълнителен аргумент за това фестивалите на храните да не се разглеждат извън техният аспект на нов вид ритуалност, е свързан с по-задълбочен анализ на действащите лица. В колективните празници и ритуали се задават определени социални роли, които разграничават участващите от наблюдаващите. Пример за това дава френският етнолог Клод Леви-Строс, който при анализа на ефикасността на шаманските практики очертава така наречения шамански комплекс. Той се базира условно на три категории участници, които споделят обща вяра в ефикасността на определена интерпретационна система. Така в ритуализираната практика на лекуването водещи са както шаманът и болният, така и колективът. Колективът е наблюдаващ случващото се и валидиращ както правилността на лекуването, така и резултатите от него (Леви-Строс 2015). Примерът може да изглежда далечен на проблематиката на тази монография, но той дава важен акцент за ролята, която има „зрителят“ при всеки ритуал, дори и той да е превърнат в спектакъл. В този контекст може

да се мисли развлекателно-зрелищното, в контекста на неговите функции да сплотява даден колектив чрез валидирането на определени ценностни системи, идеи или вярвания, но също и с тяхното съпреживяване. Подобно на ритуализираните колективни празници, и при фестивалите се задават сходни социални роли, които разграничават участващите (действащи лица) от наблюдаващите (статични, но верифициращи случващото се). В контекста на фестивалите и на новите празници могат се открият три различни социални позиции:

- организатори – опосредстващи случването и задаващи неговите смисли и употреби;
- участници – представящи и транслиращи посланията;
- публика – наблюдаваща (пасивна)/включена (активна), която акумулира посланията и потенциално ги препредава, но и самата тя е ключов фактор в случването на фестивала. Без публика няма фестивал или колективен празник.

### **ФЛУИДНОСТ НА ФЕСТИВАЛНИТЕ ИДЕНТИЧНОСТИ**

Евгения Троева набелязва още една характеристика на новата празничност. Тя подчертава, че кулинарните празници дават възможността при желание зрителят да се превърне в участник (Троева 2019). Споделяйки това наблюдение, бих доразвила анализа, според мен кулинарните празници задават една флуидна идентичност не само на публиката, но също така и на участниците. Подобно твърдение се позовава на изследването на Аддо, която обобщавайки изследванията на други антрополози заключава, че начинът, по който антропологът трябва да мисли за ритуала, е чрез изкуствено конструираната дихотомия публика – изпълнител. Именно в тази двойка стават видими властовите взаимоотношения, които позиционират участващите там, където се мисли, че е тяхното място, както физически (пространствено), така и йерархично (социално) (Addo 2006: 220). При фестивалите, както и спектакъла, при зрелищното, тези граници стават по-размити и полесни за преминаване. Според Аддо „там, където се създава

спектакъл, има пърформанс и по подразбиране – разграничение между публика и изпълнители, но това не са строги граници, а те могат да се променят във всеки един момент, като по този начин се включва публиката в представлението и обратно“ (пак там). Така идентичностите и ролите, които получават участниците в новите празници, съчетават честване на традициите, но и консумация на изживяването; ритуални елементи, но и спектакълно, зрелищно и развлекателно. Съвместяването на наглед противоречиви си елементи се обуславя от възможността, която крият фестивалите и празниците на храните, за лесно преминаване в различни празнични идентичности. Това е възможно както за участниците, така и за публиката. Представящите културата могат да съвместяват безпроблемно, понякога дори и едновременно няколко фестивални идентичности. Те могат без санкция да преминат в позицията на публика, дегустатор, изпълнител или доброволец. Същото важи и за зрителите, посетителите или гостите на фестивала.

В контекста на традиционната карнавална празничност в специалното време и пространство на карнавала се осъществява една **социална траверсия**, приемат се извънежедневните нови временни идентичности. При карнавалите това се случва чрез обличането на костюми или слагането на маски. Социалният свят има своето преобръщане в карнавалното случване, като често се подменят социалните роли или се премахват временно някои социални норми и санкции. При кулинарните празници и фестивали също има преобличане на някои участници в традиционни или приемани за такива носии. Така облекло на живелите преди тях става символно за определено послание, но също така придава и нова идентичност на носещия костюма. В новата празничност тази временна празнична идентичност изпълнява функции, обслужващи задаването на времето и пространството на празника като специално, непринадлежащо на ежедневието. В този контекст аз мисля обличането на носии и преиграването на обичаи или стари занаятчийски практики като преиграване на „миналото“ в контекста на новосъздаден мит.

Чрез преобличането се заявява една идентичност, която не се проявява толкова експлицитно в ежедневието – тази на наследника на тези традиции. Според Аддо „карнавалът се превръща в контекст за временно разкриване на идентичности, скрити през останалата част от годината“ (Addo 2009: 220). Абсорбирайки определени елементи от карнавалното, по време на празниците на храните също се скриват зад костюма (носията) ежедневни, профанни роли и се заменят с фестивални или празнични такива. Това са, от една страна, позицията на „домакина“, на посрещачия, а от друга, на наследника, на пазителя на традициите, на кулинарно знаещия, на носителя на „автентичното“ познание. Обличането на носия експонира тези аспекти на заявената идентичност и скрива ежедневните проявления на Аз-а. Костюмът е знаков елемент от преиграването на традициите, той е заявка за автентичността на празника. От друга страна, преобличането на участващите в селищните празници допълва аурата на спектакъла (Сн. 14 – 15).

Както систематизирането на празничните и фестивалните програмни събития, представени в първа глава, разкри, кулинарните празници имат за цел да предложат богатство от разнообразни събития за многообразните си публики. В голямата си част тези събития включват активното участие на самата публика. Затова и посетителите на кулинарните фестивали не са пасивни наблюдатели, а могат да изберат не само между различни забавления, но също така и между разнородни идентичности, които им предоставя празника. Тук отново бих направила връзка с траверсиите по време на карнавалите, когато има възможност за подобно преминаване от една статична идентичност към една временна – карнавална. Така както участниците могат да подменят своята ежедневна идентичност с фестивална, такава възможност се предоставя и на публиката. В този контекст фестивалното не задава на посетителите едно втвърдено състояние на наблюдаващи, а при желание публиката може да смени ролята си и да премине в позицията на участник. Сред възможните извънбичайни идентичности, които могат да бъдат присвоени по време на фестивалното случване,

са тези на дегустатор, творец, състезател, изпълнител, дискутиращ, жури, доброволец и много други. Представянето на преобръщането на идентичностите по време на фестивалите, дават основание да заключа, че социалните, властовите и йерархичните граници между изпълнителите и публиката по време на кулинарните фестивали са силно порести, което позволява флуидността на техните идентичности и лесното преминаване от един статус в друг.

### **ФЕСТИВАЛИЗАЦИЯ И СОЦИАЛНО КОНСТРУИРАНИ ЛОКАЛНОСТИ**

Както времето и пространството на случване на фестивалите не е случайно<sup>46</sup>, така и по-общо погледнато, селищата, в които те започват да се организират, също не са случайно избрани. За да се случи фестивал на дадено място, необходим е процес по аргументиране на три взаимосвързани корелации, които да покажат свързаността на конкретната територия, заявените традиции и обитаващите тази територия. Това най-често се случва чрез аргументиране на връзката на обитаващите с това конкретно населено място (с тази територия), най-често чрез митологизации и исторически реконструкции. Тази връзка се търси колкото се може по-назад във времето. Тази връзка с територията, която обитаващите я заявяват, се съчетава също с още една паралелна аргументация на живеещите на тази територия като носители на специална традиция, която е специфична за това населено място. Самата територия също се представя като най-доброто, най-благоприятното, по някакъв начин биологичното пространство се аргументира като свързано с качеството на хранителното наследство. Така природно (територията), социално (общността) и културно (кулинарните знания, практики и технологии) оформят това, което може да се определи като еко-социо-културна конструирана локалност.

За да се наложат и приемат за легитимни регионалната диференциация и културните специфики, са необходими специфични действия по осмислянето на оразличаващото от други локалности

---

<sup>46</sup> Повече за хронотопа на празниците на храните виж в първа глава.

и традиции. През 1991 г. английският специалист по икономика на културата Анди Прат представя цялостна разработка, проследяваща процесите на конструиране на локалност. В изследването си *Дискурсите на локалността* той заключава, че локалността е социално конструирана, като това разбиране трябва да се отнася и за значенията, които се дават на дадено пространство (Pratt 1991: 259). В контекста, който задава Прат, аз бих проблематизирала местата, на които се случват фестивалите, като конструирани локалности, които се изграждат чрез фестивализацията. Това се случва чрез обвързването между географско и културно пространство, традиционни знания и историческа памет в аргументациите защо населението на дадена територия избира конкретен продукт като характерен за локалната кулинарна култура. На това преплитане между култура, история, природа и традиции стъпва обосновката за „присвояването“ на даден кулинарен продукт като специфичен за определена група, живееща на конкретна географска територия или селищна структура. Аргументите на това „присвояване“ се популяризират чрез фестивалите, посветени на локалните кулинарни символи.

Американският антрополог Ричард Уилк също проблематизира конструирането на дадена локалност. Според него фестивалите, посветени на храни, са начин населението на дадена територия да я дефинира като притежаваща своя собствена кулинарна традиция, която препраща към незапомнени времена и обичаи, „потопени във времето“ (Wilk 2009: 189). Това показва и една от основните специфики на фестивалите – заявката за притежанието на дадено кулинарно наследство и „узаконяването“ на наследниците му. Често, за да се аргументира наследството, се прибегва до неговото митологизиране и включването му в колективните наративи. Митологизирани разкази се използват за обяснение на връзката традиции – конкретна територия (селище) – носители на тези традиции. Така автентичността и уникалността на местните кулинарни знания, практики и продукти се обвързва с минали поколения и събития.

Като пример мога да посоча фестивал, който представих вече в първата глава – този на кешкека в село Радилово. Честването на кешкека като традиционно ястие за селото се аргументира с връзката на населението на селото с тракийското племе беси. Митологизираното наследство се основава на отдалечена във времето история, в която древнотракийската богиня на плодородието Бендида спасява селото от нещастие. Официалният разказ, който се използва, за да се аргументира това наследство, вече беше представен. Той се популяризира не само през медиите, но и през официалните сайтове на организации, които подпомагат фестивала.<sup>47</sup> Радилевци аргументират „притежанието“ на кешкека, като претендират, че това е ритуална храна за селото „от време оно“.

Представеният наратив обслужва конкретна цел. Ако следваме теорията на Морис Халбвакс за колективната памет, групата модифицира спомена за миналото според нуждите на настоящето. Това е динамичният процес за конструиране на миналото и за генериране на колективно споделено настояще, базирано на „договорено“ общо минало. Така миналото се разбира като активна конструкция на настоящето (Halbwachs 1992: 183). В този контекст митологизираните разкази за кулинарни традиции са демонстрация за употребата им в (ре)конструирането на автентичност. Мислени с Халбвакс, кулинарните традиции се аргументират с „договорен“ разказ, който обслужва нуждата на колектива от това да валидира общите кулинарни традиции. Договорените употреби на специфичен разказ – реален или митологизиран – се абсорбират от фестивалите. Именно те се превръщат в публични форуми, в които историите, които представят връзката на наследниците с обитаваната територия и с наследеното, се популяризират и добиват по-широка репрезентация.

---

<sup>47</sup> Виж Агенция „Фокус“ (2016). „Основната цел на Фестивала на кешкека е запазване и популяризиране на традициите“, <http://m.focus-news.net/?action=opinion&id=40015> (посетено на 26.06.2021) и Платформа АГОРА, „Легендата“, <http://www.agora-bg.org/bg/legenda.html> (посетено на 28.06.2021).

## ФЕСТИВАЛИЗАЦИЯ И НЕОЛОКАЛИЗЪМ

Терминът *неолокализъм* се използва при осмислянето на ефекта на глобализацията, за да се акцентира върху подновения интерес към запазването и популяризацията на аспекти от културата и идентичността на дадена общност, на това, което я прави уникална. Социалният и културен географ Уес Флак въвежда понятието през 1997 г. при анализа на феномена на микропивоварните в Съединените щати. Според него, неолокализъмът е отговор на растящата унифицираност на вкусове и култури.

Връзката между фестивализацията и неолокализма се изразява в това, че фестивалите на храните са израз на засиления интерес и употреба на ресурсите на локалността. Според Флак неолокализъмът се проявява като отговор на все по-растящата загуба на идентичност, резултат от глобализацията и световната икономика. За него бизнеси, които имат в основата си неолокалистки идеи, се обръщат назад към традициите, като често се мисли за специфичното – с какво регионът е бил познат, известен в предходни периоди, за да се представи отново това „наследство“ на новите поколения. Като примери за неолокализъм авторът посочва все по-силния интерес към фолклорните традиции, занаятите, прединдустриалното земеделие и животновъдство (Flack 1997: 38). При тематичното представяне на богатството на кулинарни символи и в първа глава станаха видими разнопосочните избори на кулинарен символ. Храните, които стават обект на празник или фестивал, се търсят в минали, съществуващи или изобретени традиции. Те се представят като свързани с прединдустриални знания и умения, макар и често да са със значително по-късен произход. Неолокалните процеси се свързват с преосмисляне на местните истории, традиции, занаяти, знание и опит. Валоризирането на локалните кулинарни традиции става във и чрез фестивалите, на които те се заявяват, представят, честват и популяризират.

Въвеждането на термина *неолокализъм* е опит да се постави нов акцент върху локалността, която е загубила своето значение в резултат на хомогенизацията на градската среда и на икономиката

в световен мащаб (Shortridge and Shortridge 1998; Schnell and Reese 2003). Аз бих допълнила, че ролята на загубата на локалните културни вариации в български контекст е свързана и с провежданата от Българската комунистическа партия политика на индустриализация и механизация, модернизация, урбанизация и като – цяло културна, социална, политическа и икономическа унификация. Де-валвирането на селската култура, което е част от модернизационните процеси в страната (имащи своето начало далеч преди социалистическия период), също спомагат за девалоризирането, от една страна, на неформалното образование и предаване на знание и умения, а от друга страна, на регионалните кулинарни вариации (Стоилова 2020). За специфики на българския неолокализъм бих посочила именно ре-валоризацията на прединдустриалното културно наследство, на ръчното и домашното производство на храна. Също така и повишения интерес и стремежа да се реконструират локални кулинарни вариации на устно предаваното знание и опит, което може да се свързва както с домашното производство, така и със занаятчийските практики.

Основаният в Лондон през 2001 г. мозъчен тръст *Localis* разглежда политическите и икономическите контексти на неолокализма. Според тази неправителствена организация неолокализъмът е нова форма на политика, която не е антиглобалистка, но повлиява на процесите на глобализация. За *Localis* „неолокализъмът е даването на хората и местата на повече контрол върху ефектите от глобализацията“.<sup>48</sup> Това се случва чрез „огъване на основния поток на социални и икономически политики така, че дадено място да бъде поставено в центъра на политическото мислене“. Това е политика, в която наследството, околната среда и културният живот на дадено място са ключови ресурси за развитието на региона.<sup>49</sup>

Фестивалите на храните могат да се разглеждат като част от тези неолокални политики, които са подхранвани също и от

---

<sup>48</sup> Localis (2019). “Neo-localism“. <https://www.localis.org.uk/neo-localism/> (посетен на 28.06.2021).

<sup>49</sup> Пак там.

желанието на хората да избягат от наложените типологизации на националната култура и да възстановят връзките в локалните общности (Schnell and Reese 2003: 46). Част от тези процеси са и набирателната сила в последните години движения, които апелират за закупуване на местни продукти чрез посещение на фермерски пазари или чрез директен контакт с производителите. Фестивалите и празниците, които представят местната храна, дават възможност не само за директен контакт между производител и консуматор, но и за запознаване (чрез дегустация, работилници и лекции) и закупуване на специфични за даден регион хранителни продукти. Посетителите на фестивалите на храните могат да бъдат включени в групата на „любителите на локалността (*locavores*)“, които следват мотото „Купи локално“. Според географите Адам Матюс и Матю Патън чрез именуването и закупуването на „местни“ продукти се спомага за свързването на производителя и продуктите, които произвежда, с конкретната локалност (Mathews and Patton 2016: 3).

От друга страна, организаторите на фестивалите и участниците в тях, както и местната общност, която е договорила кулинарното наследство, представяно като типично за общността, са също част от тези неолокални процеси. Кулинарните фестивали действат като осъзнато и договорено дефиниране и репрезентация на отличително местното. Този процес на конструиране и легитимиране на дадена храна или хранителна технология като принадлежаща на дадена локалност аз бих нарекла *гастролокализъм*.

## ГАСТРОЛОКАЛИЗЪМ

Гастролокализъм е ново понятие, което има за цел да покаже нарастващата роля на регионалната идентичност и процесите по конструиране на местни символи, празници, фестивали, чествачи локалното кулинарно многообразие. Терминът е вдъхновен от поширокия гастроционализъм (*gastronationalism*), при който акцентът е върху националната държава, а не върху регионите. Гастроционализъмът е понятие, което се налага през 2010 г. от американския социолог Михаела Десуси. С него тя обяснява как чрез

производството, дистрибуцията и консумацията на храна се създава и поддържа емоционално натоварена национална привързаност. Десуси използва термина, за да открие употребите и влиянието на националистическите настроения в производството и търговията с храни. От гледна точка на гастроционализма храната е фундаментална част от колективната идентичност. Концептът се разработва от изследователката, за да разкрие политиките зад обвързването на определени храни и индустрии с национални проекти. Така не само се изграждат национални идентичности и национални храни, но самата нация се схваща като защитник на културното и кулинарното наследство (DeSoucey 2010: 433). Пример за процес на гастроционализъм е всяка храна, която се обвързва с дадена нация. За българския контекст това може да е киселото мляко, което в страната ни се именува *българско кисело мляко*. Издигането на този млечно-кисел продукт в национален символ не е естествен процес, а е обвързано с държавни политики, технологични усилия и национален маркетинг (Stoilova 2014).

Като цяло терминът гастроционализъм се приема от научните среди, но той получава и известни критики по отношение на интерпретацията, която дава авторката на европейските политики за качество на хранителните продукти.<sup>50</sup> Десуси твърди, че те целят да „спасят националните храни от хомогенизация, тенденция, идваща от глобалната икономика“ (DeSoucey 2010: 433). Нидерландският политолог Херман Лелифелдт въз основа на богатия си опит с анализа на законови документи, отнасящи се към защитени наименования за произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, застъпва друга теза. За него политиките на Европейския съюз са насочени към регионалното и локалното и обратно на твърденията на Десуси, пренебрегват националните идентичности. Той предлага термина

---

<sup>50</sup> Въпросните политики се налагат с Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни. За запознаване с регулациите: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/BG/TXT/?uri=CELEX:32012R1151> (посетено 15 декември 2020).

*гастрорегионализъм*, но не го развива концептуално, а го използва само като инструмент, който да подчертае засилените политики на Европейския съюз към регионите. Подобен подход, който тръгва от локалното, а не от националното, е важен, за да се разберат разнообразните инструменти за налагане на териториална идентификация, в които храната има водеща роля (Lelieveldt 2017).

Гастрорегионализъм също може да е термин, който да представя промяната на фокуса от национална култура и културни политики към регионалните културни специфики. За съжаление, той не е концептуално разработен от автора си. За мен в контекста на нарастващите неолокални политики термин като *гастролокализъм* дава един по-ясен фокус върху локалното, а не върху регионалното. Този по-детайлизиран поглед прави видими и различните актьори, които използват храната в своите действия по конструиране не само на локалните идентичности, а и на локалността като такава. Гастролокализъмът би трябвало да се възприема като част от местните политики за конструиране на локални символи, които да бъдат включени както в наративите за автентични местни продукти, така и да са част от локалната културна идентичност.

Социалното конструиране на разбирането за локалност беше дискутирано по-горе. Подобни процеси, в които социумът активно участва в налагането на определен хранителен продукт или технология като автентични за даден културен и пространствен ареал, са валидни и за автентичните локални храни. Процесът по конструиране на автентичен местен продукт и идващата от това локална идентичност са в основата на гастролокализма. По-детайлният анализ на неговите употреби би трябвало да включва и деконструкция на процесите по създаване и поддържане на емоционално натоварена локална привързаност към определени храни, които се възприемат като специфични за дадена територия.

В социалните изследвания на храните проблематиката за връзката територия – храна – идентичност е силно застъпена, но гастролокализъмът разглежда тази връзка в контекста на неолокалните политики. Концептът стъпва на вече натрупани познания,

които разкриват взаимовръзката храна – локалност – идентичност, но се фокусира върху съвременни културно-икономически процеси. Пример за подобни тенденции са политиките за устойчиво местно развитие, културният туризъм и все по-разширяващият се сектор на културните и творческите индустрии.

Ролята на храната и храненето в конструирането на индивидуална и групова идентичност се подчертава от антроположката Евгения Кръстева-Благоева (Krăsteva-Blagoeva 2008: 25). За деконструирането на тези процеси се изисква един критичен подход, който да разкрие кой и по какъв начин конструира локалната идентичност на храната. В тази връзка белгийският историк Питър Сколиерс изтъква конструираността на приписването на определена локална или национална принадлежност на храната (Scholliers 2001: 6). Подобно тълкуване на работата, която различни актьори извършват по създаването на облика на дадена храната като автентична разкрива, че автентичността и смислите, които се влагат в нея, не са веднъж завинаги зададени, а подлежат на трансформация. От една страна, групата в различни исторически моменти договаря и предоговаря своето кулинарно наследство. От друга страна, вече наложената храна, която се приема за местен символ, може да бъде натоварена с променящи се интерпретации и употреби. Такава трансформация може да се забележи и в един от най-старите и вече утвърдени кулинарни фестивали – този, посветен на смялния боб в смолянското село Смялян. Постепенно празникът се превръща и в трибуна, от която организатори и участници започват да апелират за опазването на местните сортове боб.

В две статии, посветени на локалните интерпретации на идеологията на световното движение Slow Food, Атанаска Станчева представя как в село Смялян се основава президиум на смялния фасул (Станчева 2015 и Stancheva 2018). Представяйки основанията за включването на местното население в президиум, Станчева пише:

*По данни на местното население фасулът винаги се е отглеждал в този затворен планински район с малки*

*обработваеми площи. Местоположението е фактор за създаване на естествена селекция от семена, съхранявани в семействата, чрез предаване от поколение на поколение. Парцелирането води до друга важна за „Slow Food“ предпоставка – запазената и до днес изцяло ръчна техника на отглеждане, без намесата на механизация, тъй като не могат да бъдат вкарани машини в малката по размери обработваема земя. Уникалността на смилянския фасул според специалистите, се определя от неговия състав и качества, а за местните това е най-вече вкусът – „по-вкусен е“, „различава се по вкусови качества“, казват те“ (Станчева 2015: 137).*

Цитатът разкрива съществуващите нагласи у местните, че са притежатели на специфичен местен сорт, чието производство следва стари, традиционни технологии. В интервю на Станчева с тогавашния кмет на селото Сафедин Чикуртев се разкрива една от целите, които Празникът на фасула има в началото – да се популяризира местният фасул. Чикуртев споделя „всъщност смилянският фасул е направил нашето село известно и най-малкото, което пък дължахме на фасула, е ние да направим малко реклама на самия смилянски фасул“ (пак там: 138). Първото издание на празника се провежда през 2003 година. Година след това, подкрепени от българската мрежа на Slow Food, производители от Смилян представят местния сорт фасул на първата световна среща Terra Madre. Събитието е част от инициативите на движението Slow Food за популяризиране на идеите им и повишаване на информираността и отговорността на производители и консуматори. Станалият традиционен фестивал Terra Madre стимулира дискурсите за запазване на местните сортове и начини на производство, за въвеждането на социално ангажирани производствени иновации в областта на земеделието и животновъдството. Друга насоченост е към промени в потребителското поведение и стимулиране на директните връзки между производител и консуматор.<sup>51</sup> Същата година се създава и

---

<sup>51</sup> Информация за целите, визиите и действията, които се организират от мрежата на Terra Madre се публикува на официалния сайт <https://www.terramadre.info/en/>.

Конвивиум „Родопи – Смилян“, което показва, че някои от производителите на смилянски фасул започват да мислят локалното си производство в контекста не само на защита на местния вкус, но и на поддържане на глобални казуси в тази посока. Подобно преосмисляне се осъществява без съмнение благодарение на активната работа с местните общности на Slow Food.

Представителят на Slow Food – България е етноботаничката Десислава Димитрова, която през 2008 представя случая на Смилян в интервю за популярното списание *Бакхус*. Димитрова започва с разясняване на възможностите, които присъединяването към мрежата на Slow Food дава на местните общности. Като основна цел на организацията в България до 2008 г. се заявява основаването на конвивиуми, „които са обединения на хора, членове на Slow Food, които се стремят да запазят кулинарните традиции и подкрепят местните производители“<sup>52</sup>. Като се коментират ползите, които подобна стъпка предполага, тя поставя акцента върху осъзнаването на идентичността на общността, чрез обвързването ѝ с конкретен продукт или продукти. Според Димитрова „това е много важно за страна като България, където хората трудно създават стабилни общности, обединени около обща идея. А и регистрирането на конвивиум дава възможност на българските производители да станат част от световната мрежа на Slow Food и да осъществяват контакти със свои колеги от други страни“<sup>53</sup>.

По този начин българските конвивиуми задават не само локална групова принадлежност, но свързват и местни общности с такива от други страни и културни контексти, създавайки едно мултикултурно общество, обединено от идеологията на Slow Food за чиста, честна и справедлива храна.<sup>54</sup> В този случай

---

<sup>52</sup> Бакхус (2008), „Кампания: Кой се опитва да съживи българските национални храни?“, *Бакхус*, [https://www.bacchus.bg/spisanie/gurme/2008/10/30/573412\\_kampaniia\\_koi\\_se\\_opitva\\_da\\_sujivi\\_bulgarskite/](https://www.bacchus.bg/spisanie/gurme/2008/10/30/573412_kampaniia_koi_se_opitva_da_sujivi_bulgarskite/) (посетено на 1.07.2021).

<sup>53</sup> Пак там.

<sup>54</sup> Повече за идеологията и действията за постигане на заявените цели виж Петрини (2016).

гастролокализъмът е част от преосмислянето на производството и консумацията на храни глобално и създаването на местни общности, които да отстояват общи каузи в контекста на своите традиции.

Представяйки спецификите и ползите от конвивиумите и представяйки примера от Смилян Димитрова пояснява спецификите на Конвивиум „Родопи – Смилян“:

*[Той] обединява производители на традиционни продукти от с. Смилян, включително и „Смилянския фасул“. Регистрирането беше само формален акт, с който една зряла местна общност стана част от Slow Food. Разнообразиха се дейностите, свързани със „Смилянския фасул“. Местната кредитна кооперация, която ги подкрепя, успя да получи правна защита на думата „Смилянски“ и запазен знак на продукта. Това дава надежда на местните хора, че ще успеят да защитят продукцията си и да намерят адекватен пазар. Членството в Slow Food дава възможност и за реализация на малките производства на международния пазар (често организиран в мрежата на Slow Food), като се получават и по-добри печалби.<sup>55</sup>*

Заложеното през 2006 г. се доразвива и в създаването на Президиум на Slow Food за смилянския боб. Президиумите действат като „механизъм, с който се опазват и стимулират икономически общности от местни производители, за да се популяризират продуктите им“<sup>56</sup>.

Мултидисциплинарният екип от изследователи, състоящ се от Валентина Ганева-Райчева, Десислава Димитрова, Теодора Иванова, Петър Петров също провеждат теренни изследвания в село Смилян и региона. Заключение, които правят в статията си „Растения с идентичност: примерите на радуилския и смилянския фасул“, показват едновременно политиките на валоризация на

---

<sup>55</sup> Пак там.

<sup>56</sup> Пак там.

дадена храна като регионален ресурс, но също така дават интересен ракурс за социалното формиране на териториите. Коментирайки смяляния фасул, Ганева-Райчева и колектив превръщат към процесите на мобилизиране на определени ресурси за социална мобилизация, която да активира социални връзки вътре в общността (Ганева-Райчева и колектив 2021: 192). Така в Смяля преосмислянето на пространството е част и от валоризирането на смяляния фасул. Това се случва на базата на подхранването на колективна памет и общо мислене както за територията, така и за спецификите на конкретния местен сорт. Тези нови интерпретации – на сорта местен фасул като част от световното биоразнообразие – са част от процеса на конструиране на локалността чрез аргументиране на автентичността на конкретна местна храна. Случаят в Смяля показва изграждането на локален продукт, като включващо валоризацията и преосмисляне на самото наследство и утвърждаването на обвързаността между храна – локалност – автентичност.

### **ДИНАМИКАТА ЛОКАЛНО – ГЛОБАЛНО**

Според събраните до момента теренни материали, наблюдения и интервюта като основна специфика на кулинарните фестивали се очертава техният двойствен характер. Изводът, до който наблюденията на различни фестивали в страната и разговорите с техните организатори ме доведоха, е, че фестивалите, посветени на храни, съвместяват едновременно традициите и иновациите. Фестивалите на храните в български контекст съчетават празничността на традиционното общество, комбинирана с различни форми на национални чествания, наследени от комунизма, но и нови форми на колективни събирания. Подобен тип публични празнувания се обвързват с вече съществуващ предишен колективен празник – селски събор, честване на светец покровител, панаир, аграрен празник, национален празник и т.н. Много от фестивалите изрично заявяват връзката с локалните традиции и тяхното възплътяване в новата форма на празнуване.

Като основни елементи от фестивалите се налагат нови елементи на масовата култура, като кулинарните конкурси, панаирите на занаятите, конкурсите за красота, но също и класически такива, като фолклорни програми, борби и веселия за малки и големи (Petrov 2010: 206). Така местните сами заявяват новото честване като своеобразно продължение на вече съществуващи по-стари колективни традиции, но и включват иновативни за общностното празнуване елементи. Важно е да се отбележи, че самите организатори и местното население често дефинират новите събития като фестивали, но също така се използва и „празник“ като определение за това колективно честване.<sup>57</sup>

Друга заявка, която организаторите на фестивалите на храните правят, е тази за популяризирането на локални продукти и устойчивост, не само на традициите, но и на региона. Това намира израз и в програмите на кулинарните фестивали, които включват също семинари, конференции, социално ангажирани артистични прояви, в които се повдигат въпросите за традициите, локалното знание, наследството, биоразнообразието, устойчивото местно развитие. Подобно говорене е част от международните, националните, регионалните и локалните политики, което означава, че фестивалите следват разбирането за употребите на културното наследство и културата в стратегиите за местно развитие. Акцентът върху локалното наследство обаче задава и един антиглобализъм, в който локалните специфики се извеждат на преден план в контраст с глобалните културни модели. Честването на аграрни традиции и технологии в самата своя същност може да се приеме за опозиция на индустриалното производство и масовата консумация на храни.

Противоречието между локално и глобално се забелязва и във включването по места на фестивалите като механизъм за развиване

---

<sup>57</sup> Пример за хибридният характер на празниците и фестивалите на храните дава „Панаирът на киселото мляко и фестивал на народните традиции и художествени занаяти“, който се провежда в края на месец юли в град Разград. Както и самото продължение на името на събитието говори, това честване има двойствен характер и съчетава панаирното с фестивалното.

на алтернативен, селски или кулинарен туризъм. Така местни културни ресурси се приобщават в глобалните туристически процеси и новите световни стратегии за устойчивост на селските райони. Именно тази двойствена същност на фестивалите рефлектира и върху функциите, които те изпълняват. От една страна, чрез активизирането на стари знания, практики и технологии те обслужват представянето и опазването на локалните продукти и традиции. От друга страна, чрез презентацията на локалното кулинарно и културно наследство то не само се популяризира, но също така и се комерсиализира.

Фестивалният формат на представяне на местните кулинарни традиции, макар и тук да беше представен в неговия български контекст, се мисли като част от процесите на изграждане на локални идентичности, които черпят ресурсите си от това, което се привижда, реконструира и аргументира като локално наследство. Така фестивализацията е едновременно част от процесите на неолокализъм и гастролокализъм, но също и техен проводник.

## ГЛАВА 3

---

### ИЗСЛЕДВАНЕ НА СЛУЧАЙ: „КУРТОВО КОНАРЕ ФЕСТ“

Тази глава ще представи изследване на един конкретен фестивал, неговите специфики и развитието му през годините. Целта е по-детайлно да се представят процесите на патримониализация на наследството, за да се разбере как фестивалите на храните стават част от тези процеси на преосмисляне и валоризация. По-детайлният анализ на конкретен случай ще направи по-видими процесите на фестивализация, които бяха засегнати във втора глава. Случаят, на който ще се базира тази част от монографията, е фестивал, който наблюдавам от години, известен като „Куртово Конаре фест.“ Пълното име на фестивала е „Куртово Конаре фест – Фестивал на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“. Той е един от устойчивите примери на разглеждания феномен на фестивализация и чрез него могат да се проследят проявленията на новия тип колективна празничност, а и как функционират процесите на конструиране на наследството. Именно френският термин патримониализация разкрива конструктивността на наследството. Той дава възможност да се анализира самия процес на „направата“ на даден културен или природен феномен в наследство. Патримониализацията проблематизира как материален или нематериален културен елемент става част от инструментите на личната или груповата идентификация. С термина се цели разкриването на това как наследство започва да се осмисля като такова и как то се аргументира като знаково за определена група. Процеси на употреби, на институционализация на наследството, на валоризиране и придаване на смислови интерпретации, също са процеси, които са свързани с патримониализацията (Guy 2007; Ahmed 2010).

Както подсказва името на фестивала, той чества два продукта – чушката и домата. Куртовоконарци се заявяват като идентифи-

циращи се с тях. Мислейки в контекста на патримониализация, аз ще анализирам как тази връзка между наследници, територия и наследство се изгражда, аргументира, употребява и предава в общността. В тази глава ще се търсят основанията за това куртовци<sup>58</sup> да организират такъв фестивал, както и връзката между чушката и домата и избора Куртово Конаре да е мястото, на което да се случва фестивал в тяхна чест. Както вече беше проблематизирано, обикновено наследството се аргументира като вкоренено по един или друг начин в историята на общността, от една страна, а от друга – с територията. Затова и ще започна с представяне на Куртово Конаре – неговите географски и исторически специфики. Целта ми е да установя кога се изграждат връзките продукт и територия и как тези връзки се трансформират в колективно разпознат символ, маркер на локалността и групата и как в крайна сметка започват да функционират като наследство. Във втората част на главата ще се фокусирам върху анализ на спецификите на „Куртово Конаре фест“.

## **СЕЛО КУРТОВО КОНАРЕ**

Село Куртово Конаре за мен беше неизвестно, преди да започна да посещавам фестивала му. То беше едно от селата, през които се преминава на път за град Кричим. Намира се на около 23 километра от град Пловдив и административно принадлежи към община Стамболийски. То е едно от тези села, в които има главен път по средата им, на който местните излизат пред къщите си и на импровизирани сергии продават земеделската си продукция (сн. 16).

В стратегическите документи за планиране на административен регион Пловдив селото се представя като част от община Стамболийски. Общото описание на региона го ситуира в западната част на Горнотракийската низина с предимно равнинно-низинен релеф. Изключение правят „вдадените в Горнотракийската низина остатъчни подножни височини от стъпаловидния профил на

---

<sup>58</sup> Виж бел. под линия номер 7.

северния родопски склон –Бесепарските ридове<sup>59</sup>. Климатът се определя като преходно-континентален със значително мека зима<sup>60</sup>. Преобладава българското население, като през годините демографските динамики между 30-те и 70-те години на двадесети век са документирани от Маргарита и Георги Паскови.<sup>61</sup> Според данните, които те дават, през 1934 г. селото има 2266 жители. Последните започват постепенно да се увеличават до 60-те години, когато и селото достига най-голям брой жители. През 1946 г. 2952 жители обитават Куртово Конаре. Десет години по-късно те вече са 3505 (1956), а през 1965 се бележи изключително повишаване на населението до 3933 жители. Това покачване вероятно има социално-политически и икономически причини, които не се споменават от авторите. Но е видимо, че то не се удържа и през 1975 населението намалява до 3433 души (Паскови – непубликувано). Според данните от община Стамболийски и кметство Куртово Конаре, регистрираните жители на Куртово Конаре през 2020 г. са 2638. Близостта на селото до големия икономически, административен и културен център Пловдив повлиява неговото запазване от процесите на обезлюдяване, които са изключително силни в голяма част от селата на територията на Република България.<sup>62</sup>

---

<sup>59</sup> Агенция за регионално развитие (2019) „Стратегия за интегриран и устойчив туризъм на област Пловдив 2019 – 2025 – прект. Приложение 1“, 287, [http://rda-bg.org/assets/files/project\\_tourizm\\_Pd\\_strategy\\_prilozhenie%201.pdf](http://rda-bg.org/assets/files/project_tourizm_Pd_strategy_prilozhenie%201.pdf) (посетено 08.07.2021)

<sup>60</sup> Пак там: 285.

<sup>61</sup> Маргарита и Георги Паскови, автори на непубликувано краеведско изследване от 90-те години на миналия век, описват ридовете с повече емоция и детайли. „На два километра от нея [територията на селото] се издигат най-източните разклонения на Бесепарските ридове – безлесни и неприветливи, наречени тук „Горките „или „Баира“, а старото им име през турско време било „Баба баир“. Бесепарските ридове принадлежат към Западните Родопи и представляват най-северните хълмисти стъпала на родопския разклонен склон. В по-ново време човешкото влияние върху ридовете продължава и се изразява в контрабандна сеч на останалите горички и хвойнови храсти, прокарване на пътища и канали, експлоатация на карриери“ (Паскови – непубликувано).

<sup>62</sup> В разговор с местните много от тях заявяват, че пътуват за работа в Пловдив всеки ден, но остават да живеят в Куртово Конаре.

Дори и сега, когато вече целенасочено се опитвам да науча повече за това място, разбирам че то е останало някак „безинтересно“ за изследователите. Малкото исторически сведения, които ще използвам, за да очертая спецификите на селото, се базират на материали, събрани от Народно читалище "Любен Каравелов – 1897" – Куртово Конаре. Това са няколко публикувани статии и доклади, както и непубликуваното (но дарено на читалището) краеведско изследване „История на Куртово Конаре“ на съпрузите Маргарита Паскова и д-р Георги Пасков.<sup>63</sup>

Според Паскови, които се базират на юбилейния сборник „Българско село“, издаден през 1930, селото възниква от обединението на други две села през 18 век. Това се случва около 1760 година и тогава то наброявало около 60 – 70 къщи.<sup>64</sup> Едното от тях

---

<sup>63</sup> В емоционален пост на 7 април 2020 година на профила на Читалище „Любен Каравелов – 1897“ във фейсбук се разказва за двамата съпрузи, за тяхното участие в живота на селото, както и подробности около даряването на ръкописа. Ще използвам части от поста, за да дам повече пълнота на образите на двамата съпрузи, а също и да се опитам да валидирам информацията, която те са събрали за селото. Двамата са били активна част от живота на селото – той като селският лекар (които е изродил и повечето от живеещите в Куртово), а тя – като селска учителка. Двамата отдавна са покойници, но са оставили траен отпечатък в живота на много куртовци. „И така, много от вас знаят кой е д-р Пасков, но по-младите едва ли. Може би са чували неговото име от своите родители, може би не са. А д-р Пасков не трябва да бъде забравен, защото е една от най-светлите личности на нашата общност – може би най-светлата, защото няма нищо по-ценно от здравето и такива лекари се раждат веднъж на много години! (...) Заслугата за написване на историята на Куртово Конаре е негова и на неговата съпруга – незабравимата първа местна учителка – Маргарита Паскова. Беше някъде към 1990г. Д-р Пасков беше редовен посетител на читалището и читалищната библиотека. Един ден се обади, че иска да ни завещае нещо – беше историята на Куртово Конаре, грижливо подредена в папка с пожълтели страници, написана на пишеща машина. Този завет ни мотивира и задължава да продължим традицията и да показваме и разказваме историята на Куртово Конаре. За нас това е чест и отговорност и никога няма да забравим този жест!“ Публикацията е налична на <https://www.facebook.com/chitalishtekurtovokonare/posts/2797865250260945/> (посетена на 08.07.2021).

<sup>64</sup> Исторически находки в региона показват, че в него са съществували тракийски и елински селища (Агенция за регионално развитие 2019).

било конярско, като това задава и поминъка на новото село Куртово Конаре, което отглеждало и пасяло султански коне<sup>65</sup>.

Паскови предлагат две предания, които обясняват името Куртово Конаре. Според едното селото е наречено на Куртю войвода, който се криел в гъстите гори край минаващата близо до селото реката Въча. Според мен този разказ е част от героико-патриотичната митологизация след Освобождението. Другото предание, документирано от Паскови, разказва, че тези гористи местности били обитавани от вълци. Името на селото идвало от турската дума за вълк – *kurt* „курт“, и от определението на поминъка на местните – коняри.<sup>66</sup>

На сайта [www.kurtovokonare.com](http://www.kurtovokonare.com), на който се представят събраните от читалището архивни и исторически материали, може да се види факсимиле на кратка публикация за селото, отпечатана в цариградския вестник „Зорница“, брой трети от 1891. В статията се четат следното: *„като полско село, излишно е да се казва, че със земеделие ся поменува. По причина на изобилието от разни дървета 143 къщи от далеч никак не са видат; кой не знае че там е село без друго би си помислил, че е една доста богата кория или гора“*. Друг източник за преобладаващия поминък на местните в края на 19 век е публикуван през 1897 изключително детайлен и аналитичен доклад на помощник-началника към отдела по земеделието на Министерството на търговията и земеделието Петко Дичев. Той инспектира работите по създаването на индустриално предприятие за преработка на коноп и производство на въжета в селото.<sup>67</sup> В доклада си

---

<sup>65</sup> Паскови – непубликувано.

<sup>66</sup> Паскови поради желанието си името на селото да се свързва с героичния войвода, отхвърлят тази хипотеза. За мен доказателствата, които прилагат, обаче по-скоро я потвърждават, а не я елиминират. Ето какво споделят те: „Това обаче не звучи убедително, защото само на два километра е „Курт кория“ (вълча кория), където и в по-късно време имало вълци. Гората била непроходима и имало условия за вълци. По-убедителна е, и по ни се ще да приемем, първата версия, че селото е наречено на името на първия заселник там“ (Паскови – непубликувано).

<sup>67</sup> Преработката на коноп и особено производството на въжета в този период е част от държавните икономическа политика. Цели се местно производство, за да се намали големият внос на продукти от коноп.

П. Димчев прави доста пълен анализ на икономическото състояние и спецификите на Куртово Конаре в края на деветнадесети век. Ето как наблюдаващият и анализиращият селския поминък и икономически потенциал представя Куртово Конаре:

*Според поземлената книга то има около 9000 декара работни земи. На една къща следователно се пада средно 60 декара. Ето защо, селяните от това село са ограничили в съвършено малки размери производството на зърнени храни и са дали преднина на зеленарството, овоцарството и някои специални култури.<sup>68</sup> [...] Една голяма част от нивите се отделя за бахчи, в които се отглеждат: домати, краставици, пиперки и зеле. Около 50 къщи имат за най-главно занятие зеленарството. Всеки от зеленарите си има парник – устроен твърде просто. [...] В началото на месец Юлий в Куртово-Конаре може вече намерят за продан зеленчуци, които се изнасят в София, Пазарджик и Пловдив. От продажба на зеленчуци селото взема ежегодно около 7 – 8000 лева. Най-ранно обикновено започват да излизат доматите. [...] Освен това се произвежда и зелен фасул, който най-много се продава в София. В по-голям размер се сее фасул [...] и ежегодно в това село се произвежда до 120 000 килограма зрял фасул, който се продава на търговците от Одрин, които лично идат за тази цел в Куртово-Конаре (Дичев 1897: 4 – 6).*

Министерският експерт Петко Дичев също потвърждава заявеното във вестник „Зорница“, но дава много по-подробна картина на спецификите на отглежданите земеделски култури. Дичев пише и за отглеждането на ориз, пшеница, ечемик, овес, орехови дървета (за шарланджийство и ядене); круши, ябълки (донесени от Садовското земеделско училище и от Кюстендилско) (пак там). В цитирания откъс от неговия доклад се вижда, че ранните червени домати са имали изключително голямо значение за селото, поради пазарите,

---

<sup>68</sup> Скотовъдството също не е развито в големи мащаби, пак според същият доклад, като преобладаващо се посочва отглеждането на кози (Дичев 1897: 4).

които имат. Пиперът (чушката), която е другият символ на „Куртово Конаре фест“, също се появява в доклада му, но тук той дава по-приоритетно място на фасула, който явно е бил с много добро качество, щом търговци от Одрин идват да го изкупуват на място.<sup>69</sup>

В отчета на Дичев място намира и една фигура, която, както по-надолу в текста ще бъде уточнено, се превръща в нещо като патрон на „Куртово Конаре фест“. Това е Александър Димитров. Министерският анализатор го представя в документа си като „човек с достатъчно развита инициатива [който] е посетил лани въжарски работилници в Сърбия и Унгария, гдето се е запознал практически с наредбата им, капиталите, които са потребни за тая цел и ползата, която донасят“ (пак там: 10). Александър Димитров е назначен за управител на дружеството, но също така го финансира и поема ангажимента да построи работилница за преработка на конопа във въжета (пак там). Това го откроява като заможен, находчив и будещ респект човек, който застава не само зад една идея, но и участва активно в нейното реализиране. Дичев дава оценка за него като инициативен и предприемчив човек, а описаното в доклада му показва, че той работи в посока интегриране на вече успешни производствени и икономически модели в Куртово Конаре.

Дичев не само се изказва положително за един от предприемчивите и инициативни хора от селото, но в края на доклада си прави интересен социо-икономически портрет на куртовци:

*Като се вземе въобще каква е обстановката на нашите села в сегашно време, как се ръководят в тях селските общи работи, дейността на нашата, ако и слабо развита селска интелигенция другаде, поминъчните средства и общото развитие на нашата селска маса, може без преувеличение да се каже, че село Куртово-Конаре строи добре. Неговата селска наредба, грижите на интелигенцията му, голямата заинтересованост на селяните, създаването на такива*

---

<sup>69</sup> По-нататък в текста ще се коментира отново спецификата на куртовския боб, но и неговото постепенно потъване в забрава, а в последните години се наблюдава подновен интерес.

*сигурни източници на поминък, илюстрира най-добре ползватата дейтелност на едно малко село, силите на което са ус-  
тремени в развитие преимуществено на дребноземелчески  
поминъци – присъщо на малкото земеделие. Нищо по-полезно  
за Куртово-Конаре не би могло да бъде от тия дребни земе-  
делчески клонове. Изобилието на водите, ровките пещъкливи-  
кумсаливи почви, сгодния климат, малкото пространство  
земя, която имат на расположение и близостта на железни-  
цата, която ги свързва с такива големи центрове като Со-  
фия и Пловдив, действително са услужили много на това на-  
селение, за да си помогне в живота, а и да се забогати тол-  
кова, колкото това може да му даде земеделието (нак там:  
8 – 9).*

Цитатът очертава картината на една задружна и просперираща селска общност, която използва по възможно най-добрия начин ресурсите, които има. Малкото обработваема земя, която П. Дичев подчертава в началото, не се мисли в края на доклада му като недостатък, а като изключително добре овладян ресурс. Това се подсилва и от благоприятния климат, богатата почва, достатъчното вода, ключова за развитието на земеделието, също от наличната инфраструктура (близостта на железница), която да не затваря икономическото развитие на селото, а да дава възможност за пласиране на земеделската продукция. Заключение от този доклад дава само един положителен облик на Куртово Конаре от края на 19 век с напредничави предприемчиви и задружни жители, живеещи на плодородна земя, от която печелят по възможно най-добрия начин.

Допълнителни детайли от развитието на Куртово Конаре през 20 век дават Паскови, като те се базират на свои спомени, на разговори със съселяните и на документи.<sup>70</sup> Цитирайки изследване на Прокопи Киряков, което разглежда кооперативното движение в България, Паскови твърдят, че той определя кооперациите в

---

<sup>70</sup> В своята *История на Куртово Конаре* Паскови също се позовават на доклада на Дичев.

селото като образцови и дори ги нарича „Йерусалим на българската кооперация“.<sup>71</sup> Създадената в началото на века кооперация се налага като стабилно и уважавано обединение, което се развивало на базата на кооперативната солидарност. То поема изкупуването и продаването на произведените аграрни продукти, на първо време само на членовете на кооперацията, а по-късно – и на външни на сдружението производители. С това отново се доказват предприемчивостта и добрият социален климат, който спомага за подобно развитие на кооперацията в село Куртово Конаре<sup>72</sup>.

През 1925 г. при изграждането на електроцентрала „Въча“ селото се електрифицира, което отново спомага за икономическия му подем. В края на двайсетте години в селото започват да функционират и външнотърговски износни фирми. Паскови са документирали, че през 1929 г. комисионери закупили куртовски домати и за първи път осъществили износ за Виена. Целенасочени усилия за развитието на земеделието като основен поминък на селото се влагат и в основаването през 1935 на Допълнителното земеделско училище, ръководено от Асен Къдринов, първият човек от селото, завършил агрономство<sup>73</sup>. За да се подsigури най-рационалното оползотворяване на земеделската продукция, се построява и вакуумна станция за преработка на домати в пюре. Нововъведенията, които се внедряват за повишаване на доходите от

---

<sup>71</sup> Според събраната от Паскови информация кооперацията не била само икономическо сдружение, но имала и социален характер. От кооперативните средства се отпускали безлихвени заеми за подпомагане на „добри и работливи хора“ Пример за подобно действие авторите дават с подпомагането на куртовеца Ангел Милушев с 400 лева, за да учи в Софийския университет (Паскови – непубликувано).

<sup>72</sup> Пак там.

<sup>73</sup> Училището се е помещавало в двора на черквата и в него се приемали между 60 – 65 ученици от Кричим, Куртово Конаре, Ново Село, гара Кричим (днешен Стамболийски) и Полатово (днешен квартал на град Стамболийски). Училището приемало както момчета, така и момичета. За момчетата образованието било насочено към земеделието с практика в около 150-те декара училищни градини. „Училището разполагало с образцов пчелин от около 50 – 60 кошера, разположени в местността Радеша“. Обучението за момичета било по-скоро за домакини. Курсовете били по готварство, домакинство, шев и бродерия и др. (пак там).

продукцията, са построяването на хладилник (1939)<sup>74</sup> и сушилня за плодове и зеленчуци (1940). И двете са построени на дарена общинска територия.

Освен за куртовските домати има сведения и за отглеждането на „холандски домати“. Според куртовските краеведи през 1936 са изнесени именно от тях 122 тона. В броя на вестник „Воля“ от 8 септември 1941 година Паскови намират интересна статистика за това какво е състоянието на кооперацията и кои са основните аграрни продукти с най-голямо производство, а от там – и с най-голямо икономическо значение за селото. На страниците на вестника те са намерили следното:

*Най-важният стопански институт в селото е кредитната кооперация „Сила“. Неин председател е енергичният агроном Асен Къдринов, а касиер – деловодителят Делчо Ботев. Тя е основана през 1905 год. и брои 100 члена. Нейната стопанска дейност е в областта на общите продажби на земеделските произведения. Кооперацията е продала на кооперативни начала за сметка на производителите през годината ягоди 250 000 кг, домати 500 000 кг, грозде 100 000 кг, овоцния 100 000 кг, червен пипер 80 000 кг и пр. Тя доставя на своите членове слама за храна на добитъка, за постилка на ягодите, дърва и въглища и др. („Воля“ 8 септември 1941г., цитирано от Паскови).*

Отново се продължава линията от края на деветнадесети век за отглеждане на домати и пипер като едни от ключовите за селото продукти. Доматите са първенци в данните, които вестникът дава. Подобна статистика, както и данните от доклада на Дичев

---

<sup>74</sup> Паскови изтъкват важната икономическа роля на това първо хладилно съоръжение за региона „Така за кооперацията бил решен важен и основен въпрос, което в следващите години цяло да ѝ осигурява условия за получаване на приходи от охлаждането на стоки. Хладилникът се предвиждало да се дава под наем и на частни търговци срещу определена такса. В резултат на по-добрата организация при изкупуването и продажбата, през 1941 г. били заплатени и по-добри цени на производителите, по-високи от средната пазарна цена“ (Паскови – непубликувано).

показват, че поминъкът на Куртово Конаре е свързан с домати и пипера и те са играли изключително важна икономическа роля. Паскови уточняват, че „червеният пипер, който се засаждал масово, се изкупувал за сметка на кооперацията и градинарската централа в София“.

За събитията и развитието на производството семейство Паскови се лаконични. Те публикуват само някои ключови данни. Едните са за 1948 г., когато се образува ТКЗС „Ленин“. Споменават 1960 г. като събитие, което прави селото ударник с набрани в ТКЗС „Ленин“ над 11 милиона килограма от трайните сортове ябълки: куртовка, айвания, карастоянка, кавак, куртовска айвания. Последната година, която се споменава, е 1968-а, когато завършва строежът на 30 декара оранжерии. Социалистическият период бележи по-агресивно земеделие, обезземляване и одържавяване на частните предприятия. Това вероятно е повлияло трайно на добре изградената и икономически успешна общност на Куртово Конаре. И по времето на социализма се запазва отново акцентът върху селското стопанство като регионът става ключов и за консервната промишленост.

„В нашата страна производството на домати представлява гръбнакът на цялото зеленчукопроизводство. Тяхното значение се определя от разностранното им използване за нуждите на вътрешния пазар, консервната промишленост и износ“ (Муртазов и колеktiv 1987: 8). Според териториалното райониране на селското стопанство през този период Пловдивско се налага като най-големия производител (пак там: 9). Така с новият строй Куртово Конаре и регионът запазват своя аграрен поминък, но той започва да се модулира според новия политически, икономически и социален ред.

Заедно с форсираната индустриализация, която обхваща аграрния сектор и производството на храни, започва и целенасочено създаване на нови сортове. В специализираното издание от 1987 г. „Зеленчукови култури: Домати“ се коментират усилията в тази посока:

*С развитието на обществото се поставят нови, по-високи изисквания и към сортовете – да съчетават в себе си*

*висок добив, високо качество, устойчивост на биотични и абиотични фактори, да отговарят на изискванията на производителя, преработвателната промишленост, консуматора и пазарите. Важни технологични изисквания поставиха и новите промишлени технологии на отглеждане и прибиране на домати за преработка, както и принципно новите методи на отглеждане на домати за консумация в прясно състояние. За да се задоволят разнородните нужди на потребителското търсене, селекцията се насочва все повече към създаване на специализирани сортове за различните производствени направления (пак там: 23 – 24).*

Изложението представя цялостната логика, стояща зад селекцията на семена за индустриализираното производство. Тя има едно приоритизиране на новите сортове и тяхната употреба за сметка на старите естествено селектирани местни вариации. Новите сортове се разработват често като хибриди между местни такива и привнесени чужди сортове. Цели се лабораторно да се селектират сортове, които да имат по-голяма производителност и да са по-издръжливи.

Селектирането на местни сортове започва да се осъществява още през 30-те години на двайсети век. През 1930 г. със заповед на Министерството на земеделието и царски указ на цар Борис III се създава „Държавна земеделска опитна станция“<sup>75</sup>. Работата на петчленния научноизследователски екип е насочена към подобряване на различни зеленчукови, зърнени и фуражни култури. Селекциите се осъществяват на базата на изучаване на български и чужди сортове домати и пипер и създаването на нови култури. Един от създадените сортове се наименува „Куртовска капия 1619“<sup>76</sup>.

---

<sup>75</sup> Със смяната на режима станцията се преименува на Институт по зеленчукови култури (ИЗК) „Марица“, Пловдив.

<sup>76</sup> Информацията е от историческата справка публикувана в статия на списание *Растителна Защита* (2017), бр. 1, <https://www.plant-protection.com//article.xhtml?jsessionid=95fdc5d6817846f22b0647b57fcd?categoryId=3&articleId=527&activeMenu=0> (посетено 09.07.2021).

Постепенно сортове, използвани от местните, се изместват от новите лабораторно създадени. Именуването на сорта „*Куртовска капия 1619*“<sup>77</sup> дава няколко възможности за интерпретация, които трябва да имат по-задълбочено изследване, за да бъдат доказани. Възможно е в селекцията на новия сорт да се използват култури, които са отглеждани в Куртово Конаре. Това може и да не са локални сортове, но да дават добър добив и да се развиват добре в

---

<sup>77</sup> През 2008г. в ИЗК „Марица“, Пловдив, се създава нов сорт капия, отново носещ името на Куртово Конаре. Негов създател е доц. Величка Тодорова, а името, което носи е „Куртовска капия 1“. В интервю за платформата „Агро Пловдив“ от 2013г. доц. Тодорова представя селектираният вид така: „*добивите от „Куртовска капия 1“ започват от 6 и стигат до 10 тона от декар. Спрямо традиционната „Куртовска капия 1619“ новият сорт е с 50% по-добивен, перикарпът му е по-дебел, а растението е с доказано по-слаба възприемчивост на вертицилийно увяхване*“. На страницата на ИЗК „Марица“ също се рекламира новият сорт, като се представя за подобрен индустриален сорт, който би трябвало да подмени „девалвиращия“ и вече не подходящ за нуждите на съвременните агропроизводители сорт „Куртовска капия 1619“. Там четем: „*Сравнително нов високодобивен сорт тип Капия. Подходящ е за средно ранно полско производство. Плодовете са висящи, гладки, с дължина 12 – 16 cm и диаметър при основата около 5 cm. След печене се белят много лесно. Добивът, дебелината на перикарпа и средното тегло на плода са с по-големи стойности от тези на Куртовска капия 1619. Новият сорт превъзхожда слабо стандартния по устойчивост на вертицилийно увяхване (*Verticillium dahliae* Kleb). Продукцията е предназначена за консумация в прясно и преработено (печене, маринование, тюрета и лютеница) състояние*“. Независимо усилията за популяризиране на новия по – добивен и по-устойчив сорт, ценността на наложилия се по-стар и вече приет за традиционен „Куртовска капия 1619“ все още се удържа от Изпълнителната агенция по сортоизпитване, апробация и семеконтрол (ИАСАС). През 2017 старият куртовски сорт капия фигурира като застрашен сорт и е включен в „Списък на застрашените от изчезване местни сортове, важни за селското стопанство“. Включването на сорта в този списък дава възможност за държавно финансиране на производителите му по Мярка 10 – „Агроекология и климат“, от Програмата за развитие на селските региони 2014 – 2020; Подмярка 10.1.6. „Опазване на застрашени от изчезване местни сортове, важни за селското стопанство“. Виж „Агро Пловдив“ (2013). „Украйна иска семена от шоколадовия пипер на ИЗК „Марица“, <http://agroplovdiv.bg/4471/украйна-иска-семена-от> (посетено на 09.07.2021); ИЗК „Марица“ (2014). „Куртовска капия 1“, <http://izk-maritsa.org/sortove/piper/kurtovska-kapiya/> (посетено на 09.07.2021); ИАСАС (2017). „Списък на застрашените от изчезване местни сортове, важни за селското стопанство“ [https://www.dfs.bg/assets/11966/Spisak\\_na\\_zastrashenite\\_vidove\\_2017\\_new3.pdf](https://www.dfs.bg/assets/11966/Spisak_na_zastrashenite_vidove_2017_new3.pdf) (посетено на 09.07.2021).

климатичните условия на региона. Другият вариант е да се използват популярни за селото сортове, които да се индустриализират.

Според Паскови в селото до началото на двадесети век е имало над 100 стари местни сорта плодове и зеленчуци. Това се променя с колективизацията и насилственото влизане в ТКЗС. В опит да опишат старите местни сортове, читалище „Любен Каравелов – 1897“ изготвя „*Картотека на местните сортове*“<sup>78</sup>. На базата на разговори с местните и собствени наблюдения, авторите на Картотеката заключават:

*Интересът към старите местни сортове спада, някои от тях са загубени безвъзвратно, а други са оцелели като наследствени – т.е. в малки количества са отглеждани от различни семейства в дворните градини. Така са запазени и до днес и ние можем да ги възродим и запазим за следващите поколения. Още по-горди сме от факта, че някои от тези сортове носят и името на населеното ни място.*<sup>79</sup>

Историческата ретроспекция в тази част на монографията показва, че село Куртово Конаре е имало своята аграрна слава през двадесети век. Също така се откроява основните култури, които населението е отглеждало. Мислейки в посока какво се избира от културното многообразие на даден регион, за да се трансформира в символ, репрезентиращ общността и нейните традиции, може да се заключи, че и други култури, а не само домати и пиперът също са имали значение за развитието на региона и са присъствали трайно в аграрните практики. Като такива се очертават фасулът, ябълките, ягодите и други. Тук логичен е въпросът защо един аграрен продукт става по-важен и по-значим от другите и как и защо

---

<sup>78</sup> Картотеката е налична онлайн [http://www.kurtovokonare.com/nature/?page\\_id=11](http://www.kurtovokonare.com/nature/?page_id=11). Тя е изработена по проекта „Екологичното образование – мост към устойчивото развитие на местната общност“. Той е реализиран с подкрепата на Фондация „Глобални библиотеки – България“ в рамките на конкурс „Библиотека – активен участник в общественния живот“, сесия 2 (2016).

<sup>79</sup> Читалище „Любен Каравелов – 1897“ (2017). „*Картотека на местните сортове*“, [http://www.kurtovokonare.com/nature/?page\\_id=11](http://www.kurtovokonare.com/nature/?page_id=11) (посетено 09.07.2021).

се издигат до местен символ чрез фестивализацията им конкретно чушката и доматиът.

### **„КУРТОВО КОНАРЕ ФЕСТ“ И МИТОЛОГИЗАЦИЯ НА ТРАДИЦИИТЕ**

Името на разглеждания фестивал „Куртово Конаре фест – Фестивал на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“ отпраща, от една страна, към честване на два местни продукта, а от друга, към представяне на прединдустриални (традиционни) знания и умения. Двата продукта са валоризирани като локално наследство, което е важно, за да се популяризира (да се покаже и сподели с другите), но и то да се предаде на следващите поколения. Фестивалът се превръща в средство да се случи това. На него се представят чушките и доматиите като свързани с куртовските аграрни и кулинарни традиции. Също така новият за селото празник работи в посока към запазване на определени наследства, които се представят като свързани с територията на селото и неговите обитатели. За да аргументират тази връзка, както и „автентичността“ на заявените традиции, организаторите на фестивала, както и местната общност, представят валидации, които да свържат колкото се може по-назад във времето. Тези валидации са под формата на митологизирани разкази, които да покажат куртовци като тясно свързани с територията на селото, но също и като носители на определено аграрно познание, което е с ясна регионална специфика. Твърдението за регионална специфика се доказва чрез активизирането на „исторически“ разказ, на специфичен местен опит и знание, на еко-биологични специфики на отглежданите аграрни култури, дължащи също и на типичен местен климат.

Наративите, които аргументират основанието за съществуване на фестивала, представят началото на производството на домати и чушки в Куртово Конаре и служат като историческа обосновка на това, за което се твърди, че е традиция. Това удостоверяване на „автентичността“ на доматиите и чушките като типични хранителни продукти за Куртово Конаре включва два паралелни

процеса. При единия се изтъкват местните аграрни традиции и технологичен опит. При втория се генерират разказ/и, за да се потвърди и докаже твърдението за традиции. В случая на „Куртово Конаре фест“ решаващо за налагането на чушката и домата като обвързани с традициите на селото е не просто съществуването на специфични местни култури с отличителен вкус. По-важното е установяването на тясната връзка между общността, хранителните продукти (чушка и домати) и територията.

Първото издание на фестивала (проведено през 2009 година) има за цел да отговори на въпроса защо точно в Куртово Конаре се случва фестивал на чушката и домата. Организаторите от читалище „Любен Каравелов – 1897“ аргументират инициативата с позоваване на исторически сведения, които се пречупват и през една колективна митологизация. Цитирането на съществуваща историческа личност и събитията, свързани с нея, се използват за обосновката на Куртово Конаре като правилното място, на което трябва да се случи фестивалът, празнуващ домати и чушките. Официалният разказ, който се генерира, е следният:

*Посвещаваме този наш първи фестивал на дядо Александър от Куртово Конаре – роден точно преди 150 години, получил държавен орден за заслуги през 1909 г. И знаете ли защо? Защото е пренесъл доматиеното семе в България и за пръв път в Куртово Конаре е отгледал ранни домати, и защото през 1894 г. е построил първата фабрика за червен пипер в България пак тук, в Куртово Конаре. На нас, неговите наследници, не ни остава друго, освен да продължим започнатото...<sup>80</sup>*

С разпространяването на тази история по време на първия фестивал се установява и доказва тясна връзка между честваните продукти и конкретната локалност. Това се случва чрез разказването за назована поименно историческа фигура, която се оказва и местен

---

<sup>80</sup> АГОРА (2009), „Проведе се Куртово Конаре Фест 2009“, <http://www.agora-bg.org/en/news.html?newsid=40> (посетено на 09.07.2021).

герой. Организаторите възраждат Александър Димитров, живял и работил в селото от средата на 19 век до края на 20-те години на миналия век (1854 – 1928). За да се заяви още по-силно принадлежността на Димитров към местната общност, за него се казва, че той е по-известен в спомените на куртовци като „дядо Александър“. Тази патриархална близост носи усещането за колектив и за споделена историческа памет, която сплотява Куртово Конаре около един общ наратив и единна обща знакова фигура. Фамилиарното наричане спомага за задаване на определени внушения за местния герой като за някой го, разпознат и признат от общността, ценен и приеман за свой, за важен, значим, но и близък (сн. 17).

Историята за „дядо Александър“ се представя не само вътре в общността, но се превръща и във валидиращ и валоризиращ разказ за външните. В медийни интервюта и публикации, както и в публикувани от читалището материали тази история се разпространява, популяризира и репродуцира. Цели се тя да стане приет от всички (външни и вътрешни) аргументиращ разказ за фестивалната автентичност и релевантност.

За устойчивостта на този наратив можем да съдим от съдържанието на официалната страница на фестивала във фейсбук, където през 2021 г. можем да прочетем следното:

*Фестивалът съчетава представяне на традиционни местни продукти и храни и разнообразни културни дейности.*

*Защо в Куртово Конаре ?*

*Куртово Конаре е прочуто със земеделието си. През 1894 г. в мелницата на Александър Димитров (Дядо Александър) е смлян първият килограм червен пипер не само в селото, а и в страната. През 1896 г., пак в Куртово Конаре, се отглеждат първите ранни домати в България, пренесени от Цариград, благодарение на същия Александър Димитров.<sup>81</sup>*

---

<sup>81</sup> Информацията е публикувана на Facebook страницата на Куртово Конаре фест, поддържана от читалището в Куртово Конаре, [https://www.facebook.com/KurtovoKonareFest/about/?ref=page\\_](https://www.facebook.com/KurtovoKonareFest/about/?ref=page_) (посетено на 09.07.2021).

В представянето на фестивала на широката аудитория, която ползва социалната мрежа фейсбук, се дават още аргументации за аграрните традиции на Куртово Конаре и неговата роля на иновативен център за региона.<sup>82</sup> Изтъкват се достижения в областта на земеделието, които се базират на краеведско изследване на съпрузите Маргарита Паскова и д-р Георги Пасков, представени и погоре. Именно Паскови в своя непубликуван труд реконструират и историческите събития около Александър Димитров. В написаното от тях историческите факти се преплитат с колективни митологеми и автори коментари. Част от техния текст се използва и от читалище „Любен Каравелов – 1897“, но по-късно от читалището сами предлагат по-дистанцирана и реалистична версия за ролята на Димитров в налагането на Куртово Конаре като пионер в производството на ранни домати и червен пипер.<sup>83</sup> Тази трансформация на избрания публичен образ е интересна и показва важността на митологизирането за валидирането и валоризирането на новия символ на населеното място (както за местните, така и за външните). С утвърждаването и разпознаваемостта на вече наложения символ се подменят и неговите инструментализации и употреби. Следвайки процеса на патримонализация или с други думи на въвеждане в наследство, ще обърне внимание именно на първите години от съществуването на фестивала и усилията, които полага читалището за налагането на определен образ – символ на чушката и домата.

В тази връзка ще представя и разказ, който генерират Паскови и който се мултиплицира и налага като истинен от читалището, куртовоконарци, община Стамболийски и медиите. В своето

---

<sup>82</sup> Профилът на Куртово Конаре фест през юли 2021-та има 2705 последователи, а 2665 са тези, които са го харесали.

<sup>83</sup> Историята и аргументацията на фестивала, в сегашният вариант на сайт на читалището съвпада с публикуваното във Facebook страницата на фестивала. През 2015, когато специално съм анализирала митологизациите и как те се осъществяват, съдържанието се базираше в голяма степен на текста на Паскови. Виж Читалище (2021). „История на фестивала“, <http://chitalishtekkonare.com/?cat=63> (посетено 09.07.2021).

непубликувано издание Паскови отделят една значителна част, за да представят живота и делото на този представен като „пионер на стопанския и техническия прогрес“ местен жител. Те започват неговото представяне така:

*Александър Димитров – дядо Александър, както е известен между по-старите жители на селото, е роден в Куртово Конаре през месец август 1854 г. Той нямал завършено дори и основно образование, но бил природно надарен човек с развита инициативност и възприемчивост към всичко ново. Той виждал, че със стария, примитивен начин на обработване на малкото земя, която имало селото, напредък не може да се постигне. На семеен съвет с баща си и тримата си братя решили Александър да замине за Букурещ, където да се срещне с големия български родолюбец Евлоги Георгиев и да поиска неговия съвет за подобряване поминъка на селото*<sup>84</sup>

Показвайки, че ще представят историята на реален човек, Паскови имат за цел да наложат образа на буден, предприемчив и смел местен герой. Той трябва да бъде представен като такъв с многобройните си дела за добруването на Куртово Конаре. Едно от неговите достижения, е че именно той донася технологията за производство на млян червен пипер от Сегед (известен също и като „дом на червения пипер“) и семена за ранни домати от Константинопол. В техния разказ историческите факти се преплитат с митологизациите. Ще използвам точният изказ на Паскови, за да демонстрирам как се конструира наративна. Именно този плътен героичен образ, който те изграждат, вдъхновява читалището да превърне Александър Димитров в патрон на „Куртово Конаре фест“, а чушките и доматиите в местен символ.

*Александър отново отива при [...] дядо Евлоги, според думите му, го приел и изпратил в неговите зеленчукови градини. Посъветвал го да възприеме обработката на скъпите*

---

<sup>84</sup> Паскови – непубликувано.

зеленчукови култури, за които имало благоприятни условия за развитие в селото (землището му се напоявало от р. Вьча и р. Стара река). За тази цел, пак по съветите на Евлоги Георгиев, той отишъл в Унгария, където видял обработката на червения пипер в Сегед и други градове. Завърнал се в Куртово Конаре обогатен с опит и познания. Една от дъщерите му разправяла на децата си, че когато се завърнал от Унгария, баща ѝ донесъл няколко пиперки, изчистил семките им и на пролет ги засял в една леха. От този пипер Александър Димитров разпространил в селото и околните села пипера за промишлена обработка. [...] В семейството на Александър П. Александров, внук на Ал. Димитров, се разправя следният случай. Когато дядо Александър бил в Сегед, поискал да разгледа една мелница за мелене на червен пипер. Собственикът не му разрешил да влезе вътре. Стоял, обикалял дядо Александър няколко дни, но напразно. Разбрал той, че търсят работници. Веднага се пазарил – пренасял въглища за парния котел. Работил около една седмица, запознал се с устройството на мелницата, научил всичко необходимо и поискал да напусне работа. Собственикът тогава разбрал каква грешка е допуснал и казал, че досега не бил лъган така. Намерил се бил един селянин от България с потури да го надхитри. За награда той решил да го заведе на театър<sup>85</sup>.

Тридесетичетиригодишният Александър, връщайки се в България, започва да произвежда първия млян сладък червен пипер в България през 1894г. На него се дължи и донасянето на семена за отглеждане на пипер, подходящ за новото производство, като по този начин дава допълнителен поминък не само на куртовоконарци, но и на съседните села. Според Паскови в началото на производството Димитров прави иновация в технологията, като адаптира своята мелница за брашно да работи за производството на червен пипер. „Той въвел индустриалното обработване на червения пипер за търговия. Оттук опитът се предал в цялата страна.

---

<sup>85</sup> Пак там.

Първият износ на млян червен пипер е от Куртово Конаре“ (пак там).

Отново благодарение на Александър Димитров друг нов сорт започва да се отглежда в селото. Паскови отново с нескрити адмирации и преклонение разказват:

*Неговият буден дух и любознателност го завели и в Цариград, където имало зимни парници за ранни домати, и той успял да вземе семена. Когато се завърнал, научил селяните да ги отглеждат. Целта му била производството на домати да стане поминък на населението. Тези ранни домати много години в селото ги наричали „цариградски домати“. Това станало около 1892 – 1893 г.[...] Още през 1896 г., когато на много места в страната тази култура не била позната, куртовци продавали своите ранни домати в София, Пловдив и другаде. А устройството на парниците от онова време, наречено „куртовско устройство“, дълго време не загубило значението си<sup>86</sup>.*

Извън документираното от Паскови читалище „Любен Каравелов –1897“ популяризира и още една митологизирана версия на това как Александър се сдобива със семената от Цариград. В нея той отново противостои на трудностите и с хитрост, ловкост и храброст успява да постигне желаното. Според тази история, Димитров видял семената за ранните домати на аграрно изложение в Цариград. Той скрил в бастунчето семената за тях и така ги внесъл в България.<sup>87</sup>

Чрез историите за смелия дядо Александър Куртово Конаре е представено като център на иновативното земеделие, дом на нови технологии и местни зеленчукови сортове. Митологизираните исторически събития свързват място и традиции, създавайки автентични местни продукти. Фестивалът в Куртово Конаре демонстрира как

---

<sup>86</sup> Пак там.

<sup>87</sup> Читалище „Любен Каравелов 1897“ (2017). „Картотека на местните сортове“, [http://www.kurtovokonare.com/nature/?page\\_id=11](http://www.kurtovokonare.com/nature/?page_id=11) (посетено 09.07.2021).

хранителните традиции са реконструкция на миналото според нуждите на сегашното поколение. Историите за дядо Александър са пример за преоткриване на традициите, като популярното знание за него става част от колективните спомени не само за местната история, но и за значението на Куртово Конаре в по-широк национален контекст. Конкретните истории и продукти не са избрани случайно. Те се разпознават като ежедневен местен поминък. Връзките на региона с производството на чушки и домати, както сочат цитираните в предишната част данни, имат своята над стогодишна история. Но този местен поминък се показва по един будещ гордост начин. Той става знаково натоварен като уникален и специфичен чрез образа на дядо Александър. Неговата находчивост и предприемчивост започват да се представят като обща характеристика на куртовци като първенци в аграрното производство на различни култури в национален контекст. Както посочва британската изследователка на маркетинга на храните Анжела Тригиър, митовете оживяват, когато се коренят в обща колективна памет (Tregear 2003: 91 – 108). Историите за дядо Александър, както и твърдението, че куртовци са част от неговата история на успеха и самите те спомагат за аграрните революции, които той прокарава, са именно компоненти в конструирането на колективна памет за славното земеделско минало. Тази споделена памет е предпоставка за успешното предаване на историческите събития, местните митове и имплантирането им в идеологията на „Куртово Конаре фест“.

Оживелият спомен за Александър Димитров се използва, за да се аргументира защо селото трябва да празнува червените чушки и домати като местни продукти. Истинските исторически факти се преработват, за да валоризират както пред местните жители, така и пред другите – външните за Куртово Конаре, защото тези селскостопански продукти са важни за региона и как местните са свързани посредством *терора* с тях.<sup>88</sup> Съживените спомени за дядо Александър създават един героизиран образ на прогресивен куртовец, но едновременно с това, със същата сила, формират от

---

<sup>88</sup> Терминът *терора* ще бъде представен по-късно в текста.

неговите съселяни наследници. Наследници не само на славен българин, но и на познание и практики, развити от колектива, чийто член Димитров е бил. Това колективно „помнене“ обаче е много селективно. Например лабораторното селектиране на сорта „Куртовска капия“ не е част (или не е толкова значителна част) от тези групови репрезентации.

С налагането на фестивала като разпознато и значимо събитие в локален, общински, областен и национален контекст подобни митологизация започват да бъдат по-малко експлоатирани. Така през 2017г., като част от проучванията сред по-възрастните жители, реализирани от читалище „Любен Каравелов – 1897“ съвместно с доброволци, се документира още един допълнителен разказ. В него все по-видим е процесът на селектиране на сортовете и тяхното внасяне от чужбина. Близко до селото е построената царската резиденция „Кричим“. Тя се е ползвала от царете Фердинанд и цар Борис III. Според събраните спомени на местните жители и двамата имали страст към разнообразни ботанически видове. На базата на разказите в „Картотека на местни сортове от архива на Народно читалище „Любен Каравелов – 1897“ с. Куртово Конаре“ може да се прочете следното:

*Така например, смята се, че и семето на розовия домат е внесено през 30-те години на 20 век от градинари в резиденцията „Кричим“. През 1934 – 1935 г. са се осъществявали пътувания до Австрия и Унгария с цел обогатяване на парка и стопанството към резиденцията. От това време се появяват първите райски ябълки и първите розови домати в България. Обслужващият персонал в резиденцията са били хора от селото, които са започнали да ги отглеждат за лична консумация в своите дворове, и постепенно този сорт се е разпространил в селото и околностите. От средата на 30-те години Куртово Конаре е едно от местата, в които експертът на акад. Христо Даскалов е работил на терен. През 1932 г. акад. Хр. Даскалов е назначен за директор на Опитната станция по зеленчукопроизводство и оризарство в Пловдив*

(сега – Институт по зеленчукови култури „Марица“), където работи в продължение на 15 години – до 1946 г. През този период той се посвещава основно на зеленчукопроизводството, генетиката и селекцията и постига най-забележителните си научни постижения. [...] В екипа на акад. Даскалов, като гл. асистент в онези години, е работил и проф. Милко Йорданов, който си спомня за розовите домати в Куртово Конаре. Известен като доайена в селекцията на домати, на по-късен етап – 60-те години, отново работи на терен и в Куртово Конаре, откъдето събира семена от розовия домати. „Имахме розов едър домати, който се пазеше в генната банка на Института по генетични ресурси в Садово“, разказва той.<sup>89</sup>

Въпреки твърденията за автентичност на местните сортове предлаганите аргументации за наследството на Куртово Конаре разкриват, че навлизането на производството на домати и пипер е част от международни трансфери на знание и опит, които правят възможно разнообразяването на местното сортова наличност и поминък. Цитираните по-горе разкази представят навлизането на двата сорта като част от модернизационните процеси с въвеждането на ранни индустриални технологии в земеделието. Нещо повече – розовите домати и Куртовската капия са продукти на допълнителна лабораторна модификация. Независимо от тези уточнения, които не са част от официалния разказ, в защита на твърденията за автентични местни продукти аз бих подхождала чрез разбирането за *тероар*. Този френски термин, който започва да се използва първо във връзка с характерните локални характеристики на вината, дава полезен подход, според който уникалността на даден местен продукт е съчетание между биологичното (природното) и културното. С него се обяснява специфичният вкус, който дава околната среда на всяка култура, променяйки нейните вкусови качества и влияейки на фенотипа ѝ. Характеристиките на климата, почвите, водите,

---

<sup>89</sup> Читалище „Любен Каравелов – 1897“ (2017). „Картотека на местните сортове“, [http://www.kurtovokonare.com/nature/?page\\_id=11](http://www.kurtovokonare.com/nature/?page_id=11) (посетено 09.07.2021).

слънцегреенето и т.н. се съчетават и със специфичните аграрни знания и умения, които населението е усвоило конкретно за тези условия и които дават едни уникални местни продукти. Затова аз бих твърдяла, че местната почва и климат, съчетани със земеделските традиции на жителите на Куртово Конаре, позволяват един втори-чен естествен подбор и селекция, както на внесените от Сигед и Константинопол семена в края на деветдесети век, така и на по-късните лабораторни селекции. За мен, сортовете домати и пипер, свързани с Куртово Конаре, са уникални, имат локален характер, но не са точно автентични.

### **„КУРТОВО КОНАРЕ ФЕСТ“**

„Куртово Конаре фест – Фестивал на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“ е един от утвърдилите се фестивали, който през 2021 г. ще празнува дванадесетото си издание. Първото издание на фестивала е през есента на 2009 година и оттогава празникът няма прекъсване. За времето на неговото отбелязване са избрани почивните дни от втората седмица на септември. Датите преди това не са били посветени на друго честване, а са избрани, защото в началото на септември празнуваните куртовски сортове домати и червена чушка са в пика си. Организаторите се спират на тридневно събитие, като всеки от дните има свои тематични специфики. „Фестивалът на чушките, доматите, традиционните храни и занаяти“, както самото му име заявява, има за цел да се празнуват местните земеделски продукти, храни, традиции и занаяти. През цялата история на фестивала негов главен организатор е местното читалище „Любен Каравелов – 1897“. Именно читалищните дейци са и основният генератор на неговата концепция и водещите актьори при организацията му, идейното осмисляне, осигуряването на финансиране и реализацията на фестивала. Днес производители, самодейци и доброволци спомагат за осъществяването на събитието, но първоначално местните са по-скоро скептични към новата инициатива на читалището. Постепенно скептицизмът се стопява и куртовци започват да разпознават „Куртово Конаре фест“ не само като „техния

фестивал“, но и като едно от най-важните събития в Шушарова, секретар на читалището споделя:

*Започнахме с „Платформа АГОРА“ и Фондация „Америка за България“ през 2009 г. – плахо, трудно, неуверено – като всяко начало. Днес за всички ни е много по-лесно, защото имаме много приятели, почитатели, дарители, местна общност със самочувствие за принос в стопанската история на България и един страхотен екип!*<sup>90</sup>

След няколкото успешни издания на фестивала събитието се припознава и от община Стамболийски, към която административно принадлежи селото. Още с първите си издания то става водещо културно събитие за региона и се включва в общинския културен календар. Чествайки чушката, домата и лютеницата, жителите на село Куртово Конаре гордо обвързват това, което разпознават като местни аграрни и кулинарни традиции, които са споделени от останалите села в региона.

Възникването на „Куртово Конаре фест“ е тясно свързано с неправителствената организация „Платформа АГОРА – активни граждански общности за развитие и алтернатива“ (АГОРА)<sup>91</sup>. През 2009 и 2010г. организацията работи по проект „Активни граждански общности чрез читалищата в България“, който се финансирана от фондация „Америка за България“. Проектът има и втори етап – от 2010 до 2013 година. Полагат се усилия в посока на това да се „разработи, приложи и широко популяризира механизъм за стимулиране на гражданската активност в малките населени места чрез читалищата“<sup>92</sup>. Читалището в Куртово Конаре е едно от шестте

---

<sup>90</sup> АГОРА (2013) „Завърши „Куртово Конаре фест 2013“, <http://agora-bg.org/bg/news.html?newsid=364> (посетено на 09.07.2021).

<sup>91</sup> Мисия на организацията, която си поставя при своето основаване през 2008 г. е спомагането за утвърждаването на читалищата в България като активни граждански организации и център за общностно развитие посредством културни, образователни, информационни, социални и граждански функции“. <https://www.ngobg.info/bg/organizations/activity/5033-платформа-агора-активни-граждански-общности-за-развитие-и.html> (посетено 10.07.2021).

<sup>92</sup> Пак там.

читалища партньори по проекта. В контекста на участието си по обученията на АГОРА, в Куртово Конаре на 9 юли 2009г. се провежда среща, която е организирана от Емилия Шушарова и екипа ѝ. На срещата се идентифицират важни за общността проблеми, които да се решат. Една от инициативите, която подема читалищните дейци, е именно организирането на първия „Куртово Конаре фест“. Инициативата „Куртово Конаре фест – Фестивал на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“ се реализира в края на втората седмица на септември 2009 г. Целта е подпомагане на местния поминък, но също и заявяване пред община Стамболийски, че региона има потенциал за развитие на културен туризъм.<sup>93</sup> Към този период в плановите документи за развитие на общината се приема, че населените места, а и региона като цяло нямат подобен ресурс.<sup>94</sup> Стимулиращи са и две поредни номинации, които има фестивалът от „Платформа АГОРА“ през 2009 и 2010<sup>95</sup>.

През 2011 читалището инициира проект, с който да кандидатства община Стамболийски. Това според мен е един от повратните моменти за утвърждаването на „Куртово Конаре фест“ и неговото разпознаване като значимо събитие от община Стамболийски. Кандидатства се с проекта „Фестивалът на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“ – културната марка за развитие, обновление и повишаване привлекателността на община Стамболийски.“ Приемането на подобно предложение от общината показва как една местна инициатива спомага за трансформирането на общинските политики и преосмислянето на ролята на културата и традициите в тях. Проектът е по схема за безвъзмездна финансова помощ „Подкрепа за създаване и промотиране на иновативни културни събития“ по

---

<sup>93</sup> Читалище „Любен Каравелов“ 1897 (2015), „История на фестивала“, <http://chitalishtekkonare.com/?cat=63> (посетен 20.07.2021).

<sup>94</sup> Общината се съставява от пет населени места: град Стамболийски и селата Йоаким Груево, Куртово Конаре, Триводица и Ново село.

<sup>95</sup> През 2010 официални гости на фестивала са представители от община Стамболийски, Фондация „Америка за България“, Платформа „АГОРА“, Българско дружество за защита на птиците (БДЗП), Фондация „Глобални библиотеки – България“, Фондация „Работилница за граждански инициативи“ и местни фирми.

оперативна програма „Регионално развитие“ – 2007 – 2013 г. Програмата се съфинансира от Европейския Съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие. Проектът е спечелен и така през община Стамболийски фестивалът получава четири годишно гарантирано финансиране.<sup>96</sup> Постепенно фестивалът в Куртово Конаре започва да се налага не само като най-значимото културно събитие на община Стамболийски, но и като иновативно такова.

През 2011 г. спечеленият проект, както и провеждащият се трети пореден фестивал в село Куртово Конаре са отразени в предаването „Нашият ден“ по Българското национално радио (БНР).<sup>97</sup> В предаването са интервюирани Емилия Шушарова, секретар на читалището в село Куртово Конаре и Руско Русев, началник отдел „Стопанска политика „в община Стамболийски.

Коментирайки проекта „Фестивалът на чушката, домата, традиционните храни и занаяти – културната марка за развитие, обновление и повишаване привлекателността на община Стамболийски“, Емилия Шушарова заявява вижданията си както за развитието и значението на проекта, така и като цяло в каква посока да се развиват новият фестивал:

*Проектът е изцяло на Куртово Конаре, но общината е бенефициент, защото читалищата нямат право да участват. [...] Събитието беше избрано след обстоен анализ на културната дейност в общината и в крайна сметка се реши, че това е събитието, което може да обедини и приобщи цялата местна общност за популяризирането и съединяването на региона. [...] Искаме да покажем, че имаме традиции – това е местният поминък. Във всички селища от региона отглеждат домати и чушки основно ... ние искаме да*

---

<sup>96</sup> Европейското финансиране е за периода 2012 – 2013, но по програмата общината трябва да гарантира устойчивостта на фестивала поне още две години.

<sup>97</sup> Българско национално радио (2011), Трето издание на фестивала в Куртово Конаре: „От дядо Александър до лютеницата“, предаване „Нашият ден“, <https://bnr.bg/hrisobotev/post/100081735/treto-izdanie-na-festivala-v-kurtovo-konare-ot-dyado-leksandyr-do-lutenicata> (посетено 10.07.2021).

*подпомогнем и земеделските производители, да съживим и малко икономиката, защото един такъв фестивал, когато се разрасне въздейства в много посоки. Имам предвид настаняването в хотели и къщи, опознаването на традицията и битата на местните хора и подпомагане на самите зеленчукопроизводители, защото тук се правят и продажби; освен това и традиционни занаяти, които имаме. Особено в момент на криза дори и за два дни така ще дадем рамо на нашата местна агроикономика.*<sup>98</sup>

Представителят на общинската власт Руско Русев също разкрива как и защо именно фестивалът в Куртово Конаре става културен маркер за региона и защо община Стамболийски го припознава като важна за региона инициатива. Отговаряйки на въпроса защо именно село Куртово Конаре е избрано за кандидатстване по проекта, той споделя:

*В това село има традиция на развитие на народни занаяти и фолклора. Там от години печелят награди с женския хор, който имат за народно пеене. Читалището се откроява сред другите с много развита дейност. Там е и историята на куртовската капия – името ѝ е такова – „Куртовска капия“, не случайно си носи името. Въобще има всички предпоставки. В района се отглеждат много добри култури и има всички предпоставки за изпълнение на такъв проект. Предишните години се провеждаше с по-малък бюджет, искахме да видим пилотно дали ще има интерес.*<sup>99</sup>

В допълнение Русков мисли, че подобни празници, които са посветени на традиционни за региона земеделски производства, биха могли да спомогнат за желанието на младите хора да се върнат към тях. Той допълва и че подобни културни прояви – от една страна – „оживяват селището“, но от друга страна – са и реклама за региона. В заключение Русков твърдо заявява увереността си, че

---

<sup>98</sup> Пак там.

<sup>99</sup> Пак там.

„Куртово Конаре фест“ ще стане „традиционен и ще има собствен фонд за издържане и от спонсорство.“<sup>100</sup>

Интервюто показва и постепенно нарастващия интерес, който фестивалът и Куртово Конаре започват да генерират в медиите. Е. Шушарова споделя, че по време на фестивала екипът на популярният тогава готвача Иван Звездев снима в селото, което за нея е една реклама на събитието и на самото Куртово Конаре. Същевременно се показва как за кратката си история фестивалът започва да поражда културни, политически и икономически трансформации. „Куртово Конаре фест“ е пример за това как граждански и културни инициативи чрез движение отдолу предефинират местните стратегии за развитие. На базата на положителния пример на Куртово Конаре, макар и не много уверено, община Стамболийски започва да вижда региона не само като аграрен, но и като имащ потенциал за развитие на култура и туризъм. С други думи, фестивалът започва да показва, от една страна, че аграрното наследство има също своето място в културния и туристическия облик на общината, а от друга, че фестивалите и празниците на местните поминъци са път за тяхното оценностяване и покачване на гордостта на местните. В тази връзка Шушарова заявява:

*Най-важното беше духът, който се усещаше, и желанието на хората да се включват, което се с времето се надявам, с годините, все повече да нараства. [...] Един такъв фестивал има нужда и от доброволен труд. Винаги един такъв празник изисква и голяма доза влагане на лично време, усилия, творчество. И на нас ни харесва това, защото ние наистина получаваме усещане за общност. В един такъв момент можем да преценим дали на хората им харесва, как го възприемат. По начина, по който участват и се включват.*<sup>101</sup>

Съизмерването на общността с организирания нов празник е изключително важно. Защото това показва, че тя се разпознава със

---

<sup>100</sup> Пак там.

<sup>101</sup> Пак там.

заявеното наследство и посланията на фестивала. Това му дава устойчивост, която е породена от самоидентификацията на местните с него. Освен изграждането на по-устойчива и сплотена местна общност фестивалите на храните имат също така и реален икономически ефект, който с нарастване популярността им също започва да става по-осезаем. Той е свързан с директната продажба на стоки (хранителни, занаятчийски, артистични) по време на празника. На отговора на журналистката от БНР участничка във фестивала вербализира тези ползи. Те все още не са толкова видими на третото издание, но стават все по-осезаеми с годините.

*Подобни фестивали помагат да знаят хората, че ние сме производители и се интересуват от нашата продукция. Даже наши познати от София казаха, че на целия пазар в София пишело „Чушки, домати, краставици, произведени в Куртово Конаре. И те викат: „Това просто не може да е реално!“ Но... всеки продавач се е застраховал, че му е хубава продукцията.<sup>102</sup>*

Фестивалите се виждат като възможност производителите да станат видими, а техният труд да бъде директно предложен на потребителите. С годините интересът към фестивала се свързва и с организирания фермерски пазар. Той се ползва с изключителен интерес от посетителите, желаещи да си закупят локални продукти и домашно произведени храни. Икономическият интерес се отразява и на желанието за участие на производителите. Горният цитат разкрива и един негативен ефект от налагането на местен бранд, като какъвто явно село Куртово Конаре успява да се наложи. Генерираният от фестивала образ на местните продукти като качествени и част от аграрните знания и традиции на местните води до покачване на интереса към местната продукция. За съжаление продавачите в София използват положителния имидж на куртовоконарци в техен ущърб.

---

<sup>102</sup> Пак там.

През 2012 година читалището продължава надграждането на фестивала. Сформира се организационен комитет, в който се включват представители на местният бизнес, хора от местната власт и НПО сектора. Фестивалът се сдобива и със свои символи – лого и химн, които спомагат за налагането на неговата визуална (и музикална) идентичност, но и отличителност.

За четвъртото издание през 2012: читалището печели награда от конкурса на АГОРА „Фестивалът като устойчива практика“. То е отличено със специална награда в категория „Отговорност и устойчивост. „На сайта на АГОРА може да се прочете следното: *„Заради постигнатите резултати, надграждането и разрастването на „Фестивала на чушката, домата, традиционните храни и занаяти“, на читалище „Любен Каравелов – 1897“, с. Куртово Конаре, от неговото начало през 2009 г. като гражданска инициатива конкурсното жури взе решение той да бъде отличен с допълнителна специална награда „Устойчивост и отговорност“.*<sup>103</sup> В този контекст читалището печели еквивалент на награда за „цялостно творчество“, което показва развитие и постоянно надграждане на организирания от тях фестивал. Наградата идва и в година, когато самите организатори признават, че организирането на най-мощния фестивал, който са правили до момента, за тях е било предизвикателство. Гарантираното от общината финансиране дава възможност за това обогатяване на фестивала, но и тества способността на организатори, доброволци и участници да надградят фестивала от локално събитие към национално. В публикуваното представяне на това издание Емилия Шушарова споделя, че макар и разрастването на фестивала да е предизвикателство за тях именно това е пътят:

*Четвъртото издание на фестивала се отличава от предишните по няколко неща. Никога досега в Куртово Конаре не бяха се събирали в продължение на три, дори и четири дни толкова разнородни групи творци – музиканти, художници, фотографи, занаятчии, поети, писатели, карвинг –*

---

<sup>103</sup> <http://agora-bg.org/bg/news.html?newsid=313>(посетено 10.07.2021).

*майстори и майстори на домашно произведени храни, колеги от любими читалища, а и творци от различни краища – от Белгия, Швеция, Австрия, та чак до Австралия! Най-трудният фестивал относно подготовка, но и най-емоционалният и мобилизиращ общността. Защото го искаме, чакаме и обичаме! Защото е плод на общите ни усилия отпреди четири години, когато не бяхме съвсем наясно какво ще се случи и как ще си бъдем полезни взаимно. Днес вече знаем повече, а надяваме се догодина да знаем повече от днес! И ако първоначално нашата цел беше да провеждаме ежегоден фестивал в подкрепа на местния поминък, то сега целта ни е малко по-различна – засилване ролята на културата като катализатор на процеса на регенерация и ключова характеристика за развитие на региона и повишаване на неговата привлекателност. По този начин културата ще подпомогне и на местната икономика. Чрез едно подобно събитие се мобилизират всички налични ресурси – местният бизнес, местната власт и гражданският сектор.<sup>104</sup>*

През следващите години се работи в посока към взаимодействие между Организационния комитет, местни дарители и повишаващия се брой доброволци и приятели на читалището.<sup>105</sup> Фестивалът се подкрепя финансово от Община Стамболийски и кметството в Куртово Конаре, но организаторите също така продължават да работят по различни други проекти. Проектното разнообразие е ориентирано към изследване и популяризиране на културното богатство, културното наследство, биологичното разнообразие. Насочеността е културна, социална и екологична, а проектите се мислят също като обвързани с фестивала и захранващи неговата програма със събития лекции, изложби, теми за дискусии и други.

---

<sup>104</sup> АГОРА (2012). „Четвърто поредно издание на „Куртово Конаре Фест 2012“, <http://agora-bg.org/bg/news.html?newsid=248> (посетено на 15.07.2021).

<sup>105</sup> Като приятели на читалището може да се дефинира една голяма неформална мрежа, която се изгражда с участници във фестивалната програма през годините или припознали каузите на фестивала. В тази дефиниция влизат участващите професионални артисти и самодейци, специалисти, доброволци и други.

Изградените контакти със Slow Food – България задават и ново преосмисляне на фестивала като платформа за защита и популяризиране на местното биоразнообразие и най-вече на местните сортове. Като такива се определят:

- Розовият домати „Голям бабин“
- Пиперът „Куртовска капия“
- Ябълка „Куртовка“
- Прасковата „Червена куртовка“
- Сортът боб „Попски фасул“

Създава се Конвивиум, а по-късно и Президиум на Slow Food. Включването в мрежата на световната организация дава нов път за развитие не само на фестивала, но и на местната общност. Представители на селото участват в различни изложения в страната и чужбина. Така популяризират Куртово Конаре, фестивала, но най-вече – биоразнообразието и аграрното наследство на селото. Едно от големите постижения на общността е вписването на розовия домати „Голям бабин“, „Куртовската капия“ и сорта ябълка „Куртовка“ в световната Съкровищница на вкусовете (Arc of taste)<sup>106</sup>. Това несъмнено е плод на усилената работа на екипа на читалището и координатора на Slow Food за България Десислава Димитрова.

През 2015 г. комбинацията от чушки, домати, джаз, рок, фолклор, занаяти, на която залагат организаторите, вече не изглежда немислима, а се налага като отличителна черта на „Куртово Конаре фест“. Все повече фермери и жители на селото и региона се включват със свои стоки и продукти на щандовете на фермерския пазар. Богатството от фестивални инициативи се дължи и на паралелната работа на читалището по разнообразни проекти, които успешно успява да привлече допълнително финансиране за фестивала, но и съдържателно да ги вплете в програмата му. Представянето на работата на читалището през годината с разнородни партньори и в

---

<sup>106</sup> Виж Slow Food, Arc of Tastes (2020). <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>; <http://slowfood-bg.com/позов-домат/> и <http://slowfood-bg.com/куртовска-капия/> (посетени на 09.07.2021).

различни направления, намира поле за представяне и като дискуссионни форуми по време на „Куртово Конаре фест“. Предлаганите теми за обсъждане от жителите на селото и гостите на фестивала също са разнообразни и актуални. За конкретната година се организират съпътстващи лекции и дискусии, които представят пермакултурното земеделие<sup>107</sup>, разбирането за традиционна храна и спецификата на локалната кухня, както и идеята за картотекиране на местни сортове.

Заявените през 2015 цели на фестивала явно показват бъдещите насоки на неговото развитие, но също и еманципацията в идейното му осмисляне. Като такива са посочени:

- Създаване на местна културна марка, основаваща се на иновативни идеи, добри практики, синтез на изкуства и широко сътрудничество между творци, институции и общности;
- Запазване, съхраняване и популяризиране на традиционните храни и занаят;
- Предоставяне на възможности за равен достъп до културни събития и участие в културните процеси на хората от общността и на гостите на фестивала.<sup>108</sup>

В програмата на фестивала се залагат следните базисни елементи:

- Съвременни етно, рок и джаз групи и изпълнители от страната и чужбина – по преценка на организаторите на фестивала (до 4 – 5 групи на фестивално издание – първа фестивална вечер – петък);

---

<sup>107</sup> Пермакултурното земеделие съвместява методи за устойчив дизайн на отглежданите земеделски площи, които се организират, следвайки екологични и биологични принципи. Използват се спецификите на различните култури за подпомагане една друга, следват се повтарящите се природни модели, като се стреми с по възможно най-естествен начин да се постигне възможно по-голям добив с по-малко усилия.

<sup>108</sup> Читалище „Любен Каравелов“ 1897 (2015), Статут и регламент, <http://chitalishtekkonare.com/?cat=47> (посетено на 09.07.2021).

- Художници и фотографи – за участие в пленери и изложби – с покани от организаторите (от петък до неделя);
- Представители на Президиум Слоу Фуд – Куртово Конаре – лютеници и традиционни местни продукти;
- Желатели да представят традиционни ястия от други населени места (след съгласуване с организаторите за представяне на продукти и ястия, различни от местните);
- Местни земеделски производители – с произведена от тях продукция;
- Художествени занаяти (с предварителна заявка и съгласуване с организаторите).<sup>109</sup>

Конкурсната програма също се дефинира и тя включва наложилите се вече като традиционни за фестивала няколко конкурса:

- Конкурс за най-вкусна традиционна лютеница (ситно смляна) и избиране на „Царяца на лютеницата „– за местни жени, производителки на лютеница – с предметни награди;
- Конкурс за традиционни ястия в няколко категории: тестени, гозби, десерти – за всички участници – с предметни награди;
- Различни конкурси – за зеленчуци, кукли от плодове и зеленчуци, най-красив шанд – с предметни награди.

Като допълнителни събития се определят образователно-творчески дейности за деца (състезания, игри, забавления), демонстрационни шандове и тематични лекции.<sup>110</sup>

Извървеният път в развитието на фестивала от събитие, рекламиращо се като веселие за всички, до социална платформа, която да популяризира местната общност, но и да задава едно различно от наложилото се разбиране за наследство и традиции е видимо в представянето му на читалищния сайт и на страницата на „Куртово Конаре фест“ във фейсбук:

---

<sup>109</sup> Пак там

<sup>110</sup> Пак там.

*И в момента в региона най-развити са зеленчукопроизводството, овощарството и преработвателната промишленост. [...] Обикновено се изследват песните, танците и материалната култура на българите. По-слаби проучвания има в областта на поминъка; обредната дейност, свързана с него; традиционните храни. В тази връзка ние искаме да рекламираме традиционния ни поминък, като организираме ежегоден Фестивал на чушката, домата, традиционните храни и занаяти. Смятаме, че нашето селище, с неговото местоположение и водеща роля в областта на зеленчукопроизводството и преработвателната промишленост в общината има нужда точно от подобно проучване и реклама, които в съвременните условия ще подпомогнат земеделските производители, местните фирми и ще възродят традициите. Младото поколение ще научи повече за поминъка на своите предци и ще има възможност да доразвие традицията с нови форми и свежи идеи. А всички заедно ще се насладим на прекрасното изкуство на професионалистите и любителите-творци, придаващи неповторим колорит на нашия празник!<sup>111</sup>*

### **ФЕСТИВАЛНА ПРОГРАМА И СПЕЦИФИКИ НА „КУРТОВО КОНАРЕ ФЕСТ“**

Тридневното честване на местните кулинарни традиции включва разнообразни мероприятия за разнородна публика. Както организаторите сами описват целите си, фестивалът е „празник за всички възрасти, за всеки, който обича да пее, да танцува, да се весели .... и да си похапва“<sup>112</sup>. Фестивалът се приема за празник на общността, но и като заявка на наследени аграрни традиции. В кратко представяне на събитието през 2013 г. организаторите ясно правят връзката между територия, знание и традиции, валидирайки ги с аргумента: „С благодарност към плодовете на земята си хората на Куртово Конаре утвърждават земеделската си

<sup>111</sup> <http://chitalishtekkonare.com/?cat=47> (посетено 25.07.2021).

<sup>112</sup> Плакат на Куртово Конаре фест. Фестивал на чушката, домата, традиционните храни и занаяти 2013. Наличен на <http://www.agora-bg.org/assets/files/kurtovo%20konare%20web.pdf> (посетено 25.07.2021).

*слава с емблематичния за региона Фестивал на чушката, домата, традиционните храни и занаяти*<sup>113</sup>.

От първото издание до днес събитието има строго наложено се фестивално пространство. Това са селският площад и паркът, които се намират пред читалището. Определени фестивални мероприятия, като изложби, представяния на книги, дискусии, лекции и други се помещават и в сградата на читалището. По-голямата част от програмата обаче протича на главното фестивално пространство – това на сцената и селския площад. Издигнатата пред читалището сцена е своеобразен символен център на случването. Около нея, заемайки формата на полукръг, са позиционирани шатрите. В тях се организират дегустациите, продават се продукти на местни земеделци, домашни лютеници и консерви и домашни храни. Освен свързани с аграрните и кулинарните традиции производства щандовете са места за демонстрации на занаяти, за представяне на изработеното от занаятчии и артисти. В периферията на фестивала и в сянката на селския парк са няколко заведения на открито, които предлагат наложени се като традиционни за селищни празници скара, наливна бира и по панаирджийски изглеждащи пуканки, захарен памук и други (Сн. 18).

Освен честваните на фестивала домати и пипер, централна за фестивала е и лютеницата като техен краен продукт. Местните твърдят, че селото има собствена технология за производството на лютеница, която се различава значително от онези, използвани в останалите части на страната. Спецификата на куртовската технология е, че всички зеленчуци се варят. Местните вярват, че куртовският розов домати и куртовската червена капия са специфични като вкус и лютеницата, приготвена от тях, е гъста и ароматна. Продуктите от региона се смятат за отличителни не само заради запазените местни сортове, но също и поради специфичните климатични условия.

Програмата на фестивала задава основното внушение – че аграрните традиции се приемат за характеризиращи локалността. През различните години като ключови събития от „Куртово Конаре

---

<sup>113</sup> Пак там.

фест“ се налагат три тематично диверсифицирани дни. Първият (петъчен) ден е ориентиран към разнообразни форми на изкуство и организаторите го дефинират като „арт – денят“. Това се дължи на стартирането на пленерите за фотографи и художници, откриването на съпътстващи изложби. Ключов за първия ден е и концертът в откритата вечер. Организаторите подбират родни и чуждестранни музиканти, творящи в по-съвременните стилове джаз, рок, блус, етно. Вторият ден (съботен) е ориентиран към фолклора, като организаторите мислят традиционната култура в нейните многообразни проявления. През този ден се представя песенен, музикален и танцов фолклор, но също и кулинарни традиции и занаяти. Тогава се награждават и участниците в конкурсните програми. Вечерта отново има закриващ концерт, който е съобразен с фолклорния характер на втория ден. Често се канят популярни танцови състави от региона като ансамблите „Тракия“ или „Елика“. Третият ден е не само тематично различен, но и съобразен със спецификата на детската и младежка публика. Той е по-игрови и състезателен, но включва и образователна детска програма, а понякога и театър (Сн. 19).

Тази диверсифицираност на програмата може да даде и по-ясна представа към кого е насочен фестивалът. Организаторите се опитват да обхванат по-широк кръг от посетители, като предлагат за всеки по нещо – както за деца, така за млади и по-възрастни. Те изграждат собствен стил, който печели редица приятели и последователи през годините на неговото съществуване. Тази фестивална идентичност, заедно с подкрепата на местната общност са важни условията за възможността за успех на Куртово Конаре фест.

Други елементи на фестивала са:

- пазар – кулинарен и занаятчийски;
- дегустациите на местни храни, лютеница, зимнина, доматена супа;
- кулинарни работилници и демонстрации;
- научна програма, както и форуми, лекции;
- изложби, кинопрожекции, представяне на книги.

Посетителите на „Куртово Конаре фест“ могат да опитат от домашно произведените лютеници, традиционни храни и домашни консерви; да закупят от щандовете местна земеделска продукция и домашно приготвена зимнина; да участват в работилница „Как се прави лютеница?“. Всяка една от тези дейностите не само запознава посетителите с местните традиции, но им дава възможност да научат повече за тях, да ги опитат, да се научат да ги правят, да ги отнесат със себе си и да ги споделят. Дегустациите и търговията с храни са важни елементи от „Куртово Конаре фест“, защото чрез тях външните за кулинарните традиции на групата се запознават с характерните ѝ кулинарни специфики.

Изброените по-горе мероприятия са в контекста на културата на изживяването. Местните сортове и традиции се представят символно, но и сензорно. Всеки може да опита местните продукти, да се включи в работилниците, да изживее местните традиции, гледайки и слушайки, а защо не и играйки и пеейки със самодейните състави.

В организирането на щандовете интересен елемент, който се е наложил през годините, е плакатът за аргументирането на качеството и уникалността на куртовските земеделски продукти и храни. Щандовете не само се декорират, но също така се използват като място, от което се издигат лозунги и се подчертава локалната специфика на продукцията и гордостта на местните от своя регион. В тях се представят и куртовчани като специалисти, знаещи тънкости и умения, недостъпни за други, особено в производството на лютеница. Текстът на рекламен плакат на щанд на фермерския пазар по време на „Куртово Конаре фест 2016“ например гласи:

*На огън варена  
в буркан подредена  
лютеница, едра, гладка, люта и сладка.  
От розов домати и куртовска капия  
на леля Мария.<sup>114</sup>*

---

<sup>114</sup> Текст от плакат, рекламиращ продукцията на щанд от фермерския пазар по време на „Куртово Конаре фест 2016“.

Леля Мария не само представя себе си като производител, но и заявява качество на своята домашна продукция според параметри, които за нейния личен опит са от значение за лютеницата – тя може да варира в своята консистенция, но също и да има леко лютив привкус или да е запазила своята сладост. Това не е само рекламно послание към потребителя, в което се заявява локален продукт с ясен произход и домашно произведен. Текстът дава и обучение в кулинарната култура на куртовци и тяхното разбиране за това какво е лютеница и как трябва да бъде произведена тя: „на огън варена“, с едра или гладка текстура, с лют или по-сладък вкус. Присъствието на името на производителката създава и усещането за една близост, за едно емоционално доверие.

Друго шеговито послание от щандовете на фермерския пазар е:

*„За сега на земното кълбо от куртовската лютеница няма по-добро!“<sup>115</sup>*

Локалното самочувствие се съчетава с увереността не само в качеството, но и в превъзходството на продуктите, които са приготвени с местни суровини и по местни рецепти. Подобно е посланието и на още един постер:

*„В лютеници и туршии, най-добри сме ние!“<sup>116</sup>*

Тези текстуализирани фестивални послания от общността разкриват, че нейните членове се приемат за носители на определено познание – аграрно, технологично и кулинарно. Плакатите са едновременно реклама на местните храни и кулинарни технологии, чрез ясната ѝ заявка за разграничение от другите. Общото послание е за куртовци като групата, която притежава богати традиции и уникално кулинарно наследство (Сн. 20 – 21).

В случая с Куртово Конаре куртовският розов домати и куртовската червена капия са тези характерни само за това място

---

<sup>115</sup> Текст от плакат, рекламиращ продукцията на щанд от фермерския пазар по време на „Куртово Конаре фест 2016“.

<sup>116</sup> Текст от плакат, рекламиращ продукцията на щанд от фермерския пазар по време на „Куртово Конаре фест 2016“.

продукти, които стават централни за фестивала. Лютеницата, като произведен и от двата натурални продукта сготвен вариант, както вече беше изтъкнато, също има своята централна роля. Тя бива предлагана в многобройни варианти на щандовете на местните производители. Всеки дава възможност да се опитат неговите вариации. Отделно организаторите също включват в програмата работилница за правене на лютеница и дегустация. Райна Гаврилова дава интересен анализ на предлагането на сготвени варианти на честваните на кулинарните празници и фестивали аграрни продукти. Според нея наличието на значим брой приготвени ястия или представянето на самия процес на приготвяне са свързан със заявяване на „възможни вкусови удоволствия. Организаторите съзнателно или несъзнателно надграждат природната храна с трапеза“. Така според нея у посетителите на фестивали се задават „хедонистични аспекти (удоволствието от вкусането)“ (Гаврилова 2020).

Жените от селото се борят за титлата „**Царица на лютеницата**“. Името може да подведе, че става дума за конкурс за красота, но всъщност състезанието е кулинарно. В него независимо жури избира най-вкусната лютеница. Регламентът позволява само на местни жени производителки да участват. Спечелилите титлата използват символния ѝ капитал като принадлежаща стойност на своята продукция. Много от участниците в състезанието за най-вкусна лютеница имат и щандове на организирания по време на фестивала фермерски пазар. Там дипломите за „Царица на лютеницата“ се използват като реклама, но също и като гаранция за качество. Те се поставят на видно място на щанда. Някои майсторки на лютеницата притежават повече от една грамота, което им дава още по-голям символен капитал, а и по-голям шанс тяхната лютеница да се предпочете пред останалите и да бъде закупена (Сн. 22).

В този ориентиран към женските знания и умения конкурс през 2018 година се случва един двоен парадокс. Негов инициатор е живеещият вече от петнадесет години в селото англичанин Скот Ламбоу. Той не е само етнично чужд участник, който се включва в конкурса, но и мъж. Заради дългите години, в които той е част от

общността на куртовоконарци, той все пак е приет за „свой“ и за това има правото да участва в съревнованието. Независимо от до-тогава изцяло женския характер на конкурса, неговата лютеница също бива включена. Изненадващо за всички той става победител. Аз бях част от журито същата година и бих казала, че по-различният вкус беше неговия културен превод на традиционната българска лютеница. Вкусът съвместяваше чътни и лютеница и имаше тази щипка необичайност, която ни допадна. С таналите членове на журито я като хем имаща вкус на лютеница, но и притежаваща нещо по-различно. Участието в конкурса „Царица на лютеницата“ е смятано за изключително важно от местните и често поражда напрежение след излъчването на победителката. За да се избегнат допълнителни конфликти, организаторите – от една страна имат строга система за запазване анонимността на производителя, а от друга – включват в журито само външни за общността. Първото място на Скот не беше оспорвано, но се зададоха въпроси той като Цар или като Царица на лютеницата трябва да бъде титулуван. В крайна сметка, неговото участие зададе нови посоки за включване и на мъже в конкурса и излъчването както на Царица, така и на Цар на лютеницата (Сн. 23).

Друг ключов за тридневната програма елемент е фермерският пазар, който предлага всякакъв вид земеделска продукция, като централни са лютеницата и консервираните продукти. Куртовският розов домати и куртовската червена капия са също сред предлаганите продукти. Местните земеделци обясняват защо и как тези сортове се различават от останалите и с това се включват в процеса на конструиране на автентичен местен продукт. Дегустациите на различни домашни храни и зимнина, раздаването на приготвената на площада доматиена супа и лютеница и др. допринасят за изграждането на идеята за локално, за специфично куртовско, за традиционно. Чрез всички тези отделно взети елементи се постига изживяването и консумирането на локалните кулинарни специфики. Дегустациите предлагат, освен запознаването с вкуса на различни

хранителни продукти, и усещане – емоционално и сензорно за местните кулинарни практики и технологии.

Организираните работилници, като друг елемент от фестивалната програма, дават възможност на външния участник да пробва, да научи нещо от местните кулинарни технологии. Чрез храната се осъществява и връзка с живота и технологичното знание от едни предходни времена – знание, което днешните жители на Куртово Конаре споделят с посетителите. Освен това прединдустриалното технологично и кулинарно познание и опит се оценяват като значимо местно наследство, което следва да бъде предадено на бъдещите поколения.

„Фестивалът на чушката, домата, традиционните храни и занаятите“ в Куртово Конаре постига две неща: запазва, но и популяризира определени местни традиции като автентични. Локалната идентичност се инсценира чрез кулинарията. При това считаните за традиционни продукти и технологии за производство на храни се трансформират в атракция. Разглежданият кулинарен фестивал представя локален пример за фестивализация на културата и местното наследство. Това е честване не само за местните, които имат възможност да демонстрират продукцията си и да направят своеобразна реклама на региона и неговите аграрни традиции и запазено местно биоразнообразие. „Куртово Конаре фест“ би бил немислим без външните участници и посетители.

Туристите и посетителите на фестивала биват наричани гости на Куртово Конаре – с тях местните споделят честването на локалните аграрни традиции, кулинария и биоразнообразие. Назоваване на към външните посетители като гости на селото и на фестивала е начин да се прикрие туристическият характер на събитието, като се подчертава само споделеното празнуване.

Фестивалът в Куртово Конаре е пример за употреба на аграрни продукти, кулинарни традиции и технологии, тяхното фестивализиране и включване в обмена на културни продукти като част от икономиката на изживяването. Като ключови за фестивала се налагат местните куртовски сортове розов домати и червена

капия, върху чието различие и уникалност спрямо други съществуващи сортове се акцентира. Чрез честванията и дейностите по време на фестивала местните дефинират Куртово Конаре като притежаващо своя кулинарна традиция. Мероприятията от фестивалната програма не само привличат туристи, но също така обслужват целта заявената локална кулинарна идентичност да бъде призната, приета и разпозната. Фестивалът е представяне на региона, на аграрното знание, чиито носители са местните, на наследените кулинарни традиции, които все още се съхраняват. Събитието, чествашо местните храни, свързва продукт и технологично знание с определена територия. Това е пример за валоризация на традициите, в частност на тези, свързани с производството и консумацията на храна, но също и за изграждането на една колективна идентичност, която се генерира от споделените кулинарни митологизации.

Фестивалът е резултат от осъзната локална идентичност, но е и сам по себе си ресурс за такава. Чрез фестивалите и празниците на храните местните разпознават общи за тях традиции, придават им знак на уникалност и самите те ги дефинират като традиция, специфична само за този регион. За груповото самоосъзнаване е необходимо договаряне на общия символ, също така и възпроизводството на определена митология, която да се следва. В този случай общите символи са чушката, доматиът и лютеницата, а митологията е свързана с тяхната локална специфика и уникалност.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Разгледаният в последната глава „Куртов Конаре фест“ представя различни аргументации на валоризацията на храни и хранителни технологии като автентични и уникални за определен регион. Чрез него се разкриват и социалните трансформации, които спомагат – от една страна – за преосмислянето на нещо като наследство, а от друга – за страна неговата фестивализация. В случая на Куртово Конаре социалните ефекти са свързани с повишаване на самочувствието на куртовоконарци, с ревалоризация на тяхното аграрно наследство и кулинарни традиции, но и със сплотяване на селската общност. Обединяването около общ символ или, в изследвания случай – около няколко кулинарни символа, се случва чрез взаимно договаряне, в което мнозинството от общността трябва да се съизмери с наследството, което ще се превърне в символ на територията и групата. Фестивалната форма на представяне на традиции се крепи на взаимодействието между организатори, участници и публика. Всеки един от тях трябва да приеме и признае наследството като нещо важно и значимо. Личното и груповото съизмерване с наследството е част от личната и груповата идентификация, която е необходима, за да се „повярва“ в това, че „Аз“ или „Ние“ сме наследниците на дадена традиция.

Представената митологизация на аграрното наследство на селото, и в частност – героизирането на фигурата на Александър Димитров, разкриват процесите на гастролокализъм. Аргументирането и валидирането на връзката между наследство (чушка и домати), територия (Куртово Конаре) и наследници (куртовоконарци) е в основата на процесите на конструиране на локалност и автентичен местен продукт. Проявата на гастролокализъм в Куртово Конаре включва патримониализацията на аграрните продукти, кулинарните традиции, местните технологии и занаяти. Тя се случва на базата историческите събития, но и чрез митологизацията. Патримониализацията повлиява за издигането на местните сортове чушка („Куртовски пипер“) и домати („Голям бабин“) като

уникални за дадената локалност и като нещо, с което общността трябва да се гордее, да съхранява и да предава за бъдещите поколения.

Гастролокализмът действа в две посоки. От една страна – дефинира се определен ареал, който се свързва с разпространението на представяните местни сортове чушки и домати. От друга – аргументира се защо тези аграрни продукти са куртовски (принадлежащи на зададения ареал). Изграждането на локална гастроидентичност се валидира както вътре в групата, която в идеалния случай я приема, но също и от външните за общността. Именно те валидират аргументите на гастролокализма. Ако не се намери противоречие в унаследяването и изградения локален мит, то външните (медии, политици, изследователи) започват един процес по реинтерпретиране и ретранслиране на гастролокалните аргументации и така също се включват в процеса на аргументиране и затвърждаване на връзките между територия, традиция и население.

Изследваният случай на „Куртово Конаре фест“ разкрива, че приписването на характер на кулинарно наследство е процес свързан с предаването на ценност на даден продукт или ястие. В осмислянето и употребите на местното наследство и неговото заявяване и валоризиране посредством кулинарията фестивалът е пример за неолокални политики. В еволюцията на фестивала през годините организаторите на празника и съмишлениците им показват ролята, която общността може да играе за (пре)дефинирането, осмислянето и употребите на „собственото“ наследство (и територия).

Програмното многообразие и богатството на вложените в „Куртово Конаре фест послания“ разкриват неговия характер на нов вид празничност. Всеки един от фестивалните дни сякаш е насочен към различна публика, използва различни изразни форми и по различен начин се съотнася с фестивалните символи – чушка, домати и лютеница. Включването в програмата на фестивала на семинари, конференции, социално ангажирани артистични прояви повдига не само въпроса за наследството, но и за предаването на локалното знание, традициите, биоразнообразието и устойчивото

местно развитие. Именно това, може да се каже, задава потенциала на фестивала като спомагащ за развиването на активно гражданско общество.

Тези действия могат да бъдат в синхрон, но също и в опозиция на регионалните и националните политики и стратегии за наследство, култура, туризъм. Фестивалите дават платформа за тестване на алтернативни интерпретационни модели и спомагат за повишаване на гражданското участие. Общностното развитие, за което те спомагат, може да доведе до опозиция на спуснатите от горе модели и тяхната трансформация. Това става видимо при „Куртово Конаре фест“. С нарастването на успехите на фестивала идва и неговото признаване като водещо културно събитие от страна на община Стамболийски, която до момента не отчита потенциал на аграрното наследство в развитието на регионален културен, кулинарен и еко туризъм. Подкрепата на община – от една страна валидира чушката и домата като куртовоконарско наследство. От друга припознава позицията на организаторите на фестивала, че туризъмът – и то базираният на култура, наследство, природни и биологични ресурси – е възможен в региона. Което е в противоречие със стратегическото планиране, което отчита, че няма подобен ресурс и това, с което преобладаващо трябва да се свързва и развива в регионът, е аграрното производство. Подпомагането на съществуването на фестивала от общината е път и към преосмислянето на потенциала на аграрното наследство, биоразнообразието и кулинарията за развитието, както на село Куртово Конаре, така и на община Стамболийски. Отдолу политиките, задвижени от читалището и активистите от селото, показват ефективността на децентрализацията при налагане на модели за устойчиво местно развитие базирано на местни традиции, знание и опит.

Не само „Куртово конаре фест“, но и останалите случаи, разгледани в текста, показват богатството и разнообразието на кулинарни традиции и техният потенциал за консолидиране на местните общности и преосмисляне на териториите и наследствата им. Чрез представянето на знанието и опита в приготвянето на ястия и

отглеждането на аграрни и животински продукти се преосмислят кулинарните наследства. Те не само се валоризират като част от традициите, с които дадена общност трябва да се гордее. Нещо повече, местните аграрни култури, кулинарни знания и умения започват да функционират като дефиниращи локалността маркери, около които да се организира гордостта на живеещите в региона.

Празниците и фестивалите на храните могат да бъдат от изключителна важност за изграждане на споделена колективна идентичност и укрепване на общности, но те биха могли да се приложат и като стратегически инструменти в локалните и национални политики. Локалната гордост, които кулинарните празници изграждат, съчетана с възможността за поминък, който се основава на кулинария, местни растителни и животински продукти, несъмнено са фактори, които могат да повлияят на миграционните процеси. Празниците и фестивалите на храните са и платформа за популяризиране в страната и в чужбина на характерни за различни български села кулинарни традиции, хранителен продукт или технология.

За постигането на устойчиво регионално развитие базирано на традициите ключово е включването на кулинарните традиции, тяхното познаване и предаване в националните и локални политики. Смятам, че културните ресурси и биоразнообразието, биха могли да се превърнат в местен поминък. От една страна, е техният туристически потенциал в сферата на селски, еко, кулинарен и фестивален туризъм. Подобни туристически продукти трябва да се базират на идеята за туризъм на изживяването, но също и на разбирането за устойчив туризъм. От друга страна, местните храни, породи животни и сортове растения са изключителен ресурс. Носителите на познанието и опита за тяхното отглеждане и производство, трябва да бъдат стимулирани, за да ги практикуват и предават. За това са необходими както местни и национални политики за развитие, така и инициативи отдолу от общността. Новите процеси на скъсяване на връзките между производител и консуматор, на предпочитане на занаятчийски и фермерски продукти, на

повишена информираност на потребителите за храната, която консумират, също дават възможност за популяризирането и търсенето на автентични продукти. Надявам се, че подемот, който имат празниците и фестивалите на храните в България, е път в посока популяризирането и предаването на богатите природни и кулинарни наследства, които тези нови празнични форми правят видими.

## БИБЛИОГРАФИЯ

---

- Андреев, Димитър (2020). Празник „Златна праскова“. *Земеделска техника*, <http://zemedelskatehnika.com/празник-златна-праскова/> (посетен на 16.06.2021).
- Гавраилов, Гавраил (2019). „Промяна на местните символи и развитие на селски туризъм – социално предприемачество е действие“. В Меглена Златкова и колектив. *Трансформиращото (се) село*, 195 – 231. Пловдив: Студио 18.
- Гаврилова, Райна (2020). „Новата автентичност или тъждеството със самия себе си“. Семинар БГ 19, <https://www.seminar-bg.eu/spisanie-seminar-bg/broy19.html>.
- Ганева-Райчева, Валентина и колектив (2021). „Растения и хора. Приближения към биокултурните връзки“. Петър Петров и Валентина Ганева-Райчева (съст). *Растения с идентичност: примерите на радуилския и смиянския фасул*, 162 – 218. София: Ерове.
- Дичев, Петко (1897). *Рапорт за положението и деятелност на Акционерно, Индустриално-Въжарско дружество „Коноп“ в с. Куртово-Конаре, Пещерска околия*. София: Държавна печатница.
- Дюркейм, Емил (1998). *Елементарни форми на религиозен живот*. София: София – СА.
- Еленков, Иван (2008). *Културният фронт*. София: Институт за изследване на близкото минало.
- Леви-Строс, Клод (2015). *Структурална антропология*. София: Захари Стоянов.
- Муртазов, Тодор и колектив (1987). *Зеленчукови култури. Домати*. София: Земиздат.
- Петрини, Карло (2016). *Хубаво, чисто, справедливо*. Пловдив: Жанет 45.
- Проданов, Христо (2017). „Технологически революции и политикономия“. *Научни трудове на УНСС* 3: 143 – 175.

- Станчева, Атанаска (2015). „Slow Food“ движението в България – глобални принципи, локални проекции. *Балканите – език, история, култура* 4: 136 – 142.
- Стоилова, Елица (2020). „Кулинарните фестивали: фестивализация, неолокализъм и Гастролокализъм“, *Семинар\_BG* 19, <https://seminar-bg.eu/spisanie-seminar-bg/broy19/item/585-kulinarnite-festivali.html>.
- Стоилова, Елица (2017). „Фестивалност и конструиране на локалното културно наследство“. В *Опазване на културното наследство. Идеи и практики*. Мила Сантова и колектив (ред.), 212 – 222 стр. София: АИ „Марин Дринов“.
- Стоилова, Елица (2017а). „Валоризация на автентичната храна: фестивалите на традиционните храни като иновативни практики“. Таня Неделчева (съст.). *Иновации, развитие и устойчивост в селските райони в България и Европа – сборник*, 127-137 стр. София: ОМДА, [http://www.prehod.omda.bg/uploaded\\_files/files/articles/sbornik\\_konferentsia\\_1516022560.pdf](http://www.prehod.omda.bg/uploaded_files/files/articles/sbornik_konferentsia_1516022560.pdf).
- Стоилова, Елица (2019). „Села и публични чествания: фестивализация на кулинарните традиции. Села и публични чествания: фестивализация на кулинарните традиции“. В: *Трансформиранията (се) село*. село. Съст. Златкова, М., Пенкова, С., Антонов, Т. Митев, 232 – 255, Пловдив: Изд. Студио 18.
- Тончева, Веселка (2010). „В търсене на себе: новите празници, „ИТЕФА“ 10. Празникът: идеи и терени, 1 – 21.
- Троева, Евгения (2011). „Съвременни селищни празници в България.“ *Светът на българина през XX век*. Е. Георгиева, Н. Тодорова (съст.), 52 – 64. София: Парадигма.
- Троева, Евгения (2019). „Кулинарни празници“. *Българска етнография*, <https://balgarskaetnografia.com/praznici-i-obichai/selishtni-praznici/kulinarni-praznitsi.html> (посетено на 28.06.2021). Addo, Ping-Ann (2009). “Anthropology, Festival and Spectacle”. *Reviews in Anthropology* 38(3): 217 – 236.
- Andriessen, Daniel (2005). “Value, Valuation, and Valorisation,” (2005), <https://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.559.2306&rep=rep1&type=pdf>

- Appadurai, Arjun (1981). "Gastropolitics in Hindu south Asia". *American Ethnologist* 8: 494 – 511.
- Appadurai, Arjun (1986). "Introduction: Commodities and the Politics of Value". in *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, edited by Arjun Appadurai, 3 – 63. Cambridge: Cambridge University Press.
- Bennett, Andy, Jodie Taylor, and Ian Woodward (eds) (2014). *The festivalization of culture*. Surrey: Ashgate Publishing limited.
- Bessière, Jacinthe (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas". *Sociologia Ruralis* 38 (1): 21 – 34.
- Cohen, Erik (1988). "Authenticity and Commoditization in Tourism". *Annals of Tourism Research* 15 (3): 371 – 86.
- Cooper, Chris and Michael Hall (2008). *Contemporary Tourism: An International Approach*. Oxford: Elsevier.
- Cudny, Waldemar (2016). *Festivalisation of Urban Spaces: Factors, Processes and Effects* Springer: Cham.
- DeSoucey, Michaela (2010). "Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union". *American Sociological Review*, 75: 432 – 455.
- Di Méo, Guy (2007). "Processus de patrimonialisation et construction des territoires." *Colloque "Patrimoine et industrie en Poitou-Charentes: connaître pour valoriser"*. Poitiers-Châtelleraut, France, 87 – 109.
- Falassi, Alessandro (1987). "Festival definition and morphology". In Alessandro Falassi (ed). *Time Out of Time: Essays on the Festival*, 1–10. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Flack, Wes (1997). "American Microbreweries and Neolocalism: "Ale-ing" for a Sense of Place". *Journal of Cultural Geography*, 16 (2): 37 – 53.
- Fonte, Mria (2008). "Knowledge, Food and Place. A Way of Producing, a Way of Knowing". *Sociologia Ruralis* 48 (3): 223 – 39.
- Frost, Nicola (2016). "Anthropology and Festivals: Festival Ecologies. „*Ethnos* 81 (4): 569 – 583.
- Getz, Donald (1991). *Festivals, Special Events, and Tourism*. New York: Van Nostrand Reinhold.

- Halbwachs, Maurice (1991). *Collective Memory*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Hall, Michael and Liz Sharples (eds) (2008). *Food and Wine Festivals and Events Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Hall, Stuart (1996). "Introduction: Who Needs 'Identity'?" „Stuart Hall and Paul Du Gay (eds). *Questions of Cultural Identity*, 1 – 17. London: Sage.
- Karamihova, Margarita (2016). "Gardiner's Soup Festival in Zlataritsa – Development of Cultural Tourism or Pre-Elections Campaign". *Venets* 7 (2): 185 – 211.
- Krāsteva-Blagoeva, Evgenija (2008). "Tasting the Balkans: Food and Identity". „*Ethnologia Balkanica* 12: 25 – 36.
- Lelieveldt, Herman (2017) "Comment on DeSoucey: Gastronationalism or Gastroregionalism?", <https://ssrn.com/abstract=2984754>
- Masona, Michela and Adriano Paggiarob (2009). "Celebrating Local Products: The Role of Food Events". *Journal of Foodservice Business Research* 2 (4): 364 – 383.
- Mathews, Adam J. and Matthew T. Patton (2016). "Exploring place marketing by American microbreweries: neolocal expressions of ethnicity and race". *Journal of Cultural Geography* 33 (3): 275 – 30.
- McClinchey, Kelley (2008). "Urban Ethnic Festivals, Neighborhoods, and the Multiple Realities of Marketing Place". *Journal of Travel and Tourism Tourism Marketing* 25 (3 – 4): 251 – 264.
- Mintz, Sidney and Christine Du Bois (2002). "The Anthropology of Food and Eating". „*Annual Review of Anthropology* 31: 99 – 119.
- Petrov, Petar (2010). "Die Inszenierung regionaler Nahrung. Agrarprodukte und Festivalisierung in Bulgarien". H. Kalinke, K. Roth, T. Weger (Hg.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, 205 – 219. München: Oldenbourg.
- Pratt, Andy C. 1991. "Discourses of Locality". *Environment and Planning*, 23(2): 257 – 266.
- Ram, Uri (2007). "Liquid Identities: Mecca Cola versus Coca-Cola". *European Journal of Cultural Studies* 10: 465 – 484.

- Sala, Luc (2015). "Introduction: Experience Economy and Eventification". Luc Sala (ed.) *Festivalization: the boom in events. Platform for change, outline of a new industry*. Boekencoöperatie, 11 – 14.
- Schechner, Richard (1988). *Essays on Performance Theory*. London and New York: Routledge.
- Schnell, Steven M. (2011). "The Local Traveller: Farming, Food, and Place in State and Provincial Tourism Guides, 1993 – 2008". *Journal of Cultural Geography*, 28(2): 281 – 309.
- Schnell, Steven M. and Joseph F. Reese (2003), "Microbreweries as Tools of Local Identity", *Journal of Cultural Geographym*, 21 (1): 45 – 69.
- Scholliers, Peter (2001). "Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present". In Peter Scholliers (ed) *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford, New York: Berg, 3 – 22.
- Shortridge, Barbara and James Shortridge (eds) (1998). *The taste of American Place*. Lanham, MD: Rowman and Littlefield.
- Siebert, Rosemarie, Lutz Laschewski, and Axel Dosch (2008). "Knowledge Dynamics in Valorising Local Nature. „*Sociologia Ruralis* 48 (3): 223 – 39.
- Skounti, Ahmed (2010). "De la patrimonialisation. Comment et quand les choses deviennent-elles des patrimoines?" *Hesperis-Tamuda* 45: 19 – 34.
- Stancheva, Atanaska (2018). "Attempts for Building Sustainable Livelihoods in Rural Areas. Slow Food Presidia Example." *EthnoAnthropoZoom* 17: 141 – 91.
- Stoilova, Elitsa (2018). "Food festivals as cultural experience economy". *Questionner le tournant créatif: dispositifs, processus et représentations*. Yanita Andonova et Anne-France KOGAN (dir.), 79 – 83.
- Stoilova, Elitsa (2018a). "Food, Myths, and Authenticity". *MemoScaPes. Romanian Journal of Memory and Identity Studies* 2 (2): 53 – 63.
- Stoilova, Elitsa. *Producing Bulgarian Yoghurt: Manufacturing and Exporting Authenticity*. Amsterdam: Amsterdam University Press, 2014.

- Tregear, Angela (2003). "From Stilton to Vimto: using food history to re-think typical products in rural development." *Sociologia Ruralis* 43: 91 – 108
- Wilk, Richard. R. (2009). "Difference on the Menu: Neophilia, Neophobia and Globalization. In: David Inglis and Debra Gimn (Eds)." *The Globalization of Food*. New York: Berg, 185 – 196.
- Zukin, Sharon (2008). "Consuming Authenticity." *Cultural Studies* 22 (5): 724 – 748.



# ПРИЛОЖЕНИЕ



Снимка 1. Провеждане на „Фестивала на киселото мляко“ на площада пред кметството и читалището в с. Момчиловци и тематичната изложба в близост (2016).



Снимка 2. Подница и печене на хляб в нея с връшник (2021, с. Манолце).



Снимка 3. Плакати за „Фестивала на киселото мляко“ в с. Момчиловци (2016).



Снимка 4. Рекламирано на фестивала кисело мляко за пиене „Momchilovtsi“ на Bright Dairy и табелата за сътрудничество, която е поставена на входа на кметството в село Момчиловци (2016).



Снимка 5. Сергия с домашни зимнина и храни, предлагани от НЧ „Честолюбие – 2010“, гр. Раковски на „Националния празник на кешкека и народните умения“ (2016, с. Радилово).



Снимка 6. Символите на „Куртово Конаре фест“ са експонират по разнообразни начини по време на фестивала (2019, с. К. Конаре).



Снимка 7. Победителят от състезанието за мелене на жито и моята грамота за второ място, спечелена по време на „Националния празник на кешкека“ в Радилово (2016).



Снимка 8. Дискусия по време на „Куртово Конаре фест“ (2019, с. К. Конаре).



Снимка 9. Изиграване на легендата за богинята Бендида и представяне на елементи от ритуали, свързани с родилката и новороденото на „Националния празник на кешкека“ в Радилово (2016).



Снимка 10. Снимка за спомен от „Събора на боба с наденица“ в с. Житница (2019).



*Снимка 11. Ути Бъчварова и неговият екип изнасят своето „кулинарно шоу“ по време на „Фестивала на киселото мляко“ (2016, с. Момчиловци).*



*Снимка 12. Шеф Андре Токев и неговият екип приготвят гурме интерпретация на боба с наденица на „Събора на боба с наденица“ в с. Житница (2019).*



Снимка 13. Пешеходен маршрут „Пътеката на дълголетието“ и представяне на с. Момчиловци като туристическа дестинация (2016, с. Момчиловци).



Снимка 14. Мъж в народна носия на празника на киселото мляко в с. Момчиловци (2016)



Снимка 15. Жените от читалище „Съгласие – 1911“ (с. Велковци) представят своя вариант за щирлик на едноименния празник в Габрово (2016)



Снимка 16. Рекламни материали на „Куртово Конаре фест“, популяризирането на събитието и местните сортове показва един от начините за представяне на иначе непознати села. Снимка от фестивала през 2019 г.



*Снимка 17. Паметна плоча на Александър Димитров (1852 – 1928) в двора на църквата в с. Куртово Конаре (2019)*



*Снимка 18. Колоритните щандове на куртовоконарци по време на фестивала през 2019 г.*



Снимка 19. Момент от втория фестивален ден през 2019 г.



Снимка 20. Плакати на фестивала през 2016 г.



Снимка 21. Плакати на фестивала през 2016 г.



Снимка 22. Многократна носителка на титлата „Царица на лютеницата“ демонстрира титлите си на фестивала през 2019 г.



Снимка 23. На следващата след година спечелването на първото място в конкурса за лютеница, Скот вече използва титлата „Цар на лютеницата“ като реклама

**Елица Стоилова**

**ПРАЗНИЦИ И ФЕСТИВАЛИ НА ХРАНИТЕ:  
ВАЛОРИЗАЦИЯ НА ЛОКАЛНОТО  
КУЛИНАРНО НАСЛЕДСТВО**

Българска, първо издание

*Редактор и коректор:* Гергана Иванова

*Предпечатна подготовка:* Цветелина Сотирова

*Печат и подвързия:* УИ „Паисий Хилендарски“

Пловдив, 2021

ISBN 978-619-202-699-8