

Начало

Търсене...

Семинар_BG

Брой 19. На терен в културата: автентично, зрелищно, не(видимо)

Брой 18. Чисто и мръсно

Брой 17. Алгоритми на любовта

Issue 4. Identities for Sale

Брой 16. Геният на мястото

Брой 15. Как (и какво) помнят паметниците? Геройно изкуство и социалистически реализъм

Брой 14. Веселата публичност

Брой 13. Чисто нови наследства

Issue 3. Privatizing Politics

Брой 12. Култура за продан

Брой 11. От биоетика към биоестетика

Брой 10Б. Естетизация на публичното пространство. Градът като фронт

Брой 10А. Естетизация на публичното пространство. Градът като сцена

Брой 9. Православието: нови ресурси и динамики

Issue 2. Cultural Shortcuts: Popular, Digital, Wonderful, National

Брой 8. Култура без /институционални/ граници

Брой 7. Киберфолклор: творчеството на дигиталните народни маси

Issue1. New Media, New Cultures, Old Cities

Брой 6. Професионалисти и аматьори онлайн

Брой 5. Разкази от малкия град

Брой 4. Код жълто: таблойдната култура в действие

Брой 3. Младежки субкултури

Брой 2. Направи си сам град

Брой 1. От линк на линк. Новата геометрия на социалното

За списанието

Библиотека

Изследвания

Новата празничност

Новини

Резултати

Галерия

Студентски изследвания

Преидшни проекти

Нови млади, нови култури, нови каузи

Направи си сам град

Граници: Ръководство за употреба

Терен

Културовлогия

Гледна точка

Видеолектория

Чиста и безопасна храна за градския консуматор. Как се модернизира производството на кисело мляко през 30-те – 40-те години на XX в.

Елица Стоилова

[f Share](#)
[Твит](#)
[in Share](#)

размер на шрифта | Печат | Е-мейл

Резюме: Статията разглежда зараждането на разбирането за чиста, хигиенна и безопасна храна, изследвайки стандартизацията на градските млекарници от 30-те – 40-те години на XX в. Текстът предлага една историческа ретроспекция, която цели проблематизирането на идеите за *чисто* и *мръсно* през дискурса на науката и технологиите. Изследването проследява трансформацията на домашното производство към масово на един традиционен български продукт – кисело мляко. Преходът от домашен към масов продукт, предназначен главно за градския консуматор, е съпроводен с различни символни борби, в които научната експертиза надделява над традициите. Въвеждането на рационализирани практики за производство и контрол на качеството и безопасността на продуктите за масово потребление довежда до налагането на санитарен и технологичен контрол в производството на храните.

Ключови думи: кисело мляко, млекарници, стандартизация, чисти култури, модернизация

Clean and Safe Food for the Urban Consumer: The Modernization of Yoghurt Production in the 30s and 40s of the 20th Century

Elitsa Stoilova

Abstract: The article pays particular attention to the understanding of what is clean, hygienic and safe food; these concepts are developed during the process of food industrialization and mass production. The study focuses on the process of standardization of milk production for the Bulgarian urban cities during the 30s and 40s of the 20th century. The paper analyses in a critical manner the very understanding of *clean* and *dirty* through studying the discourses of science and technology. The research traces the transformation of yoghurt from a home-made to a mass product. Yoghurt was one of the staple foods of the Bulgarians and its industrialization was part of the urbanization and the need for safe food for the urban citizens. The justification of the industrial food production went hand in hand with diverse symbolic and discursive fights between the supporters of the traditional technological knowledge and the scientists. The introduction of strict rationalized practices for milk quality and safety control was part of the scientists' instruments to regulate the mass-produced food but also marked a new discursive shift where the traditional yoghurt production was replaced by controlled and rationalized practices.

Keywords: yoghurt, dairy, standardization, clear cultures, modernization

Модернизирване на българското млекопроизводство

В началото на XX в., с нарастването на значението на градовете и събирането на все по-голямо количество градски обитатели, българските управници и учени се изправят пред няколко големи проблема. От една страна, урбанизацията довежда до необходимост от задоволяване нуждите на градските центрове от храна. Паралелно с това от съществено значение става регулацията, безопасността и качеството на храните за масова консумация. Аграрният и животновъдният сектор, като ключови икономически отрасли, но също и като основни за производството на храна, се превръщат в централна тема при полемиките за модернизация. През 30-те години политическите и интелектуалните елити в България се изправят пред задачата как да модернизират аграрния и животновъдния сектор. В този контекст млякото и млечните продукти, като основни за българската диета, попадат в тези дебати. Проблематизира се модернизирването на млекопроизводството в страната, така че да отговаря на зададените от европейските лидери в млечната промишленост стандарти. Контролът на млякото, което се доставя и обработва за нуждите на гражданите, заема важна част в дискусиите за безопасността и хигиената на хранителните продукти за градското население. Изключително влияние оказват тясната модернизация на млекопреработването, районирването на млекосъбирателните пунктове, Законът за млякото (1935 г.) и основаването на първото специализирано млекарско училище в Пирдоп (1940 г.). Всяка една от изброените промени в организацията, функционирането и регулацията на млекопроизводството са отделни стъпки в модернизацията му (Stoilova, 2014). Киселото мляко, макар и храна, която по-късно става масово произвеждана (в сравнение с маслото и сиренето), също се повлиява от политиките за модернизация на аграрния и животновъдния сектор.

Българската модернизация на млекопроизводството трябва да се разглежда като част от европейските процеси на реорганизация и индустриализация на аграрния и млекопреработвателния сектор. Основни източници, от които може да се черпи информация за тази проблематика и за водените дискусии и стратегии за нейното постигане, са специализираните списания за животновъдството, земеделие и млекопроизводството. С професионализацията на селското стопанство, три списания посветени на проблемите на млекопроизводството се появяват в средата на 30-те години на XX в. През 1935 г. съвместните инициативи на животновъди и млекопроизводители от Софийско довежда до публикуването на списание *Млекопроизводител*, което цели „да защити материалните интереси на млекопроизводителите“ (Млекопроизводител, 1935: 1). Година по-късно, през 1936 г. ветеринарни специалисти, получили образованието си в чужбина, издават месечното списание *Месо и*

[теориите на медицинските движения в България от Освобождението до Първата световна война](#)

Вероника Димитрова

[Чисто като метро: мобилност, модерност и градско пространство след откриването на Линия 2 на софийското метро през 2012 г.](#)

Анна Плющева

[Места и роли на околната среда в работата на служителите на чистотата в градовете](#)

Марин Беген

[Боклукът като битка, боклукът като ресурс](#)

Велислава Петрова

[Пространствените измерения на категориите "чисто" и "мръсно" в народните и религиозните представи на мюсюлманите сунити в България](#)

Илияна Ганчева-Ақдаг

[Чиста и безопасна храна за градския консуматор. Как се модернизира производството на кисело мляко през 30-те – 40-те години на XX в.](#)

Елица Стоилова

мляко. След създаването си през 1940 г. Държавното млекоарско училище в Пирдоп започва издаването на списание *Млекоарска просвета*. За тригодишното си съществуване списанието има за цел „професионалното израстване на българския млекопроизводител“ (Млекоарска просвета, 1940: 1). Тези специализирани списания се превръщат в трибуни, в които се публикуват серия от критични статии, имащи основна цел да покажат изостаналостта на млекопреработването в България и да алармират за незабавната нужда от промени в сектора. Специалистите, пишещи за тези списания, представят българската млечна промишленост като изоставаща от модерните тенденции, състояща се от малки децентрализирани производители, работещи с неефективни методи. Подобни квалификации превръщат дискусиите за нуждите от модернизиране на сектора в директна критика на традиционното млекоарство и замяната му с нови научно аргументирани и технологично подкрепени методи.

През 1931 г., коментирайки нуждата от изграждане на земеделски и животновъдни кооперативи, икономистът Д. Данаилов представя налагането на европейските модели като необходими за модернизирането на сектора. Според него те са ключови за гарантирането на качеството на крайните продукти и задоволяването на потребителските очаквания за евтин продукт с добро качество (Данаилов, 1931: 154). Освен въпроса за качеството, Данаилова акцентира и върху необходимостта от стандартизиране на продуктите. И двете за него са постижими с реорганизирането и модернизирането на млекопроизводството. Данаилов задава едно пазарно и потребителско ориентирано виждане като основна насока, която да следва млекопроизводството. На страниците на списание *Кооперативно дело* той изтъква: „днешният пазар изисква храна с добро качество, стандартизирана и евтина“ (пак там).

Няколко години по-късно, през 1934 г. аграрният специалист Янко Антонов също акцентира върху нуждата от централизация и регулация на млекоснабдяването. Неговите аргументи са показателни за посланията на модернизаторите: „Особено наложително е едно регулиране и модернизиране на млекоснабдяването в големите консумативни центрове (София, Пловдив, Варна, Бургас, Русе, Плевен, Стара Загора и др.)“ (Антонов, 1934: 71). В друга статия от същия автор отново се коментира спешната нужда от реформи, като става ясно и чии европейски модели трябва да бъдат следвани. Това са примерите на държавите с традиции, но и с вече развито масово млекопроизводство като Швейцария, САЩ, Холандия, Норвегия, Швеция и Норвегия (Антонов, 1936: 19). Следващ проблем, който той очертава, е връзката между модернизацията на сектора и опазването на здравето на градския консуматор. Тук се посочват и проблемите на масовото производство, като един от тях е трудността да се контролира качеството и хигиената на продукцията. Според Антонов България не е уникална в своите проблеми, но общото внушение е за изостаналост в процесите и възприемането на родината като по-малко модерна и развита. В статия, която аргументира нуждата от млекоарски централи, той пише:

[...] проблемът за млекоснабдяването на градовете вече от много време занимава учени и хората, нагърбили се с опазването на общественото здраве. В по-културните страни този въпрос отдавна е решен, като непрестанно се работи за по-голямо усъвършенстване, с надеждата да се стигне до идеалното: да се даде на консуматора напълно гарантирано, доброкачествено и здраво мляко, на което са запазени всички природни и хранителни качества. (Антонов, 1936: 19)

В резултат на тези полемики през 1935 г. се приема *Наредба-закон за преработка на млякото*, публикувана в брой 16 на *Държавен вестник*. Това е първият закон, задаващ регулация на млекопроизводството, млекопреработката и дистрибуцията на мляко. Той дава предимство на кооперативното производство, с което стимулира обединяването на малките производители. Наредбата-закон полага и основата на млечната инфраструктура в страната. По този начин България се районира, което предвижда всяка околия да бъде разделена на райони в зависимост от условията за отглеждане на млекодайните животни. Цели се осигуряването на правилно съотношение между дообива на мляко и капацитета на млекопреработвателните предприятия (Димитров, 2010: 210).

Въвеждане на научни принципи в производството на кисело мляко

Инициативите по отношение на модернизацията на млечния сектор в България повлияват и производството на кисело мляко. Основната заплаха, която специалистите прозират, е свързана с нарастващото познание за опасността на микроорганизмите. Така почти всяко пространство започва да се счита за потенциален източник на разнообразни инфекции, сред които най-чести са тези на туберкулозата, холерата и тифа. Млякото, като основна суровина за производството на кисело мляко, се определя от специалистите като рисков продукт поради възможността то да бъде инфектирано на много точки от производствената верига. Налага се разбирането, че самото животно може да е източник на многобройни инфекции. Като друг източник на инфекции се определя недобрата хигиена: неизмитите ръце на доящия млякото и боравещия с млякото, лошата хигиена на контейнерите, в които то ще се съхранява и т.н. Растящото познание за невидимия свят на микроорганизмите довежда до преосмисляне на практиките за производство, преработване и съхранение на храните, особено на тези за масовия потребител. Осъзнаването на опасността, която храните носят, довежда и до дискусия за нуждата от контрол, който да обхваща основните етапи от направата на всяка храна: от производство, през съхранението, до дистрибуцията и продажбата.

В изследването си, посветено на развиващото се индустриално млекопроизводство в Германия от края на XIX в., германският историк Барбара Орланд проследява как нараства публичната загриженост за качеството и безопасността на храните. Тя анализира индустриализацията на производството на масло и заключава, че проблематизирането на чистотата на млякото е рефлексия на опитите един натурален продукт, какъвто е маслото, да се направи масов (Orland, 2005: 185–86). В този процес голяма роля, както в национален, така и в световен мащаб, имат микробиолозите, ветеринарите и химиците. Те са фигурите, които променят изцяло виждането за *чисто* и *нечисто*. Аргументите им се базират на това, което става известно през 60-те – 70-те години на XIX в. Благодарение на работата на Луи Пастър се развива науката на микробиологията, както и познанието за процесите на ферментация, развала и възможностите те да се контролират. Дотогава познанията

за състава на храните и ролята на микроорганизмите са изключително ограничени. Развитието на науката и технологията, както и работата на учени като Роберт Кох, Мартинус Бейеринк и Сергей Виноградский позволяват по-детайлни изследвания. Натрупаното научно познание повлиява цялостно върху разбиранията за микроорганизмите и тяхната способност да имат както позитивно влияние върху храните и човешкото здраве (добрите микроорганизми), така и да причиняват развала на храните и да предизвикват болести (т.нар. лоши микроорганизми). Научно доказаният риск, който микроорганизмите носят, ги превръща в опасност, която всеки произвеждащ храна трябва да познава и да елиминира. Невидимата заплаха на тези микроскопични организми придобива съществено значение при производството на храна за масовия консуматор. Опасността от избухване на хранителни епидемии става новият проблем на индустриалното производство – опасност, която налага строги санитарни санкции на входящите суровини и контрол при производствения процес. Новият санитарен дискурс в хранителната промишленост и здравеопазването набира сила по-рано в Европа, но има пряко отражение върху случващото се в България и стандартизирането и регулацията на българската млечна продукция през 30-те и 40-те години на XX в.

Актьори на модернизацията на българската млечна промишленост са специалисти, получили своето образование в чужбина. Завърнали се в родината си, те стават основните активисти за промени, които следват зададените от водещите индустриални млекопроизводители в Европа модели. Като централна фигура в тези процеси се налага завършилият във Франция ветеринарен специалист Коста Катранджиев. Именно той в края на 30-те години на миналия век форсира прехода от домашно към масово производство на кисело мляко. Като модернизатор, той защитава необходимостта от нови, базирани на измеримостта и наблюдението методи за производство, както и от контрол, който да гарантира безопасността на продукта. През 1938 г. Катранджиев е назначен за директор на Централната ветеринарно-санитарна станция в София. Тази позиция му дава определен авторитет, но също и ресурси да реорганизира млекодобива и млекопроизводството в София. Година преди заемането на тази позиция, съвместно с другите си колеги ветеринари от Контролната станция, извършват проверка на киселите млека, произведени от млекарите в столицата. Заключениеето на ветеринарните специалисти е, че качеството на предлаганите продукти е незадоволително (Катранджиев, 1940: 50). Според резултатите от анализираниите от тях проби проблемът бил в използваните закваски и постоянноменящото се съотношение между двата характерни за българското кисело мляко микроорганизма: *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*.^[1] Техните анализи показват, че лактобацилът често бил потискан от други микроорганизми, наблюдавали се и мутирали щамове. Резултатите се публикуват чак през 1940 г. в статията *Киселото мляко като храна и мерките за подобряването му в столицата*. В нея Катранджиев твърди, че лошото качество на киселото мляко в София се дължи на „нечисти“, „заразени“ и „стари“ закваски (пак там). Друг очертан в статията проблем е различният вкус и консистенция, които имали киселите млека от млекарниците. Съветът, който той дава за подобряване на продукта, е изцяло научно базиран: въвеждане на стриктен санитарен контрол и употреба на чисти култури вместо мая (както се нарича заквасата по това време).^[2] В този случай чистите култури са лабораторно селектирани закваски за кисело мляко, в които се контролира съставът на културите и видът на микроорганизмите. Според Катранджиев селектираните лабораторно закваски за млякото, както и спазването на базисна хигиена, биха довели до производството на стандартизиран продукт с добро качество. В тази си статия авторът не само задава стъпките, които да гарантират микробиологично чист продукт. Той набелязва и опасните точки в производството на кисело мляко. Катранджиев също така за пръв път дефинира научно спецификите на продукта *българско кисело мляко* (пак там), като задава кои култури и в каква пропорция го съставляват.

Дефинициите, които използва Катранджиев, са базирани на разбиранията за чисто, стерилно и предвидимо, свързани с лабораторията и манипулирането на природната среда, която се осъществява в нея (Latour and Woolgar, 1999). При наличие на други, освен дефинираните като типични за българското мляко, микроорганизми, те биват категоризирани като „нежелана микрофлора“. Всяка вариация, неотговаряща на създадените лабораторно или описани като типични микроорганизми, се смята за нежелана и се свързва с риска от замърсяване и мутация. Стремелът, който имат учените при налагането на чистите култури в производството на кисело мляко е за овладяване на вариациите (както при микроорганизмите, така и при вкуса) и контрол на непредвидимото (вариации във вкуса и качеството на киселото мляко, но също и замърсяването на продукта). Идеята за чистота тук се преплита с идеята за контрол, за елиминиране на непредвидимото, опасното, нетипичното. Лабораторията, като пространство, където подобен контрол може не само да бъде осъществен, но наблюдаван и ръководен, се налага като сигурното и чисто пространство, в което микроорганизмите биват подчинени и модифицирани според нуждите на учените.

Статията на Катранджиев задава и опозиция между „чистите“ лабораторни закваски и домашната или млекарската мая. Маята са подквасите, които дотогава се използват в домашното производство и млекарството. За подквасване домакините и млекарите запазват малко количество от произведеното кисело мляко, което се слага в свареното и изстудено до определена температура прясно мляко. Измерването на нужната температура на свареното прясно мляко е от изключителна важност при производството на кисело мляко. В прекалено студено мляко организмите няма да се развият и процесът на ферментация няма да протече. Прекалено топло мляко също носи рискове от спиране на ферментацията и убиване на чувствителните млечно-кисели бактерии. В споделеното традиционно знание за направа на подквасено мляко маята се слага, когато млякото е толкова топло, колкото поставеното в него кутре да може да издържи. Научният дискурс не приема тази сензорно базирана практика за определяне на температурата на млякото. Тя се приема за неточна и рискована, тъй като с потопения пръст в млякото може да се вкарат нежелани микроорганизми.

При традиционния метод на подквасване се осъществява т.нар. *естествена селекция*. Домакинята или майсторът млекар избира киселото мляко с най-добър вкус, аромат и консистенция, от което да вземе мая. При естествената селекция бактериите се подбират според вкуса и индивидуалните разбираня за качество. Тя дава многообразие от използвани микроорганизми и вкус на продукта, който е адаптиран към индивидуалните предпочитания. Модернизаторите отричат този начин за заквасване на млякото, като основният им довод е, че при него възможностите за заразяване на млякото са големи, а вкусът варира постоянно. Използваните традиционни методи за производство на мая и производство на кисело мляко се приемат за нехигиенични и рискови при масовото производство. Подобни риторички довеждат и до конкретни действия за въвеждане на лабораторно селектирани закваски, които млекарниците да използват.

В цитираната по-горе статия Катранджиев налага научното разбиране за *чисто* и *мръсно*, като цели ограничаване на употребата на дефинираната като проблемна мая. Решение на набелязаните в статията му проблеми с чистотата и качеството той намира в селектираните лабораторно закваски с живи и активни щамове на желаните микроорганизми (Катранджиев, 1940: 49). За него това е начинът да се елиминира не само потенциална зараза, идваща от замърсени закваски, но и да се осъществи контрол над качеството. Това, което Катранджиев и неговите поддръжници имат за цел, е не само гарантиране безопасността на крайния продукт за масовия потребител, но и уеднаквяване на вкуса и текстурата на киселото мляко, което млекарниците произвеждат. Подобен стандартизиран вкус лесно може да се достигне с налагането на чисти култури, които всички производители да ползват. Предложението е те да се произвеждат от Централната ветеринарно-санитарна станция в София и да се разпространяват безплатно сред млекарниците в града. Подобна стъпка има своите научни и хигиенни аргументи, свързани със защита на здравето на потребителя и гарантиране на качеството на млякото. От друга страна, използването на еднакви лабораторно селектирани закваски има ефект върху вариациите на вкуса на млякото, което млекарниците до момента предлагат. Поради работата с различни култури и различни суровини, продуктите на всяка млекарница се различават. Така потребителите имат възможност за избор на продукт, който да е най-близък до техния вкус. Вкусът на киселото мляко зависи от множество различни условия като: типа мляко (овче, краве, козе, биволско), млечността на животното, пашата и здравето на животното, маслеността и химическия състав на млякото, маята, използваната техника за направа на кисело мляко и т.н. Стандартизирането на един от ключовите елементи при направата на кисело мляко – маята, е път към цялостното стандартизиране на продукта.^[3]

През 1940 г. Катранджиев нарежда снабдяването на млекарниците с лабораторно произведени закваски. Такива закваски се предлагат и на останалите административни центрове с контролни станции. Въвеждането на чистите култури налага нов, различен от традиционния начин на производство и един усреднен вкус. За да се предотврати съпротивата на млекарите, чистите закваски се предлагат безплатно (пак там: 43–56). Катранджиев успешно използва и специализираната преса, за да аргументира нуждата от промени и да наложи като по-сигурен и хигиенен новия метод за заквасване на киселото мляко, както и санитарните правила.

Въвеждането на новости в производството на кисело мляко е свързано и с критика на занаятчийските техники и експертната на млекарите. В специализираната преса се появяват статии, които коментират нуждата от допълнително обучение на млекарите за работа със специални хладилници, термометри и други съоръжения, които допълнително да гарантират хигиената и качеството на крайния продукт (вж. Stoilova, 2014). За да се повиши познанието за модерните методи за производство на мляко, от 1940 г. започва преподаването на специализирано млекарско обучение в основаното в Пирдоп първо Млекарско училище (Stoilova, 2014: 89–91). Така модернизацията на българското млекопроизводство преминава през стандартизиране на методите на производство на млечните продукти и институционализиране на обучението.

Женските практически умения срещу мъжката наука

С постепенната професионализация на млечното производство не само методите на „неуките“ млекари, но също така и производството на кисело мляко в домашни условия се заклеймяват като неправилни. В публикации в научната и популярната преса съвременници на процесите коментират техниките за научно базирано производство на кисело мляко. Учените отправят своето послание към млекарите, внушавайки им нуждата да следват научните принципи в своето производство.

Друга специфика на масовото производство на кисело мляко е изтласкването на жените (от приоритетното до този момент женско занимание за производство на мляко) от мъжете млекари. Независимо че жените са били носителките на технологичното знание на производството на кисело мляко, те не участват в процесите на трансформация на продукта от домашно произведен в масов и по-късно индустриален такъв. Това е особено осезаемо не само в самите млекарници, оперирани от мъже млекари, но също и в условията за прием в първото Млекарско училище. В двугодишния курс на обучение, който то предлага, се допускат само и единствено мъже.

Институционализацията на млекарското обучение е път към подмяната на традиционните техники с „базисни“ технологии, следващи принципите преподавани в Млекарските училища и ръководствата по млекарство. Като част от професионализацията на знанията е и издаденият две години преди основаването на специализираното Млекарско училище първи наръчник за производство на българско кисело мляко. Негов автор е К. Попдимитров, а наръчникът се издава под името *Българско кисело мляко. Произход, производство, хранителност и надзор* (Попдимитров, 1938). Появата на ясно разграничим национален продукт, както е заявено в заглавието, е явен белег за активирани процеси по приобщаването на киселото мляко в пантеона на националните символи. Друг важен процес, който задава това научно-практично ръководство, е дефинирането на точни, измерими параметри за производство на кисело мляко. Стъпки и предписания за производството на един безопасен масов продукт със стандартен вкус, добро качество и цена, които да се следват от модерния млекар.

Появата на млекарите, млекарниците и специализираните професионални учебни заведения са процеси, чийто анализ се базира на концепта за *маскулинизация*. Той се налага от изследователите на историята на трудовите взаимоотношения. Терминът е обвързан с индустриализацията на „неквалифицирани“ женски дейности и трансформацията им в квалифицирани мъжки работи (Rossiter, 1984: 73–99). Експертите в млекопроизводството се отнасят към използваните от селските жени при производство на кисело мляко методи като изостанали и не в синхрон с модерното млекопроизводство. През 1938 г. в своя *Наръчник за млекаря* Попдимитров описва различното оборудване, необходимо за един съвременен градски млекар. То включва пастьоризатор, термостат и ферментационен шкаф (Попдимитров, 1938). В действителност изброените инструменти не са сложни, а прости уреди, спомагащи отделянето на маслеността, регулирането и поддържането на температурата на млякото. Те са етикетирани като силно развити технологии. Постепенно традиционните техники за производство на кисело мляко се трансформират под натиска на принципите за ефективност на научно базираното масово производство (вж. ил. 1 и ил. 2).





Ил. 1 Домашно производство на кисело мляко. Източник: Сердика, 1938, 1: 12.



Ил. 2 Млекарница, която е съобразена с хигиенните изисквания и оборудвана с нужната техника. Източник: Сердика, 1938: 14.

Специалистите по млекопроизводството дефинират правилното според тях производство на продукта като отговарящо на модерните научни методи на производство и санкционират домашната му направа като нерелевантна, в разрез с новото време и най-вече с изискванията на масовия пазар (Катранджиев, 1940: 52–53). Така, вместо традиционната фигура на жената производител, постепенно се налагат обучени в млекарски училища майстори млекари, работещи в млекарници в градовете. Това, което се нарича българско кисело мляко от учените от 30-те и 40-те години на XX в., е стандартизиран продукт, който елиминира локалните вариации и заменя устно предавания опит с точни дефиниции, рецепти и строго обособено място за производство (млекарница), с контролирани научни методи и лабораторно селектирани, пречистени от примеси с неспецифични микробни култури закваски.

Модернисткият дискурс

Модернизаторите налагат едно разбиране за изостаналост на българското млечно производство. Преди подобна оценка да бъде възприета и от анализаторите на периода е необходим един по-цялостен поглед на политическата, икономическата и социалната ситуация не само на България, но също и в Европа (или поне европейските страни с развито млекопроизводство).

В своето изследване на модерната епоха *Космополис. Скритата програма на модернизация* британският философ Стивън Тулмин проблематизира класическото разбиране за модерност. Според него след технологичната и научната революция от XVIII в. до XIX в. идеите на безкрайния, всеобщ и повсеместен напредък биват кодифицирани в дискурса на модерност. Тулмин идентифицира индустриализацията и развитието на науката като ключови за модернизационния процес (Toulmin, 1992: 10–19).

Модернизацията на млекопроизводството в България представлява сблъсък, оспорване на два дискурса: на модерността и на традицията. Подобно заключение се базира на теоретичната работа на френския социолог Бруно Латур, който проследява такива конфликти на дискурси, които често водят до „нарушаване на нормално протичане на времето“, на замяна на един социален ред с друг. Според него противоречащи си идеологии, каквито са модернисткият и традиционният дискурс, често водят до битки, в които има „победители и победени“, в които се налагат нови правила, тълкувания и практики, а старите биват отречени и отхвърлени (Latour, 1993: 10). Анализът на публичните дебати за млечната индустрия в България, чиято сцена е научната и популярната преса, дават индикации именно за това, че секторът на млекопроизводството в средата на 30-те години на XX в.

е в състояние на „нарушение в нормалното протичане на времето“. То е породено от идеологически конфронтации и „битки“ от страна на модернизаторите: ветеринарни лекари, химици и микробиолози с европейско висше образование срещу занаятчиите, млекарите и домашните производителки. В тези „битки“ едни от най-силните аргументи, които използват модернизаторите, е този за *нечистото*. Опасността от зараза, невъзможността за контрол на храните за масовия потребител са козове, които използват с цел да дестабилизираят вярата в сегашните практики за производство на кисело мляко.

Сблъсъкът на традиционните техники за производство на кисело мляко, които млекарите са адаптирали през 30-те години на XX в., с научния рационализъм на модернизаторите на млечния сектор е онова, което френският социолог Пиер Бурдийо би нарекъл символни борби за налагане на нов дискурс (Бурдийо и Вакан, 1993). В разглеждания случай това е дискурсът, който се стреми към модернизиране на млекопроизводството чрез реорганизация и сциентификация на сектора. Като водещ аргумент в този дискурс се налага идеята за опасност от инфекция на храната за масовия градски потребител. Невидимите микроорганизми се разпознават като основен проблем.^[4] Налагането на новите разбирания за това какво трябва да е модерно млекопреработване се сблъскват с досегашните приети за традиционни практики (Stoilova, 2013: 73–77; Stoilova, 2014: 83–92). Модернизаторите и модернизационният дискурс довеждат до изтласкването на старите технологични практики, които са „осъдени“ като изостанали, опасни и ненадеждни от хигиенична и научна гледна точка. Процесите от 30-те години на XX в. са именно демонстрация на това, което Латур описва като „сваляне“ на един режим/ред/строй и издигането на друг (Latour, 1993: 11). Българската модернизация на млечната индустрия в основата си е дискурсивна борба, която има за цел налагането на научни принципи и нови модели на производство. В тези дискурсивни борби основен е аргументът за хигиената и безопасността на храната, произведена за масова консумация.

Заклучение

Масовото производство на кисело мляко се обуславя от нуждите на растящото градско население, което налага включването на киселото мляко в стоково-паричния поток на хранителни продукти за нуждите на града. Урбанизацията и формиращата се градска култура са свързани с разпада на връзката между суровина–производител–консуматор и със създаването на нови структури и логика в производството и консумацията на хранителни продукти. Така през 30-те години на миналия век градското население в българските градове все по-рядко произвежда кисело мляко в домашни условия, но за сметка на това се формира едно нарастващо потребление на вече готов продукт от млекарници. Именно раждането на градски консуматор, който вече не е производител на консумираното от него кисело мляко, е една от предпоставките за контрола на технологиите, по които то се произвежда. Производството на този продукт за широк кръг от потребители налага не само изграждането на производствена и дистрибуторска мрежа, но също така стандартизиране на технологията и държавен контрол. Тук държавата и специалистите черпят от европейския опит и въвеждат законодателство и производствени мерки, следващи западни модели, но адаптирани към българската реалност.

Киселото мляко, произведено за анонимен консуматор извън собственото семейство, налага и нуждата от стандартизиране на неговото производство, за да се гарантира постоянно доброто качество и безопасността на храната. Ветеринарите лекари, микробиолозите и специалистите в млечната промишленост преосмислят идеята за чистота и качество на млякото. Традиционните методи на производство се приемат за рискови, поради възможността продуктът да се инфектира на различните етапи от неговото производство. Познанието за микроорганизмите, което дава развиващата се микробиология, задава и разбирането за риска, който те носят. Спецификата на млякото като бързо развалящ се и лесно инфектиращ се продукт задава и много от санитарните мерки, които учените предписват като задължителни за следване при работа с него. Учените започват да налагат своето разбиране за *чисто/мръсно* и правилно/грешно при производството дори и на традиционните храни. Подобен научен дискурс отключва анализ на цялостните практики на производство на кисело мляко в млекарниците, които се приемат за нехигиенични и опасни.

За първи път в български контекст започва да се коментира потребността от намеса и подобряване на традиционните производствени практики за кисело мляко. Учените аргументират необходимостта от подобни промени с нуждата от въвеждане на модерни технологии, както и употребата на лабораторно селектирани, пречиствени (без възможност за инфектиране) закваски. С въвеждането на чистите култури като необходими за масовото производство на кисело мляко, учените се стремят към стандартизирането на продукта, както и към осигуряването на неговия постоянен вкус и качество. Дори и необходими и разумни, подобни мерки и действия, които защитават масовия консуматор, потискат различията и спецификите, които са в основата на традиционните продукти.

Библиография

Антонов, Янко. 1934. „Форма на млечните централи“. *Месо и мляко*, 1: 71–73.

Антонов, Янко. 1936. „Млечни централи“. *Месо и мляко*, 1: 19–21.

Бурдийо, Пиер и Вакан, Лоик Ж.Д. 1993. *Въведение в рефлексивната антропология*. София: ИК „Критика и хуманизъм“.

Данаилов, Д. 1931. „Кооперативното производство на млечни продукти“. *Кооперативно дело*, 3–4: 149–155.

Димитров, Марко. 2010. „Политиката на Българската държава по отношение на индустрията по времето на стопанската криза 1929–1934 г.“. В: *България – 100 години юридически суверенна държава. Икономически, политически и културни постижения*, т. 2, С., УИ „Стопанство“, 201–215.

Катранджиев, Коста. 1940. „Киселото мляко като храна и мерките за подобрието му в столицата“. *Ветеринарна сбирка*, 4: 43–56.

Млекарска просвета. 1940, 1: 1.

Млекопроизводител. 1935, 1: 1.

Наредба-закон за преработка на млякото. 1935. *Държавен вестник*, 16.

Попдимитров, К. 1938. *Българско кисело мляко. Произход, производство, хранителност и надзор*. София: Печатница Спас Ив. Божинов.

Latour, Bruno. 1993. *We Have Never Been Modern*. Cambridge, Massachusetts: Harvard University Press.

Latour, Bruno and Woolgar, Steve. 1999. *Laboratory Life: the Social Construction of Scientific Facts*. Princeton: Princeton University Press.

Orland, Barbara. 2005. "Milky Ways. Dairy, Landscape and Nation Building until 1930". In: Carmen Sarasua, Peter Scholliers and Leen Van Molle (eds.) *Land, Shops and Kitchens. Technology and the Food Chain in Twentieth-Century Europe*. Turnhout: Brepols, 212–254.

Rossiter, Margaret W. 1984. *Women Scientists in America: Struggles and Strategies to 1940*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.

Stoilova, Elitsa. 2013. "From Home-Made Product to Industrial One: Manufacturing Bulgarian Sour Milk". *Agrarian History*, 87 (1): 73–92.

Stoilova, Elitsa. 2014. *Producing Bulgarian Yoghurt: Manufacturing and Exporting Authenticity*. Amsterdam: Amsterdam University Press.

Toulmin, Stephen. 1992. *Cosmopolis: The Hidden Agenda of Modernization*. New York: Free Press.

[1] Как киселото мляко бива дефинирано като български продукт, както и подробности около откритието на неговия състав, може да се прочете в посветената на тези въпроси глава в книгата *Producing Bulgarian Yoghurt: Manufacturing and Exporting Authenticity* (Stoilova, 2014)

[2] Маята се получава, като от киселото мляко се запазва малко количество за следващото заквасване.

[3] Пълната стандартизация и индустриализация на млечната индустрия, и в частност на производството на кисело мляко, се случва в края на 50-те и началото на 60-те години на XX в. Процесът е част от форсираната индустриализация, национализация и масовизация на селското стопанство по времето на социализма.

[4] За да се избегне евентуална зараза, учените проповядват предпазни мерки – миене на ръцете, спазване на санитарни норми, въвеждане на чисти култури и т.н. Така с промените в технологията и интерпретацията на производствените процеси се налагат и други дискурсивни практики.

Биографична справка

Елица Стоилова е главен асистент към катедра Етнология на Пловдивския университет „Паисий Хилендарски“. Завършила е етнология и социология и притежава докторска степен по история на технологиите от Айндховенския технически университет. Дисертацията ѝ е на тема *Producing Bulgarian Yoghurt: Manufacturing and Exporting Authenticity*. Изследователските ѝ интереси са в областта на социалните изследвания на храната, конструирането на локална и национална идентичност, културното наследство и история на технологиите.

Прочетена **650** пъти

Публикувана в Брой 18. Чисто и мръсно

Още в тази категория: [« Пространствените измерения на категориите "чисто" и "мръсно" в народните и религиозните представи на мюсюлманите сунити в България](#)

SEMINAR_BG

НОВАТА ПРАЗНИЧНОСТ

ПРЕДИШНИ ПРОЕКТИ

ПАРТНЬОРИ

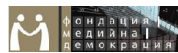
ИДЕНТИФИКАЦИЯ

Семинар_BG е създаден с подкрепата на програма "Идеи" на Министерство на Образованието и Науката на Република България.

ЗА НАС - В процес на разработване.

Проект Новата Празничност

Нови млади, нови култури, нови каузи
Направи си сам град
Граници: Ръководство за употреба
Терен



Новини от
Фондация Медийна демокрация

Потребителско име

Парола

Запомни ме

Вход

Забравена парола?

Забравен потребител?



📍 [Home](#) ▶ [Семинар_BG](#) ▶ [Брой 18. Чисто и мръсно](#) ▶

Чиста и безопасна храна за градския консуматор. Как се модернизира производството на кисело мляко през 30-те – 40-те години на XX в.

Сайт, лицензиран под [Creative Commons Признание-Некомерсиално-Без производни произведения 4.0 International License](#).

Дизайн и развитие iSpace.Media. Сайт, базиран на Джумла! (GNU/GPL).