

СОЦИАЛНА И КУЛТУРНА ЕВОЛЮЦИЯ НА НАСЛАДАТА Началото

Райна Гаврилова

През 20 век жителите на българските градове започват да консумират госта повече сладки храни. Защо? Това просто и като че ли очевидно твърдение и опитът то да се проблематизира ни поставя пред изследователската задача първо да го докажем и след това да го обясним. Първата задача изисква да се огледат хранителните практики в един дълъг период от време и да се отговори на въпросите кой, какво, къде, кога и как консумира сладко и, най-вече, съществува ли динамика в натрупаните отговори. С групи гуми, да се извърши определено историческо проучване от позицията на история, занимаваща се с масовите факти и колективните практики. Отговорът на въпроса *защо* вече препраща към търсене на обяснения на поведението на индивидите и общностите, тоест към антропологията и социологията. Предложеният по-голям текст ще се опита да се разположи в тази гранична ситуация между историческото, социологическото и антропологическото изследвания, без да прибележава нито едно от трите. Разбирането ми е, че нито един от подходите сам по себе си не може да обясни сложни (в смисъла на комплексни) и отдалечени във времето социални факти и процеси и затова са необходими по-широко скроени методи. Всекидневните практики са типичен сложен социален факт, особено в модерните общества. Те са едновременно консервативни и рецептивни, социално фиксирани и социално мобилни, видими и невидими, разбирани и приемани като даденост (т.е. отвъд нуждата от разбиране). Те са особено интересни в ситуации на преход, защото позволяват да се видят фазите на развитието и за-

щото в такива моменти започват да генерират повече обществено внимание и свой собствен кръг от просвещавачи, обяснявачи и коментиращи текстове. В това засилено производство на текстове може да се проследи раждането на нови гуми (и дори цял нов език), които осветяват новите нагласи; чрез гумите, наслоени в текстовете, получаваме и известен достъп до социално несъзнаваното. А сред всекидневните практики особен интерес представлява храненето: защото е истински всеобщо; защото произвежда силна афективност и защото се разполага на границата на природното и културното, на границата на тялото и душата и така позволява да срещнем и тялото, и душата на изчезналите времена.

Преди да пристъпим към представяне на българската ситуация е полезно да отбележим, че нарастването на консумацията на захар/сладко през модерната епоха е ясно установено и отчасти изследвано в цяла Западна и Централна Европа. Най-логичната (и без съмнение вярна) историческа интерпретация е обяснението, че хората започват да ядат сладко, защото то става достъпно. Разбира се, това твърдение е финалният извод на една скрита (в смисъл неексплицирана) верига от аргументи, която би изглеждала така: хората изобщо обичат да ядат сладко; през дълъг период от човешката история няма достатъчно източници на сладост. Серия исторически обстоятелства – географските открития, напредъкът на технологията, глобализирането на пазарите (т.е. модернизацията), осигурява постоянен приток на евтино сладко (захар) и тогава хората започват да го консумират много повече. Най-влиятелният изследовател на това явление, С. Минц, дава и свой по-софистициран отговор на въпроса *защо*, като го свързва не с модернизацията изобщо, а с развитието на капитализма и възможностите на захарта да доставя бързи и евтини калории на работническата класа. В добре документираното си и интелегентно изследване Минц проследява ясна и неоспорима историчес-

ка последователност¹. Известна неудовлетвореност създава не логиката на изследването, а избраният подход – класическата история на едрите факти. Макроисторическите изследвания гледат към миналата действителност не само от отдалечеността от сто и повече години, но и от птичи поглед: историкът като бог наблюдава движението на стоици моновете захар от един континент към друг; проследява нарастването на потреблението в десетки градове едновременно; мери обществените реакции през законодателства и през войни. Този подход може да произведе, естествено, само макро изводи, които работят с едрите купюри на Обществото, Пролетариата, Международната търговия, Министерството на земеделието, Закона за... и т.н. И също толкова естествено в тази перспектива обяснителните стратегии могат да имат единствено детерминистки и обективистичен вид. За да се получат и групи ТЕ отговори на въпроса „защо“, е необходимо на първо място да се смени оптиката и наблюдението да се върне там, откъдето може да ги види – отблизо, в конкретност и в контекст.

Предмодерната ситуация – какво се яде

В предмодерното време българският селянин (а и гражданин), подобно на своя европейски събрат, познава като сладки продукти главно меда, плодовете и техните производни – това, което Леви Строс нарича естествени храни, т.е. онези природни продукти, които са на разположение в съответната екологична конфигурация. Те могат да изявят основното си качество – сладостта – без човешка (т.е. културна) намеса и се взимат готови от природата, поради което са стара и естествена част от всекидневното хранене. Едновременно с това, именно принадлежността им към природния цикъл ги прави зависими от него: тяхното набавяне и съхраняване не е безпроблемно. Тази игра между тяхната естественост и „нормираните“, ограничени възможности за набавянето им, доба-

вена към качеството сладост, ги поставя в особения клас на природните неща, които близат силно и ярко в културата: ролята на плодовете и меда в ритуалната система и колективното въображение е достатъчно изследвана, за да бъде отново припомняна тук².

Първичната сладка храна са, разбира се, плодовете и сред тях – гроздето, както заради високото си захарно съдържание, така и поради сравнително широкото си разпространение. На Балканите то се консумира пряко по време на гроздобер, но повсеместно се запазва досрег зима. От гроздовия сок се получават не само вино и ракия, но и вторични сладки продукти като петмез, грозденица, балсуджук и др.³ Освен грозде българите консумират диви и култивирани ябълки и круши, пресни или консервирани⁴; череша, сливи, горски плодове. С османското завоевание се разпространяват дините, пъпешите, прасковите и кайсиите и се налагат като местни култури. От източните провинции на империята се внасят лимони, портокали, по-рядко мандарини, които обаче се купуват най-често като подарък.

В предмодерния репертоар на сладостите специално място заемат сушените плодове, както местни (ябълки, круши, сливи, гренки, кайсии, които се консумират сурови или варени и са по-близки до всекидневното), така и вносни, купешки. От една страна, те могат да се запазват дълго време и така надживяват естествения цикъл на разпространение; от друга – те лесно се превръщат в привлекателна за търгуване стока. Стафидите, в по-малка степен смокините, фурмите и рошковите се използват както бонбоните днес – за почерпка, за гости, за подарък на деца⁵. Суровите или захаросани ядки са груг деликатес, консумиран главно по поводу – особено популярни, скъпи, и респективно достъпни за по-богатите, били захаросаните бадеми. Сушените плодове и ядки, както ще видим, в някакъв смисъл са първите „социални“ сладости – продавани по публични празници и панаири или раздавани като израз на отношение: тяхната социална употреба (даването)

предшества кулинарната (изяждането). Ако с времето популярността на сушените плодове най-общо намалява (до последните десетилетия на 20 век, когато по други причини отново излизат на мода), то сладката в продължение на близо два века са квинтесенциалната сладост, както показва и пълното отъждествяване на продукта с качеството. Варените в гъст сироп плодове също са гонесени от изтока, но навлизат широко в българска среда и бързо стават домашен продукт.

Втората естествена сладка храна е медът. Произвеждан от диви пчелци, той е усвоен и „огомашен“ от човека още в предисторическите времена и се превръща в единица мярка на сладост и добруване: гостатъчно е да припомним гревната и продължаващата употребимост на изразите „сладък като мед“ и „от чешмите тече мед и масло“. Едновременно с това медът е ограничен ресурс, запазва сравнително висока цена и поради това не е всекидневна храна.

Към тези естествени сладости на предмодерното хранене, получени от комбинацията на първични, природни продукти, можем да добавим известен брой приготвени сладки ястия. По правило те идват от турско-арабско-персийската кухня, но в някои случаи вече е трудно да отграничим местните традиции от внесеното. Според изследователи местната традиционна кухня включва ястия като млечница, бял мъж, мекици, сладка баница, полята с мед или петмез и др. Със заселването си на Балканиите турците гонясат източни ястия като баклава, кагаиф, тулумба, локум, халва. Към приготвените сладки храни можем да добавим и турските сладки пишиета – шербет и боза. Независимо, че приготвянето им не е сложно, сред българите те си остават чужди, не само по произход, но и по производство и доставка.

Ако по отношение достъпността на масово произвежданите и добивани сладки храни – плодовете – важи естествената регулация на сезонните цикли и климатичните флукуации, то при по-ограничено съществуващите

ресурси – мед, южни плодове – и особено при „купешките“ (достъпните през пазара), консумацията се влияе силно от социално-икономически и културно-икономически фактори. За селянина всичко онова, което не е произведено в собственото стопанство и за което се плаща, е *по дефиниция скъпо*, независимо от цената и нейните вариации. По отношение на продуктите от непърва необходимост това е особено валидно. Достъпността на купешкото сладко през първата половина на 19 век си остава ограничена: около войните от 1810-11 година на пазара в Шумен могат да се гоставят смокени, рошкови, тахан халва, леблебия, нахут, круши, но хронистът ги определя като *много скъпи*⁶. Данни от 1838-1840 г. обаче позволяват да сравним цената на естественото сладко с тази на навлизащата захар: в Самоков една ока сладко струва 9 гроша, ока петмез – 65 пари, ока мед – 2 гроша и 10 пари, ока ябълки – 17 пари, ока черни сливи – 50 пари, ока захар – 9 гроша⁷. В средата на 19 век купените сладости са вече сравними по цена с домашните, но, доколкото можем да преценим, това не довежда до забележимо увеличение на потреблението. Ограничаването, следователно, не е само въпрос на цена.

Как се яде

Въпросът при какви обстоятелства се консумира даден вид храна е от ключово значение за разбиране както на нейното място в хранителните режими, така и на отношението към нея. Един преглед на известните ни ситуации на консумиране на сладки храни в този смисъл би бил много полезен. Позволих си по-голу да групирам онези документиранни (в смисъл отразени в писани текстове) случаи на консумиране на сладки неща, които събрах по повод на групо изследване. Те изглеждат така: *на сбор, неделно хоро, царски празници* се продават и купуват мекици, шекер, халва, салеп, стафиди, катърки (пуканки), сумид, леблебици, стафиди, фурми, смокени и лешници, черве-

ни и бели бадеми. На сватба се употребяват и погаряват сладко, захар, лешници, стафиди, ябълки и рошкови, мед, захаросани плодове, саралия. За *календарните празници* – Коледа, Сирни заговезни, Великден, Гергьовден и имени дни – халва, колачета и саралии, баклава, сладко, ракия, кафе. „За бог да прости“ раздават варена пшеница с мед, орехи, смокини, захар⁸.

Дори този кратък и непредставителен списък показва съвсем ясно, че сладки храни се консумират в дни, които най-общо могат да бъдат определени като празнични. Те принадлежат на един груп, несекидневен свят, в който се нарушава общоприетия ред на обикновения живот. Както отиването на друго място, така и идването на другото в гома разбърква установения порядък. В предмодерния живот следователно, сладко се употребява в извън-редни ситуации.

Прави впечатление, че храните, консумирани на празник, са по-скоро приготвени – онова, което бихме нарекли лакомство. Естествените сладки храни – плодове – са госта по-слабо представени. Вероятно те не се учленяват като извънредно лакомство, а като част от редовното всекидневно хранене. Те влизат в дневния цикъл със смяната на сезоните и се менят с тях. Тяхната невидимост прочее, е най-ясният знак за неприсъствието на сладкото като част от мисленето и възприемането на *всекидневната* храна.

Възможна интерпретация

Връзката сладости/празници може да бъде мислена в две възможни посоки. От една страна, сладкото се консумира само на празник (при извънредни обстоятелства), именно защото е рядко (ограничено, труднодостъпно) и поради това ценно (= скъпо). Този начин на мислене има своите основания – тенденцията на празници да се приготвя изобщо храна, различна от всекидневната, е един от начините за повдигане степенята на празничност и

уникалност чрез скъпи и редки продукти. Появата му в празничния ритуал допълнително го валоризира с добавянето на още един рядък и ценен елемент. За да се подчертае важността на празника, той се окичва с разни атрибути, включително материални, включително и хранителни – така, както иконата се украсява с дантелени перденца. Лесно можем да видим тук и още една възможна интерпретация, все в същия порядък – неунищожимата и често подсъзнателна склонност за даване на (жертво-) приношения за умилостивяване на божеството с най-млъстия овен, най-хубавата погача от бяло брашно и най-рядкото и вкусно нещо – сладкото.

От друга страна, бихме могли да мислим сладкото като принадлежащо *изначално* към една по-висша реалност, безотносително към неговата рядкост или ценност. Самият факт на неговата природна сладост го поставя в отделна категория, на нещата носещи насладението в себе си. Празникът е времето на възцаряване на тази друга висша реалност, която е източник на радост и красота (от трансцендентален или социален порядък) и си има свои елементи: език, жестове, материални обекти. Един от тях е сладката храна. Сладката храна *принадлежи по природа* на този по-висш ред и *затова* тя е рядка – защото е ценна. (Превръщането на моралната ценност в материална стойност ми се вижда ясно видимо в общото понятие, с които те се обозначават в много европейски езици: *скъп, cher, dear*, а в българския език – и в синонимността на определенията *сладък, сладостен – благ, блажен*). Тя не би могла да е повсеместна, общодостъпна. Тя не бива да се консумира безредно, без повод, защото се нарушава естественото разделение на света (на всекидневен и празничен, на отвъден и земен). Удоволствието само по себе си, без повод и извън контекст, е грях (не случайно лакомията е грях). То има смисъл, оправдание и право на съществуване именно като част от друго, по-висше преживяване. Удоволствието е легитимно в неделя, на празник, на сватба. Разширяването на тези възможности за

удоволствие следва разширяването на разбирането за празник изобщо и то в посока, която започва да се развива с доминиращата културна рамка – християнството. Още през 19 век обаче празникът започва да попива страничните конотации на името си: превръща се във време празно от работа, свободно от работа, свободно време. Тогава започва да навлиза и новата дума удоволствие, произхождаща от *говолен*, *говолство* – по това време означаваща „достатъчно“, която има ясно материално значение. Появата на мисленето за свободното време като време за удоволствие (а не само за отдаване на религията), за *удовлетворяване* не само на духовните, но и на сенсуалните нужди е водогел, граница на съществуването на преמודерната култура.

В един исторически преглед е важно да отбележим, че тези нагласи съществуват в смесена културна среда, в която срещат и едно радикално различно отношение към сладостта и удоволствието – турското. В турско-ислямската ценностна система удоволствието, наслаждата е цел сама по себе си, цел на живота. Самото съществуване на дума *кеф*, която описва единството на физическо и душевно задоволство, илюстрира тази тотална, но твърде привлекателна различност. Консумирането на сладко е един от пътищата за постигане на това удоволствие и не случайно турската кухня изобилства със сладки ястия и думите за тяхното назоваване. Удоволствието е позволено на всеки мюсюлманин, постигането на кефа е лесно в морален план. Отделен е, разбира се, въпросът за социалната му достъпност. Турският елит има много по-широк и редовен достъп до сладости, за разлика от селяните. Бих казала, че низшите класи сред мюсюлманите консумират сладко също само по празниците, защото тогава могат да си го позволят. Но така или иначе, още от 15-16 в. в градовете има занаятчии, специализирани в производството на сладости – шербетчии, халваджии⁹ – тоест потреблението е родило своя пазар.

Промену

Поради серия причини около средата на 19 век в българските градове настъпват видими промену в начина на живот и сред тях – в достъпността и в начините на консумация на сладки неща. Дали достъпността формира новото разбиране за консумацията или новите хоризонти на мислене оспорват традиционните модели е, разбира се, вечен и ненужен въпрос. Несъмненият факт е, че в резултат на нарасналия търговски обмен на империята със Западна и Централна Европа и значителния технологичен напредък в производството и транспорта, в българските земи се появява редовен внос на значителни количества захар на разумни цени. Появата на захарта – евтино и универсално сладко – отваря нова страница в готварските книги и, бих казала, в моделите на всекидневната консумация.

Както видяхме, османският пазар познава от векове търговията с естествени и приготвени сладки продукти. Още от времето на формирането му – да речем от 15 век – на него се среща и тръстикова захар, но в качеството си на рядък, скъп и предимно медицински продукт. С оживлението на търговията в глобален мащаб към балканските градове се устремява първоначално тънък, но постепенно нарастващ поток от захар. През 18 век тя се внася от Одрин, Солун и Цариград, предимно френска и все още е жълта, малко и купувана с лечебна цел. Общо взето до 1850 г. вносът е малък, а цените – сравнително високи. Към 1872 г. обаче, според доклад на белгийския консул в Русе М. Клуциан, само през Русе вече се внасят годишно 120 000 оки захар¹⁰. Към това време дори и в малките градове със слабо развита търговия, във всяка махала има по един-два бакалски дюкяна с колониални стоки, включително захар¹¹.

Важен знак за промените е появата на специализирани места за продажба на сладки неща. Исторически най-рано сладки неща се предлагат в турските ханове като

част от предлаганата храна и в кафенета като придружител на кафето – първо рахат (локум), а после – бяло сладко и „пандишпан“. Постепенното увеличаване на броя на консуматорите и изнасянето на определени домашни дейности като печене и приготвяне на хляб във от дома, създава известен пазар на сладости и в чисто български селища. През 70-те години в Габрово има вече 5 дюкяна, където се произвеждат и продават сладки, бяло сладко, пейнир шекер, но консумацията е все още малка и главно по празници¹². В този смисъл откриването през 1858 г. на „Европейска шекерджийница“ (с това име!) в Стара Загора¹³ е знаков факт. Само за няколко години този тип заведения стават сравнително популярни. Ако традиционно халваджиите и бозаджиите са амбулантни търговци, а боза и сладки печива се продават от хлебарите и пекарите, то появата на заведения за продажба на сладости очевидно сигнализира за появата на сладкото като самостоятелна търговска, а следователно и потребителска категория.

Проникването на нови идеи и практики в частния живот и домашното хранене е по-трудно да се проследи. Появата на първите готварски книги с известен брой рецепти за сладки неща вероятно е помогнала за навлизането както на продуктите, така и на наименованията им¹⁴. Общуването с представители и представителки на Централна Европа е друг от възможните пътища на иновацията – научаваме, че сръбкинята Ана Прегич, като учителка в Ловеч, научила ловчанските дами да приготвят по-вкусни ястия и да правят разни сладкиши. Тя била викана по къщите да упътва момите в домакинство¹⁵. Според Рада Куркович на новопоявилите се светски развлечения – вечеринки с участие на мъже и жени без рогнишка връзка – се погнася лимонада, кафе и сладкиши¹⁶. Независимо от промените в гоставките и гостъпността, в този период не се наблюдават никакви съществени промени в хранителния режим, нито в ситуацията на употреба на сладки храни. Все още тотално липсва самата идея за ге-

серт в домашното хранене. Сладкото се купува в извънреден порядък, по повод, при излизане от обичайното.

Едновременно с това около средата на 19 век започва да се забелязва един нов градски феномен, който е твърде значим, за да бъде проследяван тук и затова само ще бъде маркиран, доколкото има отношение към промяната в употребата на сладки храни: става дума за появата на идеята за развлечения. Четейки малкото извори, с които разполагаме, не смятам, че можем да говорим за развитието на някаква хедонистична позиция, предполагаща удоволствие заради самото удоволствие. Ситуацията, с която се срецваме през 19 век, са свързани винаги с някаква форма на общуване. Именно експлозията на новите форми на общуване, които започват да надскочат границите и конфигурациите на традиционното общество, създава онези моменти на извънредност, които позволяват и промененото отношение към храната. Угощението като развлечения – т. е., несвързано с културен повод (сватба, курбан, сбор, еснафски тестир, неделя), е радикално нов момент, който изважда храненето от неговата биологично/сакрална рамка и го превръща в един от източниците на задоволство, на удоволствие, но все още не само по себе си и не всеки сам за себе си. Независимо от промените, в основата си обществото си остава доминиращо колективистично, комунистично и *наслаждението от храната си остава колективно*. Ражда се новата идея, новото разбиране за сътрапезие като самостоятелна форма на общуване, но сме още далеч от идеята за индивидуалното наслаждение от храната, което носи целта в самото себе си. Храненето все още не е естетизирано, все още не е изкуство. Вкусът на/към храната е последното сетиво, което се еманципира като средство за познание (ако се еманципира изобщо) и което започва да създава свои практики и дискурси¹⁷. Твърде показателен е и фактът, че в българската езикова практика (подобно на европейската) това е единственото сетиво и сетивно възприятие, което остава едновременно с естетическия вкус (а и с вкуса като мярка за

стил). За Н. Геров вкусът е все още „1. оная сила на езика, с която разпознаваме сладко, кисело, горчиво, люто и пр.; 2. онова свойство на нещо, по което се то показва сладко или какво да е“.

В този контекст вкусът и консумацията на сладкото се разполагат по особен начин именно поради особената си обремененост. В исторически план захарта постепенно влиза в класа на естествените, изходните, първичните продукти и загубва привилегированото си място на лукс и на лекарство. Но ако проследим употребите на сладкото в тази гранична зона на старото и новото, го виждаме като част от угощение, като част от развлечение, като залог или награда (почерпка), като знак за почит и уважение (посрещане на важен гост), като знак за любов (дарявано между любовници). С други думи, като *посредник* и като *знак*. От друга страна, очевидно на преген план в процеса на развитие на идеята за сладост постепенно излиза приготвеното, софистицирано сладко ястие. Започва ерата на сладкишите. Какво застава, тогава, между сладкото и неговия консуматор, ако вярваме на Ролан Барт, че между продукта, такъв какъвто го купувате и консуматора има значително производство на фалшиви възприятия и идеи¹⁸?

Несъмнен е фактът, че в края на 19 и началото на 20 век гостъпността на сладкото в България се увеличава несравнимо – дори мерена само през наличността на захар на пазара. Едновременно с това се появяват нови видове сладко, нови места и условия на консумация и, което е особено показателно, език и реч на сладкото. Ако приемем 70-те и 80-те години на 19 век за някакъв социален (и репективно хранителен) вододел, репертоарът на езика от това време би разкрил донякъде и мисленето на сладкото (разбира се, с пълен съзнание за водещата нормативност на езика в този случай). Като текст, който представя този език, бих предложила Речника на българския език на Найден Геров, дело на „общественик“, не на езиковед, което обстоятелство дава известни надежди, че можем да

разчетем поне отчасти и перформативните функции на понятията, описани в него. Това е първият речник на българския език и затова можем да сме сравнително уверени, че отразява съвременната му езикова ситуация – той не цитира по-ранна българска лексиколожка традиция.

Според Н. Геров качеството сладост, видяно в прилагателното „сладък“, означава: 1. което слади, когато го ядем, благо; 2. което се яде със сладост; 3. когато нещо ни прияде, докарва ни услада, сладост; 4. добър, благ, сладък; 5. тих, кротък; 6. пресен (като в „сладка вода“). Като негов частичен синоним той предлага „благий“: 1. добър; 2. тих, кротък; 3. сладък; 4. блажен. Тези тълкувания показват най-малкото две неща. Първо, че съществува ясно разбиране за специфичното вкусово качество „сладост“ и второ, че то се свързва с морално-етично понятие. Връзката сладък/благ, според мене, е ключова към разбирането на първичното значение на сладостта в българската култура. За да се учлени то по-ясно може да ни помогне консултацията с друг речник – съвременния Синонимен, който дефинира понятието „угодолствие“ със синоними наслада, наслаждение, а именно „чувство предизвикано от приятни сетивни усещания или душевни изживявания“. У Найден Геров думата угодолствие не съществува; тя е спомената единствено като рускоезично пояснение на думата „услада“ – това е една от особеностите на Геровия речник – за изясняване смисъла на думите, той в повечето случаи дава и руски преводи. Предшественикът на „угодолствието“ в българския език, следователно, е усладата – изпитването на сладост в сетивен или духовен порядък. Бих се осмелила да кажа – в сетивен и духовен порядък. Истинска услада е духовната услада; благо (прилагателно) е неотделимо от доброто и от сладкото. Думата, с която се обозначава честият, завършения, самоизпълнен човек е *блажен*, производна на благо. (Тук, впрочем, се открива друга интересна особеност – от думата *благ* произлиза и думата *блажен*, която значи мазен, непостен. В преמודерната система от хранене блажно е

месното (животинското), което е ценностно гвусмислено: едновременно опозиция на чистата храна от неживотински произход, но и празнично трапезно ястие, курбан). Или, ако се опитае да изведем една по-радикална опозиция: истинското удоволствие е душевното, то е гадено на блажените и носи услада. Физическото удоволствие, включително хранителното, е несвещено. Сладкото като физическо удоволствие се разполага между тези две крайности и ги попива и двете. Сладкото е част от духовната наслада на праведността и част от празничната наслада на редките и нерядко забранените или грешни културни удоволствия.

Едновременно с това, речникът на Геров документираща и постепенното разпадане на това първично разбиране. Съществителното „сладко“ е много по-изчистено и преместено към сетивната част на скалата от преживявания: „сладко – 1. плодове, варени в захар за служение гости, благо; 2. тества ястие, направено с захар, с мед; 3. със сладост, благо.“ (Не мога да се въздържа да не приведа, впрочем, значенията на съществителното благо: 1. добро имане, имот; 2. плодове, варени в захар за служение гости, сладко; 3. блажно, мръсно ядене; 4. благ ден – !). В значението си на вид храна, първото значение на сладкото се е запазило до днес, докато първоначалната неразчлененост на езика, ограничеността на броя гуми за описване на хранителен репертоар изживява бурна еволюция.

Очевидно стигаме до някои първоначални ескизи към отговора на големия въпрос – създава ли се и кога самостоятелен вкус (към сладкото) като чувствено изживяване и насладяването, като обществено приета индивидуална позиция, освободена от нормата на празника и колективността? Кога започват да се признават желанията като право на отделния индивид? Въпроси, които се вглеждат в сърцевината на културата. Очевидно през втората половина на 19 век наблюдаваме прехода от услада към наслада, към удоволствие: от сетивното възприятие към постигане на изпълненост, пълнота на индивида чрез удов-

летворяване на желанията му. Усладата се дава отвън – тя снизхожда, спуска се, оказва се около или в човека по силата на специални обстоятелства; тя е пасивна. Удоволствието предполага мерилото на човека – неговото задоволяване, покриването на собствените му мерки. И в този смисъл сладостта е един от ключовете за разбиране на еволюцията на насладата и то, както надявам се, видяхме – не само етимологически.

Бележки

- ¹ Mintz, S. W. *Sweetness and power – the Place of Sugar in Modern History*, NY, Viking, 1985.
- ² Като се започне от Леви-Строс (Cl. Lévi-Strauss, *From Honey to Ashes*, NY, 1973) и се стигне до българската народна митология – вж. напр. за ябълката у Иваничка Георгиева. *Българска народна митология*. С., Наука и изкуство, 1983, с. 37.
- ³ Бал-суджуците или мъстениците са нанизани на конци орехови ядки, които се потапят в петмеза и се закачат да се сушат. Вж. напр.: Н. Еничерев, *Възпоминания и бележки*. С., 1906, с. 329; Хр. Шалдев, „Гумендже“. – *Мак. пр.* 6, № 2, 1930, с. 55, 56; П. Завоев, „Град Щип. Минало и просвета до революционните борби“. – *Мак. пр.*, 3, № 3, 1927, с. 36; Ив. Ев. Гешов, *Спомени из години на борби и победи*. С., 1916, с. 4.
- ⁴ Зрели круши се убиват в орехови листа да придобият особен вкус и цвят, след това се редят в каче – С. Табаков, *История на град Сливен*. Т. 3. С., 1929, 63-65, 280-281.
- ⁵ П. Цончев, *Из стопанското минало на Габрово. Монографични изследвания*. С., 1929, 396-398.
- ⁶ Летопис на хаджи Велико от Шумен. В: *Писахме да се знае*. С., 1984, с. 304.
- ⁷ Хр. Семерджиев, *Самоков и околността му. Принос към миналото им от турското завоевание до Освобождението*. С., 1913, с. 243, 246.
- ⁸ Тефтерче с приходи и разходи на Хр. Даскалов – НБКМ-БИА, ф. 129, а.е.3, л. л. 161 141; Ц. Гинчев, *Женитба*, 19, 176; А. Каравелов, *Събрани съчинения*. Т. 1, С., 1965, с. 182, 203; 38. Цонев, *История на град Горна Оряховица и околността му: Лясковец и Арбанаси*. Търново, 1932, с. 53; Д. Фингов, „Спомени из живота ми“. – *Сборник на „Калоферска гружба“*. 1. С., 1908, с. 127; *Семеен архив на Хаджитошеви*. Т. 1 (1751-1827). съст. К. Възвъзо-

- ва-Каратеогорова, З. Маркова, Е. Павлова-Харбова, В. Харизанов С., 1984, с. 554-555 гок. № 489, Списък съставен от х. Тошо Ценов с имената и погаръците на гостите на сватбата; Шапкарев, 1, с. 553, 561, 567, 588; С. Табаков, *История на град Сливен*. Т. 3. С., 1929, 63-65; М. Магжаров, *Спомени*. С., 1968, с. 302; Еничерев, цит. съч. С., 1906, с. 58; Т. Златарова, *Цената на свободата*. С., 1988, 21-22; Завоев, цит. съч., 62-63, 39 и гр.
- ⁹ Б. Цветкова, *Проучвания на градското стопанство през 15-16 век*. С., 1972, с. 86.
- ¹⁰ N. Michoff, *Contribution à l'histoire du commerce bulgare*. I. S., 1941, p. 69.
- ¹¹ С. С. Бобчев, „Еленско през време на турското владичество“, *Еленски сб.* 2, 1938, с. 18.
- ¹² Цончев, цит. съч., 381-382.
- ¹³ *Цариградски вестник*, IX, 405, 5 ноември 1858.
- ¹⁴ Вж. напр. *Златний извор заради домашно уреждане*. Хр. Крантов. Белград, 1870; *Дотатаци на Златний извор*. Ч. 2. Белград, 1874.
- ¹⁵ Н. Ванков, „Учебното дело в Ловеч го Освобождението ни“. – *Уч. пр.* 7, 1903, 790.
- ¹⁶ Рага Куркович. *Спомени*. С., 1928, с. 43.
- ¹⁷ Впрочем далеч не само у нас – вж. повече I. Kant, *Anthropology from a Pragmatic Point of View* (trans. M. J. Gregor). The Hague: Martinus Nijhoff, 1974, p. 33.
- ¹⁸ Roland Barthes. „Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine“, in *Annales ESC*, 16 (1961) p. 978.

МЛАДЕЖТА И КУЛТУРАТА

Петър-Емил Митев, Атанас Матеv

Културната консумация, самодейност и творчество, естетическите нагласи и предпочитания на новите поколения са една от водещите линии в изследванията на младежта в България¹. Първото представително за цялата младеж в страната социологическо проучване беше „Младежта и книгата“ (1970-1971; научен колектив: П.-Е. Митев – ръководител, Б. Мунтян, А. Николов, К. Господинов, П. Божиков; анкетирани 4825 души)². Последваха проучванията: „Равнище на естетическата култура на българската младеж“ (1972-1974; научен колектив: И. Стефанов – ръководител, А. Николов, Й. Венедиков, В. Николова, О. Сапарев, А. Венедиков; анкетирани 2147 души) и „Интересът на младежта към художествената самодейност“ (1974-1975, научен колектив: И. Знеполски – ръководител, А. Дейков, Д. Иванов, Ж. Желев, П. Божиков; извадка 2500 участници и 2500 не-участници). През 80-те години изследователската работа навлезе в особено трудния и хлъзгав терен на младежките субкултури („Спонтанните младежки групи“; научен колектив: П.-Е. Митев – ръководител, А. Матеv, Ю. Петрова, Д. Спасов, А. Йорганова, С. Петков, И. Митеv).

Закриването на Националния институт за изследване на младежта към Министерския съвет през 1992 г. – безпрецедентен факт в институционната история на младежките изследвания в Централна и Източна Европа – и изчезването, вероятно унищожаването, на неговия научен архив, нанесе тежък удар върху научната работа по проблемите на младежта тъкмо тогава, когато беше особено необходима. Останаха обаче опорни точки в публикациите и методическия опит, в лицето на самите изследователи.

През 1997 г. беше създадена Фондация за изследване на младежта. През 2002-2003 г. понятието „национална мла-