

ХРАНАТА И ХРАНЕНОТО В ТЪРНОВО ПРЕЗ ПОГЛЕДА НА СЪВРЕМЕННИЦИ ОТ XIX ВЕК

ПАВЛИНА ВЛАДЕВА

Храната и храненето през XIX в. в Търново са зависели от земеделските култури, които е отглеждало населението в Търновския край. През XIX век обработваемите площи са заети главно със зърнени култури - пшеница, ръж, царевица, овес, просо. Градинарството и лозарството са другите два селскостопански отрасли, осигуряващи поминъка на населението. Зеленчуци за търновския пазар са произвеждали в близките до Търново села - Самоводене, Сергювец, Темниско, Калтинец, Присово, Чолакова махала, Шемшево, Леденик, Беляковец. Лозарството е било развито в Присово, Пчелище, Церова Кория, Капиново, Велчево, Плаково, Миндя, Големаните, Килифарево. В тези села лозарството и винарството е имало пазарен характер и търновското население е било основен консуматор на произвежданите вина и ракии.

Почти всички българи и чужденци, сред които Киро Тулешков, Йозеф Якуб, Тоужимски, Всеволод Крестовски, не пропускат да споменат в своите пътеписни бележки за житните нивя, овощните градини и лозя, разположени в околностите на Търново: на Картала, Марино поле, Мармарлия и други. Търновецът Тодор Янков отбелязва в своите "Пътеписи": "Цялото село е оградено с плодородна земя, лозя и зеленчукови градини, плода от които трудолюбивите самоводчани, предимно жени и девойки, всеки ден носят за продан в Търново."¹ Унгарският пътешественик Феликс Каниц свидетелства как "Селяните от най-близката околност на малки магарета докарваха всички възможни хранителни продукти. Измежду тях бързаха млекарите, овощарите, дърварите и високо хвалейки стоката си."² Селскостопанската продукция, произвеждана в Самоводене, Беляковец и околните села, е намирала радушен прием на търновския пазар на Самоводската чаршия, където е ставал най-големият пазар в града през XIX век.

Голямо влияние върху националната ни кухня оказва християнската религия. Храненето на българина през XIX век се определя до голяма степен от християнския календар и съответните календарни празници, обряди и обичаи. Постило се е през две трети от годината. Големият пост е траял 48 дни, 25 дни са Петровите пости, 15 дни Богородични пости, 40 дни пост преди Коледа, освен това се пости сряда и петък всяка седмица - общо 104 дни, всичко заедно прави 232 дни пости през годината и през това време не докосват блажна храна, нито дори яйца или масло. В това число не влизат доброволните. По

време на постите търновецът живее аскетично и преживява със зеленчуци и хляб. Предпочитание има към лук, чесън, боб, пиперки, зеле, салати, краставици, грах, дини и др. Както всички българи, така и търновци са се хранели вегетариански през по-голямата част от годината. В резултат на продължителните пости се появяват разнообразни постни ястия като каша от зеленчуци, плакии, гювечи. Православните пости са били строги. Било е забранено да се консумират яйца, мляко, масло. Хляб, сирене, маслини, солена риба и малко вино е било менюто и за обяд, и за вечеря. Даже чужденците по време на Великите пости не са могли да си купят месо, тъй като общината е забранявала на месарите да го продават. Докато постенето за обикновените хора е било истинско изпитание за стомаха, по-богатите търновци много не са се съблюдавали с постите. Известният търговец хаджи Минчо споделя откровено пред П. Р. Славейков, че си хапва блажно по време на пости и че никой не може да го накаже: “И аз ям, хем и през Великите пости ям, ама никой нищо не може да ми каже, нито дори да ми стори.”³ Социалното положение на хората също оказва влияние по отношение на храната и храненето.

В пътеписа си “Една седмица в Търново” румънският пътешественик, подписващ се с инициалите Д. К. П., описва Сирни заговезни в ресторанта на хотел “България”: “На всяка маса висеше по едно парче халва, което ни напомни, че е Заговезни. Щом стигнахме до кафето, започна въртенето на халвата, като пак си оставаше неизядено, тъй като хората се страхуваха да не си счупят зъбите.”⁴ Това е веселият обичай “амкане”. Халвата е основен елемент от традиционната празнична трапеза за “заговяването” заедно с млякото, сиренето и яйцата.

Киро Тулешков е оставил описание на гошавката по повод производството на нови майстори: “Най-напред дават шишетата с ракията. Първомайсторът като ще пие, ще благослови и подава шишето на оногова, който е до него. Други пък шишета са почнали да вървят от ръка в ръка в други страни. Така че шишетата с ракията се срещат и си отиват. Чорбата вече е подадена и се почва обяждът. След чорбата идват вече разни яденета, но това е най-главното, че яденетата не са сипват в европейски чинии, а в български гледжосани паници. Вилици нямаше, с пръсти ядяха. След ракията - чорбата, а след нея дохожда и виното с бъклиците. Разумява се, че най-напред ще почне пиенето първомайсторът, за да благослови новоприетите... Най-после донасят и пилафа. С това яденето се свършва, произведените стават от софрата, а майсторите още и не мислят такова нещо. Остават на местата си, напълнят им бъклиците, подадат им мезе - пастърма и суджуци, а младите майстори весели и превесели се събират в двора на тумби и сладко си разговарят.”⁵ Открояват се няколко основни момента в начина на хранене при това угощение. На преден план излиза патриархалният български морал, формиран през вековете, и ориенталското влияние, което е привнесено от турския етнически елемент в резултат на вековното съжителство с него по време на османското владичество.

В издадената през 1869 г. книга "Краткое здравословие или уроци, за да си вардим здравieto" Сава Доброплодни пише, че хлябът, основната храна на българина, бил приготвен от жито, ечемик, царевица, ръж, черен боб, нахут, картофи, ориз и др., като най-хубав бил пшеничният.⁶ Киро Тулешков пише, че в Търново калфите и чираците "се хранят с хляб от смесено брашно с ръж, жито, ечемик, просо и царевица. Това брашно се наричаше "дермен ешурю". От това смесено брашно не става вкусен хляб и се яде по малко."⁷ През XIX век Самоводският пазар са го наричали Ун-пазар, което в превод на български език значи брашнен пазар. Това е било мястото, където се е продавало брашно в града. За да се смеси и опече хубав бял хляб, трябва да се използва фино брашно. "Известният търновец Ангел Попов построява модерна мелница за тънки брашна, които намирали пазар дори в Египет. В землището на Килифарево построява фабрика за макарони и фиде."⁸ Тази фабрика е била оборудвана с най-модерните за времето си машини, а качеството на произвежданите тестени изделия е било високо.

В дневниците на военните кореспонденти по време на Руско-турската освободителна война (1877-78 г.) се съдържат интересни факти, свързани с кулинарните специалитети на търновци и с тяхното гостоприемство. В мемоарите на ген. Газенкампф, както и на почти всички кореспонденти, пише, че те са впечатлени особено силно от материалното положение и благополучието на българското население: "Велико Търново, а и почти всички села, през които минахме, има забележително изобилие на хранителни продукти. Градът по собствено желание хранеше и поеше за своя сметка целия отряд на ген. Гурко, (10 батальона, 22 ескадрона, 32 оръдия, около 10 хиляди човека). Икономическото благоденствие на българите е недосегаем идеал за нашите селяни."⁹

Командирът на Първа бригада на българското опълчение - полк. Ф. М. де Прерадович в мемоарите си "Спомени за Руско-турската война (1877-78)" наред с войната е описал и някои търновски деликатеси. "Днес се събрахме на чаша чай при мене. Поиграхме на преферанс, а след вечерята направих напълно неочакван сюрприз на моите гости, като ги гостих с две български ястия, с които се бях запознал преди няколко дена: земни градински охлюви, сварени с ориз и подправени с лимон: вид осмокрака сепия, по гръцки октопод, която се доставя изсушена на слънце от Константинопол и също се обварява. Най-добри по вкус се смятат охлювите, които се доставят от Мала Азия и Константинопол."¹⁰ По-нататък той пише, че руските войски в Търново са посрещнати с хляб и сол, ястия от овнешко и кокоше месо, зеле, ракия, вино, бонбони и сладко. Пребивайки в Търново по-продължително време, той е опитал и кухнята, която се предлага в прочутия хан на известната търновка Бяла Бона. Ф. М. де Прерадович е предпочитал да пие нейното изискано бяло вино, но ястията, приготвени там, не са били по неговия вкус, тъй като са били подправени с много пипер и чеснов лук. Пикантната българска кухня с много люти подправки не се е нравила на руския полковник. Той се е хранел в

специално открития за руските офицери в Търново ресторант "Петербургска гостилница", в който се е предлагала европейска кухня.

Видният търновец Пандели Кисимов в спомените си в книгата "Исторически работи" описва с какво са се хранили търновските хаджии, пътуващи до Божи гроб в Ерусалим. Той е пътувал, когато е бил дете заедно с брат си и баща си - богатия търговец Георги Кисимов. Пътуването се е извършвало по суша с волски коли и по море с гемии и е траело два месеца. Храната се е готвела в менчета и гърнета. Почти всички продукти са били консервирани, за да могат да издържат на дългото изнурително пътуване: "чували с брашно, сухари, пастърма, качета с риба, туршия, толум сирене, сол, пипер и тая домашна тригя за подкиселяване на пословичната рибена чорба не липсуваше."¹¹

Твърде бегли са сведенията в описанията на българи и чужденци за съдовете, в които са приготвя и сервира храната в Търново през миналия век. Традиционната народна керамика (XIX-XX в.) от фонда на Исторически музей - В. Търново хвърля обилна светлина върху трите вида керамика, битувала в търновските домове - кухненска, трапезна и обредна:

I. Кухненска керамика. Тук се групират съдове за съхранение и приготвяне на храна и течности. В много случаи названието на съдовете показват конкретното им положение: бобено гърне, гювеч, масленик, квасник, оцетник, буркан за сладко, делва за туршия, жътварска стомна, цедилник и др.

II. Трапезна керамика. Тук се групират съдове, предназначени за сервиране на храна и течности. Това са блюда, чинии, паници, кани, чаши, шишета, крондири, тончета и др.

III. Обредна керамика. ... Това са сватбени стомни, крондири, кани, бъклици."¹²

Наред с глинени съдове в търновския градски бит широко се използват сахани, тенджери, бакъри, казани за варене на ракия и петмез, съдове за сладкарството - изработени от мед и калайдисани.

Топлинната обработка в старинната национална кухня се ограничава до варене, задушаване и печене в глинени и медни съдове на жар, огнище и в пръстена пещ. През XIX в. се използват при готвенето преди всичко животински мазнини - овча и говежда лой, свинска мас, сланина. Обикновено обяда се състои от едно ядене с месо без супа, сирене, кисело мляко, плодове и хляб. Мъжете са пиели по чашка гроздова ракия за аперитив, а след ядене са изпивали по една-две чаши червено домашно вино. Дамите пият само вода, а след обяда се сервира по чашка турско кафе.

Според чеха Йозеф Антонин Ворачек най-често срещаните ястия са: телешко печено, говеждо печено, овче, агнешко, свинско, яхния, месо с фасул, чушки пълнени с кълцано месо, сарми от зеле, кебапи, каварма и др. Под влияние на турската национална кухня у нас са се появили "тежката червена запръжка" с много мазнина, лютивите ястия, гювечите, кебапите, сармите, мусаките, таратор, саздърма, сладките десерти като: малеби, сутляш, ашуре, баклава, кадаиф, пилаф, локум, халва. Ориенталски са не само названията на

ястията, но и начина на приготвяне, вкуса им и наличието на много екзотични подправки, които им придават пикантен аромат.

Името на една от турските махали в Търново "Халваджи баир" допуска възможността там да са се намирали халваджииските и бозаджийските работилници.

Друг чех, Йозеф Якуб Тоужимски, в пътеписа си "В Търново" е оставил рецепти за приготвяне на търновски разхладителни напитки. "С краставици в лед в гостилницата и ледена лимонада по пътя - с тези подкрепления се надявах, че ще бъда добре въоръжен срещу юлската жега (достигаща 30-40° по Реомюр) по време на обиколките ми и изкачването до върха. За щастие в Търново има достатъчно лед. Лимонадата от лимони, захар и лед с изворна вода - се разнася в продълговати стъклени съдове по улиците, както разнасят у нас наденички, и се продава много евтино."¹³

Румънският пътешественик Д. К. П. дава описание на храненето в ресторанта на хотел "България": "Ресторантът на нашия хотел представляваше помещение от 20 м², където покрай един дебел зидан стълб бяха сбутани 3 дълги и 2 малки кръгли маси в ъгъла. В тази гостилница се хранеха с абонамент от 60 леи на месец най-изтънчените бекяри в Търново ... Складът за провизии на ресторанта се намира в коридорче, водещо към хотела, дълго три метра и широко един метър, на чиито стени висяха парчета месо, наденици, оставени на студено, а в дъното между каци с туршии имаше струпани кошове с лук и картофи."¹⁴ Това е бил най-изисканият ресторант в града, но по обстановката и продуктите в склада се съди, че менюто в ресторанта не е било нито богато, нито разнообразно, а обслужването не е било на необходимото ниво.

Качамакът от царевично брашно е бил един от търновските деликатеси, консумирал се е със сирене и маджун. В спомените на Тодор Янков качамакът е описан много живописно: "Вратата широко се разтваря - влязва Станка, носеща една тепсия, покрита с качамак във вид на топки, а напред е оставено свободно място за купата с маджуна, която майка ми след нея носи. От тепсията лъха приятен мирис на мисирено брашно и се издига пара."¹⁵ Качамакът е бил типичен за българската национална кухня. Вероятно този специалитет е заемстван от ориенталската кухня, а наименованието му е турско.

През 1870 г. в Цариград търновецът Петко Рачев Славейков издава първата българска готварска книга. Той използва рецепти на ястия, които се употребяват в Цариград. Видният възрожденец си поставя за цел да разнообрази трапезата на българина и да му даде полезни съвети в областта на кулинарията. Според спомените на неговите близки, когато в Търново е пишел своите произведения, той е слагал на масата си кана с червено вино и горнооряховски суджук. Петко Р. Славейков е бил тънък кулинар и добър гастроном. Това са два нови щриха от портрета на тази уникална енциклопедична личност.

Храната на търновци през XIX в. е била от естествен произход. Най-много се е консумирал хляб. Храната е била преди всичко растителна. Месо се ядяло по празници. От сушеното, пушено и осолено месо са приготвяли сланина,

саздърма, пастърма, солени бутове, суджуци. Рибата се купувала от Балък пазар (рибен пазар), намиращ се на днешния площад "Баждарлък".

Общото впечатление е, че автентичните литературни извори на българи и чужденци предоставят откъслечни сведения и фрагментарна информация за храната и храненето на търновци през XIX век. Въпреки това те са ценен извор, разкриващ част от търновския кулинарен спектър от XIX век.

Б Е Л Е Ж К И

- ¹ Янков, Т. Пътеписи, С., 1939, с. 189.
- ² Kanitz, F. Donau Bulgarien und der Balkan, Leipzig. 1882, Bg I, S. 167.
- ³ Гюрова, С. Книга за българските хаджии, С., 1985, с. 225.
- ⁴ Младенова, М. Румънски пътешественици за българските земи, С., 1982, с. 227.
- ⁵ Тулешков, К. Моето чиракуване в живота, В. Т-во, 1997, 90-91.
- ⁶ Петров, Л., Е. Йорданов. Българска национална кухня, С., 1983, с. 12.
- ⁷ Тулешков, К. Цит. съч., с. 74.
- ⁸ Янков, Т. Пътеписи, С., 1939, с. 60.
- ⁹ Германов, Г. Окървавено навечерие, Варна, 1976, с. 300.
- ¹⁰ де Прерадович, Ф. М. Спомени за Руско-турската война, 1877-78, С., 1977, 260-261.
- ¹¹ Гюрова, С. Книга за българските хаджии, С., 1985, 128-129.
- ¹² Мутафов, В. Традиционната народна керамика (XIX-XX век) от фонда на Историческия музей - В. Т-во, ИИМВТ, III, 1993, с. 154.
- ¹³ Бехиньова, В. България през погледа на чешки пътешественици. С., 1984, с. 184.
- ¹⁴ Младенова, М. Румънски пътеписи от XIX в. за българските земи, С., 1982, с. 224.
- ¹⁵ Янков, Т. От нашето минало, Общ. в-к В. Т-во, бр. 12-13, 29.IX.1934 г. С., с. 104.

TYPICAL KIND OF FOOD AND MEALS IN THE TURNOVO REGION
DURING THE 19 CENTURY AS SEEN BY CONTEMPORARIES

(Summary)

Pavlina Vladeva

A number of Bulgarian and foreign travellers visited the town of Turnovo during the 19 century, and on their stay there they had the opportunity to taste the specialities of local culinary art.

One of the crucial influences on Bulgarian national cuisine must to be attributed to Christianity. During the previous century the citizens of Turnovo, along with every other Bulgarian, fasted for 232 days of the year. The food consumed in period of fasting was entirely vegetarian, consisting of fruits and vegetables only, which people used in their meals uncooked or preserved. Meat was included in dishes prepared for the Great Christian feasts, such as St. George's Day, St. Peter's Day and Christmas when lamb, chicken and pork respectively constituted the main course of the holiday dish.

Turkish traditional cuisine has also left its imprint on Bulgarian cooking as a natural consequence of the five-hundred-year-long period of the Ottoman domination.

The information derived from the writings of foreign and Bulgarian travellers who visited the Turnovo region during the 19 century serves as an invaluable source of ethnographic knowledge. Although it lacks fullness, it provides us with a curious glimpse into the material culture of the town in that period.

Translated by Rossitsa Petcova