

# Традиционни практики и европейски изисквания: превъплъщения на традицията в регионално означени месни специалитети в България

*Николай Вуков*

**Резюме:** Статията е посветена на отношенията между традиционно и модерно, локално и европейско – от гледната точка на процедурите за сертифициране на продукти с традиционен характер или означен географски произход. Въз основа на примери от производството, разпространението и популяризирането на месни продукти като „горнооряховски суджук“, „еленски бут“ и „смядовска луканка“, статията анализира ролята на храната при формирането на представите за локална специфика, която е опряна на идеята за традиционни практики и вкусове, но същевременно е съобразена с европейските изисквания и стандарти за производство на сертифицирани традиционни продукти.

**Ключови думи:** традиционни храни; месни специалитети; защитени наименования; европейски изисквания; локална специфика

Една от особено актуалните теми в изследването на културната история на храната и храненето е свързана с промените в хранителните практики в контекста на прехода между традиция и модерност и с оглед на засилените през втората половина на ХХ в. ритъм на индустриално производство, пространствена мобилност, урбанизация и средства за комуникация (вж. Goody 1997; Featherstone 1991; Гаврилова 1999: 68–127; Гаврилова 2003; Маркова 2011; Маркова 2013; Павлов 2002). Както и във всички други сфери на социалния и културния живот храната и практиките, свързани с нея, са обект на трансформация и адаптация с оглед на появяващите се и изменящи се социални и културни реалности. Променят се продуктите и технологиите за приготвяне на храна, рецептите и съставките, социалните навици и порядки, свързани с храненето, променят се вкусовете и предпочитанията за храни, блюда, диетични модели и пр. Масовото хранително производство и засиленото движение на хора и стоки в епохата на модерността внасят редица промени в сакралното значение на храната, в нейните ритуални и символни функции. Този процес е особено засилен през последните три десетилетия, когато в контекста на протичащите глобализационни процеси има повишена динамика на разпространение на храната в различни части на света, достъп до екзотични кухни и преди това непознати кулинарни практики, среща и взаимни влияния между различни хранителни традиции (McMichael 1994; Phillips 2006; Кръстева-Благоева 2005). Същевременно, настъпващите промени са свързани и с появата също на хранително-вкусов консерватизъм и на носталгия по считани за традиционни ястия, вкусове и хранителни навици (вж. Матанова 2010: 90).

В българската културна традиция промените в сферата на храната и храненето следват общоевропейските и световни тенденции, с постепенно засилване на трансформационните процеси в началото на века, динамични изменения на традиционните модели в хода на ХХ в. и истинска „експлозия“ от хранителни практики, вкусове и подходи през последните три десетилетия. Характерен за българския случай и за повечето страни от Източна Европа е отпечатъкът, който периодът на държавен социализъм поставя върху храната и храненето – факт, който от една страна повлиява върху динамиката на промените в тази сфера преди и след 1989 г., а от друга – върху спецификата на отношенията между традиция и модерно, местно и глобално, консерватизъм и обновление. Ако за първата половина на ХХ в. за българското общество промените в храната и храненето са все още постепенни и са свързани с процесите на европеизация и въвеждане на европейските ястия и хранителни навици, както и с развитието на градската кухня, през периода на социалистическо управление трансформациите са много динамични и са белязани от цяла поредица нови явления. Сред основните явления, свързани с този период, са централизираната държавна политика за производството, разпространението и преработката на хранителни продукти, развитието на цялостна система за обществено хранене и свързаните с тях столове към предприятия, административни институции, училища и др.; поставянето на нова основа на мрежата от вътрешния туризъм в страната и пр. На свой ред промените от 1989 г. се характеризират с диференциране на практиките за производство и консумация на храна, навлизането на поредица от непознати преди блюда и начини на приготвяне на храната, появата на нов тип заведения за обществено хранене, както и широкото прилагане на хранителни модели, свързани с диетично и здравословно хранене и пр.

Всички тези процеси протичат паралелно на промените в организацията на предишните държавни фирми за производство на храна, разгръщането на частната инициатива в този сектор и диверсифициране на продукцията, повишената конкуренция в предлагането на хранителни продукти, появата на различни хранителни вериги и промените в системата на предлагане и потребление. Наред с нарасналия избор и новите подстъпи на предлагане и консумация на храна, тези процеси водят със себе си и множество проблеми, свързани с контрола на качеството и спазването на съответните стандарти в обработката на хранителни продукти, а също така и предизвикателства около поддържането на послания за специфика и съхранен традиционен вкус в условията на свръхконкуренция (Кръстева-Благоева 2010; Krasteva-Blagoeva 2001). През последните години са налице системни опити за синхронизиране на практиките по производство и предлагане на храна съгласно европейските изисквания и въвеждане на различни сертификати за качество, които да предотвратят нерегламентирани практики в тази сфера. Популярност придоби и въвеждането на система за сертифициране на хранителни продукти в зависимост от това дали

те имат традиционен произход или са свързани с определен географски регион като произход и технология на производство. Намерили широк отзвук в различни страни на Европа, а и по целия свят, тези стъпки оказаха влияние и върху българските практики, доколкото стимулираха интереса за открояване и патентоване на определени продукти като традиционни и регионално специфични, и допринесоха за подчертаното място на традиционните технологии и рецепти в концептуализирането и дискурсивното представяне на храната. Без преувеличение може да се каже, че те могат да служат като пример за това как традицията не само се изобретява и популяризира, но и за това как тя се видоизменя под въздействие на въведените нови технологии и стандарти за производство и как – попадайки в мрежата на съвременните законодателни и технологични изисквания, традиционно придобива специфичен, съвременен, „европейски“ и „модерен“ смисъл (вж. Welz 2015).

Настоящият текст има за цел да представи отношенията между традиционно и модерно, локално и европейско – от гледната точка на добилите популярност процедури за сертифициране на продукти с традиционен характер или означен географски произход. Въз основа на примери от производството, разпространението и популяризирането на месни продукти като „горнооряховски суджук“, „еленски бут“ и „смядовска луканка“ статията ще анализира ролята на храната при формирането на представите за локална специфика, която едновременно е опряна на идеята за традиционни практики и вкусове и е съобразена с европейските изисквания и стандарти за производство на сертифициране на географски обозначени и традиционни продукти. Въпросните три продукта са не само емблематични за българското производство на сушени колбаси, но заемат също и специфично положение в процедурите за сертифициране на такива продукти съгласно европейската система. Единият от тях (горнооряховският суджук) е първият български продукт, който получава подобен сертификат; другият (еленският бут) очертава локалните специфики на традиционната обработка на месо в Еленския Балкан, откъдето е налице друг продукт, преминал успешно през такава процедура (филе „Елена“). Третият (смядовската луканка) все още не е преминал през такава процедура, а подготовката в тази посока се сблъсква с редица трудности, свързани с възстановяване на съществували в миналото технологии на производство. Статията се опира на проведени през пролетта и лятото на 2015 г. теренни проучвания в градовете Горна Оряховица, Елена, Шумен и Смядово в рамките на проект „Трансформация на локалните селскостопански практики в условията на европеизация и глобализация“<sup>1</sup>. Теренните проучвания включ-

---

<sup>1</sup> Проектът е финансиран от Фонд „Научни изследвания“ (2015–2017) и включва изследователи от ИЕФЕМ и Института за биоразнообразие при БАН, под ръководството на доц. д-р Петър Петров.

ваха посещения на събития, свързани с популяризирането на географски означени местни продукти (празниците на „горнооряховския суджук“ и на „еленския бут“), разговори с местни производители, предприемачи и продавачи в хранителни магазини, представители на местната власт и специалисти в сферата на туризма в съответните населени места, както и администратори, пряко ангажирани в прилагането на европейските изисквания в сферата на производството, разпространението и сертифицирането на хранителни продукти. В хода на разговорите и наблюденията се опитах да установя основните стъпки в утвърждаване на специалитетите като специфични за съответния регион, трудностите, свързани с поддържането им като наследство в съвременен контекст, и логиките на съотнасяне между местните традиции и съвременните европейски стандарти, регулиращи процедурите на вписване в регистъра на регионално и традиционно означени специалитети.

Статията се полага в интерпретативното поле на добилите популярност изследвания за географски означените продукти и ролята, която те имат в разгръщането на разнообразни икономически, политически и културни практики на национално и местно ниво около производството, сертифицирането и консумацията на такъв тип продукти. През последните години темата е обект на засилен интерес сред представители на различни научни направления – социолози, антрополози, икономисти, специалисти в сферата на аграрните науки, регионалното развитие, туризма и пр. Независимо от сравнително краткия период от едно десетилетие след предприемането на изменения и допълнения на основни законодателни текстове на ЕС за географски означени продукти (вж. EU Council Regulation 2006; EU Regulation 2012), които създават актуалната законова рамка за сертифицирането и контрола на продуктите, вече е натрупана значителна по обем литература, анализираща различни аспекти на процедурите на означаване и ефекта, който това има върху локалните общности и върху възприемането на храната и храненето в съвременния свят. Сред основните теми, които могат да се открият в обилната вече литература, са тези за връзката между географски означените продукти и местното развитие (Bowen 2010; MacPherson 2007; Parasecoli, Tasaki 2011; Parasecoli 2017), за интелектуалната собственост върху знанието за производство на този тип продукти (Fournier, Michel 2017; Mattioli 2013; May, Sidali, Spiller, Tschofen 2017), за валоризацията на местните ресурси, за ролята на географските обозначения на храната в създаване на хранителни наследства (Kizos, Vakoufaris 2011; Dentoni, Menozzi, Capelli 2012; Welz 2015) и др. Всички тези изследвания са част от системните анализи през последните години, посветени на храната в глобалния свят, връзката между локално и глобално при производството и консумация на хранителни продукти, конструираната автентичност на хранителните традиции и ролята на хранителните практики в поддържане на устойчив туризъм и местно икономическо развитие (вж. Nützenadel, Trentmann 2008; Sims 2009).

## Европейски изисквания за сертифициране и българският опит

Въведени през 1992 г. и неколккратно променяни в течение на времето, нормативните правила на ЕС предвиждат три основни означения за географски произход и традиционни специалитети: защитено наименование за произход – ЗНП (protected designation of origin – PDO), защитено географско указание – ЗГУ (protected geographical indication – PGI) и храни с традиционно специфичен характер – ХТСХ (traditional specialty guaranteed – TSG). И трите означения имат за цел да популяризират и защитават имената и качеството на селскостопанските и хранителните продукти. Сертифицираните по тези три схеми продукти се вписват в специален регистър на Европейската комисия<sup>2</sup>. ЗНП е схемата с най-строги и рестриктивни изисквания. По нея биват регистрирани селскостопански и хранителни продукти, всички фази от производството на които трябва да се осъществяват в указания географски регион, използваните съставки трябва да са от същия регион и в основата на производството следва да стои знанието на местните производители. В тези изисквания заляга концепцията, че качествата и характеристиките, които правят продукта уникален, са свързани изключително с мястото на произход. При ЗГУ има по-голяма свобода на допускане, доколкото поне един етап от производството и процеса на преработка трябва да се извършва в района, указан като място на произход. Още по-свободна е категорията ХТСХ, добавена законодателно през 2006 г.: тя откроява „традиционния характер“ на рецептата, съставките и технологията на производство на даден продукт, без да е нужно то да е обвързано с определен район; наименованието на продукта също не следва непременно да съдържа географско название.

Въвеждането на тези означения и последвалите ги процедури на регистрация са белязани от политическа и икономическа логика, свързана с очакваните положителни ефекти, които те ще донесат върху развитието на местните икономики, селското стопанство и съхраняването на културни традиции в сферата на приготвянето на храни, характерни за съответен регион. Проведените към момента изследвания позволяват да се открият три основни ефекта от въвеждането на системата на защитени наименования. На първо място, обозначаването на продуктите чрез географски индикации е считано като възможен способ за защита на производителите от даден регион срещу проявите на нелоялна конкуренция, опитваща се да използва и да черпи печалба от продукти, които по своя произход и характер са свързани с точно определен географски регион и установена традиционна технология на производство. Общото очакване е, че чрез производството

---

<sup>2</sup> За политиката и законодателството на ЕС вж. [http://ec.europa.eu/agriculture/quality\\_bg](http://ec.europa.eu/agriculture/quality_bg) (25.06.2017); вж. и регистъра – <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> (25.06.2017).

на такива сертифицирани продукти ще се подпомогне местното население, ще се защитят техните права като производители и ще се съдейства за стимулиране на местната икономика, за отваряне на нови работни места, привличане на инвестиции и туристи в съответните региони. На второ място, регистрираният продукт с географско обозначение или като традиционен специалитет е схващан като атестат за качество, при това проявявано постоянно във времето. Наличието на подобно обозначение полага продукта в подчертано положителна светлина сред други сходни хранителни продукти, придава му изключителност и специфичен характер, подчертава това, че технологията на неговото производство е преминала през съответни проверки и процедури, изпитана е и е в съгласие с установени изисквания за обработка и съхраняване на храната. На трето място, счита се, че географските обозначения могат да съдействат за поддържане на културни традиции, трупани във времето, предавани през поколенията и запазени в новите съвременни реалности. Водеща идея зад сертифицирането на географски означените продукти и на тези с гарантиран традиционен характер е това, че те са възприемани като възплъщения на историята и културата на съответните региони и селища, поради което не могат да се пренасят и да бъдат произвеждани на други места. Тази обусловеност на връзката между хранителния продукт и региона на неговия произход проличава също и от факта, че производството на тези продукти трябва да се осъществява от местни производители, обединени в асоциации, които, от друга страна, трябва да следват зададената от ЕС рамка за продукти със защитени географски наименования.

Много от тези очаквания към сертифицирането на продукти с регионални и традиционни обозначения се сблъскват обаче с поредица от предизвикателства при прилагането им в национални и местни условия. Сред тях са например трудностите при адаптирането на европейското законодателство и административни изисквания към местните практики и процедури; споровете около „автентичността“ и „традиционността“ на някои от въпросните продукти и трудностите, съпровождащи нейното доказване и сертифициране; проблемите около т.нар. „културна собственост“ върху знанието и средствата за производство на такива продукти и напрежението между производители, потребители и местни агенти около правата на използване на това знание за комерсиални цели. В редица случаи това напрежение далеч надхвърля рамките на локалното, доколкото за произхода и за културната собственост върху определени продукти са се разгаряли редица международни спорове през последните години – достатъчно е да припомним тези около ракията, локума, сиренето Фета, както и около вписванията в Представителния списък на ЮНЕСКО за нематериално културно наследство, като например тези на Армения за хляба „лаваш“ или за сходната мултинационална номинация, предложена от Азербайджан. От друга страна, обозначенията за географски произход и традиционен характер имат за цел да открият определени стоки като притежаващи специален статут, да

увеличат тяхната стойност и да ги защитят от съперничеството на други продукти. На практика обаче те засилват конкуренцията между различни производители в опитите им за придобиване на съответния сертификат и доказване на традиционен характер дори в случаи, когато това е силно проблематично. Преобладаващата фабричност в процесите на преработка на хранителните продукти през последните десетилетия не само силно видоизменя познатите процедури за приготвяне и съхранение на храната, но – наред със същностните промени в нейния състав и основни характеристики, е направила все по-трудно доказването на нейната „неразривна“ връзка с все по-трудноопределимото понятие за традиция. Освен това, макар схемите за географско и традиционно обозначение да са развити като инструмент, който да облагодетелства най-вече малките и средни фермери и да съдейства за подпомагането на тяхната работа в съвременните условия на хиперконкуренция, на практика тези схеми се прилагат също от големи и мултинационални компании, които не само ги превръщат в част от своята маркетингова стратегия, но и притежават ресурсите да се ползват в най-пълна мяра от тях с цел увеличаване на своя капитал. Всички тези проблеми са изключително благодатни за антроположко изследване, доколкото позволяват да се анализират начините, по които се конструират представи за „традиционен“ и „специфичен“ характер в новите условия на производство и потребление, какви локални стратегии и съперничества се задействат при прилагането на подобни процедури, както и да се види как валоризацията на хранителните продукти посредством подобни процедури за сертифициране позволява да се моделират местни културни особености през призмата на кулинарни традиции и съхранени хранителни технологии.

В българския случай опитът в сертифициране на продукти с географско и традиционно означение е все още скромнен, но през последните няколко години започнаха да се предприемат редица стъпки за разширяване на списъка на продуктите, преминали през процедура на подобно сертифициране. Към момента списъкът на български продукти със защитени наименования включва два продукта със защитено географско указание („горнооряховски суджук“ и „българско розово масло“), и пет продукта с традиционно специфичен характер – филе „Елена“, кайсерован врат „Тракия“, роле „Трапезица“, „луканка панагюрска“ и „пастърма говежда“. Както е видно, с изключение на розовото масло, всички други храни са месни продукти, което само по себе си откроява мястото, което преработката и консервирането на меса има в българските кулинарни традиции. Показателно е също, че повечето от вписванията препащат към района на Централен Балкан и по-специално на Велико Търново и Елена – регион, известен със своите традиции в приготвянето на такъв тип продукти. При четири от продуктите процедурата по сертифициране е извършена от Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти“, което е създадено през 2009 г. и обединява 34 фирми за продължаване на българските традиции за про-

изводство на месни специалитети<sup>3</sup>. Съгласно Закона за марките и географските означения, който е в сила от 1999 г. и който отменя предишния Закон за търговските марки и промишлени образци от 1968 г., за регистрацията на всяко наименование за произход се подава заявка в Патентното ведомство, като се изисква също удостоверение от общината, че предприемачът извършва производствената си дейност в определеното географско място. Наименование за произход може да бъде регистрирано от всяка фирма, организация или лице, които упражняват стопанската си дейност в указаното място, като условието е продуктът, означен с наименование за произход, да притежава качествата, които са резултат от географските условия (климатични, почвени и т.н.) и от специфичните умения на хората в съответния регион<sup>4</sup>. Посочените параметри са в синхрон с европейските изисквания за сертифициране на традиционни и географски означени продукти, но още на законодателно ниво те подсказват и за някои от възможните пречки пред постигането на подобна регистрация. Много от тези пречки имат връзка не толкова с поддържането на традиционно знание за преработка и съхраняване на подобен тип продукти, колкото с историческия и административен контекст на постсоциалистическия преход, включващ цялостна трансформация на съществуващата преди това система на хранителна продукция и липса на достатъчно ясна регулация на производствените отношения в този сектор.

Един от основните проблеми в тази връзка води началото си от изискването на ЕК за наличие на регистриран производител, който да има утвърдени позиции в създаването на въпросния хранителен продукт – нещо, което невинаги е лесно да се докаже предвид краткия период на частно предприемачество след 1989 г. и претенциите на редица фирми в сектора да развият производството си върху вече утвърдени названия на хранителни продукти. Отчетлив пример в това отношение дава и първият български продукт, вписан в европейския регистър като защитено географско указание през 2011 г. – горнооряховският суджук. Инициативата за вписване е на три фирми от региона на Горна Оряховица, които единствени имат право да го произвеждат<sup>5</sup>. Вписването на продукта в европейския регистър

---

<sup>3</sup> Както се отбелязва на уебстраницата на сдружението, то има за цел да защити пред ЕК спецификата, технологията на производство и наименованията на традиционните български месни продукти като национална интелектуална собственост. През 2012 г. сдружението успява да изпрати за разглеждане в Европейската комисия документите на шест традиционни български месни продукта и впоследствие подготвя кандидатурите на още пет вида луканки, които те смятат за „стара, българска традиция“. Вж. <http://food-exhibitions.bg/bg/catalogue/exhibitor/details/104/association-traditional-raw-dried-meat-products> (25.06.2017); <http://www.politika.bg/article?id=13249> (25.06.2017).

<sup>4</sup> [http://www.bpo.bg/index.php?option=com\\_content&task=view&id=717&Itemid=429](http://www.bpo.bg/index.php?option=com_content&task=view&id=717&Itemid=429) (25.06.2017); <http://foodspice.eu/index.php/bg/ustoichivo-razvitie/15-zashtiteni-geografski-oznachenia> (25.06.2017); <http://ipbulgaria.bg/географски-означения/> (25.06.2017).

<sup>5</sup> Необходимо е да се направи пояснение, че всъщност „единствен“ е регионът, не самите фирми. Към тях, към асоциацията би могла да се присъедини всяка фирма, ось-

предизвиква недоволство сред фирмите от месопреработвателния бранш, много от които преди това са произвеждали и разпространявали суджук с такова наименование. Резерви срещу идеята за това вписване са изразени и от Асоциацията на месопреработвателите в България, чийто председател Кирил Вълчев (който е председател и на Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти“ с 25 фирми учредителки) отбелязва, че очертаните граници за производство само в района на Горна Оряховица са твърде тесни. В годините на социализма суджукът с това наименование се е произвеждал от всички месокомбинати на територията на страната, като те „просто са спазвали рецептурата и технологията на производството му, разписани в специална национална отраслова норма, превърнала се в Български държавен стандарт за продукта“<sup>6</sup>. Друг изтъкнат аргумент в тази връзка е, че продуктът не дължи качествата си на географската среда, каквото е изискването за защитено географско указание: „Този суджук няма географски произход. Всичко е въпрос на рецептура, която е специфична за България, но не и за региона“<sup>7</sup>. Извършена от името на три фирми, специализирани в производството на продукта, регистрацията на горнооряховския суджук като регионално специфичен на практика предотвратява производството му от фирми в други части от територията на страната. Това довежда до напрежение сред много от производителите, но пък от друга страна се превръща в подтик за инициране на нови процедури за регистрация на други продукти – с внимание регионалното обозначение да не създава формални пречки за производството от различни предприятия. За да се справи с проблема, Асоциацията на месопреработвателите в България активно се възползва от опцията ХТСХ, в която продуктът, макар и потенциално да може да носи географско обозначение в названието си, не е нужно да е обвързан с географски район; затова и следващите регистрации на месни продукти са подслонени именно в тази категория.

Различен прочит на регионалното название и на географски обусловената традиция предлага друг сертифициран продукт – „луканка панагюрска“, която през 2014 г. е сертифицирана от Европейската комисия като храна с традиционно специфичен характер. Продуктът е произвеждан тогава от 17 фирми в различни населени места (но понастоящем не и в самото Панагюрище), а контролът на производството и сертифицирането се осъществява от две италиански компании. Самото название на продукта е особено, доколкото произхожда от мястото, където за първи път е произведен – гр. Панагюрище. Същевременно обаче, поради популярността, която

---

осъществява някаква фаза от производството на географски означени специалитети. Към момента фирмите производителки са три, а ако друга фирма би искала да произвежда, тя трябва да открие предприятие в очертаната в сертификата регион и да стане член на асоциацията.

<sup>6</sup> [http://www.regal.bg/regulacii/2010/08/10/944959\\_gornooriahovskiiat\\_sudjuk\\_skara\\_mesopreratvateli/](http://www.regal.bg/regulacii/2010/08/10/944959_gornooriahovskiiat_sudjuk_skara_mesopreratvateli/) (25.06.2017).

<sup>7</sup> Пак там.

това наименование придобива, той започва да се произвежда във всички краища на страната, което позволява идентифицирането му като традиционен продукт, създаван и разпознаваем на национално ниво. Принос за това има и стандартизирането на „луканка панагюрска“ съгласно Български държавен стандарт през 1958 г., благодарение на което рецептата и технологията на производство остават непроменени до днес. Примерът с „луканка панагюрска“ хвърля светлина върху значението на традиционното и регионалното в географското указание за произход, тъй като при нея традиционният характер на продукта се определя не от обвързаността с конкретна географска дестинация, а от съотношението между използваните месни суровини, състава на подправките и метода на приготвяне и сушене. Въпреки че в случая няма географско указание по смисъла на европейските регулации, по същество обаче има, доколкото географското обозначение присъства в названието и това до голяма степен диктува възприемането и интерпретацията на продукта както от производители, така и от потребители. Нещо повече, в различните си изяви и особено в телевизионните реклами производителите на ХТСХ наблягат на географското указание, макар според регулациите то да не е от значение. Така на практика се оказва, че европейските изисквания намират специфична трактовка в български условия, където един тотално делокализиран чрез индустриализацията продукт се възприема като обвързан с мястото, което фигурира в названието му<sup>8</sup>. Любопитен акцент в тази посока дават и проведени от мен наблюдения и разговори в Панагюрище през 2014 г. във връзка със значението на този продукт сред местното население. За някои от моите събеседници продуктът се свързва пряко с образа на града до степен, която е почти съизмерима с участието на панагюрци в националноосвободителните борби – „*в нашия героичен град и луканката ни е героична*“; „*нормално е в град с толкова големи революционни традиции да имаме и такава традиция – приготвянето на тази наша луканка*“<sup>9</sup>.

### Примерът с еленския бут

Наред с напрежението между локално и отвъдлокално (изразени посредством локализацията чрез названието, от една страна, и делокализацията и стандартизацията на производството, от друга), изследваните от мен примери на продукти със защитени наименования позволяват да се открие също отношението между традиционно и модерно – като връзка с отменили практики и съхранено културно наследство, от една страна, и като

---

<sup>8</sup> Впрочем, това е едно от обстоятелствата, на които се опира Сдружение „Традиционни сурово-сушени месни продукти“ при инициране на регистрациите на месни продукти в регистъра за храни с традиционно специфичен характер.

<sup>9</sup> Интервю на автора с И. М. (мъж, 53 г.) и Г. Ц. (мъж, 56 г.) на 14.04.2014 г. в гр. Панагюрище.

съвременни технологии и релевантност спрямо актуални изисквания за стандартизация и качество. Това проличава особено добре в случая с еленския бут, който препраща към регион със силни традиции в обработката и консервирането на месо и от който през 2014 г. е направена регистрацията на филе „Елена“ като храна с традиционно специфичен характер. Въпреки че за еленчани филето също е с неоспорими качества като кулинарен специалитет, голямата гордост за тях е бутът, чието приготвяне изисква по-продължителен процес и „специфични тънкости“, и който – според местните очаквания, също заслужава да бъде вписан като самостоятелен деликатес във въпросния регистър. Приготвянето на бута се основава на традиционна технология, включваща стриктно спазвани стъпки при заколването и пърленето на прасето, осоляването на месото и неговото сушене<sup>10</sup>. Особеностите на технологията зависят от уменията при заколването целостта на кожата на бутото да не бъде нарушена, което да позволи по-доброто им съхранение. Стриктно се спазват процедурите по осоляване на месото и неговото подреждане в качетата, периодът на престой в солта и осигуряването на подходящи условия за сушене<sup>11</sup>. Съгласно установената традиция, бутът се нарязва по жътва и дори се счита, че в миналото началото на жътвата е слагало началото също на консумацията на бутото.

Приготвянето на еленския бут е подчертавано от населението на Еленския Балкан като характерна традиция на региона, произвеждана единствено в този край и обусловена от типичните климатични условия в тази част на Предбалкана, които позволяват месото да съхне добре, без да загнива и да се разваля. Както отбелязва рекламна брошура по повод Празника на еленския бут, „единствено в Еленския Балкан, благодарение на специфичните микроклиматични условия и майсторлъка на еленчани, свинското месо се превръща в уникален шедьовър на кулинарното изкуство – Еленския бут. Затова и почти няма къща в нашия край, където да не се приготвя „Бут по еленски“. В друга рекламна брошура, посветена специално на традициите в Еленския Балкан, изключителността на продукта също е изрично подчертана: „Не се помни кога назад във времето еленските балканджии са открили рецептата за тази вкуснотия, но със сигурност се знае, че е уникална, вкусна и търсена в цялата страна“. Уникалността на специа-

---

<sup>10</sup> Както отбелязва един от моите събеседници от гр. Елена, „около Коледа, през декември се коли прасето. Тука се пърли кожата, не се дере. След като се отърли, се разпарчадисва. На Коледа месото се осолява, в края на януари бутото ги изваждат от солта, омиват се и се окачват в „мухарници“ за предпазване от мухите“. Интервю с Й. Г. (мъж, 75 г.), на 07.06.2015 г. в гр. Елена.

<sup>11</sup> „Прасето се коли през декември-януари, за да има време месото да престои в солта и после да съхне. През февруари-март няма още муха и месото хваща хубава плесен. Ако се коли през март, през май вече има мухи и месото се разваля. Бутото се слагат на проветриво място, скрито, щото нападат птичета. Правят се и специални мухарници против мухи, щото влезе ли муха и ларвите влязат ли в кожата на бута, месото започва да гние“. Интервю с И. Т. (мъж, 75 г.), на 07.06.2015 г. в гр. Елена.

литета е изтъквана и в разкази за многобройни опити този тип технология да се проведе на други места (в съседни селища, от другата страна на Балкана – в Твърдица, в чужбина и пр.), които обаче винаги са се оказвали неуспешни поради факта, че само в района на Елена преминава характерно предбалканско течение, гарантиращо естественото сушене на месото на открито. Както в разкази на местните хора, така и в разнообразните рекламни материали, посветени на еленския бут, специфичният вкус е представян като дължащ се на уникалния климат и местните условия, както и на доброто съхраняване на съответната кулинарна технология: „Ръчното осоляване е само част от технологията на стара Еленска рецепта, предавана и запазена от векове“.

В опита да се подкрепи дискурсът за уникалността на продукта, разказите и материалите за продукта редовно правят препратка към подобни специалитети в други европейски държави, например италианското прошуто и испанския хамон: „Уникалният Еленски бут може да се сравни само с испанския хамон. Той обаче има различен вкус, защото се приготвя само от свободни прасета, а и испанците го оставят да мухляса, което му придава неприятен аромат. Не е толкова вкусен като нашия“.

Паралелът с тези продукти ражда през последните години и добилата вече популярност „легенда“ за това как италианският специалитет (в някои варианти това е испанският продукт) са били всъщност „пренесени“ като технология от Елена, тъй като преди няколко века в града замръкнал странник италианец/испанец, бил подслонен да ношува в един еленски дом и понеже стопанката нямала с какво друго да го нагости, отрязала от бута. На госта толкова му се усладило, че разпитал домакините как точно са приготвили месото и след като узнал за рецептата, я изпробвал в своето родно място, като така дал началото на италианската (респективно испанската) традиция в приготвяне на сушено осолено месо. Макар и авторът на тази „легенда“ да е добре известен в Елена и той сам да признава, че я е съчинил спонтанно пред журналисти, които са го интервюирали като производител с цел изготвяне на материал за тази местна кулинарна традиция, представата за споделените корени на българския продукт с други подобни специалитети от различни страни в Европа е широко споделяна от местните и е постоянен топос в разказите, посветени на този продукт. Паралелът с тези чуждестранни продукти намира и още един израз – на щандовете на магазините в града, където италианското прошуто се продава наравно с местния специалитет, при това на видимо по-ниска цена<sup>12</sup>.

През последните години популяризирането на еленския бут като израз на уникална и добре съхранена местна традиция набира сила, и това

---

<sup>12</sup> Изумлението ми от този факт беше посрещнато от местна продавачка с обяснението, че макар и продуктите да са сходни на вкус, еленският бут е приготвен изцяло по традиционна местна рецепта и качеството му е по-добро от това на неговия италиански конкурент.

изпъква особено след вписването на специалитета в европейския регистър на храни с традиционно специфичен характер. Информация за продукта и възможности за неговото дегустиране присъстват в почти всички туристически материали за града и региона, в туристически и еко маршрути<sup>13</sup>, в интернет сайтове и пр. Туристическият информационен център в Елена предлага обилни материали и музейна експозиция, посветена на продукта, а сайтове, насочени към туристите в града, представят също рецепти за традиционно приготвяне на различни блюда със свински бут<sup>14</sup>. Свой влог в това отношение има и провежданият от 2012 г. Празник на еленския бут в края на октомври (обикновено около Димитровден), включващ разнообразни възстановки на тази традиция, дегустации, състезания, изложби и пр. (ил. 1–4). Съществен момент в празника е пресъздаването на ритуала за пърлене на прасе на трап, последван от състезания за нарязване на бута и приготвяне на гозби от него, викторини за различни стъпки в технологията на приготвяне, фолклорна програма и пр. Празникът се радва на нарастваща популярност, което довежда до увеличаването на неговата продължителност на два дена през 2016 г. Във всички тези разнообразни инициативи можем да забележим почти натрапчивото наслаждане на посланията за уникалност и съхранена традиция – останали непроменени във времето и представляващи важен компонент от образите на града и региона в съвременния свят.

Независимо от настояването за традиционност обаче, налице са редица индикатори, които подсказват за съществени различия спрямо приготвянето на този специалитет в миналото. Най-напред, тези различия са свързани с отглеждането на животните и организирането на тяхното изхранване. Ако през XIX и първата половина на XX в. отглеждането на прасета в района е масово и е част от семейната икономика на почти всяко домакинство, през периода на социализма то е концентрирано в местното АПК и е организирано на производствен принцип, като приготвянето на еленски бут се извършва от държавните предприятия за месопреработка. Разбира се, отглеждането на прасета в домашни условия продължава, но то е силно редуцирано и производството на специалитета е насочено главно за консумация от конкретното домакинство. Затварянето на АПК и на големите предприятия в хранително-вкусовата промишленост след 1989 г. отваря своеобразна ниша в местната икономика предвид затрудненията от набавяне на месо за приготвянето на този специалитет. С цел удовлетворяване на тази потребност и в контекста на задълбочаващата се

---

<sup>13</sup> Вж. напр. туристическите маршрути „Какво да правим в Еленския Балкан?“ (с информация за дегустации на традиционни храни и напитки) и туристическия пътеводител за Елена, Лясковец и Златарица, включващ туристически пакет „Кухнята на старите времена (кулинарната магия на българите)“, където еленският бут заема представително място.

<sup>14</sup> Вж. [www.visit.elena.bg](http://www.visit.elena.bg) (26.06.2017).

икономическа криза през 90-те години на XX в. много семейства в региона увеличават броя на отглежданите от тях прасета, но трудностите около тяхното изхранване постепенно ограничават броя им отново до едно-две, гледани за домашни нужди. Както отбелязва един от събеседниците ми, през 90-те години той е успявал да произведе над 30 бута годишно, но притиснат от обстоятелствата, вече гледа само няколко прасета, а уменията си по приготвяне на бут упражнява, когато е канен от своите съграждани при коленето на техните животни. Популярността на специалитета определя и необходимостта от развитие на местни ферми за отглеждане на прасета, някои от които успяват да изхранят до 100 животни годишно. Повечето обаче не могат да достигнат този брой, което диктува ограничените ресурси за производството на местния продукт и съответно по-високата му цена. Не са редки също случаите, когато прасетата се закупуват вече угоени от други региони и само приготвянето на бута се извършва в местни условия – нещо, което за хората, с които разговарях, е неприемливо, доколкото разкъсва връзката между цялостния цикъл на производство на храната с въздуха, водата и природата на Еленския край. В този смисъл уточненията в някои от рекламните материали, че „прасетата се отглеждат единствено в България“ има ясен подтекст в светлината на утвърждавания изцяло локален характер на продукта.

Друга важна промяна, датираща от времето на социализма, е внасянето на нови породи прасета от други райони и от чужбина, които да могат по-бързо да се угоят и да станат подходящи за консумация. За разлика от по-далечното минало, когато – според майсторите, животното е трябвало да е „годинак“, т.е. на около година преди заколване, вносните породи стават 120 кг за 90 дни. Макар и край на социалистическия период да променя предишния модел на механизирана продукция, той не може да отмени познатия призив за свръхпроизводство, кодиран вече импулс за генериране на бърза печалба. За много от днешните собственици на ферми отглеждането на породи, които се угояват за по-кратко време е въпрос не само на печалба, но и на икономическо оцеляване, поради което връщането към предишните породи е считано като малко вероятно. Промени са настъпили и в организацията на изхранването: *„В миналото прасето се е хранило с коприва, зеленко, бурени, домашната храна. Сега вече се храним с купешко мляко, изкуствени храни“*<sup>15</sup>. Всичко това несъмнено повлиява на вкуса на месото и на представата, че специалитетът е различен от това, което се е консумирало преди. Предвид утвърдената репутация на еленския бут и европейските изисквания през последните години за екологични и природосъобразни начини на производство, много от местните производители заявяват стремежа си да поддържат условия за изхранване на животните само с природни и екологично чисти продукти. Нескрити остават обаче трудностите от придържането към тези намерения, а именно липсата на

---

<sup>15</sup> Интервю с И. Т., 07.06.2015 г., гр. Елена.

зеделски площи за набавяне храна за изхранване на прасетата, високите цени на фуражите и пр.

Разбира се, традицията е променена и при процедурите на сушене и приготвяне на бутове – процес, който трудно може да се извършва масово в домашни условия, което определя специализацията на някои местни предприемачи именно в този тип дейност. Опитите обаче да се изградят сушилни за няколкостотин бутове също се изправят пред редица трудности, свързани с осигуряването на необходимото естествено течение и проветривост, гарантиращи постепенното „узряване“ на бута без опасност от разваляне. Те са посрещани също така с резерви от местната общност – като необходимост, която обаче изкривява традицията: „Има един предприемач от съседен град – той има сушилна, но това, което прави, не е точно еленски бут, щото еленският бут трябва да се суши на открито, на течение“. Не на последно място, променен е също традиционният календарен ритъм в производството и консумацията на бута. Ако преди заколването на прасетата и сушенето на бута се съобразява с появата на мухата, а нарязването на бута се прави по жътва, днес – в новите условия, тази календарна обусловеност е променена. Действително, производството на специалитета продължава да се случва през първата половина на календарната година, но тя не е толкова строго фиксирана, а нарязването на бута е съобразявано с нови фактори като началото на летните отпуски и идването на деца и внуци на гости в града: „Ще си дойдат децата, ще нарежем бута“.

### **Примерът с горнооряховския суджук**

Промени в традиционните технологии и новите способности за производство и интерпретиране на емблематичен местен специалитет могат да се наблюдават отчетливо и при горнооряховския суджук – първият български продукт, сертифициран като притежаващ защитено географско указание. Дълготрайната традиция в производството му е отразена обстойно в откритата през май 2015 г. експозиция „Горнооряховски суджук“ в Исторически музей на гр. Горна Оряховица<sup>16</sup>. Експозицията включва документи и снимки, илюстриращи историята на производство на този тип колбас, инструменти, използвани за заколване и обработка на месото, сушилни за суджук, както и различни майсторски свидетелства, сертификати и снимки от представянето на продукта на български и световни изложения<sup>17</sup>. Въз

---

<sup>16</sup> Експозицията е организирана със съдействието на Община Горна Оряховица, Сдружение „Раховец 2007“ и трите фирми, лицензирани за производство на суджук – „Боби“, „Родопа ЕООД“ и „Стефмарк“.

<sup>17</sup> Изложбата представя например фотоси с шандове на горнооряховския суджук на различни изложения и празници – на тиквата в Севлиево (2010), на сливата в Троян (2011), на Международното туристическо изложение „Културен туризъм“ във Велико Търново (2012), на Международното селскостопанско изложение в Берлин (2012), на Международното кулинарно изложение в Сигетсентмиклош, Унгария (2012), и др.

основа на богат архивен материал и информация от книгата на местната изследователка Е. Гарабедян (Гарабедян 2003) са представени свидетелства за производството на колбаса в миналото, въвеждането на различни хигиенно-санитарни норми и включването на голяма част от населението в различни етапи от производството и разпространението на продукта. Чрез тях посетителите могат да придобият представа не само за корените на тази традиция (отвеждаща към времената на османското владичество и към специалния статут на града по онова време като производител на такъв тип колбаси)<sup>18</sup>, но така също и да проследят редица стъпки от модернизацията в сферата на хранително-вкусовата промишленост, допринесли също за славата на горнооряховското месопроизводство. Откриването на експозицията включва демонстрация на приготвянето на суджук от служители на музея, облечени в народни носии и разказващи за тънкости в производството на този специалитет (ил. 5–6). Специално място е отделено на ролята на суджука като своеобразна емблема на града, като тук също не са спестени квалификациите относно неговата уникалност и местна специфика: „Горнооряховчани обичат и почитат своя известен деликатес. Свикнали са да пазят и познават неповторимия му вкус. Да канят своите скъпи гости и да даряват своите любезни домакини и приятели с истински горнооряховски суджук. Той е всеобщо признание за града, носи неговото име и славата му се предава от поколение на поколение... Първото захранване на бебето в Горна Оряховица става с Горнооряховски суджук!“.

Акцентите, свързани със съхраняването и поддържането на тази кулинарна традиция, не отменят обаче поредицата от нововъведения, настъпили в технологиите и производството през последното столетие. Въвеждането на месомелачни машини в началото на ХХ в., механизмирането на основни технологични процеси през 60-те и 70-те години, създаване на специални помещения с вентилационни системи за сушене на колбаса са сред стъпките, поставящи основата на нов, модерен тип производство. Не по-малко значими са промените във ветеринарното дело и в организацията на кланиците, както и тези, свързани с национализацията на предприятията в средата на ХХ в. След 1948 г. производството на колбаса се концентрира в Държавно стопанско предприятие „Месоцентра“ – клон Горна Оряховица (преименувано на „Родоп“ през 1965 г.), и едва през 1991 г. производството на горнооряховски суджук преминава отново в ръцете на частните произво-

---

<sup>18</sup> Съгласно легендата, горнооряховски суджук се произвежда поне от 1538 г. – „тогава известният Рустем паша, на път за Цариград, се отбил да пренощува в Горна Оряховица. Пашата бил толкова впечатлен от вкуса на непознатия за него до този момент суджук, че поискал да му дадат да отнесе от него и на султана. Той пък бил толкова възхитен, че издал специален ферман, с който към земите на село Раховиче прибавил и съседните земи на днешна Долна Оряховица, Лясковец и Арбанаси и ги подарил на Рустем паша, заедно с данъците от производство на суджуци“. Вж. <https://dariknews.bg/regioni/veliko-tyrnovo/v-gorna-orahovica-praveli-sudzhuk-oshte-prez-16-vek-opital-go-i-syulejman-velikolepni-830566> (25.06.2017).

дители. Нарасналата конкуренция обаче и опитите на предприятия от различни краища на страната да използват марката за производство на такъв тип колбас поражда и необходимостта от защита на наименованието, като съществен момент в тази инициатива е открояването на местната специфика и капацитет в поддържането на традицията. През 2007 г. Историческият музей в града организира среща на съвременни производители със стари горнооряховски касапи, които да споделят своите знания и опит в приготвянето на деликатеса. Срещата е израз на желанието на местните месопроизводители да обединят усилията си за запазване марката на горнооряховския суджук с неговата традиционна рецепта и уникален вкус. Във връзка с това намерение през същата година е учредено Сдружение „Раховец-2007“, което инициира регистрирането на продукта със защитено географско указание, довело четири години по-късно до вписването му в европейския регистър на защитените наименования. Последното не само изолира други производители от възможността да произвеждат колбас с такова наименование в предприятия извън указания район, но и успява да концентрира богатите послания за традиционна рецепта, технологично качество и съхранен вкус в бранд с мощно въздействие върху местната култура.

Подобно на други случаи с хранителни продукти с открито регионално значение, суджукът също се сдобива със свой празник. На 27 май 2007 г. в Градската градина е проведен Празник на горнооряховския суджук с участието на местни производители, жители и гости на града. Освен консумацията на тонове суджук и пиво проявата включва множество атракции за посетителите – сцена на открито с изпълнения на местни и гостуващи изпълнители, спортни и кулинарни игри и състезания, изложби, викторини, концерти на фолклорни изпълнители, „суджукарски надигравания“ и др. Успехът мотивира Община Горна Оряховица да направи събитието ежегоден в културния си календар, като запази за него последния уикенд на месец май. През последните години празникът се радва на голяма популярност и е повод за продължителни празненства, свързвани също с честванията в края на май по повод обявяването на Горна Оряховица за град (ил. 7).

Сертифицирането на суджука като продукт със защитено наименование дава допълнителен шрих в празненствата през последните години, доколкото е обект на постоянна препратка в разговорите и рекламните материали, посветени на колбаса. Знакът за сертифицирането на продукта е изобразен върху тениски, шапки, емблеми и пр. и е изтъкван с гордост като първото българско вписване в този европейски регистър. Името на деликатеса и неговата защита посредством вписването изразяват отчетливо местната чувствителност към името на продукта и ревността от това технологията и името на този деликатес да се пренесат и използват извън местния културен контекст. Своеобразен подтекст за тази ревност дава и споделеното знание за това как градът загубва в миналото правото си да организира известния мострен панаир, с което се лишава от важен ресурс за своето търговско и икономическо развитие през XX в., както и от значим

символен ресурс за утвърждаване на специалното място на Горна Оряховица в модернизационните процеси на страната. Извеждането на суджука като образ-емблема в традициите на месопереработка в България, подчертаването на дълбоката връзка между кулинарната традиция и нейните модерни превъплъщения и открояването на продукта като първо регистрирано географско указание, спомагат да се компенсира тази липса. В плана на задълбочаващите се икономически трудности, множеството затворени предприятия след 1989 г. и ширещата се безработица в този край, образът на суджука има функцията да възроди спомени за модернизационен напредък в миналото, както и да подхрани надеждата, че този напредък може да бъде възроден и за в бъдеще.

### Примерът със смядовската луканка

Възраждането на загубена традиция е основен момент в разказите, посветени на друг известен специалитет – смядовската луканка. За разлика от другите разгледани месни продукти, при които производството се е запазило през периода на комунизма и продължава след 1989 г., същинската смядовската луканка вече е изчезнала като продукция, а опитите да бъде възстановена срещат редица трудности. Основната сред тях е свързана с факта, че колбасът се прави само с месо от „източнобалканска свиня“ – порода черни свине, която е почти изчезнала в България, докато в миналото е била широко разпространена в източните части на Стара планина. Както отбелязва К. Кулев, бивш председател на „Асоциацията за развъждане и съхранение на източнобалканската свиня“ (АРСИС), допреди средата на XX в. в България е имало около 7–8 традиционни български породи, много от които са унищожени през 70-те години и са заменени с вносни породи, които по-лесно се изхранват и по-бързо натрупват телесна маса, съответно са по-подходящи за постигане на високи добиви. Сред тези традиционни за България породи свине е била породата „източнобалканска свиня“ – „единствената в България „древна“ порода свине, която според специалистите е оформена изцяло под влиянието на естествения отбор със сравнително слаба намеса на човека. Тя е и една от малкото автохтонни породи свине в Европа“<sup>19</sup>. Този тип черна пасищна свиня много прилича на дивата, но всъщност е питомна. Известна е с много добрите качества на месото и със своята издръжливост и добра адаптация към природните условия: *„Тези свине са в полудиво състояние. Те не са в селото, а зиме-лете са били по пасища, в гората. Яли са напрат, жълъди, корени, гъби, тряскот, киселици. Преди не е имало ваксини, боледували са само от чума“*<sup>20</sup>. След установяването на ТКЗС и индустриализацията на животновъдството през 60-те години на XX в. вече няма възможност за свободно придвиж-

<sup>19</sup> <https://www.kulevfarm.com/porodata> (25.06.2017).

<sup>20</sup> Интервю с И. Б. (мъж, 72 г.), гр. Смядово, 2.08.2015 г.

ване на стадата, поради което броят на животните постепенно намалява. Допълнителен фактор за спада в отглеждането е обстоятелството, че породата се характеризира с по-продължителен период на наедряване, което я прави неподходяща за новите условия на „свръхпроизводителност“ след 1944 г. Така, докато до средата на XX в. от „източнобалканската свиня“ се е произвеждало повече от половината от свинското месо в България, към днешна дата „от нея няма почти нищо“<sup>21</sup>. Нейното изчезване отбелязва и отмирането на основен поминък на хората в този край – традиция, предавана преди от поколение на поколение<sup>22</sup>.

Реорганизацията на селското стопанство през втората половина на XX в. е съпроводена и от значителни промени в изкупуването и преработката на селскостопанска продукция, което е и друг важен фактор за изчезването на някогашния колбас, известен с името „смядовска луканка“. Преди 1944 г. луканката се е произвеждала само във фабрика „Глиган“ и, по думите на един от моите събеседници от Смядово, е заемала около 10% от неговата продукция<sup>23</sup>. Национализирана след 1944 г., фабриката продължава да работи до 1976 г., когато е закрыта, за да бъде отворена отново през 1986 г. по инициатива на Пенчо Кубадински<sup>24</sup>. През по-голямата част от комунистическия период водещо място в месопреработването в региона има „Родопа“ – Шумен, която е представлявала втория по големина клон на това предприятие в страната след този в София. Именно в рамките на „Родопа“ протича интензивният процес на селекция с цел постигане на високи добиви и постепенното заместване на предишните традиционни породи свине с вносни. В контекста на тези процеси намалява и производството на същинската смядовска луканка. Доколкото ключовото в нейната рецепта е това, че тя се е правела от месо от „източнобалканска свиня“, с почти пълното изчезване на породата се загубва и някогашният деликатес, а продуктите, върху които стоят етикети с едноименна марка, се различават от първоначалната рецепта заради различния тип месо, което се използва.

Както и при другите подобни специалитети, луканката е силно обвързана с индикаторите на локалното и традиционното. На първо място, те изпъкват чрез традиционния за региона поминък на отглеждане на свине и в специфичните природни условия на региона, позволили продължителното присъствие на този тип порода. Ниските склонове на Източна Стара планина, сравнително мекият климат през зимата, хълмистият, леснопроходим, но добре залесен терен, наличието на много дъбови гори с така обичаните

---

<sup>21</sup> Разговор с Кульо Кулев, гр. Шумен, 2.08.2015 г.

<sup>22</sup> Вж. за това коментарите на К. Кулев: <https://www.kulevfarm.com/proizvoditeljat> (25.06.2017).

<sup>23</sup> И. Б. отбелязва добро партниране и координация между собствениците на стада и завода: „След като се угоят прасетата (шопарите) от жълъдите, ги карат в „Глиган“, където са им ги купували“.

<sup>24</sup> Интервю с И. Б., гр. Смядово, 2.08.2015 г. Пенчо Кубадински – един от един от висшите функционери на БКП в България през периода на комунизма, родом от региона.

от животните жълъди, са оказвали благотворно въздействие за поддържането на тази считана за автохтонна за българския ландшафт порода. Наред с това, смядовската луканка се свързва и с технологичната инвенция на Коста Глигански, технолог от въпросната фабрика в Шумен, който успява да адаптира един унгарски колбас, като му добавя характерна за региона и за българския вкус специфика: „Унгарците имат салам, който нашият Коста решава да подобри. Променя съотношението, слага чесън, слага местни подправки. По принцип се слага кимион, но обикновено слагат ким. А трябва кимион. За люто слагат чушки (а не къри). Най-важното е месото. За смядовския суджук трябва източнобалканска свиня“<sup>25</sup>. Заслужава да се отбележи и фактът, че и тук, както при еленския бут, се говори, „че е имало едно течение, с което се изсушава добре смядовската луканка“<sup>26</sup>. Налице е също и паралелът с деликатеси от други европейски страни, при това отново с Испания, където се отглежда т.нар. „иберийска свиня“, която е подобна на „източнобалканската“ и е считана за една от най-качествените породи в света. В разговорите с моите събеседници неколкократно ми беше припомнян разказът за испанеца, който в продължение на много години отглеждал иберийски свине и който след вкусването на месо от „източнобалканска свиня“ отбелязал, че то е с по-добри вкусови качества.

Предвид посочените обстоятелства не е случайно, че след 1989 г. постепенно назрява идеята за производство на същинската „смядовска луканка“, както и на други специфични продукти от месото на тази порода<sup>27</sup>. Въпреки че за този вид луканка има Български държавен стандарт, няма патент и всеки може да го произвежда. Проблемът обаче идва от липсата именно на месо от „източнобалканска свиня“, което е основна съставка на рецептата. Всъщност усилия за възраждане на породата се правят още в средата на 80-те години, когато Кульо Кулев се заема на своя глава да гледа черни свине, като тръгва от запазилото се в с. Александрово стадо от тази порода. Благодарение на неговата упоритост и дългогодишен труд, превърнат в житейска кауза<sup>28</sup>, към момента успява да поддържа стадо от

---

<sup>25</sup> Интервю с И. Б., гр. Смядово, 2.08.2015 г.

<sup>26</sup> Интервю с И. Б., гр. Смядово, 2.08.2015 г.

<sup>27</sup> Обект на възстановяване е и традицията на приготвяне на смядовския бут, който също се прави от месото на черното прасе. За разлика от еленския бут, който съхне и се поднася за консумация с кожата, смядовският е без кожата на прасето заради по-твърдата четина, като при него се запазва копитцето, за да се види, че действително е от черно прасе. Разговор с Кульо Кулев, гр. Шумен, 3.08.2015 г.

<sup>28</sup> „От 1984 г. се занимавам активно единствено и само с отглеждането на черни свине и съм отдал целия си съзнателен живот на „източнобалканска свиня“. Личната ми житейска кауза е запазването на породата в най-типичния ѝ вид, защото понастоящем тя вече е изчезваща. Мечтата ми е някой ден, дано е докато съм все още жив, отново да започне да се произвежда в гр. Смядово някогашната смядовска луканка. Такава, каквато я помня от едно време – продукт от най-високо качество, чиято основна съставка беше месото от източнобалкански свине“ – <https://www.kulevfarm.com/proizvoditeljat> (25.06.2017).

над 200 прасета, а по негов пример се създават още няколко по-малки стада в района на Смядово. През 2006 г. се учредява и АРСИС, която е и единствената признатата в страната развъдна организация за тази порода свине. Пионерската работа на тези местни фермери е отразена в сайтове, фейсбук страници и репортажи в печатни медии и телевизии. В Музея на гр. Смядово е създадена и специална експозиция, посветена на „източнобалканската свиня“ и на нейната роля в икономиката и хранителните традиции в региона (ил. 8). Продукти от месото на този тип черно прасе се представят в различни национални и международни изложения на месни и биопродукти. Независимо от трудностите – свързани най-вече с поддържането на стадото и осигуряването на паша, но също с разпространението на месото и преодоляването на финансови и административни предизвикателства – усилията по възстановяване на тази изгубена традиция продължават.

Като възможно средство за постигане на успех в тази посока се счита задействането на процедури за регистрация на „смядовската луканка“ в европейския регистър на защитените наименования, което би помогнало за популяризиране на продукта и за стимулиране на неговото производство. В извършването на тези процедури примерът на Горна Оряховица в регистрацията на суджука, както и този на други вписвания в регистъра, се откроява от събеседниците като имащ важно значение. Съществена пречка към момента остава обаче не друго, а отсъствието на сертифициран производител на този деликатес в селище от региона: въпреки няколкото опита през последните двадесет години (включително и такива от технолози, работили преди в сферата на хранително-вкусовата промишленост), все още няма сертифициран производител на смядовската луканка, който да осъществи координацията с фермерите и да затвори цикъла на производство. Към момента производството на луканката и нейното вписване в регистъра все още са неосъществени намерения, но те дават полезна информация за процесите на възстановяване на загубени традиции, за представите, съпътстващи процедурите на вписване, и за ролята на такива процедури в поддържане на локална специфика посредством практиките в сферата на храната и храненето.

## **Заклучение**

Разгледаните примери позволяват да се направят няколко основни извода във връзка с преоткриването на традицията и с ролята на означенията за географски произход и традиционен характер в този процес. На първо място, следва да се отбележи свидетелството, което подобни примери дават за настъпилите трансформации в селското стопанство и сферата на производство и потребление на храни през десетилетията след средата на ХХ в. Преминаването на производството от частни стопанства към държавни предприятия през 40-те и 50-те години и след това обратно към частно производство в края на века създава сериозни сътресения в орга-

низацията на дейностите в тази сфера, както и в колективните представи за поддържане на традиционни практики в променящите се общественоекономически условия. Както преди комунистическия период, така и след него, производството на локално специфични продукти се случва или в рамките на отделните домакинства за собствена консумация, или от единични сравнително малки фирми, опитващи се да генерират икономически ресурс, като се опират на местни кулинарни технологии. Възраждането на интереса към традицията е свързано колкото с възстановяване на прекъснатата връзка с едно все по-отдалечаващо се минало, толкова и с черпене от символните ресурси на брандиране, създадени през периода преди 1989 г., когато много от регионално специфичните продукти са обект на промотиране посредством държавната система на производство и потребление. И ако до голяма степен при всеки един от разгледаните продукти е налице усилието за поддържането на далечни корени с кулинарните практики на предците, при всички тях имаме също препратки към популярността на продуктите и тяхното моделиране като традиционни през годините на държавния социализъм. В този смисъл, инициативите за регистриране на въпросните продукти като географски и традиционно означени се опират на поредица от социокултурни натрупвания, обхващащи и аграрните пре-модерни общества, и периода на модернизация, и социалистическата индустриализация, а така също и постсоциалистическия преход.

На второ място, следва да се отбележи въздействието (реално или възнамерявано), което географски и традиционно означените продукти имат върху местната икономика. Трудностите, пред които е изправено селското стопанство през последните десетилетия, икономическите кризи и миграцията на население към големите градове и чужбина извеждат подобни фрагменти от традицията като евентуална спасителна котва за възпиране на тези процеси. Възраждането на традицията изразява до голяма степен желанието за възраждане на икономиката в съответните населени места, за тяхното възвръщане на икономическата и символната карта на страната. И това несъмнено е така, доколкото стимулирането на производството на някои от тези продукти и тяхното популяризиране като регионално специфични и уникални дават възможност за стимулиране на туризма, отваряне на нови работни места и съживяване на местната икономика. Предвид обаче дребните форми на собственост и икономическите затруднения на населението в разгледаните региони, много от тези резултати са обречени да останат в ограничен мащаб и като част от споделените представи, че поддържането на традицията може да има не само символна, но и икономическа стойност. Присъстващо като важен фактор в рекламните стратегии за популяризиране на тези продукти, последното помага да се обясни проявяваната от местните хора ревност от това, че произвеждането на продукти със същото наименование в други региони не само им изнемва традицията, но и ги лишава от важен ресурс за генериране на икономически ползи от нейното поддържане.

Не на последно място е необходимо да се открият значенията, които схемите за вписване на продукти с географски и традиционни означения имат за генерирането на наследство. Вписването в регистъра на защитените наименования е средство за запазване на установения етикет и за неговото използване като емблема на съхранената традиция. Той предава посланията за унаследено отношение към природата и местния климат, за особености на местния ландшафт, икономика и култура. По този начин традицията е представена като невъзможна да се пренесе на друго място – тя може да се разпространява и да се вкусува, но тя не може да се възпроизвежда извън локалния контекст, защото всеки опит за това носи опасност от нейното изкривяване. Освен в посоката, свързана с уникалността на кулинарните традиции, вписването в регистъра има обаче и още един важен аспект – като удостоверяващо качество на продукцията, като знак, че това, което се произвежда в съответното селище, не може да бъде с лошо качество. За да бъдат вписани в регистъра, продуктите освен традиционни трябва да бъдат произведени съобразно европейските изисквания, а постигането на такава гаранция дава важен стимул за производителите в търсенето им на средства да се преборят с високата конкуренция на пазара. Всичко това още веднъж подчертава и трансформациите, настъпили с т.нар. „традиционна“ храна – обгърнатата в закони, политически и административно установени разпоредби, тя има призиванието чрез своето преоткриване да служи като залог за технологично развитие, икономическа устойчивост и модерност. Така, поради обвързаността с кулинарна традиция и същевременно подчиняване на европейската рамка за производство и потребление на храни, продуктите са едновременно местни и европейски, т.е. европейски местни.

## Литература

Гаврилова, Райна 1999: *Колелото на живота. Всекидневието на българския възрожденски град*. София: Университетско издателство „Св. Климент Охридски“ [Gavrilova, Rayna 1999: *Koleloto na zhivota. Vsekidneviето na bulgarskia vazrozhdenski grad*. Sofia: Universitetsko izdatelstvo “Sv. Kliment Ohridski”].

Гаврилова, Райна 2003: Атомизация и колективност: разпространение на храненето извън дома през първата половина на XX век. – *Български фолклор*, № 4, 82–94 [Gavrilova, Rayna 2003: *Atomizatsia i kolektivnost: razprostranenie na hraneneto izvan doma prez parvata polovina na XX vek*. – *Bulgarski folklor*, No. 4, 82–94].

Гарабедян, Елза 2003: *Горнооряховски суджук*. Велико Търново: Фабер [Garabedian, Elza 2003: *Gornooryahovski sudzhuk*. Veliko Tarnovo: Faber].

Кръстева-Благоева, Евгения 2005: Култура на „бързото“ и „бавното“ хранене на българина в началото на XXI век. – В: *Антропологични изследвания*. Т. VI. Съст. Магдалена Елчинова. София: Селекта, НБУ, 50–73 [Krasteva-Blagoeva, Evgenia 2005: *Kultura na “barzoto” i “bavnoto” hranene na bulgarina v nachaloto na XXI vek*. – In: *Antropologichni izsledvania*. T. VI. Sast. Magdalena Elchinova. Sofia: Selektа, NBU, 50–73].

Кръстева-Благоева, Евгения 2010: Вкусът на Балканите: храна и идентичност. – *Български фолклор*, № 1, 7–20 [Krasteva-Blagoeva, Evgenia 2010: *Vkusat na Balkanite: hrana i identichnost*. – *Bulgarski folklor*, No. 1, 7–20].

Маркова, Мария 2011: *Храна и хранене: между природа и култура*. София: Академично издателство „Проф. Марин Дринов“ [Markova, Maria 2011: *Hrana i hranene: mezhdu priroda i kultura*. Sofia: Akademichno izdatelstvo “Prof. Marin Drinov”].

Маркова, Мария 2013: Паметта за храната и храненето. – В: *Българският XX век. Колективна памет и национална идентичност*. Съст. и ред. Ана Лулева. София: ИК „Гутенберг“, 189–199 [Markova, Maria 2013: Pаметта за hranata i hraneneto. – In: *Bulgarskiyat XX vek. Kolektivna pamet i natsionalna identichnost*. Sast. i red. Ana Luleva. Sofia: IK “Gutenberg”, 189–199].

Матанова, Таня 2010: Храната и храненето. Класификация, избор и забрани. – *Български фолклор*, № 1, 89–107 [Matanova, Tanya 2010: Hranata i hraneneto. Klasifikatsia, izbor i zabrani. – *Bulgarski folklor*, No. 1, 89–107].

Павлов, Иван 2002: *Присъствия на храненето по българските земи през XV–XIX век*. София: Академично издателство „Проф. Марин Дринов“ [Pavlov, Ivan 2002: *Prisastviya na hraneneto po bulgarskite zemi prez XV–XIX vek*. Sofia: Akademichno izdatelstvo “Prof. Marin Drinov”].

Bell, David, Gil Valentine 1997: *Consuming Geographies. We Are Where We Eat*. London and New York: Routledge.

Bowen, Sarah 2010: Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as a Territorial Development Strategy. – *Rural Sociology*, 75, No. 2, 209–243.

Dentoni, Domenico, Davide Menozzi, Maria Giacinta Capelli 2012: Group Heterogeneity and Cooperation on the Geographical Indication Regulation: The Case of the “Prosciutto di Parma” Consortium. – *Food Policy*, 37, No. 3, 207–216.

EU Council Regulation 2006: European Union (EU). Council Regulation (EC) No. 510/2006 of 20 March 2006 on the protection of geographical indications and designations or origin for agricultural products and foodstuffs. World Intellectual Property Organization (WIPO). – [www.wipo.int/wipolex/en/details.jsp?id=1458](http://www.wipo.int/wipolex/en/details.jsp?id=1458) (25.06.2017).

EU Regulation 2012: European Union (EU). Regulation (EU) No. 1151/2012 of the European Parliament and of the Council on 21 November 2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs. World Intellectual Property Organization (WIPO). – [www.wipo.int/wipolex/en/details.jsp?id=13384](http://www.wipo.int/wipolex/en/details.jsp?id=13384) (25.06.2017).

Featherstone, Mike 1991: *Consumer Culture and Postmodernism*. London: Sage.

Fournier, Laurent-Sebastien, Karine Michel 2017: Mediterranean Food as Cultural Property? Towards an Anthropology of Geographical Indications. – In: May, Sarah, Katia Laura Sidali, Achim Spiller, Bernhard Tschofen (Eds.). *Taste, Power, Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Göttingen University Press, 77–86.

Goody, Jack 1997: Industrial Food. Toward the Development of a World Cuisine. – *Food and Culture. A Reader*. Eds. Carole Counihan, Penny Van Esterik. New York: Routledge, 338–356.

Kizos, Tanasis, Hristos Vakoufaris 2011: Valorisation of a Local Asset: The Case of Olive Oil on Lesvos Island, Greece. – *Food Policy*, 36, No. 5, 705–714.

Krasteva-Blagoeva, Evgenia 2001: The Bulgarians and McDonald’s. Some Anthropological Aspects. – *Ethnologia Balkanica*, No. 5, 207–217.

MacPherson, Alan 2007: The Impact of Geographical Indication on the Revitalisation of a Regional Economy: A Case Study of “Boseong” Green Tea. – *Area*, 39, No. 4, 518–527.

Mattioli, Fabio 2013: The Property of Food. Geographical Indication, Slow Food, Genuino Clandestino and the Politics of Property. – *Ethnologia Europaea*, 43, No. 2, 47–61.

May, Sarah 2013: Cheese, Commons and Commerce. On the Politics and Practices of Branding Regional Food. – *Ethnologia Europaea*, 43, No. 2, 62–77.

May, Sarah 2017: Shaping Borders in Culinary Landscapes. European Politics and Everyday Practices in Geographical Indications. – In: May, Sarah, Katia Laura Sidali, Achim Spiller, Bernhard Tschofen (Eds.). *Taste, Power, Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Göttingen University Press, 51–64.

May, Sarah, Katia Laura Sidali, Achim Spiller, Bernhard Tschofen (Eds.) 2017: *Taste, Power, Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Göttingen University Press.

McMichael, Philip D. (ed.) 1994: *The Global Restructuring of Agro-Food Systems*. Ithaca and London: Cornell University Press.

Nützenadel, Alexander, Frank Trentmann 2008: Introduction: Mapping Food and Globalization. – In: Nützenadel, Alexander, Frank Trentmann (Eds.). *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*. Oxford and New York: Berg Publishers, 1–16.

Parasecoli, Fabio, Aya Tasaki 2011: Shared Meals and Food Fights: Geographical Indications, Rural Development, and the Environment. – *Environment and Society: Advances in Research*, 2, No. 1, 106–123.

Parasecoli, Fabio 2017: Geographical Indications, Intellectual Property and the Global Market. – In: May, Sarah, Katia Laura Sidali, Achim Spiller, Bernhard Tschofen (Eds.). *Taste, Power, Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Göttingen University Press, 13–24.

Phillips, Lynne 2006: Food and Globalisation. – *Annual Review of Anthropology*, No. 35, 37–57.

Sims, Rebecca 2009: Food, Place and Authenticity: Local Food and the Sustainable Tourism Experience. – *Journal of Sustainable Tourism*, 17, No. 3, 321–336.

Spiller, Achim, Bernhard Tschofen 2017: “Taste – Power – Tradition. Placing Geographical Indications on an Interdisciplinary Agenda”. – In: May, Sarah, Katia Laura Sidali, Achim Spiller, Bernhard Tschofen (Eds.). *Taste, Power, Tradition: Geographical Indications as Cultural Property*. Göttingen: Göttingen University Press, 3–12.

Welz, Gisela 2015: *European Products. Making and Unmaking Heritage in Cyprus*. Oxford and New York: Berghahn.

Николай Вуков  
Институт за етнология и фолклористика  
с Етнографски музей  
ул. „Акад. Георги Бончев“, бл. 6  
1113 София, БЪЛГАРИЯ  
nikolai.vukov@gmail.com

**Traditional Practices and European Requirements:  
Metamorphoses of Tradition in Regionally Marked Meat Specialties in Bulgaria**

*Nikolay Vukov*

**Summary:** The article is dedicated to the relationships between traditional and modern, local and European – from the viewpoint of the procedures of certifying food products with traditional character or designated geographical origin. On the basis of examples from the production, distribution and promotion of meat products, such as *Gornooryahovski sudjuk*, *Elenski but* and *Smyadovska lukanka*, the article analyzes the role of food in forming notions of local specificity, which is based on the idea of traditional practices and tastes, whilst being in accordance with the European regulations and standards of producing certified traditional products.

**Keywords:** traditional food; meat specialties; protected designations; European regulations; local specificity

Nikolay Vukov  
Institute of Ethnology and Folklore Studies  
with Ethnographic Museum  
Acad. Georgi Bonchev Str., bl. 6  
1113 Sofia, BULGARIA  
nikolai.vukov@gmail.com

*Илюстрации към статията на Николай Вуков*

Ил. 1. Програма  
на Празника  
на еленския бут,  
гр. Елена.  
Сн. Николай Вуков,  
2015 г.

ОБЩИНА ЕЛЕНА  
МЕСТЕН СЪВЕТ ПО ТУРИЗЪМ  
РОТАРИ КЛУБ ЕЛЕНА

ОРГАНИЗИРАТ

**ПРАЗНИК  
НА ЕЛЕНСКИЯ БУТ**

**14 септември 2015 г.**

**ПРОГРАМА:**

10:30 ч.  
ПРЕСЪЗДАВАНЕ  
НА ЕЛЕНСКАТА ТРАДИЦИЯ  
„ПЪРЛЕНЕ НА ПРАСЕ НАД ТРАП“

11:30 ч.  
ОФИЦИАЛНО ОТКРИВАНЕ

12:30-18:00 ч.  
ПРАЗНИЧНА ПРОГРАМА  
С УЧАСТИЕТО НА:  
ВЕСЕЛИН МАРИНОВ,  
БОГДАН ТОМОВ,  
ДУХОВ ОРКЕСТЪР  
„ГАБЕРОВО“  
ФОЛКЛОРЕН АНСАМБЪЛ  
„ГОЩЕ ДЕЛЧЕВ“

18:00 ч.  
ЗАРЯ

ОЧАКВАМЕ ВИ НА ГРАДСКИЯ ПАЗАР С  
МНОГО ИЗКУШЕНИЯ,  
НАГРАДИ И ЗАБАВЛЕНИЯ!

Ил. 2. Пресъздаване  
на традицията за пърлене  
на прасе на трап по време  
на Празника на еленския бут,  
гр. Елена.  
Сн. Николай Вуков, 2015 г.





Ил. 3. Пресъздаване на традицията за пърлене на прасе на трап по време на Празника на еленския бут, гр. Елена. Сн. Николай Вуков, 2015 г.



Ил. 4. Хоро по време на Празника на еленския бут, гр. Елена. Сн. Николай Вуков, 2015 г.

Ил. 5. Пано, изобразяващо  
суджукарска работилница –  
експозиция „Горнооряховски  
суджук“ в Историческия музей  
на гр. Горна Оряховица.  
Сн. Николай Вуков, 2015 г.

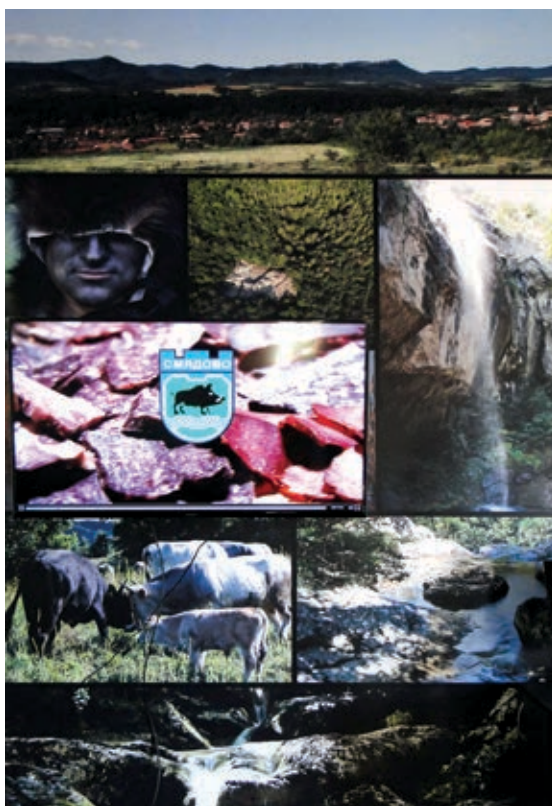


Ил. 6. Демонстрация  
на приготвяне на суджук при  
откриване на експозицията  
„Горнооряховски суджук“  
в Историческия музей  
на гр. Горна Оряховица.  
Сн. Николай Вуков, 2015 г.





Ил. 7. Празник на горнооряховския суджук, гр. Горна Оряховица. Сн. Николай Вуков, 2015 г.



Ил. 8. Интерактивно пано с герба на гр. Смядово в специализирана експозиция за източнoбалканската свиня – Музей на гр. Смядово. Сн. Николай Вуков, 2015 г.