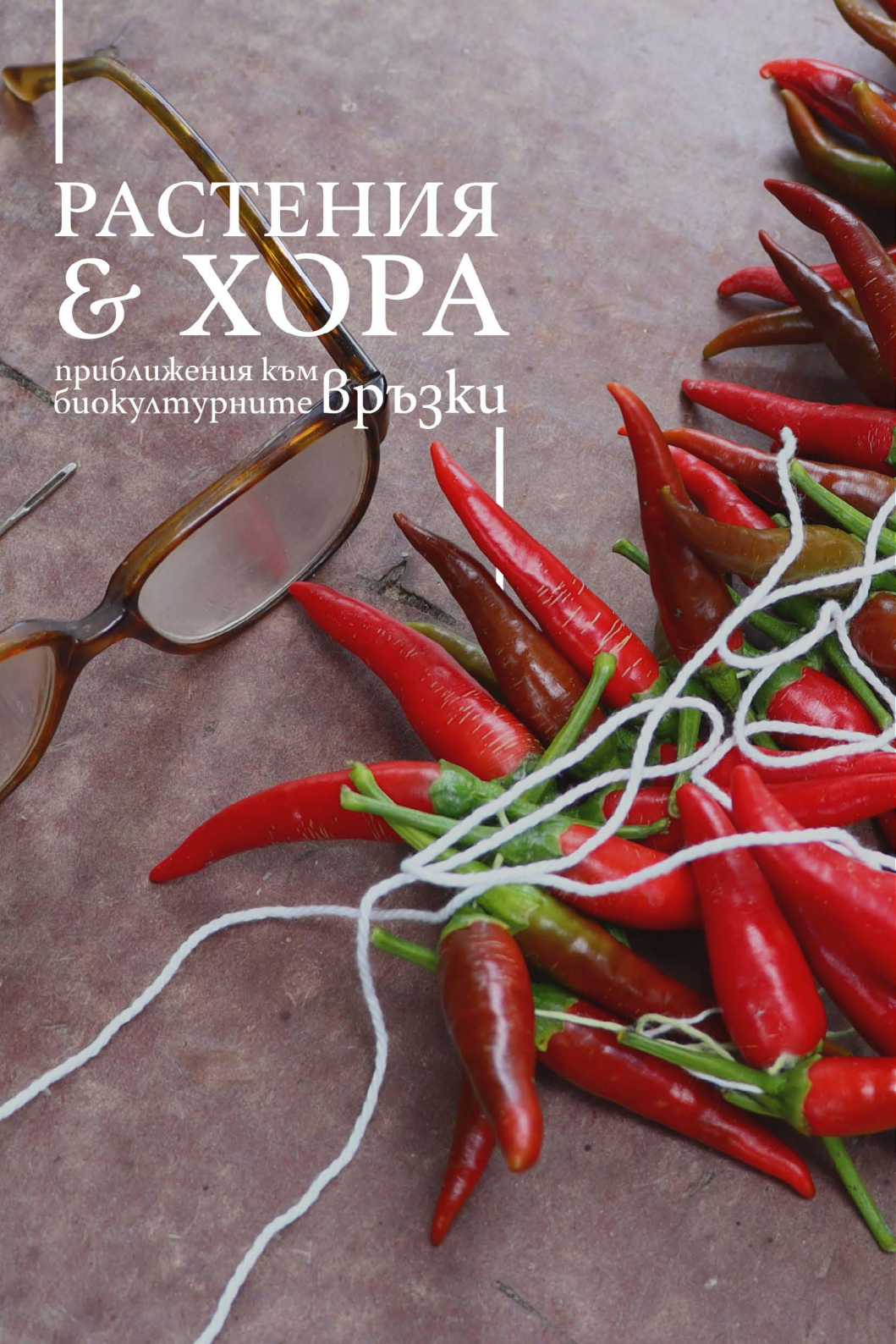


РАСТЕНИЯ & ХОРА

приближения към
биокulturните връзки



РАСТЕНИЯ & ХОРА

приближения към
биокултурните връзки

Съставители

- Петър Петров
- Валентина Ганева-Райчева

София, 2021

Книгата е резултат от научния проект „Градината – място на биокултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“, осъществен през 2017 – 2020 г. от изследователи от Института за етнология и фолклористика с Етнографския музей и Института по биоразнообразие и екосистемни изследвания при Българската академия на науките и финансиран от Фонд „Научни изследвания“.



ФОНД
НАУЧНИ
ИЗСЛЕДВАНИЯ

Министерство на образованието и науката

Растения и хора

Приближения към биокултурните връзки

© Петър Петров, Валентина Ганева-Райчева, съставители, 2021

© Валентина Ганева-Райчева, Десислава Димитрова, Петър Петров, Теодора Иванова, Юлия Босева, Яна Янчева, автори, 2021

© Виктория Видевска, художествено оформление, 2021

ISBN 978-619-7313-16-1 pdf

Съдържание

Предговор • 5 •

Овошки и хора. За отглеждането на отношения • 12 •

Петър Петров

Щрихи към биокултурната същност на баничанския лук • 75 •

Валентина Ганева-Райчева, Теодора Иванова,

Десислава Димитрова, Юлия Босева

„То не от хубаво, от зор се е яло“. Наследено етноботаническо знание за употребата на раннопролетни тревисти растения в Югоизточна България • 101 •

Теодора Иванова, Юлия Босева,

Валентина Ганева-Райчева, Десислава Димитрова

Социалният живот на селския пипер (по материали от Берковския край) • 130 •

Яна Янчева

Растения с идентичност: примерите на радуилския и смилянския фасул • 162 •

Валентина Ганева-Райчева, Десислава Димитрова,

Теодора Иванова, Петър Петров

Растения – връзки – памет. За другата растителна символика • 219 •

Петър Петров, Валентина Ганева-Райчева

Предговор

От авторите на студиите в тази книга

„Така като излезеш с мотичката – на това буренче, що е никнало тука, ми на товане му е мястото тука – и си му приказваш. (Спираме се пред една тиква.) Тая тиква ѝ не е мястото тук, ама е никнала и ми е жал да я отскубна. То си е живот, някакъв природен живот. И съм я оставила“, говори 75-годишна градинарка мераклийка, докато ни развежда из зеленчуковата си градина и ни кара да се замислим за отношенията, които човек създава с растенията. Навежда ни и на мисълта за градината като пространство, формирано в съавторство – от градинаря и растенията. Тези размишления, предизвикани още при първите ни теренни срещи, в случая – през юни 2017 г., с хора и растения в градините, очертават полето, в което се движеше нашият изследователски интерес при проучванията ни и което разгръщаме в тази книга.

Вниманието ни е съсредоточено върху взаимните връзки и влияния между растителния и социалния свят. Интересуваме се, от една страна, от ролята на растенията за формирането и поддържането на екзистенциална база, културни ценности и символи и от въздействието им върху икономическите модели и социалните отношения. От друга страна, изследователските ни въпроси са насочени към ролята на човека за трансформациите в растителния свят: как неговите икономически и културни ориентации, социални отношения, градинарско знание и опит, стопански и кулинарни практики, естетически и вкусови предпочитания се отразяват на растителното разнообразие, как влияят върху селекцията, запазването, модифицирането или загубата на растителни генетични ресурси. Накратко, интересуваме се от социалния живот на растенията – как те биват въвличани в живота на хората и как при това се формират взаимовръзки.

Тази книга е един от резултатите от работата ни по проекта „Градината – място на биокултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“, който през 2016 г. събра трима етнологзи и фолклористи от Института за етнология и фолклористика с Етнографския музей при БАН (Валентина Ганева-Райчева, Петър Петров и Яна Янчева) и трима биолози с интереси в етноботаниката от Института по биоразнообразие и екосистемни изследвания при БАН (Десислава Димитрова, Теодора Иванова и Юлия Босева). Думата „биокултурно“ в заглавието му отвежда именно към идеята за обвързаност на биологичните и социокултурните измерения на отношението „хора – растения“. Емпиричния материал, на който се основават студиите ни, събрахме при теренни проучвания в периода 2017 – 2020 г.¹ За терен, на който да изследваме интересуващите ни връзки, избрахме семейните/личните градини – главно дворните, но и градини в покрайнините на селищата, в които стопаните им отглеждат растения предимно за нуждите на собственото домакинство, а някои от тях – и за допълнителен доход от продажбата на плодове и зеленчуци. Спряхме се на тях, защото те, с изключение на специализираните в определени култури, се характеризират с голямо растително разнообразие и близост до дома, а поради това – и с по-чести срещи на стопаните с растенията. Хората се чувстват тясно свързани с градините си, посвещават им доста време и внимание и почти всеки ден извършват някакви дейности в тях. Те са място, на което взаимодействията на хората и растенията се проявяват най-отчетливо. За това са и благодатен изследователски терен².

1 Финансиран е от Фонд „Научни изследвания“ по договор ДН10/1 от 13.12.2016 г.

2 В някои от студиите са привлечени и материали от предходни изследвания.

3 За гледните точки на антропологията вж. напр. Myers 2017; Tilley 2009, за културологично работещите история, география, биология, екология и аграрни науки вж. напр. Barthel, Crumley, Svedin 2013a; Kimber 2004; Power 2005; Riu-Bosoms, Calvet-Mir, Reyes-Garcia 2014; Vogl, Vogl-Lukasser, Puri 2004.

Обликът и композицията на градините зависят от географски, климатични, икономически, социални и политически рамкови фактори, които могат да се променят в течение на времето – местна топография и инфраструктура, аграрни и културни политики, пазари, традиции в отглеждането на определени растения и т.н. Затова в градините в едно селище могат да се констатираат общи места. Но в още по-голяма степен те зависят от фактори, произтичащи от жизнения свят на конкретните стопани на градината – състав на домакинството, възраст на членовете му, финансово състояние, миграции, естетически и гастрономични предпочитания, градинарски опит и т.н. Обликът на градината също така е проекция на житейските цели, стила на живот и личностните особености на стопаните ѝ – емоционалност, общителност, скромност, увереност, консерватизъм, любознателност, склонност към експериментиране или себеизява и др. Ето защо всяка градина е уникална. Тя е мултифункционално пространство: едновременно икономическо и естетическо пространство – източник е на храна, а понякога и на допълнителни доходи, но и на удоволствие и наслада; място е за труд, но и за социално общуване и психическо релаксиране.

Градината е многолико място, което бива постоянно сътворявано и остава винаги незавършено – защото в нея „все има какво да се прави“. В нея хората приютяват различни пространства и времена, т.е. градината е хетеротопия и хетерохрония в смисъла, даден от Фуко (Foucault 1990). Те са видими в предопределеното от човека съвместяване на разнообразни жизнени форми (дървета, лилани, храсти, тревисти), произходи (местни и чуждоземни), местообитания (пренесени от гората или от полето), зони на студоустойчивост, темпоралности (от времето на „баба“ или ТКЗС, или от неотдавнашна екскурзия в Гърция) и предназначение (хранителни, декоративни, лечебни, ароматни, поправки, фуражни, технически и инсектицидни растения). Общият брой на растителните видове, отглеждани в

една дворна градина, варира от двайсетина до над сто, обикновено обособени в два или три етажа. Декоративното и утилитарното, дивото и питомното, местното и чуждото, старото и новото често преминават едни в други без ясни граници, създавайки пъстра и динамична картина, продукт на умението на стопанина и растенията да живеят и оцеляват заедно.

С това се връщаме към маркираната в началото идея за съавторството. Градината е съвместно дело на човешки и не-човешки актьори (вж. Power 2005), в нея се преплитат културни и биологични процеси. Градинарите се опитват да заемат управляваща роля, но рядко постигат пълен контрол над отглежданите растения и конкуриращите се с тях плевели. Растенията поставят градинаря пред изпитания или най-малкото изненади. Някои от тях работят вместо него („сминдуха не го сея, той си се сее сам“), други проявяват своеволие („копърът не обича да стои там, където ние го слагаме, а където на него му харесва“), дори нахалство (годжи бери – „има много издънки; колко е нахално!“). *Културните* растения са създадени от човека и не могат да съществуват без неговата грижа, може би и без обич. Когато човешките актьори изоставят градината, тя постепенно бива превземана от диви и подивели растителни видове.

Градината, ако си послужим с понятието на Стефан Бартел, е биокултурен рефугиум⁴, където биват пазени и предавани от поколение на поколение ценни генетични ресурси – растения, които градинарите определят като „наши си“, както и знания и умения за отглеждането и използването им. Особено при хранителните растения опазването на местните форми е свързано и с желанието за поддържане на местната кухня и вкус, с които човек е израсъл и към които е емоционално привързан. В селища, в които у хората е изградено съзнанието, че благодарение на специфични местни топографски, екологични и климатични характеристики на района, както и на традиционно знание, се отглеждат култури или техни форми с уникални качества и вкус, тези растения стават

4 Вж. Barthel, Crumley, Svedin 2013; 2013a.

емблеми на локалната идентичност, биват припознавани като наследство, в основата са на празници и фестивали, използват се като ресурс за местно развитие. Във фокуса на повечето студии в тази книга стоят именно растения с биологична и културна идентичност: радуилският и смилянският фасул, баничанският кромид, селският пипер в Берковския край, старите ябълкови сортове.

Проучванията ни отведоха в над сто градини в села и градове в различни райони на България, без най-източната ѝ част. При подбора на конкретните градини се насочихме към тези, чиито стопани нарекохме *мераклии*⁵ – хора, които в селището имат репутацията на стопани с добре подредени градини, отглеждат разнообразни и вкусни зеленчуци или цветя, раздават качествен разсад или „екзотични“ семена, гордеят се с градините си, известни са с градинарските си познания и умения. Не подминавахме обаче останалите градини, включително занемарените и изоставените (защото за състоянието им има някаква причина), най-малкото направихме наблюдения при обхода на селищата.

При теренните проучвания съчетавахме подходи и методи на антропологията и етноботаниката. Те включват етнографско наблюдение и описание, полуструктурирано и свободно интервю, инвентаризация и идентификация на видове, разновидности и сортове растения (с особено внимание към местните и старите), събиране на референтен хербарен материал и семенни образци и др. Обикновено методите биваха комбинирани. Например за нуждите на инвентаризацията при разходка със стопанина в градината му водихме структурирано интервю за всяко растение (за източника на семена/посадъчен материал, отглеждането, използването и т. н.), което преминаваше в по-свободно полуструктурирано (по предварително набелязани въпроси) интервю за различни практики или в „свободен“ разговор, в който респондентът споделяше опит (личен или на познати). Освен основните респонденти – стопаните

5 Или стопани с голям „градински капитал“ – понятие на Крис Тили по Бурдиёо (Tilley 2009: 186 – 187)

на градини, с цел създаване на обща картина за състоянието на градините и градинарството в отделните селища, провеждахме разговори и интервюта с кметове, читалищни секретари, председатели на местни сдружения, агрономи, собственици на разсадници, продавачи на плодове и зеленчуци на пазарски и крайпътни сергии.

Градината се оказа сложен и едновременно с това благодатен изследователски терен. Сложен – не само заради своята многоликост и многоизмерност. Градината бе предизвикателство за изследователите, които трябваше да излязат от „зоната на комфорт“ на своите науки (етнология и биология). Различната базова подготовка предопредели и специфичния тип информация, от която се интересувахме и която документирахме. Често се случваше да наблюдаваме едни и същи неща, но да виждаме различно, да слушаме едни и същи разкази, но да чуваме различно. Съвместната работа спомогна за осъществяването на взаимни „корекции“ и обмен на опит и знания, които често приемаха формата на оживени дискусии. Градината ни изправи и пред редица предизвикателства при съвместните научни публикации – различен смисъл (обхват) на използвани в двете науки понятия, различен начин на организация на научната интерпретация и др.

Но градината бе и благодатен терен за проучване не само заради социалната и културната значимост на проблематиката, но и заради отношението на нашите респонденти към изследването. Стопаните ни развеждаха с охота из градините си, от нито един респондент не получихме отказ за споделяне на знание и опит. Благодарим на всички, които отделиха време и разкриха пред нас своите знания и виждания.

- *Barthel, Stephan, Carole Crumley, Uno Svedin* 2013. Biocultural refugia. Combating the erosion of diversity in landscapes of food production. – *Ecology and Society*, 18 (4): 71 (www.ecologyandsociety.org/vol18/iss4/art71).
- *Barthel, Stephan, Carole Crumley, Uno Svedin* 2013a. Bio-Cultural Refugia. Safeguarding Diversity of Practices for Food Security and Biodiversity. – *Global Environmental Change*, 23, 1142 – 1152.
- *Foucault, Michel* 1990. Andere Räume. – In: *Aisthesis. Wahrnehmungen heute oder Perspektiven einer anderen Ästhetik*. Eds. Karl-Heinz Barck et al. Leipzig: Reclam, 34 – 46.
- *Kimber, Clarissa* 2004. Gardens and Dwellings: People in Vernacular Gardens. – *The Geographical Review*, 94 (3), 263 – 283.
- *Myers, Natasha* 2017. From the Anthropocene to the Planthropocene: Designing Gardens for Plant/People Involution. – *History and Anthropology*, 28 (3), 297 – 301.
- *Power, Emma* 2005. Human–nature relations in suburban gardens. – *Australian Geographer*, 36 (1), 39–53.
- *Riu-Bosoms, Carles, Laura Calvet-Mir, Victoria Reyes-García* 2014. Factors Enhancing Landrace in Situ Conservation in Home Gardens and Fields in Vall de Gósol, Catalan Pyrenees, Iberian Peninsula. – *Journal of Ethnobiology*, 34 (2), 175 – 194.
- *Tilley, Chris* 2009. What Gardens Mean. – In: *Material Culture and Technology in Everyday Life. Ethnographic Approaches*. Ed. Phillip Vannini. New York et al.: Peter Lang, 171 – 192.
- *Vogl, Christian, Brigitte Vogl-Lukasser, Rajindra Puri* 2004. Tools and Methods for Data Collection in Ethnobotanical Studies of Homegardens. – *Field Methods*, 16 (3), 285 – 306.

Овошки и хора За отглеждането на отношения

Петър Петров

Какви отношения поддържат хората с растенията? Наблягам на предлога – със, не към. Това беше един от въпросите, които предизвикваха изследователското ми любопитство през последните няколко години, докато работех по проекта „Градината – място на биокултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“. Странната дума в заглавието му сама по себе си подсказва, че интересът беше насочен към взаимовръзките и взаимовлиянията на растителния и социалния свят. В настоящия текст ще представя някои от наблюденията си при десетките ми срещи с овощни дървета и хора, които ги отглеждат. Ще добавя и размишленията си върху наученото от тези срещи. До известна степен те са повлияни от идеите на канадската антроположка Наташа Майерс, даващи очертания на пореден (след езиковия, културния, иконичния и т.н.) „обрат“ в хуманитарните и социалните науки – растителния обрат (plant turn) или по-добре: обръщането към растенията. В работите си Майерс (вж. напр. Myers 2017, 2019) поставя като централни темите за сложното преплитане на живота на растенията и живота на хората, за интимните отношения или партньорството (intimacy) на растения и хора, както и за културните нагласи и практики, с които хората подреждат и пренареждат тези отношения в динамичния свят на променящи се политики, икономики, екологии и естетики. Водеща е мисълта, че хората не просто отглеждат растения, а отглеждат (cultivate) отношения с тях (Myers 2017: 299).

За този текст избрах като пример овощните дървета и по-специално ябълките единствено заради тяхната по-голяма видимост и усещането за постоянност, което по-дългият им живот създава. В хода на времето човек най-малкото оптически

свиква с тяхното присъствие. Предполагам, че точно поради техния дългогодишен живот хората развиват и по-трайни, и по-разнообразни отношения с тях. Това не означава, че дори най-гребни растения в градината не могат да имат за човек значение, надхвърлящо продоволствена или декоративната им роля. В първата част ще представя отделни случаи от терена, които разкриват многообразието, а понякога и множествеността на отношенията, а във втората ще се спра детайлно на хората и ябълката Карастоянка. Нарочно подбрах точно този стар сорт. В своя статия от 1979 г., и то още в заглавието ѝ, Елеанор Смолет, друга канадска антроположка, използва „изчезването на Карастоянка“ (реално – заменянето на стария сорт с нови високородбиви сортове в овощните градини на един аграрно-промишлен комплекс в социалистическа България) като метафора за икономическите и социалните промени в българското село (вж. Смолет 1979). Карастоянка, както ще стане ясно, всъщност не е изчезнала и до днес (защото хората, които имат отношения с нея, не искат тя да изчезва), но продължава да стеснява географското си присъствие, преживявайки нови икономически и културни поврати в обществото, вече в либерализирана пазарна среда.

С изключение на един случай от 2015 г., всички теренни проучвания, на които се основава студията ми, са от 2017 – 2020 г.

• Из терените: срещи с дървета, плодове и хора

Скоруша...

При теренна работа в малкото дряновско селце Доча през есента на 2019 г. без малко щях да остана с впечатлението, че единствените овощни забележителности там бяха клещъчката и трънкосливата или „трънкосливката“, както един от малцината местни обитатели нарече този подвид на сливата. Подгани ме да си откъсна от дребните и кълбовидни сини плодове на

гърбчетата, които растяха в градина срещу къщата му, за да усетя освежаващата им сочност и съчетанието на сладък и леко кисел вкус. За съжаление, сезонът на сладките и сочни клещъчки, местен сорт слива в Дряновския край, беше отминал. На излизане от селото погледа ми привлече табелка, окачена на едно от овощните дървета в ливадите. Помислих, че вероятно е някакво предупреждение за пръскане с химикали или за пашата на животни, и бях склонен да го подмина, но любопитството ми надделя и отидох до дървото. На привързана на ствола му шперплатова дъсчица, с блажна боя бе написано: „Дървото е скоруша. Запази го...“. Събеседникът ми вече беше отишъл при кошерите си и нямаше как отново да разговарям с него, за да науча повече за това дърво. Кой се стараеше да го опазва – дали някой от неколцината стари местни жители, дали някой от градските хора, купили си къщи в селото с намерението да прекарват в него почивните си дни или да посрещат туристи? Какво ли е недоизказал с многоточието в края на надписа? Едва ли някога ще разбере, но очевидно за някого скорушата беше важна.

Възкруша: усещане за място

Скоруша, регионално наричана и възкруша, а в ботаниката – *Sorbus domestica*, по принцип е диворастящо растение и присъствието му в градини е рядкост. В Крън само научих за съществуването на възкруши в дворовете на преселници от Родопите, не ги видях. Нещо повече, едната от тях неотдавна била отсечена, за да освободи терен за строеж в двора на къщата. В това казанлъшко село (от 2011 г. град) и други села наоколо са настанени големи групи от онези десет хиляди души, които са живели в села в Западните Родопи и Пиринския край в близост до границата с Гърция. Управниците на новоучредената народна република ги оценяват като „неблагонадежден“ елемент и между 1948 и 1951 г. ги преселват насилствено във вътрешността на страната (вж. Груев 2003: 65 – 91, 116 – 122). Няколко години по-късно режимът на интернираните е облекчен и им е позволено да посещават родните си места, както

и на техни роднини да им идват на гости. С годините към тях се присъединяват нови преселници от Родопите, вече под натиска на икономически фактори – в търсене на по-добро препитание. При тези миграции и пътувания се движат не само хора, покъщнина и друг нежив багаж, но и растителни генетични материали под формата на семена, гругки, коренчета и фиданки (например на фасул, царевица, кромид, картофи и кореноплодни растения от рода Зеле). Така възкрушата пристига от Западните Родопи в Крън. Стопанката на премахнатото дърво все още не можеше да преодолее емоционално отсичането му. Едновременно с него сякаш беше отсечена една от връзките ѝ с родния край на предците. Примерът показва също, че едно дърво може да е важно, дори когато липсва физически: то отсъства, но образът му продължава да буди чувства. Разговорите ми с нея, с други преселници и техни потомци в Крън ме наведоха на мисълта, че чрез пренесените растения тези хора създават и поддържат онова чувство, основано на носталгична реакция, което американската антроположка Вирджиния Назареа нарича усещане за мястото извън мястото – out-of-place sense of place (Nazarea 2005). Нека отбележа, че Назареа разработва тази концепция при изследванията си на това как имигранти и бежанци (пре)създават *място* чрез практиките на дворната градина и отглеждането на растения, донесени от родните им страни¹. Стопанката на отсечената възкруша сподели още, че след отсичането на дървото семейството ѝ си набавя плодове от роднини, които живеят в Родопите. Това значи, че освен емоционалната привързаност към възкрушата като дърво (като видим обект), характерно за района на произход, съществува и трайно предпочитание към специфичния вкус на плодовете ѝ. Те се берат при пълна зрялост, но и тогава са леко стипчиви; сладостта им се усеща, след като омекнат при т.нар. благородно угниване. Отглеждането на възкрушата, следователно спомага за поддържането на определени традиции в храненето. И тъй като тези традиции са пренесени от Родопите, тезата, че

1 Вж. и статиите в сборника под съставителството на Nazarea et al. 2013.

Връзката с района на произход се осъществява и чрез уханието и Вкуса на плодовете, няма да е пресилена.

Места, времена и емоции в градината

Дворната градина на семейство пенсионери в Берковица и овощната и зеленчукова градина, разположена срещу къщата им – през улицата, могат да бъдат разглеждани като „реализирана утопия“, като взаимообвързани „хетеротопия“ и „хетерохрония“ в смисъла, който Фуко дава на тези три понятия². Те са видими в съвместяването на растителни видове от съвсем различни места и времена, някои от които на пръв поглед могат да изглеждат несъвместими. Семейството полага грижи за стари дървета – слива, круша, праскова и черница, които е наследило от предишните стопани – родителите на жената. 73-годишният ѝ съпруг е запален градинар с интерес към стари сортове: разпитва по-възрастни хора за овощни сортове, които в миналото са били типични за района, упорито обикаля, за да ги издигне и присади в градините си. Същевременно възприема желанието на единия от синовете си да пренесат в дворната градина Юга. Така там вече растат портокали, мандарини, маслини, пъпешово дърво, ягодово дърво, японска мушмула, авокадо, финикова палма, хинап, райска ябълка и „нещо, може би портокал“. След всяко свое пътуване в Гърция синът му обогатява разнообразието с нови растения. Наровете са поредната новост – при срещата ни издънките от нар все още бяха във фазата на вкореняване и предстоеше да бъдат посадени. А на кивито едва ли следва да се гледа като на екзотика: в Берковица то „пристига“ още през 70-те години на XX в. В дворната градина ме впечатли всъщност не толкова съжителството на съхранени през десетилетията местни видове и сортове овощки с нехарактерни за региона дървесни и храстови видове, колкото

2 Вж. „За другите пространства“ на Foucault (1990), особено с. 42 – 43, където като класически пример за „универсализираща хетеротопия“ той посочва градините, в частност онези в Древна Персия, в които като в микрокосмос хората събират растения от различни краища на света, подреждат ги по определен начин и им придават смисъл.

отношението на семейството към старите дървета. За двамата съпрузи и сина им сама по себе си възрастта правеше дърветата ценни. Едновременно с това те отчитаха неповторимите (според тях) вкусови качества на плодовете на тези дървета – вкусове, с които са свикнали, за които не намират паралел и още по-малко заместител сред новите сортове и от които не искат да се лишат. Това предопределя запазването на две почти изсъхнали дървета в градината, които изглеждаха потресаващо на фона на младите цитрусови и маслинови фиданки. Едното от тях е праскова с дебел ствол, който подсказва, че е посадена отдавна. Стопанинът пояснява, че е на 50 години и от стар сорт, отглеждан в някогашното кооперативно стопанство, откъдето са се и сдобили с нея. Хвали големината, формата и вкуса на плодовете, а жена му добавя: „Жал ни е да я махнем“. След като са отрязали напълно изсъхналите клонове, е останал един-единствен, който се раззелениява, но не дава плодове. Така прасковата вече поне шест години³ стои като паметник на отминал епизод и някогашни сетивни преживявания. По повод на времето и поддържането на спомен, във връзка с концепцията за хетерохрония на Фуко и в подобие с концепцията на Назареа за усещане за място извън мястото, мисля, че в случая би могло да се говори за поддържането на усещане за време извън времето. Същото може да се твърди и за второто дърво. От старата понска круша е останал само стволът с малка част от първото разклонение; отрязали са короната, за да прекратят болестта, довела до изсъхването на дървото. През пролетта на 2018 г. от стеблото бяха избили няколко филиза, които раждаха стопаните и им даваха надежда. При настаняването си в къщата преди десетилетия са заварили в двора и една черница, която все още си стои в него, макар да е неизползваема. Спираме се до нея и стопанинът споделя: „Тая черница си беше тука, мъжка е, не връзва. Опитах се да я ашладисам, но не става. Синът не дава да я

3 Личните ми наблюдения в тази градина са от края на април 2018 г. Изображение в Street View на Гугъл от април 2012 г. свидетелства, че още тогава дървото е имало облика, в който го заварих.

отсека. Тука някога е имало цех за преработване на пашкули“. Както прасковата, черницата буди чувства, които възпират хората да я отсекаят, и също като прасковата е маркер на паметта за стопански дейности в миналото. Едното дърво – за овощарството в ТКЗС и градината с праскови на кооператива, която се е намирала срещу къщата и от която всъщност е пренесена прасковата; другото – за бубарството и обработката на пашкули.

Наклонената круша: образи

Елемент в пространственото оформление на застлания с плочки площад в центъра на ломското село Станево е една стара круша. Особеното при нея е това, че расте под наклон. За нея не се разказват истории, не се знае кой и кога я е посадил. По дебелината на ствола ѝ може да се предполага, че е била посадена доста преди края на 60-те години, когато центърът на селото е бил благоустроен и площадът – оформен. Очевидно тогава някой от местните управници е решил (или такова е било желанието на местните жители) тя да бъде запазена и интегрирана в площадното пространство. Така наклонената круша става една от емблемите на селото. При разширяването на страницата мъниче за Станево в Уикипедия през 2009 г. авторите на допълненията включват и крушата: с текст и снимка я представят като една от местните забележителности, редом с построената преди поне два века вкопана църква „Свето Възнесение“. При посещението ми през лятото на 2019 г. заварих на площада пореден пример за изсъхнало старо дърво, запазено като паметник. Крушата изсъхнала няколко години преди това и отрязали короната ѝ. Но и тук, както в берковската градина, хората хранеха надежда. Предходната година се развили филизи, но играещите край дървото деца ги повредили. Затова тамошният ми събеседник се канеше да сложи ограда около ствола. Овощните дървета следователно могат да бъдат и елементи на колективни образи или идентичности.

Круша на сцената

Ще представя още една стара круша, този път жива. Намира се в село Виден, на два километра от Павел баня. Сортът няма име. И тук, както в Станево, история на дървото не е известна. 71-годишният му стопанин може да каже само, че помни крушата от дете и че годините ѝ надхвърлят 100. Съпругата му я нарича „полска круша“ – давала дребни плодове като тези на дивите круши в полето. Хвали я за изобилието, сладките плодове и тяхната почти универсална приложимост – за прясна консумация, сладко, компот, ракия. По-интересно тук е нещо друго. Крушата и земята, на която тя расте, са собственост на семейството, но се намират извън двора им, пред вратата към улицата. Подобни площи между дворните огради и улицата, засадени с овошки и/или декоративни растения, има и пред съседните три къщи, но те са оградени, докато крушата е достъпна за всеки. Семейството живее в Казанлък, обитава къщата си във Виден само от време на време и не контролира кой бере от плодовете. Напротив, жената с гордост изтъква, че плодовете на крушата им се радват на интерес. В краткия ни разговор на три пъти намери повод да го изрази: „Миналата година беше отрупана, цяло село събира. [...] Тя е отвънка, всеки идва и си бере. [...] Много е сладка, много я берат“. Свалена е социалната (не само собственическата) граница между частното и публичното и на крушата е даден статусът на общо благо. Мисля, че тук имаме работа с едно своеобразно даряване, при което не се очаква реципрочност, поне не в материален вид. В замяна то привлича по-скоро символен капитал. За това говорят и оценките на други жители на Виден, когато те разказват за крушата почти като за местна забележителност.

Същинската местна атракция за туристи, фотографи и почиващи в хотелите и санаториумите в Павел баня е т.нар. потопена църква – старият храм на селото „Св. Атанасий“. В началото на 60-те години жителите на по-голямата част от Виден са изселени заради разширяването на язовир „Георги Димитров“ (сега „Копринка“) и изграждането на рибарници. Къщите са разрушени и

теренът е почистен и частично завирен. Несъборени, но оставени на произвола на природните сили и човека, църквата (вече руина) и камбанарията ѝ стоят и до днес наред полето. Преди изселването крушата и къщата на стопаните ѝ са се намирали в периферията на селото, но след изселването селищното пространство се конфигурира по нов начин и крушата се оказва на около 200 метра от новия делови център. В началото на новия век местните хора решават да построят нов храм „Св. Атанасий“. За него е отреден парцел, намиращ се само на 20 метра от крушата. Така тя вече попада в символния център на селото. Предпочитам да го нарека символен, а не сакрален, защото според мене възобновяването на „потопената църква“ на ново място не носи единствено сакрални или религиозни измерения. Посетих Виген в началото на октомври 2020 г., няколко седмици след като храмът е бил осветен (на 30 август). В съседство с неголямата църква, крушата се открояваше не само с височината си, дебелия си ствол и широката си корона, но и чрез декорацията, която стопаните ѝ са направили сякаш заради самата нея и нейната достолепна позиция в новото средище: боядисани в бяло камъни обкръжаваха ствола на дървото и оформяха пръстен, в който растяха цветя; също такива камъни даваха контур на Г-образна цветна леха край гувара зад и встрани от дървото. Декорацията може да бъде разчетена като знак на публично себеизразяване (включително на естетически вкус и стил), но и като рамка, даваща по-ярка видимост на едно значимо за всички хора дърво. Може да бъде видяна и като декор на сцена, на която хората поставят, представят, може да се каже и играят отношенията си с крушата⁴.

Белите череши на Егрек: Вкус на мястото

Като градиво за образа, с който някое село се представя, могат да служат и овоцни сортове, които местните хора смятат

4 Към този поглед ме подтиква идеята на Наташа Майерс за градината като място, на което хората поставят като на сцена отношенията си с растения, вж. Myers 2017: 297, Myers, 2019.

за уникални и чието наличие пред външни посетители те представят като изключително. Уникален в случая значи, че хората в дадено селище схващат даден сорт като местен, като виреещ само при тях благодарение на някаква специфична за селището и неповторима другаде комбинация от генетични ресурси, абиотични фактори (климат, почви и т.н.) и културни практики, свързани с отглеждането и използването на въпросното растение. Тази представа винаги е съпроводжана и от идеята за уникалност на вкуса. Характеристиката „изключителност“ пък отвежда към културните стратегии за идентифициране на своето спрямо „другото“. Пример за такъв сорт са „белите череши“ в кривоверадското село Егрек, недалеч от границата с Гърция. Те са щрих във „визитната картичка“ на Егрек, централни за която са „римският мост“ над селската река и петте действащи воденици караджейки в различни махали на селото. Пътешественици и журналисти биват привлечани главно от караджейките, но случили се да се появят в селото през юни, когато узряват белите череши на Егрек, кметът или други местни хора, с които се заговорят, ги съветват да си откъснат череши от някое дърво край улиците пред къщите. Склонен съм да тълкувам тези нагласи и действия като проявление на локална идея за „Вкус на мястото“. При това искам да подчертая, че поставям „локална“ (и то именно локална, а не локалистка) пред „идея“, а не пред „проявление“, тъй като в Егрек не долових признаци (комодификация например) на локално проявление на глобално прилаганата стратегия за маркетинг, експлоатираща образа „тероар“ – Вкус на мястото⁵.

Памет и „Европа“ в градината. Градината като пейзаж

Малко селце без постоянни жители, с 12 къщи, само три от които са поддържани от приходящите им стопани, е типичен пример за обезлюдено, но все още живо колибарско селище в Тревненския край.

⁵ За използването на тероар (като йерархиизиращо понятие) в маркетинга и при създаването и изразяването на идентичности, както и за тероар като образ за продан вж. Trubek 2008.

70-годишният (през 2015 г.) бай Кънчо и жена му живеят в Трявна, но почти всеки ден навестяват къщата си в селото, защото до нея са кошерите му, малка дворна зеленчукова градина и обширна овощна градина в съседство с двора. В работата периодично помагат двете им дъщери и зетьовите. В овощната градина има круши и сливи, но преобладават ябълките. Есен е, плодовете са почти узрели и развеждайки ме из градината, бай Кънчо ми разказва за особеностите на всеки сорт ябълка, оценява го, откъсва по един плод от съответното дърво и ми го подава за опитване: „Ето я Кантарката! Най-хубавата ябълка“. Другите сортове са Йововка („мъника“), Лимонка, Ръбатка („дет се червене, много сладка“) и Попниколовка⁶. И „някаква червена“. Той я е ашлагисвал: „дет ми хареса, вземам калеми“.

Емоциите му са предизвиквани от разнообразието на форми, цветовете и вкусовете, но отношенията му с ябълките не са ограничени само до сетивното възприятие. Някои от дърветата са близо стогодишни, още баща му ги е посадил или ашлагисвал. Разходката ни между тях и разговорът за тях създаваха контекст, в който бай Кънчо се връщаше към детството си, баща си, дядо си и баба си. Разказваше за нощните пътувания на баща си до Търново, където продавал ябълки, за да попълни скромния семеен бюджет: тръгвал с каруцата през нощта, за да стигне навреме на търновския пазар. Бабите пък отивали пеша до тревненския пазар „да изкарат някой лев“ от ябълките. По по-късно прокарания асфалтов път разстоянието до Трявна е десет километра, но по онова време пръгавите баби стигали до града само за половин час, минавайки по черни пътища и пътеки, които вече отдавна са обрасли и

6 В българската помология Кантарка и Йововка са определени като стари „полупрIMITивни“ сортове, отглеждани още в „епохата на турското владичество“ (Помология 1958: 41); останалите три не са споменати. За старите сортове на ябълката и на други овощни видове в планинските части на Тревненско вж. Драгойски и др. 2012. В Тревненския и Габровския край, където Йововката е смятана за местен сорт, името обикновено се произнася с изпаднала съгласна – Йоовка, понякога с апроксимант „А“ между двете гласни.

непроходими. Наситената с минало градина подтикваше бай Кънчо да разказва не само за дейности, свързани с ябълките, но и да прави по-обща оценки и равностетки за живота „някога“, в случая – през 50-те и 60-те години: „Храните бяха чисти тогаз, ама не беше добре, убивахме се с работа, много труд беше, пари нямаше откъде“. След разговора с бай Кънчо стигам до прозрението, че овощните градини могат да възплъщават минало, което хората, преживели онова „някога“, могат да разчитат. Ако погледнем на овощната градина като на пейзаж в културологичния смисъл (за ландшафт в един друг смисъл ще стане дума веднага), полезна за разбирането на акумулирането на минало би била концепцията на британския антрополог Тим Инголд за темпоралността на пейзажа. Инголд пише: „Пейзажът разказва – или по-скоро е – история [story]. Той обгръща животите и времената на предшествениците, които поколения наред са се движили в него и са играли роля във формирането му“ (Ingold 1993: 152). В следващото изречение Инголд изказва мисъл за пейзажа като място на пресичане на възприемане и памет: „Затова възприемането на пейзажа е акт на спомняне, а спомнянето не е толкова въпрос на извикване на вътрешен образ, складиран в главата, колкото на възприятийно занимание с обкръжаващата среда, която – тя самата – е пълна с минало“ (с. 152 – 153). Тази постановка дава възможност да се разбере склонността и способността на бай Кънчо, възприемайки градината при актуална разходка в нея, да разчита следи, оставени от неговия баща, да тълкува знаци, отправящи към някогашния живот, и да откроява следи, които самият той е оставил – с грижите си за старите, бащините гървета и посаждането на нови, в последно време – и в контекста на поредната европеизация на България, този път под формата на ЕС-изация, т.е. *правенето* на Европейския съюз на място, дори тук – в малкото село.

По съвет на дъщерите си бай Кънчо се беше възползвал от екологизираната Обща селскостопанска политика на ЕС, осъществявана чрез Програмата за развитие на селските райони (ПРСР), и през есента на 2015 г. вече подкарваше последната година

на поетия петгодишен ангажимент за „традиционно отглеждане на овощни култури“. Ос 2 „Подобряване на околната среда и ландшафта“ на тогава действащата ПРСР (период 2007 – 2013 г.) включваше Мярка 214 „Агроекология“. Земеделските стопани, поели агроекологични ангажименти (управление на стопанствата си по щадящи околната среда начини, по същество екстензивни) по тази мярка, биваха подпомагани с плащания под формата на субсидии. В рамките на тази мярка Министерството на земеделието и храните беше включило Подмярка 3, наречена „Поддържане на характеристиките на ландшафта“, а в нея беше предвидило направление, т.е. конкретна селскостопанска дейност, която беше нарекло „Традиционно отглеждане на овощни култури“.

Целите, очакваното въздействие и изискванията за упражняването на тази дейност, дефинирани в текста на ПРСР, имат изцяло екологичен характер, но във формулировките многократно се набляга на културни традиции: „традиционно отглеждане“, „традиционни овощни градини“, „традиционни овощни насаждения“, „традиционни сортове“, „традиционни местни сортове“. В рубриката „Очаквано въздействие“ на първо място е посочено „поддържане на традиционния ландшафт“, под което вероятно следва да се разбира запазването на структури и композиции (където и доколкото те не са нарушени от колективизацията повече от половин век по-рано) на земеделските земи, характерни за гребното, екстензивно и неориентирано към пазара земеделие, например на т.нар. мозаечна структура, отличаваща се с малки и разнородни по използване им парцели, сред които овощните градини са само един от възможните елементи⁷. В програмата те обаче се разглеждат като елементи на ландшафта в екологичен, а не в стопански смисъл. За това говори и една от предпоставките за кандидатстване за подпомагане – стопаните да не управляват градините си „на търговска основа“. Към тях

7 За такъв тип пейзаж преди колективизацията в друга местност в Тревненския край вж. Петров, Велев, Василев 2018: 111 – 112 и аерофотоснимка от 1945 г. на с. 116.

са адресирани и редица изисквания от екологично естество: да не прилагат (освен при форсмажорни обстоятелства) никакви методи за растителна защита (но въпреки това да опазват дърветата), да не използват минерални торове и хербициди в тревните площи под дърветата и в междуредията, но да полагат грижи за това тревно покритие, тъй като то „може също да е старо и богато на видове“ – това отправя към идеите за опазване на биоразнообразието и местообитанията. Не на последно място е изтъкнато схващането, че чрез въпросната агроекологична дейност ще бъдат опазени стари местни сортове, т.е. тук акцентът е поставен върху опазването на генетичното разнообразие. Видно е, че експертите, разработили параметрите на дейността, са били водени от т.нар. постпродуктивистки политически дискурс и от екологични съображения. В старите овощни градини те виждат не места на производство на аграрни продукти, които могат да бъдат реализирани като стока, а ценни от екологична и биологична гледна точка биологични видове, ландшафти и местообитания на растения и животни. Излиза, че бай Кънчо се грижеше не за овощна градина, а за ландшафт и местообитание, отглеждаше не овощни дървета, а „характеристики на ландшафта“. Той се чудеше на политиката и никак не можеше да разбере смисъла на собствения си труд – онзи смисъл, който влагат политиците и експертите. Най-много го мъчеше изискването да не продава плодовете, и то не защото го лишаваше от приход (поначало малък) от продажбите на тревненския понеделничен пазар, а защото лишаваше хората, които харесват вкуса на ябълките му, от възможността да имат достъп до тях.

Сега пчелар, а в миналото занимавал се и с овцевъдство, той реално имаше широко екологично знание, акумулирано с дългогодишен практически опит – онова знание, което в антропологията и етнобиологията обикновено бива наричано *traditional ecological knowledge*. Имаше познания например за значението на пашата на овцете за създаването на условия за развитие на ароматични, съдържащи етерични масла растения,

които са важни за пашата на пчелите. Воден от това знание, той периодично поръчваше на свой приятел овчар да пусне няколко овце в ливадата му, за да изпасат тревата около мащерката, която при наличие на по-съблазнителни опции овцете не пасат, и така да отворят пространство за растеж на медоносното растение. Това е същата ливада, на която растат ябълките, т.е. градината така или иначе имаше ролята на местообитание, но в смисъла, даден му от стопанина. Въпреки конфликта на дефинициите и ценностите на експертите/политиците и тези на бай Кънчо, той все пак беше намерил в ПРСР ниша, в която да осъществява стопанска, макар и незападна дейност, от която получаваше приходи под формата на субсидии. Поне в този план Европейският съюз вече беше пристигнал в овощната градина в затънтеното селце.

Ябълки в Ябълка

В горното поречие на Янтра и по околните старопланински склонове, по-близо до връх Бузлуджа отколкото до центъра на град Габрово, се намират пет махали, които през 1951 г. са обединени административно в едно село, което през 1971 г. е присъединено към Габрово като квартал на града. Една от махалите, съвсем малка, се нарича Киселищата – по названието на дива ябълка, край която се заселили първите жители. Съседната махала, Драганчова градина, с около 50 жители в средата на XX век, води името си от нечия овощна градина. Край тази махала, както и във и край Къшлите, средищната и най-голяма махала, има множество овощни градини, в композицията на които преобладават ябълките. Другите видове, които я съставят, са крушите, сливите, черешите и орехите. Вероятно именно тази растителна характеристика на пейзажа е дала основание създаденото през 1951 г. сборно село да бъде наречено Ябълка. Градският квартал продължава да носи това име. През последните десетилетия броят на населението му намалява, като във високо разположената махала Драганчова градина, до която води черен път в лошо състояние, почти няма постоянни жители. От време на време се мяркат някои от

собствениците на къщи, които живеят в други части на Габрово. И при двете ми посещения не намерих човек, с когото да разговарям. С едно изключение, не заварих там и поддържани овощни градини. Плодовете на някои ябълкови дървета очевидно все още се беряха, но за дърветата не бяха полагани грижи – отдавна неподрязани, клоните им се развиваха произволно. Много дървета бяха почти или напълно изсъхнали. До други – все още живи, но „изпивани“ от паразитиращи увивни растения, и с привлекателни плодове – не можеше да се достигне поради гъстия трънак и къпинак около тях. В добро състояние бяха само няколко единични стари дървета в дворовете на някои къщи.

Споменатото изключение, през есента на 2019 г., беше една ливада с единични стари овощни дървета в нея⁸, за които, както и за онези в овощните градини, никой не се грижеше. В свободните от дървета площи обаче, съвсем наскоро някой беше направил насаждение от фиданки, стebelата на които все още бяха „облечени“ в предпазни полиетиленови мрежи. От жител на съседна махала разбирам, че според стопанина им това били „габровски сливи“. Етикетът „габровски“ ме кара да предположа, че стопанинът работи в едно новосъздадено агроекологично направление в настоящата ПРСР (програмен период 2014 – 2020 г.) – „Опазване на застрашени от изчезване местни сортове, важни за селското стопанство“, още повече че на същата тази ливада, на мястото на „габровските сливи“, две години по-рано бях заварил остатъци от орехови фиданки. Тогава пък някой се беше възползвал от един регламент на Съвета на ЕС, осигуряващ на земеделските производители субсидии за отглеждането на „черупкови плодове“. Тъй като подпомагането в този случай включваше стартова финансова помощ, създаването на „черупкови“ насаждения стана доходоносно начинание за предприемачи, които искаха да направят

8 На топографска карта по снимка от 1980 г. теренът е означен като овощна градина. Местността трябва да е добила сегашния си облик, след като в някакъв момент, вероятно след връщането на земята на собствениците ѝ в началото на 90-те години на XX в., част от дърветата са били изкоренени.

бързи пари – посаждаха фиданки и ги оставяха на природния произвол, щом получеха стартовата субсидия⁹.

Независимо от това, че мотивите на стопанина на габровските сливи не са ми известни, смея да твърдя, че икономическите ориентации са едни от нагласите (наред с емоционалните, вкусовите, естетическите и т.н.), които определят видовия и сортовия състав на градините и намират съвсем конкретен материален/растителен израз в дадена градина. Това виждане дава възможност на изследователя да подходи към градината като към текст. Прочитът на „традиционната“ градина на бай Кънчо и на градината с „габровски сливи“ позволява да се направят изводи за локализирането и конкретизирането на абстрактната Европа на ЕС, за адаптацията на стопаните на градини към новите условия, предопределени от екологизацията на селскостопанската политика на ЕС и политиките за опазване на биоразнообразието, за стратегиите и практиките, които стопаните използват, за да извлекат от тези политики полза за себе си.

Горчива е емоцията на по-възрастните хора в Къшлите, когато говорят за запуснатите или напълно изоставените овощни градини наоколо и в Драганчова градина. Характеризирайки облика на тези места в съвременността, те постоянно се обръщаха към миналото, когато въпросните места били добре поддържани градини – тук отново се проявяват различните темпоралности на пейзажа. Те не само говореха за промените в растителния облик, но и проявяваха склонност към разсъждения върху исторически и съвременни социални и икономически процеси: свързваха промените на градините с политически, икономически, социални и демографски фактори и проблеми, например „неправилна“ държавна или европейска политика, бягство към града, застаряване на населението, липса на възможност устарите и на желание у младите да се грижат за градините, стремеж към бързо забогатяване и т.н.

⁹ За конкретното орехово насаждение вж. Петров 2018: 10 – 11, за лешникови насаждения в Тревненско, създадени със същата предприемаческа стратегия – Петров, Велев, Василев 2018: 136.

В разказите им за променените градини актуалното състояние беше концептуализирано като резултат от въздействието на тези фактори и същевременно като визуално свидетелство за самите процеси.

Сходни възгледи споделят и по подобен начин говорят също хора на средна възраст като 45-годишния ми водач из овощните градини (по-точно – онова, което е останало от тях) на Драганчова градина. Освен това, в главата си той носи ментални образи на ябълки от стари сортове¹⁰, които е запомнил или с които още от дете е свикнал заради някакъв специфичен вкус, форма или цвят на плодовете: дребните и сладки Йововки и Шекерки, Буровките – наречени така, защото приличали на буренца, червените Момици, при които окислителният процес започва още с отхапването, както и една круша, даваща плодове от два сорта. Горещото му желание да ме заведе до някое гърво от всеки от тези ябълкови сортове, за да опитам плодовете, не винаги беше лесно осъществимо, тъй като теренът край някои гървета беше завладян от гъсти храсти и къпини, а единият голям клон (от единия сорт) на крушата беше започнал да съхне и нямаше плодове. От водача си научавам и нещо, за което преди това не си бях давал сметка. Различните сортове ябълки имали различно кулинарно приложение: едни били подходящи за компот, други – за печене. Спомня си как в „по-пръхкавите“ ябълки бабите слагали орехи и мед или захар и ги печали. Следователно, не само различният вкус на плодовете, но и различното им използване и преработване определя сортовото разнообразие в градините.

В квартал „Ябълка“ ябълки в по-голямо количество отглежда само 80-годишният Колю, който, било то по названието на квартала или на плода, или и на двете, е известен като Колю Ябълката. Занимава се с овощарство от 1956 г., продава плодовете си на общинския

10 За старите сортове на ябълката и на други овощни видове в района на Ябълка (очевидно се има предвид само ниската, средицната част на квартала, т.е. Къшлите) и района на Драганчова градина вж. Драгойски и др. 2012.

пазар в центъра на Габрово, на сергия в нерегламентирания му сектор, наричан „пазар на производителите“. В пазарните дни (в сряда и главно в събота) в багажника и кабината на леката си кола закарва там няколко цайги ябълки. Поради напредналата възраст и инвалидността си вече се грижи само за овоцната градина до къщата си в централната част на квартала. По тази причина той е един от онези, които са изоставили градините си в Драганчова градина. Там той има две градини от по един декар – вече неподдържани, при все че именно в тях растяла най-вкусната ябълка – Йововката. В градината до дома му присъстват Шекерка, Влашка, Червена желязна, Джонатан и Зелена Ренета. Обяснява ми, че имало „няколко чешита Ренета“¹¹, но той отглеждал само зелената, „защото пълна е със сок вътре“. Обаче „най-хубавата ябълка е Йововката ябълка“. На пръв поглед той не говори по-различно от бай Кънчо. Разликата се долавя в хода на разговора и тя се състои в това, че той изказва не само личната си оценка за текстурата, сочността и вкуса на плодовете от различните сортове, но и отчита тази на клиентите си на габровския пазар, макар и изводите му за потребителската оценка всъщност да се основават на количествени показатели – как „вървят“ на пазара отделните сортове: „Йововката е царицата. Един тон да има, ще ги продам. След туй – Джонатан“. Фактът, че сред клиентите му

11 Групата на Ренетите (названието идва от френската дума за крал) обхваща десетки сортове, повечето от които са създадени през XVIII и XIX век във Франция, Белгия, Германия, Англия и САЩ. Някои сортове обаче имат много по-дълга линия, започваща не по-късно от XII век, което ги прави едни от най-старите облагородени ябълкови сортове. Няколко сорта, особено Канадска Ренета и Английска Ренета (вж. Помология 1958: 101 – 104, 159 – 161), получават широко разпространение в България от края на XIX век нататък, но в комерсиалното производство през 60-те години на XX век са изместени от други сортове, така че след това те се отглеждат само като единични дървета в дворови или малки овоцни градини като тази на бай Колю. Ябълката, която той именува „Зелена Ренета“, вероятно е от американския сорт Newtown Pippin, наричан в България Английска Ренета (с варианти Английска зелена Ренета или само Английска зелена).

има и такива, които му се обаждат по телефона и му поръчват да занесе специално за тях на пазара ябълки от определен сорт, обаче вече свидетелства за това, че потребителите (или поне някои от тях) знаят какво искат, т.е. свързват определен вкус с определен сорт, който им е допаднал след случайна покупка или преднамерено избирателно опитване или към който са привикнали (или който са запомнили) в някакво по-далечно минало – във времето преди навлизането на „масовите“ сортове или в своето детство на село. Това добавя още един, със сигурност не последен, щрих към множеството от отношения, които хората поддържат с растенията. Ако дотук ставаше дума за връзки (и в смисъла на привързаност) с минало, места и вкусове чрез отглеждането на овощни дървета, разбира се, и чрез консумацията на плодовете им, то последният случай показва, че връзка би могла да се осъществява и само чрез консумацията на плодове, на които хората придават някаква важност.

• Карастоянка

„Карастоянката е местен ябълков сорт, произхождащ от с. Крън Казанлъшко, където е пренесена преди около 100 – 120 години от грядо Теню Карастоянов, с калем някъде из Одринско. С пренесения калем грядо Теню присадил едно дръвче в двора си, което впоследствие се развило буйно и започнало да плодоноси обилно. Това обстоятелство, както и красотата и трайността на плодовете, привлякло вниманието на стопаните в с. Крън и сортът се разпространил бързо в цялото село“ (Василев 1950: 113). Това четем в кратка статия, публикувана през 1950 г. от Васил Василев, директор на основаната през същата година Опитна станция (от 1952 г. институт) по овощарство в Пловдив. Авторът продължава с историята: сортът бил размножаван в кооперативния разсадник в селото, а по-сетне и в държавни и частни разсадници в близкия Казанлък и други градове в региона, така че, освен в Казанлъшка околия, където към момента на публикацията заемал 30% от

ябълковите насаждения¹², се разпространил в околните Стара Загора, Карлово, Пловдив и Пазарджик, в които – пак към 1950 г. – бил „един от най-търсените ябълкови сортове при създаване на овощни насаждения“. С известни съкращения, но и допълнения тази история намира място в капиталния труд по българска помология, науката за овощните култури, издаден няколко години по-късно. Добавени са презимето на дядото, първоначалното название на сорта – Карастоян алмасъ (тур. алма – ябълка) и началната година на размножаване в крънския разсадник – 1927 (Помология 1958: 199). Този текст вероятно е написан от В. Василев, който е един от многото автори на колективния труд.

Очевидно към момента на проучванията си за статията от 1950 г. и тома от 1958 г. или дори много по-рано, Василев е имал възможност да получи сведения от местни хора, които са били съвременници на най-ранното развитие или са знаели за него от „първа ръка“. Милю Чаков, автор на основния текст на публикуваната в съавторство краеведска книга за Крън обаче, макар да е роден в селото през 1904 г., дълги години да е бил учител и читалищен деец в него и да е запознат както с потеклото на рода Карастоянови (преселници от Родопите „отпреди Освобождението“), така и с дейността на разсадника на крънската кооперация, изглежда, не е имал на разположение непосредствени или сигурни местни източници или информатори за историята на ябълковия сорт. Пишейки за земеделието в селото, той на два пъти отделя внимание на Карастоянка, но се позовава единствено на публикуваното в труда по помология (вж. Чаков, Милев 2003: 83, 142), затова пък навярно от собствен опит хвали достоинства на ябълката: „червена, вкусна, сочна, с приятна киселина ябълка, прочула се в нашата страна“ (с. 142).

Въпреки това очаквах при теренната си работа в Крън да науча нещо повече от написаното. Посетих градчето на три пъти

¹² В рубриката „Градинарски съобщения“, списание „Българско овощарство и градинарство“ от 1932 г. (кн. 6), информира, че в Казанлък е основано овощарско гружество „Карастоянка“. Изборът на това име може да се разглежда като косвено свидетелство за популярността на сорта в Казанлъшкия край и за предпочитанията към него още в началото на 30-те години. Не можах да открия архивни документи за гружеството.

през 2018 – 2020 г. Очакванията ми останаха напразни. Повечето от хората, с които разговарях по улиците, в дворовете с градини, кметството и читалището, имаха само най-обща представа, че ябълката е с крънски произход и я смятаха за „асъл крънска“, както се изрази една жена, но никой не знаеше подробности за пренасянето и размножаването ѝ в Крън. Библиотекарката на читалището дори не знаеше фиксирания в краеведската книга факт, въпреки че книгата беше налична в библиотеката. Имаше все пак три изключения, но като изключения случаите бяха и по-особени. Местен човек, роден през 1936 г., някогашен учител в селото и потомък на „природно запалени“ овощари¹³, беше чувал няколко версии на историята за пренасянето на ябълката, но ги оценяваше като несигурни и оспорими, включително тази, че била „донесена“ в селото от негов дядо след Балканските Войни. Обсъждал ги е с журналисти и други хора от Казанлък с интерес към историята на казанлъшкия край. Знанието или дискусията върху него, следователно не са излизали извън тесния интелектуален кръг. В другите два случая знаещите ми събеседници бяха преселници, не местни хора, които са проявявали любопитство към местни феномени от най-различен характер. Единият е активен в туристическия бизнес в Казанлък и за опита му с Карастоянка ще стане дума по-долу. Другият е производител на овощни разсади, включително на Карастоянка, т.е. не е „случаен“. Заселил се е в Крън през 1980 г. За историята на сорта е чел, но си спомня, че още преди това, през 80-те години, за нея му е разказвал бригадирът на овощарската бригада, тогава вече доста възрастен човек, който като момче (вероятно във времето около 1940 г.) бил работил като общ, неквалифициран помощник в местния кооперативен разсадник, в който размножаването на Карастоянка било централна дейност. Излиза, че около 35 години

¹³ С гордост ми показва „Почетен диплом с първа награда 500 лв.“, с който неговият дядо е бил удостоен на Околийска промишлено-земеделска изложба в Казанлък през октомври 1923 г. – „за превъзходство на изложените от него ябълки“, както пише в текста. В документа не е посочен сортът им, но събеседникът ми смяташе, че са били именно Карастоянки.

преди да се появя в Крън, там все още е съществувало знание „от първа ръка“, у хора с непосредствен опит, но е било споделяно с хора от по-младото поколение само при специално проявен интерес. Това обяснява защо мнозинството от хората от сегашните поколения в Крън са в състояние да произведат само лаконично и твърде обобщено съобщение за местния произход на ябълката, но не и разказ.

Карастоянки могат да се видят в много дворища: в някои само по едно дървче, в други – го пет. Някои от тях са стари, други – съвсем млади. Една жена с гордост ми показва едно все още ниско и неплододаващо дървче, което е посадила в двора си преди две-три години. В обширния си двор 82-годишният ми събеседник (бившият учител) го неотдавна е имал ябълкови дървета от няколко сорта, но е изкоренил повечето и е оставил само две – именно Карастоянки, като и двете били от „оригиналните“ – с кръгла форма на плода, а не от създадената в по-късно време за градините на ТКЗС разновидност, която давала плодове с удължена форма¹⁴. Както повечето други, той хвали „специфичния сладникаво-кисел вкус“ и трайността на плодовете, която правела възможно

14 Поне за 80-те години не можах да намеря потвърждение на наличието на Карастоянка с удължен плод. Разликата между старите Карастоянки, ашладисвани в дворовете, и онези в градината на ТКЗС произтича главно от избора на подложките им. Старите ябълки имат силно растящи подложки, които индуцират силен растеж на дървото и образуване на големи корони, същевременно забавят въстъпването в плододаване, но пък удължават живота на дървото. Слабо растящите подложки в градините на ТКЗС имат точно обратния ефект. По-малките размери на дърветата и ускореното въстъпване в плододаване са ефекти, които правят слабо растящите подложки атрактивни за ТКЗС, както и за всяко друго стопанство, занимаващо се с интензивно овощарство. Подложките могат да повлияят и върху големината (но не и върху формата) на плодовете. Поради плитките си корени (т.е. поради намалената възможност „сами“ да поемат хранителни вещества и вода) ябълките със слаби подложки дават по-дребни плодове и наедряването им е възможно единствено с човешка помощ – обилно торене и поливане, докато ябълките със силни подложки имат дълбоки корени и могат да се справят с изхранването си и даването на плодове без интензивна помощ.

съхраняването им през зимата, като при това те запазвали вкуса си. Но има и стопани, които частично или напълно са изкоренили Карастоянките, тъй като им е била нужна обработваема площ за други култури. Проблемът в случая идва от характерните за сорта буен растеж и голяма корона на дърветата¹⁵. За да бъде тя държана в приемливи граници, така че да не „пречи“, а и за да стават плодовете по-едри, клоните трябва да се подрязват редовно, което поради височината на дървото и гъстотата на клоните не е съвсем лесна работа.

Отглеждането на Карастоянка в Крън се основава главно на предпочитанието на местните хора към вкусовите характеристики на плодовете („по-различни“ от тези на „масовите“ сладки ябълки), които не могат или трудно могат да се набавят от пазара поради малкото производители и търговци на ябълки от този сорт в България. Единствено отглеждането им в дворните градини прави снабдяването с тях сигурно. Макар сортът да не бива схващан като уникален местен, за разлика например от синьото Крънско зеле, т.е. макар местните хора да не обвързват вкуса или текстурата на ябълката с абиотични характеристики на мястото, те все пак свързват Карастоянката с мястото – най-малкото чрез смътната представа за произхода ѝ и знанието за продължителното отглеждане на сорта в Крън. Фактор за това свързване при по-възрастните хора е и отглеждането на Карастоянка в ТКЗС и впоследствие в АПК. Там от 1968 г. в продължение на няколко десетилетия тя съставлява част от просторния, така да се каже, ябълков пейзаж. Тогава южно от селото, след последните къщи и стопанския двор на ТКЗС е поставено началото на голяма ябълкова градина от 6000 декара (6 кв. км), която на изток достига до съседното село Енина, а от запад в продължение на около два километра „съпровожда“ пътуващите между Крън и Казанлък, тъй като там граничи с преминаващия край Крън главен път Шипка-Казанлък. През 1974 г. половината от

15 За тези и други особености на сорта вж. Василев 1950, Помология 1958: 199 – 200. Вж. и предходната бележка.

планираната площ вече е засята с около 140000 дръвчета, като 20% – един сравнително достоен дял – от насажденията се падат на сорта Карастоянка¹⁶, докато по същото време в едно друго старозагорско село, за което ще стане дума след малко, сортът има по-различна съдба.

И така, връзката на крънчани с Карастоянка, била тя от ментален или органолептичен характер, определя избора им и в крайна сметка работи за запазването на сорта. Възрастният ми събеседник остава в градината си именно Карастоянките, докато отсича други ябълки; най-новото дръвче, посадено в градината на друга моя събеседничка е именно Карастоянка. Ябълката обаче не се въздига до елемент в образа на Крън, тъй като липсва обратната перспектива – външният поглед. Тя не бива разпознавана от външни хора като крънска, нито пък вкусът ѝ бива оценяван от тях (поне не от днешните консуматори). Ако Карастоянка въобще е известна на хора от други места, то те я свързват не с Крън, а с далеч по-големия Казанлък. Питам бай Колю, стария ябълкар в Ябълка (кварталът се намира точно от другата страна на Балкана спрямо Крън) дали в градините си има Карастоянка. Отговорът му, че „Карастоянките са казанлъшка ябълка – не е габровска, но виреят“, е двусмислен, тъй като в него „казанлъшка“, както и „габровска“ очевидно отпращат не само към места на произход, но и към природогеографски особености (поле и планина), които са определящи за „виреенето“, но все пак е и показателен. Що се отнася до външната оценка на вкусовите качества, която би могла да обвърже вкус и място, то тя липсва, защото в повечето случаи потенциалните консуматори и (о)ценители на непознатата за тях ябълка „не посягат“ към нея, както се изрази собственик на хотел в Казанлък – единият от споменатите по-горе знаещи. Той е обигран в туристическия бизнес, познавач е на политическата и културната история на Казанлъшкия край от древността до наши дни и с удоволствие разказва на гостите си за интересни места, които си струва да бъдат посетени. Знае и, че Карастоянка „е направена“ в Крън. Самият той има къща в Крън, а в градината там

16 Вж. публикациите в старозагорския вестник „Септември“ от 29.3.1974 и 17.5.1974 г. и сп. „Овощарство“, бр. 7, 1973 г., с. 8 – 9.

– две Карастоянки. В помещението за закуска в хотела, достъпът до което е свободен по всяко време, постоянно стоят фруктиери с плодове, от които гостите могат да си вземат безплатно, когато пожелаят. Собственикът доставя някои от плодовете от градината си в Крън и пред фруктиерите със специфични или по-малко познати плодове поставя малки табелки с названието им, както в случая с хинапа при моето гостуване. Преди с ентусиазъм е зареждал фруктиера с Карастоянки и съответно е поставял пред нея табелка с името на ябълката, а на някои от гостите е разказвал и за историята ѝ. Въпреки всичко това не успявал да ги предразположи да „посегнат“ и престанал да предлага Карастоянка. Проблемът идва от външния вид на плодовете, по-точно – от представата и очакването на потребителите какъв трябва да бъде външният им вид. На този ключов фактор ще се спра по-подробно, след като представя развитието в още едно селище, което има връзка с Карастоянка.

На 60 километра от Крън и само на 12 от центъра на Стара Загора се намира село Кирилово, едно от многото селища, до които Карастоянка достига по пътя си от разсадниците. Питам баба Танка, най-възрастната ми събеседничка там и познавачка на ябълките, кой сорт ѝ е любим на вкус. Отговаря ми веднага, без да се замисля: „Хайванията най харесвам, защото е сладка за мене. И Карастоенките. Хайванията и Карастоенките си остават те на първо място. Сетне Кандилето, Бял флор, Калвил“. Карастоянка е „малко по-киселичка“, а Айвания е „сладка, глагка, не става много едра, от едната страна червенааааа, викат „кат хайвания червена“ – имаше лаф“¹⁷.

Преди да отворя дума за Карастоянка в Кирилово, трябва да спомена някои особености на икономическото и благоустройственото развитие на селото, които са важни за разбирането на процесите. ТКЗС, първоначално като отдел към

17 Узрелият плод на Айвания има лъскава жълтозеленикава кожица, която от слънчевата страна е „обагрена с много красив размит ярък розовокараминен до караминен цвят“ (Помология 1958: 150). Дори авторите на научния труд не устояват на изкушението да дадат естетическа оценка.

местната кредитна кооперация, там е учредено още в средата на август 1945 г., само четири месеца след приемането на Наредбата-закон за ТКЗС. Учредителите му са едва 45 души, но в края на 40-те години членовете му са вече над 300. В началото на 70-те години то, заедно със стопанствата на съседни села и град Стара Загора, става част от голям аграрно-промишлен комплекс (АПК), а при ликвидацията на ТКЗС и възстановяването на собствеността на член-кооператорите в началото на 90-те години на практика стопанството не е разтурено напълно – трансформирано е в земеделска кооперация, която наследява сградите и техниката и която съществува и до днес, като обработва над 10000 декара земя. Част от членовете на ликвидирания ТКЗС стават членове на новата кооперация и получават заплащане в натура за земите си, които кооперацията обработва, например определено (според реколтата през дадена година) количество ябълки за един декар ябълкова градина.

През всички тези етапи и още в периода на частно стопанство преди колективизацията, основните култури в земеделието са били зърнените. Те запазват водеща позиция през цялото време, при все че овощарството става приоритетно в местното ТКЗС и върху огромни площи са създадени овощни градини – главно ябълки и сливи, също праскови, круши и череши; големи са и площите с лозя. Друга специфика на Кирилово е сравнително бързото обновяване на къщите още през 50-те години на XX в. Това се дължи на обстоятелството, че в селото е имало железарски и дърводелски работилници, част от които през 1939 г. се обединяват в занаятчийска производствена кооперация, а през 1946 – 1948 г. „преминават“ към ТКЗС. Освен това част от около стотина мъже, изкарвали прехраната си със зидарство, започнали работа в ТКЗС, в което били създадени три зидарски бригади и една мазаческа група. След като всички тези занаятчии построили за кратък срок стопанските сгради на ТКЗС, започнали да обновяват къщите или да строят нови къщи на кооператорите, като последните заплащали работата им, така да се каже, виртуално – в трудовни (определен брой трудовни били прехвърляни от техните сметки в сметките

на строителите). Тоест не се е наложило да спестяват години наред пари¹⁸, за да могат да започнат строеж, работата по който след това да се проточи във времето. Превозът на строителните материали се извършвал с камиони на ТКЗС. До 1957 г., десет години след създаването на първата зидарска бригада, били обновени домовете на над 80% от членовете на ТКЗС, а през 1961 г. в селото вече имало 101 „образцови домове“ (около една трета от всички), 80% от къщите били водоснабдени и имали кухненски мивки, а 75% – „трайни хигиенични клозети“. За по-нататъшното подобряване на условията на живот допринесло и по-доброто заплащане, дошло, между другото, от ориентираната към износ продукция, в това число на ябълки. Затова, както констатира Елеанор Смолет в началото на 70-те години, местните хора свързват повишаването на жизненото си равнище с ТКЗС¹⁹. Същата констатация може да бъде направена и днес по отношение на оценките на възрастните хората, които са преживели колективизацията и последвалите я развията в ТКЗС и в селото. При разговора ни през 2018 г., на мой въпрос дали си спомня от детските си години хората да са имали цветя в дворовете си, родена през 1944 г. жена отговори съвсем лаконично, направи кратка пауза и продължи с думи, които ме изненадаха не толкова по същество, колкото с направената връзка между цветята и стандарта на живота при ТКЗС: „Имаше, ама

18 Особено предвид ниското възнаграждение на труда в местното ТКЗС. Поради хълмистия терен добивите не са били особено високи, което се е отразявало на заплащането. Поне до създаването на АПК през 1970 г. работещите в стопанството са получавали по-малко от средното за кооперативните работници в окръга. Например през 1966 г. един трудов ден в Кирилово е носил средно 2 лв. при 2,48 лв. средно за окръга (БИК 218/7.6.1967 г.; вж. също 175/20.5.1965 и 192/7.5.1966).

19 За скицираните тук процеси вж. по-подробно Апостолов 1993, Смолет 1979. Статистическите данни за 1957 и 1961 г. са съответно от историческите справки в делото на архивния фонд (ф. 131) на ТКЗС в Държавен архив Стара Загора и от БИК 107/14.11.1961 г. Във връзка с водоснабдяването следва да се отбележи, че до осъществяването му в селото е имало само улични чешми.

малко, сега вече... след като ТКЗС-то вече се образува, почнаха хората да се обзабеждат – образцови домове, туй-онуй“.

Не може да се реконструира кога точно Карастоянка се е появила в Кирилово, но едва ли преди края на 20-те години на XX век, ако отчитаме данните от тома по помология. Местният краевед твърди, че „в миналото“ хората имали ябълкови дръвчета в дворовете си, а след Първата световна война започнали да сажат ябълки край река Сазлийка, където оформили ябълкови градини (Апостолов 1993: 86), но не уточнява сортовете. При етнографско проучване на селото в началото на 30-те години Попова (1932: 1, 17, 44) заварва създадените край реката и на други места край селото овощни градини, като наред с други овошки споменава и ябълки, а в скица на селски двор очертава малка овощна градина в него (с. 73 – 74)²⁰. Възможно е хората, отглеждали овошки в дворовете си или в градини край селото, да не са били многобройни, защото най-старият ми събеседник, родената през 1928 г. баба Танка, нямаше спомен за дръвчета в дворовете. Според нея дворовете били използвани изключително за хармани²¹ и в тях нямало водоизточници. Едва след колективизацията, когато нуждата от собствен харман отпаднала, и след прокарването на водопровод хората започнали да сажат дръвета и зеленчуци в дворовете. Спомняше си, че по време на вършитба на хармана идвали „балканджии отгоре, ябълкари“ с покрити каруци с „балканджийски ябълки [...] ситни червени ябълки“ и ги разменяли за зърно на принципа „пълно за пълно“, което значи, че далеч не всички в селото са имали ябълки. Възрастната ми събеседничка е започнала работа в ТКЗС още в годината на основаването му, работила е в него в продължение на 45 години, до пенсионирането си, и добре познаваше развитията в стопанството. Завидно услужливата ѝ памет ми позволи да узная какви са били ябълковите

20 Овощни градини край селото са представени и в приложената към изследването окомерна скица на селото.

21 Апостолов (1993: 85) също съобщава, че харманите на всички домакинства били в дворовете им. Това разбира се не изключва в някои големи дворища освен за харман да е имало място и за малка овощна градина, каквато Попова е очертала в скицата си.

сортове в частните овощни градини, които ТКЗС е започнало да стопанисва. Изрежда: Хаївания (Айвания), Карастоянка, Пармена (Вероятно Златна пармена), Бял флър (вероятно Жълт белфлър), Кандиле и Калвил (вероятно Бял зимен калвил). Друга, по-млада събеседничка добавя Джонатан. Айвания и Кандиле са стари, „полупримитивни сортове“, отглеждани още през „епохата на турското владичество“ (Помология 1958: 41, 150, 173), докато Златна пармена, Жълт белфлър и Калвил са сортове, създадени в Западна Европа или САЩ и разпространявани в България чрез държавни и частни разсадници от края на 19. век нататък (с. 114, 162, 235), а Джонатан – след 1912 г. (с. 165).

Още в периода на ТКЗС (до трансформирането му в АПК през 1970 г.) стопанството започнало да изкоренява тези ябълкови дървета и да сади фиданки от нови сортове – Флорина, Червена превъзходна и Златна превъзходна. Става дума за сортове, създадени в САЩ и започнали да проникват в България чрез разсадниците от средата на 30-те години нататък (напр. Помология 1958: 133). Без да бъде питана, баба Танка отбелязва, че старите дървета били големи, а тези от новите сортове – по-малки. Височината на дърветата и формата на короната са ключови фактори за замяната. Както споменах, старите сортове, особено Карастоянката, се характеризират със силен растеж дори в периода на плододаване и с гъсти корони. Карастоянката може да достигне височина от девет метра, а силно отклоняващите ѝ се клони образуват неправилна по форма и много широка корона. „Карастоянките ги помня: големи дървета, короните – еее“, показва с широк размах на ръце по-младата ми събеседничка, родена през 1944 г. Обратно, новите сортове, особено двата „превъзходни“, се отличават със силен растеж само докато растенията са млади; след като започнат да дават плодове, растежът значително отслабва и дървчетата остават сравнително ниски. Освен това короните им не са гъсти и куполовидни или неправилни, а прибрани, метловидни или палмовидни, откъдето идва названието на този тип ябълкови дървчета – палметови или палметни. Всичко това означава, че фиданките могат да се засаждат на сравнително малко разстояние една от друга (от 2 до 4 метра при различните

сортове), докато при засаждането на Карастоянки то трябва да е не по-малко от 4,5 метра. Друга разлика се състои в големината и теглото на плодовете: тези на новите сортове са съответно по-големи и по-тежки. Презасаждането на ябълковите градини, следователно е било диктувано главно от стопански съображения: нискостеблените гръвчета с негъсти и нешироки корони позволяват гъсто засаждане в редовете при същевременно освобождаване на площ за широки междуредия, което дава възможност за механизирана обработка и (като към това се добавят едрите плодове) получаване на по-обилна реколта от декар площ. Възможно е под внимание да са били взети и вкусови качества: плодовете на новите сортове са ароматни и сладки или сладки с леко кисела „жилка“, докато плодовете на Карастоянката нямат аромат и са сладко-кисели.

В условията на планова икономика презасаждането на местно равнище се е осъществявало на основата на „спуснати“ разпореждания и детайлни планове. През октомври 1959 г. например отдел „Селско стопанство“ на Окръжния народен съвет Стара Загора изпраща до председателите на ТКЗС в окръга циркулярно писмо, в което „съгласно утвърденото райониране на овощните сортове“ на всяко ТКЗС е зададено процентно съотношение на отделните сортове фиданки на ябълки, круши, сливи, кайсии, праскови, череши и вишни, които следва да бъдат посадени през есента, като в писмото е подчертано, че съотношението трябва да бъде спазвано „най-строго“. От писмото е видно, че в сортовия списък на ябълките за страната или най-малкото за Старозагорски окръг влизат 20 сорта, сред които все още присъстват Айвания, Джонатан и Златна пармена, но липсва Карастоянка, която – да припомним – според В. Василев е била един от най-търсените сортове десетина години по-рано. ТКЗС – Кирилово получава за задача да засади ябълки от 10 сорта в конкретно съотношение: Джонатан 25%, Червена превъзходна 15%, Айвания 10% и т.н. (ДАСЗ-2, л. 15 – 17). Документите от подобни кампании през следващите години показват постепенното увеличаване на ръста на нискостеблените гръвчета: през 1960 г. ТКЗС – Кирилово купува от Окръжно управление „Сортови семена“ 3000 фиданки от нискостеблени

сортаве и само 500 (при първоначално планирани 2000) от високостеблени (ДАСЗ-1, л. 94). През 1962 г., след като първата голяма акция за (пре)засаждане е приключила, ТКЗС купува едва 200 фиданки – всичките нискостеблени (ДАСЗ-2, л. 43). Забележително е, че при първата покупка шест от десетте планирани сорта са липсвали в разсадниците на „Сортови семена“ и са били заменени с „налични“ сортаве (ДАСЗ-1, л. 93 – 94). Оказва се, че реалната сортова композиция на овощните градини (понякога) е била предопределяна не толкова от стриктните планове, основани на научно райониране, колкото от – точно обратното – случайности, породени от дефицити в производството и снабдяването.

Така или иначе от 1960 г. нататък стопанството в Кирилово, както навярно и във всяко друго село, следва курса на „големи промени“ в сортовата структура на ябълките, предопределени от новите и валидни за цялата страна критерии „дърветата да са с по-малки размери, за да се обслужват по-лесно, производствените разходи да се намаляват и агротехническите мероприятия да бъдат по-висококачествени“, „да имат по-къс младенчески период, по-бързо да встъпват в плододаване и да възстановяват инвестираните капиталовложения в овощарството, а оттам и себестойността на продукцията да се снижава“ (Илиев, Колев 1974: 15)²². Статистически данни за ябълковите дръвчета от шест сорта в Старозагорски окръг през 1965 г. показва, че с 59505 броя дръвчета водещ сорт вече е Червена превъзходна, Карастоянка е на четвърто място с 36895 дръвчета, а с 25557 Златна превъзходна все още набира скорост за увеличаване на дела си. Интерес в тази

22 Като пример за общата политика и осъществяването ѝ на място може да послужи статията „Широк път на нискостебленото овощарство“ (Вестник „Балканско знаме“, бр. 143, 10.11.1963 г.), която припомня, че година преди това в директивите на Осмия конгрес на БКП е заложено към 1980 г. производството на плодове да нарасне четирикратно спрямо 1960 г., пропагандира създаването на „промишлени нискостеблени овощни градини“, аргументира икономическата полза от тях и хвали постиженията на ТКЗС в ловешкото село Дерманци, което наред с други нискостеблени овощни видове вече е посадило 2150 фиданки от сорта Червена превъзходна, внесени от Италия, които се формират като временовиден храст.

статистика представлява и броят на плододаващите дървчета: при Червена и Златна превъзходна те са едва 4930 и 468 от общия брой на дървчетата, докато при Карастоянка те са 27640 (БИК 204/11.11.1966 г.). Числата свидетелстват за понижено по количество обновяване на насажденията от сорта Карастоянка (както и от сортовете Айвания и Златна пармена) с нови фиданки и за усиленото и мащабно засаждане на градини с двата „превъзходни“ сорта в началото на 60-те години, на което се дължи и фактът, че близо 80000 (или 93,65%) от дървчетата от тези два сорта все още са в младенческа възраст и не дават плодове, а при Карастоянка делът на младите дървчета е едва 25% – една застаряваща популация. През 1971 г., десетина години след сортовата преориентация, закономерният резултат в цялата страна е голямо увеличение на насажденията от ябълки от сорта Златна превъзходна и от разновидности от фамилиите на сортовете Златна превъзходна и Червена превъзходна при същевременно „чувствително намалял“ брой на дърветата от сортове като Айвания, Златна пармена и Жълт белфлор (Илиев, Колев 1974: 16). Карастоянка не е посочена, но става ясно, че е включена в списъка на утвърдените през 1972 г. 17 сорта, макар и „в по-малък размер“.

Пет години след създаването на АПК презасаждането в землището на Кирилово, изглежда, общо взето, приключва²³. За това свидетелстват 15 снимки от 1975 г. на новата палметна ябълкова градина със сортове Червена и Златна превъзходна, заемаща площ от 4760 декара²⁴. Изцяло е променен пейзажът: едناквите

23 За съжаление поройните валежи през месец май 2019 г. наводниха едно от хранилищата на Държавен архив – Стара Загора и по сведения на служителите документите на АПК „Загоре“ (фонд 186) са били „безвъзвратно увредени“, поради което не е възможно да се създаде детайлна, основана на архивни източници картина на дейностите в овощарството в периода 1972 – 1975 г.

24 Снимките се намират в тематичен албум по овощарство на бившето предприятие „Българска фотография“, Вж. ЦДА-720, л. 17 – 19. За промените (създаване на големи масиви с ябълкови насаждения, обновяване на сортовия състав, ориентация на продукцията към външния пазар и т.н.) в овощарството в АПК в Старозагорски окръг, Вкл. в овощарското предприятие в Кирилово, Вж. бр. 7 на сп. „Овощарство“ от 1973 г., който е посветен на овощарството в окръга.

по височина и форма дръвчета, засадени нагъсто едно до друго в редовете, му придават хомогенен и монотонен облик (срв. Петров, Велев, Василев 2018: 112 – 117). Десет от снимките документират настъпилата модернизация в обработката на почвата и третирането на дръвчетата: в широките междуредия се движат трактори, теглещи фрези, култиватори и пръскачки. Визуално запечатаната механизация същевременно е знак за промени и в социален план – поява на нови професии и нова организация на труда и времето. Във фокуса на шест други снимки, от 1976 г.²⁵, попадат главно плодовете – разположени са толкова нагъсто по клонките, че създават впечатление за цели гроздове от ябълки. Фотографът до известна степен е естетизирал обекта си, но посланието еднозначно е от икономическо естество – високи добиви. В крайна сметка новите ябълкови сортове могат да бъдат разглеждани като символ на самата модернизация. Те, наред със сортовете на други овощни култури, носят и по-високи доходи на работниците в овощарското предприятие на АПК „Загоре“: главният му агроном изтъква, че през 1972 г. не само се е повишило основното трудово възнаграждение, но и са били раздадени премиални възнаграждения (Трифонов 1973: 7).

При теренната си работа в Кирилово през 1974 и 1975 г. Елеанор Смолет заварва резултатите от тези вече (макар и съвсем наскоро) реализирани промени и ги анализира в по-сетнешната си статия. В началото ѝ споделя свое теренно преживяване. Неин събеседник ѝ поднесъл за опитване резенчета от различни ябълки – от любимата си Карастоянка и от новите сортове, чийто вкус и аромат не харесвал – с думите: „Кажете, могат ли да се сравняват с Кара Стоянка?“ (Смолет 1979: 49). От тази случка и други наблюдения Смолет прави изводи за двойственото отношение на някои работници в АПК към промените. От една страна, те се радват на новите си къщи, удобствата в тях, подобрените условия на труд и повишеното жизнено равнище, които отчасти се дължат и на приходите на стопанството от новите високодобивни сортове, плодове от които се отправят към външния пазар. От друга страна, приемат с неохота и

25 ЦДА-720, л. 20, 23.

чувство на носталгия изкореняването на старите дървета и засаждането на дървета от нови сортове на тяхно място. Според Смолет (1979: 50) това противоречиво емоционално отношение свидетелства за „трудния, понякога болезнен процес на изоставяне на онова, което ни е скъпо, в период на бързи социални промени“. Ако това, че местните хора са развили предпочитание към Вкуса на Карастоянка, която се е появила в селото само 40 години по-рано, не е толкова учудващо, то бързата или дори внезапната проява на констатираната от Смолет носталгия е впечатляваща. Ябълките са изкоренени буквално вчера, а липсата им вече отрицва носталгични чувства. Глобалният феномен на *бързо настъпващата* носталгия се смята за характерен за обществото в най-ново време, от 90-те години на XX век насам, и се отнася до стремежа на хората да търсят опорни точки в бързо променящия се всекидневен свят (вж. напр. Ваутан 2017). Оказва се, че емоциите в Кирилово са били породени от сходни процеси и усещания още в началото на 70-те години – от загубата на плодни дръвчета и вкусове, с които хората са свикнали.

Тъй като към момента на презасаждането на кооперативните градини Карастоянка вече е била отглеждана в домашните градини, ценителите ѝ са имали плодове за собствени нужди, както и днес имат, т.е. не са били драстично засегнати от промяната, поне що се отнася до снабдяването с плодове, които са им вкусни. Според мен, поне от наблюденията ми от 2017 – 2019 г., 45 години след тези на Смолет, загубата се преживява като нарушаване на връзката на хората не толкова с определен вкус, колкото с пространството, миналото и хората от това минало. Променена е структурата на познатия им пейзаж. С премахването на високите дървета, за които и до днес си спомнят, е подкъсено вертикалното му измерение, а с голямата си площ и хомогенност новите палметни насаждения създават усещане за лишен от разнообразие хоризонтал.

За разбирането на взаимовръзката между споменатите три категории – място, време и актьори – подходяща може да бъде както вече споменатата концепция на Тим Инголд за

темпоралността на пейзажа, така и концепцията за *memoryscape* на антрополога Марк Нътъл. На основата на етнографската си работа сред инуити в Гренландия той защитава тезата, че хората концептуализират пейзажа (*landscape*), местата (*places*) или просто земята (*land*) едновременно чрез своето сетивно възприятие и чрез личния и/или колективния (т.е. споделения) опит, знание (вкл. за топоними) и памет за събития, случки и преживявания, свързани с конкретните места (Nuttall 1992: 39 – 40, 54), като основна роля според Нътъл играе именно паметта. Затова в термина, който създава, той свързва думата *memory* и част от думата *landscape*. Дефинира го като конструкция от менталните образи на околната среда, която хората създават „с особено ударение върху местата като помнени места“ (с. 39). С други думи, хората възприемат местата и чрез спомняне – като наситени с време²⁶. В Кирилово те свързват с местата на старите насаждения спомени за миналото, в което те са били частни овощни градини, създадени и стопанисвани от съвсем конкретни хора, които са оставили следи дори в местната топонимия: във времето на частното земеделие (преди колективизацията) някои местности край селото са получили имената на рогове или личности, които са имали там овощни градини, напр. местностите Дрянкови и Дядо Иван. С унищожаването на старите градини и създаването нови, следователно, не само обликът на местата е бил променен изцяло, нарушен е бил онзи *memoryscape*, който е обвързвал физически съществуващите градини с времена и хора. Оттогава насам (днес най-малкото сред най-възрастните жители) *memoryscape* включва ментални образи на неща (градини, високи дървета с големи корони), които реално липсват на физическото място.

В Кирилово, както и в Крън, поддържат сорта заради *различния* вкус. И в двете селища Карастоянка възплъщава място и време. В Крън те са подчинени главно на смътното знание за произход,

²⁶ Концепцията на Нътъл е близка до тази на Михаил Бахтин за хронотопа в литературен контекст.

докато в Кирилово мястото е мислено по-скоро като пейзаж, който от своя страна е натоварен с време: като елемент на този променящ се пейзаж Карастоянка отпраща към *различни* времена, изпълнени с хора и събития. Особено у по-възрастните хора ябълката извиква спомени за детството, младостта, работата в частните стопанства и по-сетнешните ТКЗС и АКП и за свързаните с тези трансформации промени в трудовото всекидневие и по-общо в живота.

След разговора ни баба Танка ме отведе в складово помещение до къщата си, за да ми покаже плодовете на Карастоянка и други сортове, които тя и синът ѝ бяха набрали от собствените си дървчета или които кооперацията им беше дала като рента за земята. Вървейки през двора, подминахме ябълково дърво сорта Грени Смит, към което жената, изглежда, не хранеше особени чувства, защото лаконично и почти пренебрежително отбеляза: „От сегишните [е]. Грейсмит ли беше?“ От цайги с различни сортове подбра най-добрите плодове и ми ги подаде със заръката: „Искам като си [ти] умиеш, Карастоянката, да рупнеш от нея [най-напред], най-старата ябълка“.

Макар и на малка площ, освен в дворовете, Карастоянка все още (или поне до есента на 2020 г.) се отглежда в градините на земеделската кооперация в Кирилово, частично наследила ТКЗС. С председателя ѝ се запознах през 2019 г. и той още тогава сподели, че „ще маха“ Карастоянките. При разговора ни през август 2020 г. стана ясно, че вече е изкоренил половината от насаждението и се готви да изкорени и останалите дървета. „Няма търговски вид“, беше основният му аргумент на производител²⁷. Същата фраза, но в преизказно наклонение изрече хотелиерът, опитал се да предложи Карастоянка на гостите си. При все че подбирал за фруктиерата плодове с „хубава форма“ и „без никакви дефекти“, гостите не „посягали“ към тях. Сложил ли обаче във фруктиерата ябълки, купени от магазина, ядели от тях. „Нямала търговски вид“ – това

27 Аргументира решението си също с икономическите несгоди, произтичащи от държавната политика – допускането на прекомерен внос на ябълки, липсата на защита на българските производители, неравномерното разпределение на субсидии.

вече е аргументът на потребителя, който е свикнал да вижда на щандовете, че ябълките от даден сорт са с униформен външен вид – с еднаква форма и големина, от които рядко има отклонения. И ако щандът е на самообслужване и клиентът може да подбира, „отклонилите“ се плодове обикновено не са обект на избора му.

Плодовете на Карастоянка попадат изцяло в „отклоненията“. Плодове не са (напълно) еднакви един с друг, дори един единичен плод може да е с несиметрична форма: да не е съвсем кръгъл и гладък, в една част може да има вдлъбнатина, а в друга – изпъкващо „ребро“. Ако дърветата не се третират редовно с агрохимически препарати²⁸, плодовете биват нападани от гъбички, които са видими като грапави сиви, кафяви или масленозелени точки или петна по кората, или от „червеи“ (ларви на насекоми, обикновено на пеперуди), които оставят върху кората видим белег от дейността си – отвори на каналчета, по които са достигнали до средата на плода, за да се изхранват там от семената и околното „месо“. По-дълго съхраняваните плодове имат спаружена кора. Тези външни (при работата на ларви – и вътрешни) недостатъци не се отразяват на хранителните и вкусовите качества и могат да бъдат отстранени преди консумация, но клиентите не са склонни да купуват плодове с деформации или други дефекти, или плодове, които по тяхна оценка изглеждат грозновати. Утвърдило се през десетилетията предпочитание към свършена по форма и красота външност слага презграда пред възможността Карастоянка бъде търгувана извън един малък кръг от клиенти.

Екскурс: грозните плодове

През XXI век около една трета от произведените в света храни за консумация от хора никога не биват консумирани. Отиват на боклука или на полето – преработени в тор, използват се за производство на

²⁸ По сведения на експерти, с които разговарях, в България индустриалните ябълкови насаждения се пръскат 17 – 18 пъти годишно (за сравнение – в други европейски страни – над 20 пъти), а тези на по-малките производители, в това число земеделските кооперации – по-малко, в зависимост от финансовите им възможности. В домашните градини пръскането е еднократно, понякога двукратно, а понякога въобще не се практикува.

Вторични хранителни продукти, фураж и т.н. Проблемът е толкова гравитиращ, че Организацията на ООН по прехрана и земеделие (FAO) е създала специална платформа (<http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/en>), с която заостря вниманието към проблема и предлага решения. От публикуваните там анализи (напр. <http://www.fao.org/3/tb060e/tb060e00.pdf>) може да се разбере, че сред прехосваните храни най-голям дял имат плодовете, зеленчуците и кореноплодните. При тях по веригата от производителя до клиента „се губят“ около 46% от продукцията. Част от тези загуби, особено в т.нар. развиващи се страни, се дължат на лоша инфраструктура (складове, хладилни помещения, транспорт и т.н.). Друга много голяма част обаче, особено в Европа и Северна Америка, се изхвърля или рециклира, само защото плодовете и зеленчуците не отговарят на наложените стандарти за големина, форма, повърхност и цвят и/или защото са „грозни“. В специализираната англоезична литература (икономическа, селскостопанска, за проговолствие и храна) за описанието на тези „нестандартни“ продукти биват използвани прилагателни като *abnormal*, *imperfect*, *suboptimal*, *substandard*, както и *ugly* – понякога в кавички, понякога без кавички. В този голям дял има поредица от поддялове, диференцирани по фазите на движение на продуктите от градините до чиниите. Още самите производители отстраняват (пренасочват за фураж или тор) големи количества плодове и зеленчуци, защото виждат, че те не отговарят на стандартите на търговците, и знаят, че няма да бъдат изкупени. От своя страна, търговците на едро и дребно правят допълнителни селекции и отстраняват още количества (освен „нестандартните“, в тях влизат и повредените при транспорта и складирането продукти). Последна инстанция на подбора са клиентите, които пренебрегват „нестандартните“ и „грозните“ продукти на щанда, след което търговецът ги изхвърля или (по-рядко) изпраща за някаква преработка. Този подход на търговци и консуматори представлява част от културата на т.нар. потребителско общество, за която са характерни представи и очаквания, формирани например от медиите, маркетинга и рекламата – каква е перфектната големина, форма и цвят на този или онзи плод. За изследването на потребителските нагласи спрямо „грозни“ плодове и зеленчуци вж. напр. de Nooge et al. 2017, Jaeger et al. 2018. Om десетките

статии, публикувани през последните няколко години, нарочно избрах тези две, тъй като в първата ябълките са един от „грозните“ обекти, а във втората са в центъра на вниманието.

Кириловската кооперация продава Карастоянка на щанда си на общинския пазар в центъра на Стара Загора, но очевидно невинаги – в ноемврийски ден на 2017 г., когато посетих пазара, тя не беше сред ябълките, предлагани на щанда. Но и търсенето – по горната причина – е слабо. Търсят я само клиенти, които познават и харесват вкуса ѝ, както и диабетици, защото Карастоянките „не са тъй сладки“. Макар и с различни мотиви и нужди, и двете групи потребители търсят точно този сорт съвсем целенасочено. При такива минимални продажби за прясна консумация кооперацията търси други сфери за пласиране на реколтата – преработването на плодове например. Така кириловските Карастоянки се превръщат в съставка на плодови сокове, а остатъчната каша – в суровина за производството на оцет.

Попитах председателя от какви сортове ябълки все пак²⁹ има сметка. Каза, че все още се търсела Златната превъзходна, и добавя: заради „запомнен вкус“. Добавеният мотив ми се струва ключов за разбирането на потребителските нагласи и промените в тях. Ако наблюдението на производителя е правилно, то, оказва се, поколенията, отрасли след масовото въвеждане на Златна превъзходна в овощните градини на ТКЗС, са привикнали към нейния вкус и я предпочитат за консумация. Това води към въпроса дали привикване и съответно предпочитание към вкуса на Карастоянка не са развили само поколенията, предшествващи почитателите на Златната превъзходна, тези, у които има „запомнен вкус“ отпреди масовото навлизане на

29 Все пак – защото от около 2010 г. поради рамкови политически и икономически причини в България има прогресивен спад на интереса към и инвестициите в производството на ябълки при същевременно засищане на пазара чрез внос. Вж. напр. <https://www.investor.bg/ikonomika-i-politika/332/a/iabylkovoto-proizvodstvo-v-bylgariia-shte-izchezne-tvyrdi-zemedelski-ekspert-249224>.

Златна превъзходна на пазара. Това биха били хора, надхвърлили 60-те. Нямам наблюдения върху възрастовите групи, проявяващи интерес към Карастоянка, било то само като плод или и като дърво на двора. Вярно е, че почти всички мои събеседници, които хвалиха Карастоянка, попадат именно в групата на възраст над 60 години, но е вярно и това, че умишлено (защото исках да узная повече за историята) бях търсил контакт с по-възрастни хора. С надеждата, че някакъв проблясък може да дойде от нечий поширок поглед в производството и търговията, разговарях по-подробно със Стоян – онзи човек в Крън, комуто бригадирът беше разказал историята на Карастоянка.

Стоян е вещ майстор в производството на овощни фиданки. Собственик е на овощен разсадник край Казанлък – един от най-големите в България³⁰, според негова оценка при срещата ни през 2020 г. – може би дори най-големия в момента. Продава фиданките на едро, работи с дистрибутори, с които поддържа обратна връзка, и затова има впечатление кой какъв сорт търси, в какви количества и за какво, а в началото на бизнеса си е търгувал на дребно по пазарите, така че има и преки наблюдения. Той е един от малцината стопани на разсадници, които в ябълковия си асортимент поддържат Карастоянка, както и другия стар сорт – Айвания. Прегледът на предлагането на фиданки в Интернет показва, че тези разсадници не наброяват повече от 15³¹.

Стоян споделя впечатленията си: „Карастоянка почти не я търсят. Търсят я за дворове *старите хора, които са свикнали с вкуса*. Които правят градини за промишлено производство, Карастоянка там не слагат. За тях купуват новите, модерните сортове. [...] Плюс това *Карастоянка не може да излезе на пазара да хване око*.

30 Вж. представянето му на главната страница на сайта на разсадника <http://fruitgarden.org>.

31 Тук Включвам само комерсиалните разсадници, не броя т.нар. любителски разсадници, за които продажбите не винаги са водещ фактор. Техните стопани проявяват любопитство към стари сортове и имат склонност да ги поддържат.

Затуй хората бягат към новите сортове“. Докато с фиданки от други сортове товарел цели камиони, дистрибуторите му вземали само по една връзка фиданки на Карастоянка – „защото бабите и дядовците това си знаят – Карастоянка, Айвания“. Броят на подготвяните от Стоян фиданки също свидетелства за огромната разлика в търсенето. Ако допреди няколко години, преди спада на интереса към производството на ябълки, за който стана дума малко по-горе, произвеждал по 20000 фиданки от сорта Флорина (най-продавания от него наред със Златна превъзходна), то броят на Карастоянките бил едва 500 – 600. През последните години, след спада, броят на фиданките от двата сорта бил 3000 – 4000 и съответно 200 – 300. Фиданките на Айвания имат същия брой като тези на Карастоянка. „Не си заслужава“ да прави повече, след като няма да бъдат купени и ще трябва да бъдат изхвърлени.

Наблюденията на Стоян водят до заключението, че мнозинството от хората, които отглеждат Карастоянка в дворните си градини, принадлежат към най-възрастното поколение, че интересът им към сорта се дължи на консервативен вкус и (в тази връзка) че изборът им (или по-скоро нежеланието им да се възползват от възможността да избират) се диктува от предпочитанието им към познатото. От гледна точка на антропологията тук може да се говори за памет – в смисъла, който ѝ се придава в изследванията върху използването на „старомодни“ растителни ресурси за храна в епохата на индустриалното монокултурно земеделие и стандартизираните сортове: памет, която е *въплътена* в старите сортове и добиваните от тях храни, така че самите те представляват места на паметта (по Пиер Нора), памет и минало, които могат да се ядат, както провокативно подсказва заглавието на монографията американската социоложка Дженифър Джордан – *Edible Memory*³². В

32 За тези концепции вж. Jordan 2011, 2015; Nazarea 1998, 2005, 2006. Във връзка с настоящото изложение особен интерес представлява статията на Дж. Джордан от 2011 г., във фокуса на която попадат старите сортове ябълки и старите методи на структуриране на ябълкови градини. Във работите на двете посочени авторки се засягат и въпроси, които имат отношение към разгледаната по-горе концепция за *memoryscape* – как паметта (за растения, храни, вкусове) играе роля при формирането на пейзажа.

съвременните (пост)индустриални общества тази памет, която включва знанието и перформативните действия за отглеждането на даден стар сорт и за използването му като ресурс, се култивира все още в малки „джобове на памет“ (Nazarea 1998) и се поддържа главно в домашните, некомерсиалните градини, като онези в Крън и Кирилово, в които е приютена Карастоянка. Отбелязвам всичко това, защото мисля, че на направените от събеседниците ми констатации и оценки като „запомнен вкус“ и „това си знаят“ следва да се гледа по-широко. Неразрешен обаче остава въпросът, може би предмет на бъдещо допълнително проучване, дали по-възрастното поколение предава „джобовете на памет“ на децата и внуците си и дали последните въобще искат да ги наследяват, а също и дали младите, особено ако са отрасли и дори продължават да живеят в къща, край която расте Карастоянка, са „запомнили“ вкуса ѝ и са развили привързаност към нея. Макар и при други стари сортове, свидетелство за развитие в тази посока ми дават наблюдения на тревненския ми събеседник – бай Кънчо. След приключването на агроекологичния му ангажимент, който не му позволяваше да продава плодове от градината си, той започна да ги предлага на сергия на тревненския пазар. Според него купувачи на ябълките му са най-вече хора в напреднала възраст, точно както и на старозагорския пазар, а в малцината по-млади клиенти вижда хора, които при някакви житейски обстоятелства (прекарвали ваканциите при баба и дядо на село например) са се срещали със старите местни сортове, също както по-младото поколение в неговото семейство и роднински кръг – в неговата собствена градина.

Неизвестно също така остава дали Карастоянка присъства в някои от градините на един друг тип актьори – любителите на стари, редки или „забравени“ сортове растения, които често полагат големи усилия и предприемат дълги пътешествия в издирването на сортове, които искат непременно да имат в градината край къщата или вилата си. Посетих няколко такива градини, но в тях не се натъкнах на Карастоянка, което не значи, че тя липсва навсякъде. Прокарвам тази спекулация, за да подчертая още веднъж ролята на паметта. При любителите

на стари сортове, които не стоят във връзка с мястото или живота на стопаните си, водещо е търсенето на непознатото (за тях самите и гостите им, на които обичат да представят растенията си) или необичайното (рядко срещани в градините растения) – било то като цвят, форма, текстура или вкус на плодовете. В дворовете в Крън и Кирилово, където Карастоянка се отглежда „по памет“, точно обратното, хората са водени от привързаност към познатото и обичайното. За тях растението е *своє*, докато за любителите то би било по-скоро някаква екзотика или пореден елемент в колекцията им. Житейските разкази, които любителите поднасят на гостите си, включително на мене като изследовател, обикновено тематизират перипетии около търсенето и набавянето на дадено растение. По-редки са случаите, в които някой разказвач отива по-назад във времето и става ясно, че той всъщност е предприел издирването заради детски спомен за Вкуса или формата на плодовете на растение, което впоследствие е било отсечено или е изсъхнало.

Карастоянка присъства в градините на още две групи актьори – онези, които отглеждат не единични дървета, а насаждения, и при които комерсиалният интерес е водещ. Едните, както стана ясно, са на път да слязат от сцената. Това са производителите с опит, като земеделската кооперация в Кирилово, които са притиснати от липсата на добър пазар, дължаща се на променените Вкусови предпочитания на потребителите и най-вече на утвърдилата се консумативна култура, в която външният вид на продуктите е сред основните фактори, определящи както търсенето, така и предлагането. Не по-маловажен фактор е и продуктивността. Производителите и търговците на разсад, както и агрономите, с които разговарях, бяха еднородни, че старите сортове ябълки и в частност Карастоянка нямат никакъв шанс в съвременното комерсиално овощарство. Двама агрономи, експерти в един от съюзите на овощарите, нарекоха Карастоянка „неперспективен“ сорт – поради „огромната и висока корона“ и неголемите плодове,

а „сега се търсят сортове с едри плодове, търси се висок добив с едри плодове“. Агрономка в град в централна Северна България беше удивена, че въобще питам за Карастоянка, и класифицира изследователския ми интерес като „архаичен“. С това те повтарят икономическите аргументи, довели до презасаждането на овощните градини в Кирилово преди 60 години. Иначе казано, тогавашните нагласи и аргументи продължават да са валидни и днес, макар и в друг политико-икономически контекст.

Другата група от актьори е съвсем нова и не особено многобройна. Тя се появи през 2015 г., след като Министерството на земеделието и храните въведе споменатото по-горе, при представянето на ябълките в квартал „Ябълка“, агроекологично направление „Опазване на застрашени от изчезване местни сортове, важни за селското стопанство“³³. Предмет на опазването са десетки сортове от различни растителни видове в одобрен от министерството списък. Ябълковите сортове са 18 и включват Карастоянка, както и пет от другите сортове, чиито имена бяха споменати на различни места в това изложение – Кантарка, Лимонка, Влашка, Айвания и Кандиле. Това направление беше добавено в Програмата за развитие на селските райони като аналог на въведеното през 2009 г. направление „Опазване на застрашени от изчезване местни породи, важни за селското стопанство“. Опазването на „местни породи“ – реално не самото „опазване“ и още по-малко идеята, че нещо следва да се опазва, а субсидирането – се оказва доста доходоносно предприятие и предизвика наплив от реални и виртуални животновъди за включване в направлението. През годините растеше както броят на предприемачите, така и този на породите и животните. Също толкова богат беше наборът от стратегии за доказване на „автентичността“ на животните (Вж. Димитров 2018). Първоначално новото направление се стори

33 Вж. Наредба № 7 от 24.2.2015 г. на министъра на земеделието и горите, нормираща агроекологичните дейности от ПРСР (период 2014 – 2020 г.) и плащанията за тях, в „Държавен вестник“, бр. 16, 27.2.2015 г. С няколко изменения през годините, наредбата продължава да е в сила.

не по-малко апетитно за предприемачите в лова на субсидии. Агрономите в един от лицензираните сортоподдържащи разсадници споделиха, че получавали телефонни запитвания за огромни количества овощни фиданки, каквито разсадникът не бил в състояние да произведе. В друг разсадник предприемач без никакъв опит в овощарството заявил намерението си да купи 150 000 (сто и петдесет хиляди!) фиданки на Карастоянка и да направи насаждение върху площ от 3000 декара. Все пак свил размаха си и засадил по-малка площ. Скоро след това листата на гръвчетата започнали да съхнат и капят. Оказало се – защото не ги бил поливал. След като разбрал, че гръвчетата все пак имат нужда от грижи и трябва да бъдат поливани, за да не съхнат, се отказал от началната си смела идея за голямо насаждение. Вероятно именно нежеланието или невъзможността, или дори неспособността да се грижат за насажденията (и наред с това обстоятелството, че субсидията за опазване на местни сортове е по-малко привлекателна от онази за опазване на местни породи) е възпрял ентусиазма на предприемачите и засадените с овошки терени имат скромна площ.³⁴ За разлика от останалите, при този тип актьори липсва всякаква връзка с ябълката, основана на емоции, спомени, сетивни преживявания или любопитство.

Все пак продължават да съществуват хора, може да са малко, може и все повече да намаляват, които държат на Карастоянка точно заради тези връзки. Затова и Карастоянка продължава да съществува, не „изчезва“. Може би ще остане като реликт само в интимното пространство на дворовете и домашните градини.

34 По данни от сайта на Министерството на земеделието, храните и горите през 2017 г. общата площ на трайните насаждения, за която се изплащат субсидии е едва 9777 декара. Трайните насаждения обаче включват и неовощни култури, малини например; липсват публично достъпни данни за насажденията по видове и сортове. Изглежда, че по-атрактивно е отглеждането на зеленчуци от „заstrasени от изчезване местни сортове“; тяхната площ е повече от два пъти по-голяма – 21290 декара.

• Заклечения

Отглеждането на овошки като единични дървета или в малки градини може да има значения, които излизат извън обичайните функции за задоволяване на хранителни или парични потребности. Особено показателни за това са грижите за стари, понякога почти изсъхнали дървета, които не дават плодове. Едновременно с овошките като веществени обекти, хората отглеждат вкусове, чувства, памет, идентичности. Дърветата и плодовете могат да свързват хората с други хора (родителите или по-далечни предци), с други времена (недиференцираното „някога“ или конкретни отрязъци от време със значими биографични или просто сетивни преживявания) и с други места (родния край или запомнени пейзажи). Като особено податливи за осъществяване на тези връзки се открояват старите овощни градини, старите дървета и/или овошките от стари сортове. С отглеждането им се поддържат и връзките. Те обикновено са емоционални, понякога и носталгични. Емоциите се усилват, когато значимо дърво започва да съхне или се налага да бъде отсечено, когато някоя овощна градина е изоставена или когато стар сорт бива изтласкван от нов по икономически съображения или поради променени вкусови или естетически предпочитания, т.е. когато връзките са застрашени от прекъсване или се прекъсват. Но освен че могат да създават усещане за други (обикновено имагинерни) места и времена, овощните дървета могат да свързват хората и с актуалното място и време – когато чрез тях и плодовете им се създават и поддържат индивидуални, семейни или колективни образи и идентичности, когато хората изразяват себе си чрез повече или по-малко показна драматизация на отношенията си с дадено дърво или сорт.

Макар на няколко места в изложението да употребих метафорично глагола „вълпящава“, едно дърво или плод, разбира се, само по себе си не може да е носител на памет или да вълпящава минало или места, освен когато дървото не носи някакви физически

следи от минали събития, но и в този случай е нужен разказ, който да ги обясни. Хората са тези, които въплъщават нещо в дървото, плода, сорта или градината. Насищат ги със спомени, натоварват ги със значения и, не на последно място, грижат се за доброто здраве на овошките, а дърветата и плодовете (и по-конкретно техният вкус, аромат, цвят или форма) от своя страна будят спомените, (пред)извикват асоциации и чувства. Тази копродукция следва да се разбира като една от изявите на партньорството на хора и растения.

Литература

- *Апостолов*, Стоян 1993. Из миналото на село Кирилово. Стара Загора: КОТА.
- *Василев*, Васил 1950. Карастоянка. – Градинарство и лозарство, 31 (4), 113 – 114.
- *Груев*, Михаил 2003. Между петолъчката и полумесеца. Българите мюсюлмани и политическият режим (1944 – 1959). София: КОТА.
- *Димитров*, Начо 2018. За овцете и хората: битката на наративите. – В: Агрокултурни трансформации в условията на европеизация и глобализация. Съст. Петър Петров, Иванка Петрова. София: Гутенберг, 33 – 93.
- *Драгойски*, К. и др. 2012. Резултати от експедиционно проучване на биоразнообразието от овощни видове и сортове върху територията на Природен парк „Българка“. – Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 15 (1), 226 – 240.
- *Илиев*, Иван, *Колю Колев* 1974. Сортът състав при ябълката. – Овощарство, 53 (8), 15 – 18.
- *Помология* 1958. Българска помология. Т. 1: Ябълка, круша, дюля. Отг. ред. Емил Попов. София: Земиздат.
- *Петров*, Петър 2018. Предговор. – В: Агрокултурни трансформации в условията на европеизация и глобализация. Съст. Петър Петров, Иванка Петрова. София: Гутенберг, 7 – 15.
- *Петров*, Петър, *Николай Велев*, *Кирил Василев* 2018. Променящи се агрокултурни пейзажи (по примера на община Трявна). – В: Агрокултурни трансформации в условията на европеизация и глобализация. Съст. Петър Петров, Иванка Петрова. София: Гутенберг, 94 – 146.
- *Петров*, Петър и др. 2018. Градината – място на биокултурно разнообразие. – Български фолклор, 44 (3), 315 – 342.
- *Попова*, Радка 1932. Етнографско и езиково изследване на село Св. Кирилово (Ешек-сенеклий), Старозагорско. Ръкопис „РКС

212“ в Университетска библиотека, Софийски университет „Св. Климент Охридски“.

- *Смолет*, Елеанор 1979. Значението на агропромишления комплекс за селския живот в България (или за изчезването на „Кара Стоянка“). – *Социологически проблеми*, 11 (3), 49 – 64.
- *Трифонов*, Трифон 1973. В АПК „Загоре“ в Стара Загора. – *Овощарство*, 52 (7), 4 – 7.
- *Чаков*, Милю, *Бончо Милев* 2003. История на село Крън. София: АСИ.
- *Bauman*, Zygmunt 2017. *Retrotopia*. Cambridge: Polity Press.
- *De Hooge*, Ilona et al. 2017. This Apple is Too Ugly for Me! Consumer preferences for Suboptimal Food Products in the Supermarket and at Home. – *Food Quality and Preference*, 56, Part A, 80 – 92.
- *Foucault*, Michel 1990. Andere Räume. – In: *Aisthesis. Wahrnehmungen heute oder Perspektiven einer anderen Ästhetik*. Eds. Karl-Heinz Barck et al. Leipzig: Reclam, 34 – 46.
- *Ingold*, Tim 1993. The Temporality of the Landscape. – *World Archaeology*, 25 (2), 152 – 174.
- *Jaeger*, Sara et al. 2018. Buy, Eat or Discard? A Case Study with Apples to Explore Fruit Quality Perception and Food Waste. – *Food Quality and Preference*, 69, 10-20.
- *Jordan*, Jennifer 2011. Apples, Identity, and Memory in Post-1989 Germany. – In: *Debating German Cultural Identity 1989 - 2009*. Ed. Anne Fuchs, Kathleen James-Chakraborty, Linda Shortt. Rochester, New York: Camden House, 46 – 64.
- *Jordan*, Jennifer 2015. *Edible Memory. The Lure of Heirloom Tomatoes and other Forgotten Foods*. Chicago, London: University of Chicago Press.
- *Myers*, Natasha 2017. From the Anthropocene to the Planthropocene: Designing Gardens for Plant/People Involution. – *History and Anthropology*, 28 (3), 297 – 301.
- *Myers*, Natasha 2019. From Edenic Apocalypse to Gardens against Eden: Plants and People in and after the Anthropocene. – In: *Infrastructure, Environment, and Life in the Anthropocene*. Ed. Gregg Hetherington. Durham: Duke University Press, 115 – 148.
- *Nazarea*, Virginia 1998. *Cultural Memory and Biodiversity*. Tucson: University of Arizona Press.

- Nazarea, Virginia 2005. Heirloom Seeds and Their Keepers. Marginality and Memory in the Conservation of Biological Diversity. Tucson: University of Arizona Press.
- Nazarea, Virginia 2006. Local Knowledge and Memory in Biodiversity Conservation. – Annual Review of Anthropology, 35, 317 – 335.
- Nazarea et al. 2013. Seeds of Resistance, Seeds of Hope: Place and Agency in the Conservation of Biodiversity. Ed. Virginia Nazarea, Robert Rhoades, Jenna Andrews-Swann. Tucson: University of Arizona Press.
- Nuttall, Mark 1992. Arctic Homeland. Kinship, Community, and Development in Northwest Greenland. London: Belhaven Press, Toronto: University of Toronto Press.
- Petrov, Petar 2019. People-Plants Entanglements in Bulgarian Home Gardens. – В: Гора калинова. Биџни свет у традиционалној култури словена. Уред. Зоја Карановић. Београд: Удружење фолклориста Србије, 335 – 345.
- Trubek, Amy 2008. The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir. Berkeley: University of California Press.

Архивни източници:

БИК: Бюлетин на Изпълкома на Окръжен народен съвет Стара Загора (Във фонда на отдел „Краезнание“ на Регионална библиотека – Стара Загора).

ДАСЗ-1: Държавен архив – Стара Загора, ф. 766, оп. 1, а.е. 35.

ДАСЗ-2: Държавен архив – Стара Загора, ф. 766, оп. 1, а.е. 36.

ЦДА-720: Централен държавен архив, ф. 720, оп. 5, а.е. 32, албум 3 (<http://www.archives.government.bg/bgphoto/032.03..pdf>).

За контакти:

Петър Петров

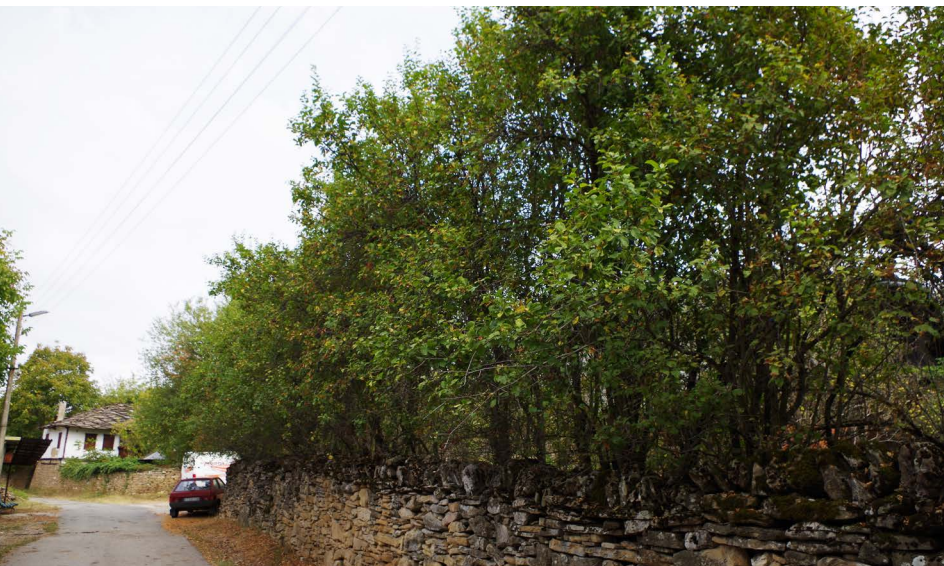
Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей,

Българска академия на науките

petar.petrov@iefem.bas.bg

Илюстрации

Трънкосливки формират жива ограда край дувара на домашна градина в село Доча, септември 2019 г.



Плодове на трънкосливка



*Скорушата в село Доча,
септември 2019 г.*

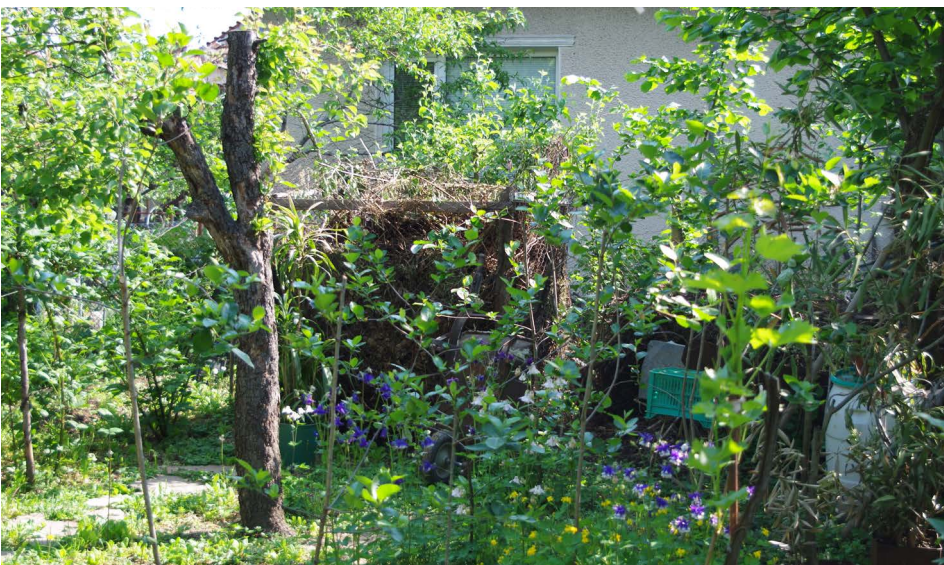
Апел на ствола на скорушата



*Маслинова фиданка
редом с 50-годишната
почти изсъхнала праскова
в дворна градина
в Берковица,
април 2018 г.*



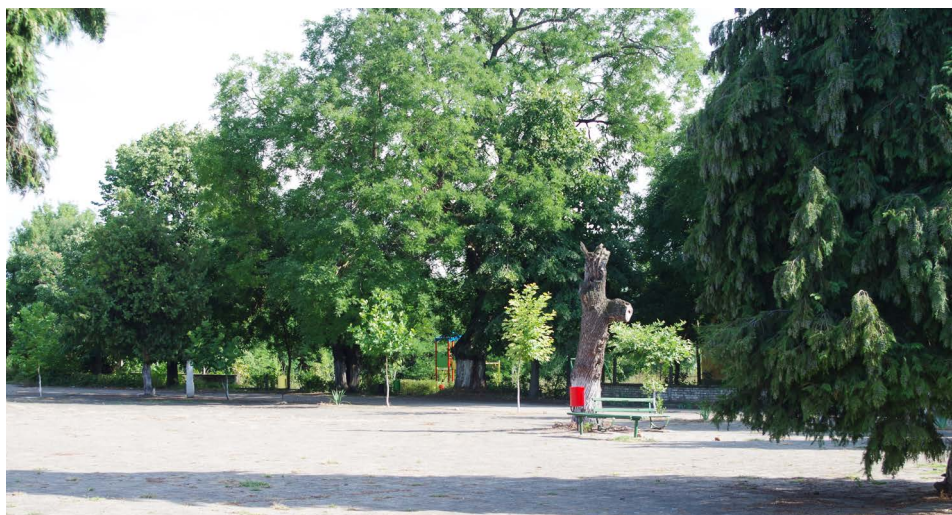
Изсъхнала круша в същата градина



Наклонената круша на площада в село Станево – снимка, поместена на страницата за селото в Уикипедия през 2009 г. (<https://bg.wikipedia.org/wiki/Станево>)



Крушата през юли 2019 г.



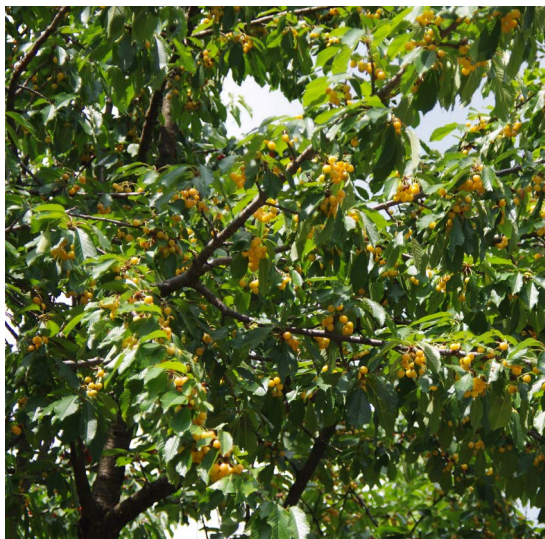
Крушата в село Виден и декорацията около нея, октомври 2020 г.



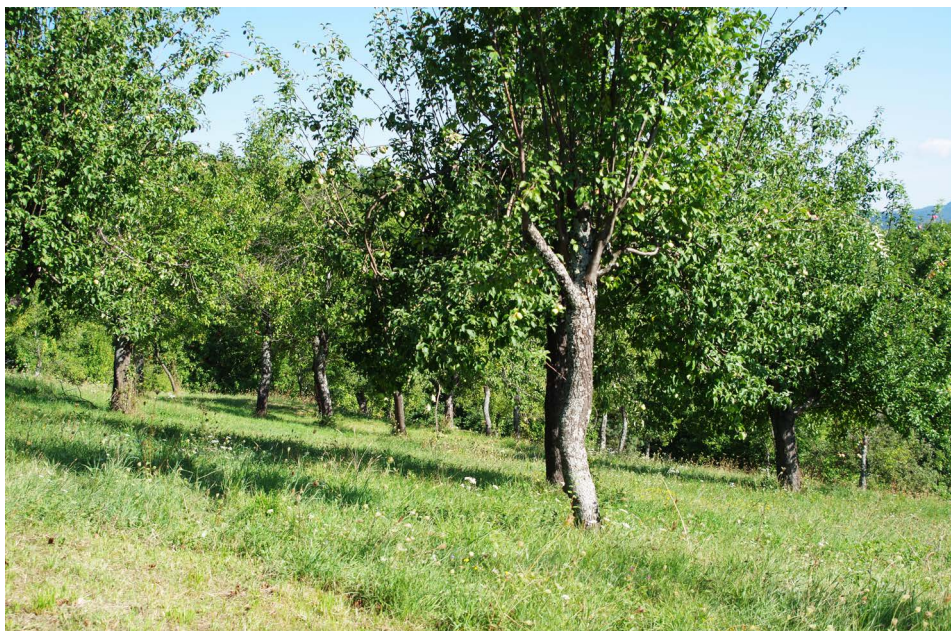
*„Бяла череша“ в село Егрек,
юни 2018 г.*



*Близък поглед към плодовете на
егрешките череши*



Ябълковата градина на бай Кънчо в тревненско село, септември 2015 г.



Кантарка



Йововка



Ръбатка



Стара овощна градина край кв. „Ябълка“, Габрово, юни 2017 г., с типичната за едни отминали времена подредба, от днешна гледна точка – безпорядък на дърветата



Овощната градина на бай Колю до къщата му в кв. „Ябълка“, септември 2019 г.





*Бай Колю сортира
ябълки за съботния
пазар в Габрово.
В ръката му –
Шекерка, в щайгата –
Джонатан,
септември 2019 г.*

*Шекерки в неподдържана овощна градина в Драганчова градина,
септември 2019 г.*



*В някогашните овощни
градини някои дървета
вече са изсъхнали, други
са на път. Драганчова
градина, септември
2019 и юни 2017 г.*



Предизвикателство е човек да достигне до Момицата, за да опита плодовете ѝ. Драганчова градина, септември 2019 г.



*Единият сортов клон
на двусортовата круша
вече не дава плодове.
Драганчова градина,
септември 2019 г.*



Насаждение от „габровски сливи“, Драганчова градина, септември 2019 г.



*Баба Танка с Карастоянка,
Кирилово, ноември 2017 г.*



*Ябълков масив на овощарското предприятие на АПК в с. Кирилово, 1975 г.
Сн. Н. Чобанов, ЦДА – архив „Българска фотография“*



Щрихи към биокултурната същност на баничанския лук

Валентина Ганева-Райчева¹, Теодора Иванова²,
Десислава Димитрова², Юлия Босева²

• Въведение

Този текст представя друг изследователски фокус, свързан с работата по проекта „Градината – място на биокултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“, финансиран от Фонд „Научни изследвания“. Градината е споделено пространство на човека и природата, което събира в себе си широк спектър от растителни видове, различни техни сортове и форми и е източник на разнообразни ползи за домакинството и индивида (Eyzaguirre, Watson 2001). Тя е не е просто източник на храна, фуражи, лечебни и декоративни растения, мултифункционална и многослойна форма на земеползване, която допринася за човешкото културно развитие и добруване (Galluzzi et al. 2010; Niñez 1984). Градината също така е място на общуване и активно взаимодействие между човека и растенията, между културата и природата. Теоретичните подходи и концепции³ – опори в интердисциплинарното изследване – сме коментирали в тематичния брой на сп. „Български фолклор“ (2018, № 3). Тук ще отбележим само, че в хода на изследването (2017 – 2020 г.) бяха разработени аналитични категории, около които бе организиран емпиричният материал. Те създават представа за градината като биокултурен топос и позволяват изследването ѝ като многолико и динамично място, което е сътворявано постоянно:

¹ Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей – БАН

² Институт по биоразнообразие и екосистемни изследвания – БАН

³ Вж. например Maffi 2001; Ellen, Platten 2011; Ingold, Palsson 2013.

Категория	Показатели
<i>Биокултурен рефугиум (на растения, знания, практики)</i>	Наличие на наследени растения и култури и знания и умения за тяхното отглеждане
<i>Социален свят</i>	Комуникация и проява на социални отношения и йерархии, място във веригата от циркулация на семена и разсад, която се основава на социални връзки и мрежи
<i>Икономическо място, източник на доходи и хранителен суверенитет</i>	Икономическо остойностяване на биологични ресурси и биокултурно знание; източник на прехрана и частично на допълнителни доходи за семейството, като акцентът е върху характерните за семейството храни и вкусове
<i>Растения и памет</i>	Разкази за определени растения, свързани със семейната и личната история на стопаните; „отглеждане“ на спомени
<i>Идентичност, валоризация на местни растителни ресурси</i>	Културни практики и провеждане на културни събития (фестивали, празници и др.); добавяне на икономическа стойност към продукцията чрез преосмисляне на ролята на растителните ресурси като част от културната идентичност на мястото

Аналитичните категории са плод на изследователска процедура. Съзнаваме, че изкуствено разкъсват връзки и взаимоотношения, съграждащи градината като биокултурен топос, но са в помощ при разкриване на своеобразния градински палимпсест.

Ще се опитаме да покажем взаимовръзката растения – хора, като поставим в центъра на изследването водния лук в гоцеделчевското село Баничан и го свържем с различни практики

(агротехнически, икономически, кулинарни, наративни, репрезентативни), използвайки споменатите аналитични категории.

• За селото и проучването

Село Баничан стана известно с опитите за възстановяване и съхраняване на знания и умения, свързани с изработването на елементи от традиционния женски костюм. В резултат на активната работа на читалище „Изгрев – 1930“ и най-вече на Румяна Джибова, секретар на читалището, селото се прочу със своите шарени плетени чорапи (9 вида) и везаните пищюмали (празнични престилки, 14 модела)⁴. През 2016 г. няколко жени изработват везана географска карта на селото⁵. В нея чрез 23 шевици от ризата на баничанката се пресъздават културни обекти, природни гадености, флора и фауна, които стават част от местното себепредставяне (пет християнски храма, реки, минерални извори, кромид, щъркелови гнезда). Нашият интерес бе провокиран от факта, че баничанският кромид е сред тези емблеми, че е разпознат от местните хора като един от символите на селото. Въпросът, който ни вълнуваше, бе: осъзнават ли жителите на Баничан, че за „уникалността“

4 Обучението в тези умения е осъществено по проект „Плетените чорапи на Баничан – вълшебство от красота и изкуство“, програма „Автентичен фолклор“ на Министерството на културата. В направения сайт по проекта освен начините за боядисване на вълната и плетенето на чорапи, са описани забрани и предписания, легенди за селото, песни – <http://icon.sim-on.org/abaut.htm>. Пищюмалите и технологията на везането са резултат от друг проект и са представени в специален раздел „Цветни приказки без край Върху везаните пищюмали – <http://icon.sim-on.org/pistimal.htm> (14.01.2021).

5 Направена е по проект „Най-новата стара приказка: „Културните символи на село Баничан“, с подкрепата на Национален фонд „Култура“ и е включена в специално картографско издание. Вж. картата: <https://hronika-bg.com/wp-content/uploads/2016/10/KARTA-BANICAN-1024x729.jpg> (14.01.2021).

на тази местна популация воден лук допринасят не само специфичните топографски, почвени и климатични особености, но и традиционното екологично знание, мобилизирането на ресурси и валоризацията на агрокултурни специфики.

• Градината – биокултурен рефугиум

Основаваме се на идеята за градините като *места на съхранение* или както ги нарича шведският учен Стефан Бартел – „биокултурни рефугиуми“, „гжобове на социалноекологична памет“ (Barthel, Crumley, Svedin 2013), в които биват пазени не само растителни генетични ресурси, но и знание, опит, умения и практики.

В Баничан се отглежда местна популация кромид лук (*Allium cepa* L.), подходящ за директна консумация в прясно състояние (листа и луковици), приготвяне на ястия и др. Луковиците са сърцевидни до сферични по форма, едри (7 – 10 см в диаметър). Те са предимно виненочервени или златисти на цвят. В много редки случаи луковиците са бели. Последните се определят като благословени и се считат за лечебни. Според местните производители луковиците са по-сплеснати, а люспите на виненочервената разновидност са по-светли и по-дебели от тези на конкурентите им от Белица (т.нар. белишки кромид). Лукът притежава интензивен и силен вкус, леко сладникав и слабо лют. Местните го описват като мек и „благ“, „може да се яде като ябълка“.

Растенията се отглеждат от семена чрез получаване на разсад през пролетните месеци, който се разсажда в дълбоки вади. „Тук лукът се произвежда под вода! Полива се почти всеки ден! Става сочен“. С това производителите обясняват отличния вкус на кромида в Баничан, дори и да не е отгледан от местно семе.

Според жителите на селото традициите да се отглежда воден лук тук са с корени във вековете. Като аргумент се сочи публикация на Георги Стрезов от 1891 г., който пише за Баничан,

че има най-плодородната земя „в цяло Неврокопско“, където „се раждат всичките житни растения и прочут бял кромид“ (Стрезов 1891: 11).

„Лукът е ежедневна, необходима култура – кой си готви манджа без лук, салата – без лук?!“

„Лукът е нежна култура. Не може да се гледа на огромни площи, механизирано. Истинската качествена, чиста и разнообразна продукция се постига с ръчен труд“.

„Лукът е част от нашата традиция“.

Тези изречения от интервютата насочват към познанието за биологични характеристики на растението, специфики на отглеждането му, употреби в кулинарията, но и културно значение.

Спецификите и фазите на жизнения цикъл на растението обуславят ритъма на селскостопанските практики, открояват етапи в отглеждането му, обвързани с определени аграрни практики и технологии. Отделните етапи изискват специфични познания и умения. Ето описания на част от тях: за лука е важно мястото да е „кромидево“; да има „рохвава, лекичка, пясъчлива почва“, за да не се налага да се сменят местата на растението; подборът на семената за разсад се извършва, като се отделят непълноценните чрез пресяване през вода; съхраняването е в подходящи съдове (буркани, кофи) и на място, където няма течение; периодът за съхраняване на семето е до 7 години; семето се засява на реда върху подложка от пясък и се насипва с угнил оборски тор; семето за кромид изисква припек и затова в миналото са го сеели по лозята; лукът изисква много вода – наважда се от 80 см до метър, и мн. др.

Климатичните промени, технологичното развитие, икономическите и политическите фактори от своя страна

Влияят върху биологичните особености, водят до прилагане на нови технологии, създаване на нов опит. Тази динамика във времето хората описват чрез понятията „преди“ (до 60-те години на XX в.) и „сега“ (в съвременността).

До 60-те години на XX в. (по спомени на събеседничка, род. 1960 г.) отглеждането на лука е подчинено на максималното оползотворяване на пространството, съвместяване с други култури, което е изисквало повече грижи („В миналото лука беше гледане голямо“ – е оценката на нашите събеседници). Лукът се е сеел нагъсто, като семената се полагали по-дълбоко в реда в определена схема, което давало възможност да се произведе повече продукция – от 1 ред се произвеждал кромид колкото от три реда („Както е редът, долу от тая страна, от оная – долу в ниското се сее кромидът и по средата се слагаха средулките. Средулките стават най-напред“). *Сега* се засява „горе на ръба на реда и по-нарядко“.

В миналото лукът се копаел всяка седмица. Използвала се много малка „копачка, колкото вилица“ („Нищо друго не може да мине между него. Бабите стъпваха върху ръба на реда, толкова нарядко – шпакати правеха, за да не смачкат редовете“). *Сега* лукът се копае 4 – 5 пъти.

В съвременността открояват необходимостта от често пръскане срещу вредители и болести („за мана, за ръжда, за тревата – в началото само пръскаме“, „пръскаме, защото боледува“). Производителите споделят, че от година на година лукът „все по-трудно става“. Вероятно това се дължи и на замърсяването на река Туфча, в която три села изхвърлят отпадъчните си води, както и на невъзможността за редовно поливане, поради разрушената система от речни прагове.

Сплитането на произведения кромид в миналото е ставало с царевична шума или с папур, *сега* – със сезал.

Днес в една градина може да се види не само баничански лук, макар че стопаните все още стриктно отделят своя от другия

кромид. Има производители, които сеят на едно и също място баничански, белишки и купешкия каба (сладък, нелютив) лук, което би могло да доведе до опрашване и генетична ерозия на местната популация на баничанския лук. Според самите производители обаче, тъй като производството на семе е отделено по време и място от производството на луковици, вероятността като цяло е малка. Закупуването на семена с цел отглеждане на луковици за „тонаж, количества“ не предполага ползването на получените луковици за размножаване и производство на семе. Разчита се на местното знание за отглеждане на кромид, което включва и подбор, и внимание към избора на размножаваните луковици. Хората с опит в отглеждането на големи количества, определят баничанския лук като екстензивна култура и не очакват много големи (тежки) реколти в сравнение с Асеновградската каба например. Това ни отправя към икономическите аспекти и към значението на този начин на култивиране на кромид за благосъстоянието на местната общност.

• Градината – икономическо място и хранителен суверенитет

Технологията на отглеждане, придържането към традиционно екологично знание, съхраняването на местни форми и раси, количеството на продукцията се определят от това дали градината се използва само за прехрана на семейството или тя е източник и на допълнителни доходи от продажби. За използването за прехрана има множество проучвания, особено в страните от Глобалния юг, където снабдяването със собствени храни е въпрос на оцеляване в тежките климатични и социо-икономически условия (Galhena et al., 2013, Kumar, Nair 2004). В Европа тези проучвания са по-слабо застъпени, като основно се обръща внимание на биоразнообразието в градините и набавянето на собствена, по-качествена храна (Calvet-Mir et al. 2016, Vogl-Lukasser, Vogl 2018). И докато дълги години се е смятало, че производството

за собствени нужди е функция на бедността, към 2018 г. близо 50% от градското и селското население в Глобалния север все пак разчита на самозадоволяване с храни, макар и по различни причини (здравословност, липса на третируания с химикали и др., вж. подробно обобщение в Vávra et al. 2018).

Селските дворове в Баничан са малки – до половин декар. Кромидът се отглежда в градини извън двора. На Кромидището Всяко семейство е обработвало по 2 – 3 ара (1 ар = 100 кв. м). В наши дни обикновено се сеят 4 ара лук – за собствени нужди, за подаряване/размяна и малко за продажба.

В интервюта се подчертава, че кромидът винаги се е отглеждал и за продажба. Преди кооперирането на земята и създаването на ТКЗС лукът е разменна стока. За изхранване на семейството са се гледали 2 – 3 реда заедно със средулките, а останалата част от насаждението се е продавала на редове още преди лукът да се извади. Тъй като Баничан е на оживен път (на дървена), продажбата се е осъществявала на място. С парите баничанци са купували от града стоки за зимата („шалаган и газза“) и за задоволяване на училищните потребности на децата си. Непродаденият кромид се сплитал и възрастните жени (бабите) излизали на пътя, където сега е селската автобусна спирка, за да го разменят за различни продукти. За пренос на продукцията се използвали колите, които превозвали трупи. Така жени от Места, Добринище, Банско, превозвали чували картофи, които разменяли за баничански кромид. От Рибново пък баничанци срещу своя лук взимали борина и грозде.

Съхраняването на местните генетични ресурси е обвързано с икономически ползи. Когато целта е отглеждане на по-голямо количество лук за продажба, производителите освен своя кромид сеят и друг лук, който „дава килограми“. Казват, че от 1 декар може да се произведе от 250 до 500 кг лук. Ако баничанският лук, който е с по-добри качества, се продава по-скъпо, местните са категорични, че ще сеят само своя лук. („Ако знаеш, че макар да няма толкова килограми, но има цена – ще заложиш на цената и

Вкуса“). Наблюдава се преосмисляне на значението на местния лук през неговия икономически потенциал, а не толкова през родовете памет и културно значение.

Влияние върху производството на лук оказват външни икономически фактори: аграрни реформи, селскостопанска политика на държавата, пазарно търсене и др. предопределят промените в луковите градини.

През социализма кромидът е изключен от плановото производство тук, затова и в архивите на ТКЗС липсват данни за отглеждането му. Основният поминък става тютюнът. В полагащия се 1 декар за лично ползване стопаните са сели всякакви зеленчуци, от които семейството е имало нужда. За кромида оставало малко място. Хората се опитвали да хитруват и сеели кромид в тютюна. Някои по-строги бригадири пращали работниците да го оскубят, защото това е разход: „Сто семейства като сложат по 1 ар, то е загуба на тютюнева продукция“. По време на социализма произведеният в повече лук обикновено се раздавал на роднини и приятели. Продажбите на дребно започват отново през 90-те години на XX в.

И днес обичайно кромидът се пласира на място, обикновено на борсата на т.нар. Руска чешма в близост до Баничан, където местните производители излизат да продават стоката си. Цената на 1 кг баничански лук се покачва. Ако преди няколко години тя е 1 лв., през 2018 г. е 1,60 лв., а през 2019 г. се планираше да е 2 лв. с цел „производителят да има някаква възвръщаемост“. Годишно на борсата на Руската чешма се продават по 2 – 3, най-много до 5 тона лук. Единици производители преди години са продавали кромида си в София, в Банско или в други градове на Югозападна България. Местните хора не се притесняват, че в хранителните вериги продават 1 кг лук по 50 стотинки. Твърдят, че всеки, който е минал край селото и е опитал техния кромид, го купува и „не пита за цената“.

Като значима тема в интервюта се очертава проблемът с реализацията на продукцията. Местните очакват от държавата

да регламентира изкупуването и обвързват производството на лук с наличието на пазар. Проблемът и преживян горчив опит отключват разказване, което жителите с насмешка наричат баничански фолклор: „През 90-те години 200 декара лук имаше засят тука – по времето на управлението на СДС. СДС ни казаха да оставим тютюна и да сеем кромид. Нямаше обаче кой да го изкупи. Ние 15 тона кромид отгледахме. Без пари го продадохме – три етажа плочите на къщата бяха зарити с кромид. Тогава една „Лада“ смачкахме да го пренасяме – в Банско, Якоруда. Млякото на кравите миришеше на кромид, защото хората им даваха да го ядат. С тонове кромид се изхвърлиха в река Места през пролетта. После тия от СДС ходеха по къщите на симпатизантите си и им изкупили по 15 плитки за стотинки. Не знаеш за какво работиш. През зимата, в тоя студ аз съм го белила под саиванта, обелен по 30 стотинки килограма го давах, само и само да го продам. Тогава по трансграничното сътрудничество с гърците по Коледа изпратиха европейска помощ. Ние им дадохме с тонове лук, а те ни върнаха с тонове портокали“ (смеят се жените).

Смята се, че ако едно семейство иска да се изхранва с кромид, трябва да отглежда минимум 3 дка. Местните жители обаче обичайно сеят по 5 реда лук, защото не са сигурни в реализацията на произведеното. В разговорите се коментира, че производството на лук, заради трудоемкостта и мястото му в хранителната диета на българина, трябва да бъде субсидирано от държавата макар и минимално („поне по 1000 или 2000 лв. субсидия на декара“).

Може да се обобщи, че местните производители на лук са плахи в дългосрочното планиране и прилагане на бизнес модел, който е разчетен на тяхната инициативност и активност да излязат на по-широка пазарна сцена. Реален предприемач в областта на земеделието, който си е поставил за цел отглеждането и популяризирането на марка „баничански кромид“ към момента няма. Баничанският кромид е все още само щрих към комплексната културна идентичност на село Баничан, а не предмет на работещ бизнес модел, осигуряващ устойчив поминък на производителите му.

• Социален свят

Градината е място на комуникация, в което отпечатък оставят социални отношения и йерархии, място във веригата на циркулация на семена и разсад, която се основава на социални връзки и мрежи. Тук ще маркираме само някои аспекти. Отглеждането на кромид е семейно дело, в което основни актьори са жените, а при нужда се включват и други членове на семейството или родственици (съпрузи, деца, внуци). При производствено-големи количества се използва наемен труд. Площта на насажденията с лук в градината зависи от нуждите на семейството, от индивидуални характеристики, като възраст, здраве, трудова заетост. Обичайно отглеждането на лук е допълнителна трудова дейност, а не основно занятие.

Раздаването на разсад извън Баничан очертава роднински и приятелски мрежи, ареали на възможна циркулация на местните форми.

Изградена е система за координация между неродствени семейства за ползването на водата при поливане.

Все още производството на лук е индивидуално/семейно занимание, макар че засилилият се интерес към продукта води до плахото оформяне на идея за сдружаване около производството му. Липсва местен лидер, който да увлече съмишленици в разработването на бизнес модел, който да развива баничанския лук като елемент на комплексен туристически продукт и на културната идентичност на селото.

• Растения и памет, разказването

Баничанският лук става специално растение в процеса на неговото остойностяване (включително и символно). Тази специфика се аргументира многократно в разговорите. Говоренето засяга

Всички аспекти – икономически, социални, културни. Темата за баничанския лук отключва разказ за градините, където се е гледал в миналото (Кромидището) и създаването на новото село, сравнения на технологии на отглеждане, проблеми на пласирането му и др. Замърсяването на водите и безхаберие то на институциите са повод за мрачни прогнози за бъдещето. Словесното описание на баничанския лук е насочено към сетивно възприемане. Акцентът е върху вкусовите качества – ако го опита човек, „вече не иска друг“, местният кромид е „баничанският старец“ (в Банско „си нямат кромид, затова ядат старец с месо“). В селото разказват за едно селянче, което видяло, че на пазара в Неврокоп (сега Гоце Делчев) хората ядат чеверме, и попитало баща си: „Тамко, какво ядат, и аз искам?“, а баща му отговорил: „Остави ги, те си нямат кромид!“. И не му дал. Производителите изтъкват, че за разлика от други райони, където се отглежда воден лук (в района на Луковит например), тук не се прави разлика във вкуса на белия и златистия кромид, не го разделят по цвят при сплитането, тъй като и търсенето не го изисква. И двете разновидности имат еднакво приложение в кулинарията.

Местните хора смятат, че качествата на техния лук се дължат на почвата и водата и отглеждан другде, той губи вкусовите си качества. Това убеждение се аргументира с примери за раздаване на разсад за отглеждане в други селища в Гоцеделчевско.

Биологичните особености на кромида присъстват и в културното изразяване – във фразеологизми, сравнения и др. Личностни качества и действия се сравняват с биологични характеристики на кромида (при проявена упоритост и твърдоглавост, но също и устойчивост на характера: „Баничански кромид – ти го мачкаш, той глави връзва“).

Жените с охота разказват за употребата на кромида в местната кулинария – печен, пържен, в манджи, на яхнии, в баници, в ежедневни и празнични храни. Например постна баница, наричана гълник (прави се със счукани орехи и кромид); капички с лук и оцет за Постна кадълка (сушен фасул за Бъдни вечер), какъч, задължителна

храна за първия ден на Коледа, 25 декември (телешко месо, кромид и подправки), капички със сланина, свинско ушо и кромид за Мръсна кагѝлка (Нова година); трѐсена пита с кромид и сол за новородено. Специалното място на кромида в бита на хората се илюстрира с така наречената огледна баница с кромид, която момата приготвя за сватове, когато отиват да я искат. Количеството кромид лук в баницата е свидетелство за финансовото благосъстояние на нейното семейство.

Баничанският лук има и други употреби, изтъквани от местните жители. Освен за храна, той се използва и като лечебно, багрилно и козметично растение. Люспите на жълтия кромид са естествено багрило за вълната на прочулите се по света баничански чорапи, както и за великденските яйца.

• Растения и идентичност, валоризация на местни растителни ресурси

Процесът на валоризация на определени местни сортове и раси растения е ценностно осмисляне на връзките между човека и територията, представя възможност да се предаде стойност и континюитет на определен начин на живот; на знания, умения и практики, обвързани с екологичната среда, съхранени през десетилетията. Процесът е свързан с трансформация на налични биологични, екологични, социални, икономически, културни ресурси и създаване на символен капитал (Bourdieu 1994; Bourdieu, Vascuant 1992).

Активна роля във валоризацията на местните форми лук имат външните актьори, специалистите, които съдействат за осъзнаване на ценността на съществуващите биологични ресурси. Техните усилия биха били безплодни, ако читалището в селото и неговият секретар, Румяна Джибова, не работят упорито за популяризирането на кромида и мотивирането на местните производители да го отглеждат приоритетно.

През 2014 г. баничанският лук привлича интереса на Слоу Фуд в България във връзка с реализацията на проекта ESSEDRA: Environmental Sustainable Socio-Economic Development of Rural Areas: <http://www.essedra.com/>. Основна негова цел е идентифициране на местни храни (включително сортове/популации), засилване на инициативата на местните общности да ги съхраняват. Баничанският лук е включен в Съкровищницата на Вкусове на световното движение Slow Food (<https://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/banichan-onion/>). През 2016 г. селото е посетено от студенти и преподаватели от Университета за гастрономични науки в гр. Поленцо, Италия. Благодарение на тези инициативи баничанският кромид беше включен в кампания за популяризиране на географските означения като инструмент за съхраняване и валоризация на местни храни, което мотивира местните жители да мислят за възраждане и увеличаване на производството на баничанския кромид и придобиване на знак за защитено наименование за произход (ЗНП). Предприети са стъпки, свързани с кандидатстването за ЗНП – морфометрично описание на лука, органолептичен анализ, набавяне на доказателствен материал за връзката на продукта с конкретната територия. Предстои обединяване на производителите в организация, която да е стопанин на знака за качество ЗНП.

През 2018 г. Народно читалище „Изгрев – 1930“ в с. Баничан е сред победителите в националната кампания „Кулинарното наследство на България“. Читалището участва в конкурса за автентична рецепта с огледната си баница и печели 1000 лв. награда, осигурена от „Метро България“, за организация на локален кулинарен фестивал.

Първият Фестивал на огледната баница, селския труд и Вкусния воден лук се състоя на 8 септември 2019 г. под мотото „Споделяме Вкусотию – споделяме духа на приятелството“. Сред гостите на фестивала са ученици от ПГ по МСС „П. К. Яворов“, гр. Гоце Делчев, както и жители на Югоизточен район

на Република Северна Македония. Подготвени са изложби базари на селскостопанска продукция, кулинарни специалитети от Беласица, Пирин, Родопите и Рила, игри, работилници, сред които и за играчки от кромид. Осъществени са демонстрации за точене на огледна баница, плетене на шарени чорапи и везане на пищюмалци, както и запознаване с уникалната везана карта на селото. В духа на фестивалната традиция и тук се организира кулинарен конкурс и избор на Цар и Царица на кромида за 2019 г. Музикалната програма включва изпълнения на самодейни фолклорни групи от региона.

Празникът предлага разнообразни възможности за активно включване на местни и гости, за индивидуализиране на преживяванията, за създаване на спомени и опознаване на местната култура и традиции. Фестивалът е и възможност за местните производители на лук да продадат своята продукция още същия ден.

Фестивалът е инструмент за заздравяване на връзките в общността, инструмент за валоризация на местните растителни ресурси и свързаното с тях традиционно екологично знание. От една страна, той привлича интереса на посетители „отвън“, а, от друга – разкрива пред местната общност потенциала на биокултурното наследство за икономическо развитие.

• В заключение

За разлика от други култури, считани за „знакови“ за българската кулинария, кромидът заедно с другите видове от рода Лук като че ли остава в сянката на американските фаворити: пипера, фасула, доматиите. Биокултурните корени на тези видове (лук, чесън, праз и др.) са много по-дълбоки, но остават далеч от позитивните асоциации в популярната култура. Едва в последните години локална и национална слава добиха няколко местни форми (напр. Реселешкия воден лук) и се наблюдава възраждане на интереса към отглеждането и предлагането на стари сортове, като

Асеновградската каба. Празникът на реселешкия воден лук се организира от 2010 насам, а от 2017 се появят инициативи за отбелязване на реколтата от праз в с. Плодовитово (Пловдивско) и отново на кромида в с. Сапарево (Самоковско). Към най-ароматния представител, чесъна, също има интерес на две места – в с. Пробуда (Търговишко) и в Долни Раковец (Радомирско), където растението заема основно място в герба на селото (Шагов, Гергов 2019). Местните традиции в производството за пазара, местната кухня, а вече и здравословните ефекти на представителите на рода Лук са основна отправна точка при популяризирането на тези култури чрез празници, на които почти задължително има кулинарно състезание, съревнования за забележителни добиви и размери на зеленчука. До момента нито една от местните форми няма официална закрила, запазена марка и не е включена в списъка на Министерството на земеделието, храните и горите на застрашените от изчезване растителни генетични ресурси.

Подходът на баничанци към техния кромид извежда на преден план ролята на читалището като двигател за създаването на комплексна културна идентичност на селото. Кромидът е неразривен елемент от нея – той е включен във везаната карта на селото, с люспите му се багри част от вълната за пъстрите пищюмали, а щъркелите, с които селото се прочу през последните години, са доказателство, че кромидът се отглежда в екологично чист район, което засилва неговата полезност. И макар че все още няма водещ предприемач, който да обедини производителите на баничански лук, неговото производство расте заедно с цената му. Жителите на селото се надяват, че засиленият интерес към местните храни, породил се в резултат на COVID кризата, няма да подмине и баничанския лук.

За развитието на продукта от значение е и партньорството с учените от проекта „Градината – място на биокултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“, които ще продължат да съдействат за разработването на заявление за ЗНП на местната популация лук и утвърждаването на продукта сред българските потребители.

Литература

- Стрезов, Георги 1891. Два санджака от Източна Македония. – Периодично списание на Българското книжовно дружество в Средец, кн. 37 и 38.
- Шагов, Божидар, Иван Гергов 2019. Село Долни Раковец. София: Аб.
- Barthel, Stephan, Carole Crumley, Uno Svedin 2013. Biocultural refugia. Combating the erosion of diversity in landscapes of food production. – *Ecology and Society*, 18 (4), 71 (www.ecologyandsociety.org/vol18/iss4/art71).
- Bourdieu, Pierre 1994. *Reasons pratiques. Sur la theorie de l'acition*. Paris: Édition du Seuil.
- Bourdieu, Pierre, Loïc J. D. Vacquant 1992. *Réponses. Pour une anthropologie reflexive*. Paris: Édition du Seuil.
- Calvet-Mir, Laura, Carles Riu-Bosoms, Marc González-Puente, Isabel Ruiz-Mallén, Victoria Reyes-García, José Luis Molina 2016. The transmission of home garden knowledge: safeguarding biocultural diversity and enhancing social-ecological resilience. – *Society & Natural Resources*, 2,9 (5), 556 – 571.
- Ellen, Roy, Simon Platten 2011. The social life of seeds. The role of networks of relationships in the dispersal and cultural selection of plant germplasm. – *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17, 563 – 584.
- Galhena, Dilrukshi Hashini, Russell Freed, Karim M. Maredia. 2013. Home gardens: a promising approach to enhance household food security and wellbeing. – *Agriculture & food security* 2 (1), 8.
- Galluzzi, Gea, Pablo Eyzaguirre, Valeria Negri 2009. Uncovering European home gardens: their human and biological features and potential contribution to the conservation of agro-biodiversity. – In: Bailey, Arwen, Pablo Eyzaguirre, Lorenzo Maggioni (eds.). *Crop genetic resources in European home gardens*. Rome: Bioversity International, 8 – 17.
- Ingold, Tim, Gisli Palsson (eds.) 2013. *Biosocial becomings: Integrating social and biological anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.

- *Kumar, B. Mohan, PK Ramachandran Nair* 2004. The enigma of tropical homegardens. – *Agroforestry systems*, 61 (1 – 3), 135 – 152.
- *Maffi, Luisa* 2001. Introduction. – In: Maffi, Luisa (ed.). *On Biocultural diversity. Linking language, knowledge, and the environment*. Washington: Smithsonian, 1 – 50.
- *Niñez, Vera* 1987. Household gardens: theoretical and policy considerations. – *Agricultural Systems* 23 (3), 167 – 186.
- *Vávra, Jan, Petr Daněk, Petr Jehlička* 2018. What is the contribution of food self-provisioning towards environmental sustainability? A case study of active gardeners. – *Journal of Cleaner Production*, 185, 1015 – 1023.
- *Vogl-Lukasser, Brigitte, Christian R. Vogl* 2018. The changing face of farmers' home gardens: a diachronic analysis from Sillian (Eastern Tyrol, Austria). – *Journal of ethnobiology and ethnomedicine* 14 (1), 63.
- *Watson, Jessica W.* 2002. *Home gardens and in situ conservation of plant genetic resources in farming systems*. Rome: Bioversity International.

Автор за контакти:

Валентина Ганева-Райчева

Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей,

Българска академия на науките

valrai@abv.bg

Илюстрации

По време на интервюто Анка показва как са садили кромида в миналото, 2019 г.



*Реколта от кромид 2019 от градината на Анка;
баничанският е вяло*



*От семенната банка на Лиляна – семена на
баничански лук, 2019 г.*



Баничански лук от градината на Лиляна, 2019 г.



Баничански лук от градината на Василка, 2019 г.



Фестивал на огледната баница, селския труд и Вкусния воден лук,
8 септември 2019 г.



Фестивал на огледната баница, селския труд и Вкусния воден лук,
8 септември 2019 г.



Фестивал на огледната баница, селския труд и Вкусния воден лук,
8 септември 2019 г.



*Фестивал на огледната баница, селския труд и Вкусния воден лук,
8 септември 2019 г.*



*Фестивал на огледната баница, селския труд и Вкусния воден лук,
8 септември 2019 г.*



*Местните стопани бележат края на реда или на градината с красиви
цветя, които да радват окото. Фунди (*Tagetes erecta* L.) в градината
на Василка, 2019 г.*



*„То не от хубаво, от зор се е яло“.
Наследено етноботаническо знание
за употребата на раннопролетни
тревисти растения в Югоизточна
България**

Теодора Иванова¹, Юлия Босева¹,

Валентина Ганева-Райчева², Десислава Димитрова¹

• Въведение

Модерният днес foraging (изхранване чрез събиране на растения, гъби и плодове) в България има дългогодишни традиции и една от тях е брането на „зеле“ – раннопролетни тревисти растения, събирани по къра. Че това не е практика, характерна само за миналото, говори фактът, че в градините някои от тях се отглеждат и днес в полудиво състояние в оставени нарочно неоплевени места, които спестяват ходенето по полето, когато е необходимо малко количество.

За традицията в Ивайлоградско съдим и по описанието на Димитър Гинев, който отделя специално внимание на хранителните растения, „събирани наготово от природата“, в краеведската си книга за Пелевун (Плевун): „От най-ранна пролет, още щом се стопи снега, из нивите и градините край село тръгват жени със запретнати престилки, с кофи или кошници в едната ръка и стар нож в другата. Берат зеле. Всъщност събират зелените розетки на различни растения, като „кадънка“, както тук се нарича дивият мак, „овчарска торбичка“, „конско ребро“, „овлак“,

* Текстът е преработен и допълнен вариант на Ivanova, Bosseva, Ganeva-Raycheva, Dimitrova 2018. Това изследване е осъществено с финансовата подкрепа на проект „Градината – място на бикултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“, финансиран от Фонд „Научни изследвания“ (ДН10/1/2016). Авторите са благодарни на всички участници за отзивчивостта по време на теренното проучване и споделеното знание.

1 Институт по биоразнообразие и екосистемни изследвания – БАН

2 Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей – БАН

„трънчек“, „кишлек“, което ще рече киселец, „радика“ (глухарче) и още разни други, с общото име „зеле“, от което се прави зелник (вид баница)“ (Гунев 2014: 78).

Диворастяща храна, диви хранителни растения, диви ядивни растения, зелени – как да опишем растителната биомаса, събрана от природата, която човекът в течение на времето, без да инвестира значителни ресурси, е материализирал като храна благодарение на познания и умения? Диворастящата храна е ценен източник на хранителни вещества, екосистемна услуга, отвоювана от природата с цената на безбройни проби и грешки. Заедно с горските плодове, гъбите, ядките и дивеча, целите надземни части, отделни корени, листа и стъбла, включително луковици и коренища, се използват традиционно по целия свят (Maes & al. 2013, Schulp & al. 2014). Преди масовата механизация на селското стопанство и последвалата „Зелена революция“ усилията, вложени в събиране на диворастящи храни, и ръчният земеделски труд са относително сравними. В територии, в които почвените условия са лоши или реколтите често са застрашени от пропадане заради климатични или антропогенни фактори, събирането е значимо перо в хранителната верига дори през XX в. (вж. Радева 1983: 291). За хората в миналото ролята на диворастящите растения е значима при екстремни ситуации, спешна нужда от набавяне на питателна храна (т.нар. emergency food) при пропадане на реколтата, в края на зимния сезон, преди развитието на пролетните култури, по време на война, епидемии и др. (de Cortes Sánchez-Mata and Tardío 2016; Luczaj and Pieroni 2016). Логично проучванията на ползването на дивото растително разнообразие за храна са насочени там, където то е най-голямо – тревни и горски местообитания, извън населените места. Ролята на градината и свободните пространства около дома като място и източник на диворастящи хранителни растения е слабо проучвана от етноботаническа гледна точна тема.

Сведенията за ползваните от българите диворастящи хранителни растения в миналото са откъслечни и известното

употребявано разнообразие е в дисонанс с данните от заобикалящите ни средиземноморски и балкански държави (Давидов 1927, Радева 1983, Стоянов и Китанов 1960, Nedelcheva 2013). Вакарелски (1977) и по-късно Радева (1983) съобщават за много ограниченото ползване на диворастящи листни зеленчуци предимно за Северозападна България, напр. представители на семейство Лободови (*Chenopodiaceae*) и род Лапав, Киселец (*Rumex*), както и коптивата (*Urtica dioica*). От друга страна, Маркова (2011) изброява близо 20 листни зеленчуци, събирани и приготвяни типично от българите в бедните планински региони. Неделчева (Nedelcheva 2013), обобщавайки етноботаническите данни от края на 19. до средата на XX в. за дивите ядивни растения, съобщава 17 таксона за приготвянето на печива, основно от сем. Щирови (*Amaranthaceae*), няколко вида от сем. Лапавови (*Polygonaceae*), Камбанкови (*Campanulaceae*) и др. Впоследствие Доган и Неделчева (Dogan & Nedelcheva 2015) установяват едва три вида „ядивни зелени“ – киселец (*Rumex acetosella*, вероятно авторите имат предвид *Rumex acetosa*), лапав (*R. patientia*) и коптив (*Urtica dioica*), които се продават на пазарите в пограничните райони с Турция. Тези различия могат да са индикация или за бърза загуба на знание, или за липса на търговска предприемчивост, или за други, все още непознати аспекти, свързани с консумацията на диви „зелени“ в България. Сходни тенденции се съобщават и от други части на Европа, но в тях България не се споменава конкретно (Łuczaj 2010, Łuczaj & al. 2010).

За сравнение в кухнята на останалите източноевропейски и средиземноморските страни диворастящите хранителни растения се използват традиционно широко в печива, супи, салати, закуски и др. (Trichoroulou & al. 2000, Pieroni & al. 2005, Leonti & al. 2006, Pardo-de-Santayana & al. 2007, Tardío 2010, Menendez-Baceta & al. 2012, Łuczaj & al. 2012, Łuczaj & al. 2013a, Pieroni & Quave 2014, Pieroni & al. 2015, Simkova & Polesny 2015, Pieroni & al. 2017, Geraci & al. 2018). Проучвания от последните 20 години установяват negliжиране и постепенно изчезване на традиционното знание

В Европа по темата, включително това, което е свързано с идентификацията и употребата на „зелениите“. Препоръчва се спешно документиране и съхраняване на това знание (Manios & al. 2006, Dogan 2012, D'Antuono 2013, Pieroni & Sövikand 2017).

Разнообразното хранително наследство на балканските държави се дължи както на продължителната и взаимосвързаната история на региона, така на интензивния обмен на ресурси и опит между отделните етнокултурни групи. Честите промени на политическите граници в миналото правят трудно обособяването на специфични национални кухни. Масовите миграции също са допринесли за трансфера на знание между Средиземноморието и вътрешните части на Балканите с континентален и планински климат и с характерни растителни ресурси. Богата и разнообразна информация за използването на дивата флора и микота е съобщена за различни общности в Албания (Pieroni 2017), Босна (Redžić 2006), България (Nedelcheva 2013, Ivanova & al. 2018), Хърватия (Łuczaj 2013c, Łuczaj & Dolina 2014), Северна Македония (Rexhepi & al. 2013) и Румъния (Pieroni & al. 2015).

Печивата са сред популярните и разнообразни храни на Балканите. В България най-известното печиво е баницата, която се приготвя на пластове, разделени от кори или листа, както ги наричат на някои места. В плънката могат да участват разнообразни растителни съставки, различни от житните в тестото, както и подправки, добавяни преди или след изпичането (Маркова 2011). На много места тези печива се наричат *зелник* или с името на основното растение, което се използва в плънката, например *лучник* от лук (*Allium cepa*, Радева 1983), *щирник* от *щир* (*Amaranthus retroflexus*, Nedelcheva 2013). В народните песни, документирани от територии с българско население в края на XIX в., *зелникът* се представя като специално и празнично печиво, приготвено с растения, събрани „от градината“ (Шапкарев 1891 – 1894). Китанов (1953) провежда за първи път етноботаническо изследване върху *дивото зеле* („дивите зелени“), използвано за направа на *зелник* в Южна и Югозападна България. Авторът

публикува кратка информация за 10 вида растения, от които само 4 са общи за двата региона, а именно полска поветица (*Convolvulus arvensis*), полски мак (*Papaver rhoeas*), дялгоплоден мак (*P. dubium*) и поветицовидно фасулче (*Fallopia convolvulus*) (Kitanov 1953).

Тук ще се фокусираме върху етноботаничните данни за приготвянето на зелник и събирането на „диво зеле“ в селища на област Хасково, Югоизточна България. Направена е оценка на съвременното състояние на традиционното екологично знание (ТЕЗ), свързано с ядивните растения, използвани в печива и неговото значение за местните общности.

• Материал и методи

Районът на проучване включва 14 населени места от четири общини в област Хасково, които граничат с Република Турция и Република Гърция (Табл. 1). Преобладават материалите от селища в община Ивайловград.

Площта на областта е 5 543 km² и е комбинация от ниски планини (Източни Родопи и Сакар) и низини (долините на реките Марица, Тунджа и Арда). Надморската височина варира от 50 до 859.3 м. Климатът е континентален със силно средиземноморско влияние, което се дължи на отвореността на Източните Родопи към долното течение на река Марица и близостта на Егейско море. Тези условия предопределят богатото растително разнообразие в района, както и ранна пролетна вегетация на растителността.

В резултат на войни и международни споразумения държавните граници между България, Турция и Гърция се променят неколkokратно през първите десетилетия на XX в., което води до принудителна миграция и обмен на население между трите съседни страни, до съществено преструктуриране на местните общности. В периода на социализма, като следствие от вътрешна миграция към градовете и полските райони на страната, настъпва постепенно обезлюдяване на

крайграничните райони. През последните 40 години населението на областта е намаляло с над 100 000 жители, което се дължи и на външни миграции към Турция, Западна Европа и Северна Америка (Vasileva 1992; Rangelova & Vladimirova 2004; Markova 2010; Mladenov & Piieva 2012). В съвременността областта е населявана от различни етнокултурни групи с християнско и мюсюлманско вероизповедание. Българите християни представят както старо местно население, така и потомци на преселници от Мала Азия, от Източна и Западна Тракия, установили се тук в периода от края на XIX в. до 30-те години на XX в. (Вж. Милетич 1991; Николчовска 1993; Ганева-Райчева, Елчинова, Златкова, Вуков 2012, а специално за Хасковска област вж. Узунова 2012).

Теренните проучвания са проведени през 2017, 2018 и 2020 г. Информантите, представляващи 44 домакинства, са избрани на случаен принцип или са препоръчани от местни ключови респонденти. Проведени са полуструктурирани интервюта с общо 37 жени и 8 мъже на възраст от 27 до 84 години (72% над 65 години). Въпроси, свързани с ядивните зелени, са задавани на допълнителни респонденти при посещения на пазари в общинските центрове и по време на Фестивала на традиционните храни, поминък и занаяти „Кулинарното наследство на Тракия“ в Ивайловград, организиран от общината. В него участват местни производители и самодейци от читалища от около 10 селища в пограничния район.

От респондентите се очакваше да споделят знание, свързано с приготвянето на печива и плънки за тях на растителна основа, както и опит и спомени за ядивните „зелени“ в местната кухня. Обсъждани са и по-обща въпроси, свързани с използването и значението на дивите и култивирани хранителни растения. Фокусът на изследването беше върху растенията в близост до населените места или в дворовете, за да можем да оценим най-достъпните ресурси на ядивни „зелени“ за местните хора. В проучването са спазени препоръките за етични норми на Международното дружество по етнобиология (ISE 2008). Събрани са снимки и хербарни образци, които са депозираны в хербариума

на Института по биоразнообразие и екосистемни изследвания при БАН (SOM). За определянето на растителните видове е използван „Определител на растенията в България“ (Делипавлов и Чешмеджиев 2003).

• Резултати

Растенията, използвани в пълнките на зелниците, принадлежат към 15 семейства (Табл. 2), като най-голям е броят на видовете от сем. Щирови (*Amaranthaceae*) и Кръстоцветни (*Brassicaceae*) – четири. Останалите семейства са представени с един или два вида. Растенията, използвани при приготвянето на зелниците, могат да се разпределят в две групи: диви/полукултивирани – 14 таксона, и култивирани листни зеленчуци/житни – 10 таксона. Информация за две от диворастящите растения, събирани в Покрован и в Свирачи, се е запазила само като местни названия, без знание за разпознаване. Дивите видове са предимно рудерали (щир, тученица, овчарска торбичка и др.), които се срещат като плевели в дворовете, по изоставени полета и ниви, обитават участъци край реки и пътища.

В миналото хората са събирали „диво зеле“ за собствена консумация преди появата на други зеленчуци. Мария от с. Покрован, Ивайловградско, е запомнила от майка си, че правила зелника с овчарска торбичка, мачок, щир, олак, карпузка, тученица, които берели по нивите и по лозята. Марулята и спанакът започнали да се ползват в съвременността.

Днес по-възрастните жители на изследваните селища предпочитат да отглеждат малки „диви“ петна с някои видове в дворовете си за по-голямо удобство. Тези растения се оставят из лехите със зеленчуци и цветя и за разлика от плевелите се определят като полезни. В зелниците се използва цялата надземна част на растенията, като се избягват едрите цветни пъпки. Така дивите видове се използват като едногодишни, дори да са дву- или многогодишни, и цялото растение се унищожава при събирането.

Най-разнообразни са пълнките за зелници с диви видове в Ивайловградско, приготвени от потомци на малоазийските българи. Те наричат „зелник“ само печивата, чиято пълнка се прави с диворастящи растения или с маруля (*Lactuca sativa*), за предпочитане е черната маруля (сорт „Черна Гюмюрджинска“) заради по-плътната консистенция на листата, близка до тази на „дивото зеле“. В допълнение марулята е единственото „зеле“ за зелниците на малоазийските българи, което може да се намери и на местните пазари. Тя се използва както за приготвянето на зелници, така и за салати, за разлика от дивото зеле, което се използва само за зелници. За разлика от дивото зеле *L. sativa* не се съхранява замразена, тъй като листата ѝ са много крехки. Крехките сортове салата не са подходящи за пълнка на зелник, тъй като са твърде меки и нежни. Поради това се наблюдава интерес към отглеждане и любителско семенопроизводство на сортове маруля с по-груби листа. Зелник с листа от маруля се оказва доста популярен сред малоазийските българи, включително и сред по-младите поколения.

За жителите на Свирачи, Ивайловградско, потомци на малоазийски българи, зелникът е част от ежедневната храна и в съвремието. Пълнката най-често е от маруля. „Лятото, когато има маруля – само от маруля. Има черна маруля, жълта кърдрава маруля, продават се семена. Купуваме си и си сеем. Има обикновена маруля, по-твърда е. Най-различни марули сеем тук: обикновена жълта, кърдрава, черна кърдрава маруля. Различни сеем. Всяка къща си прави. Когато няма маруля, има едно гръцко цвекло. То не е като другото (захарното – бел. авт.), само корени прави и е по-меко. Като няма маруля, правим зелник с това гръцко цвекло“, обяснява ни Тянка. Примерът е показателен и за това, че разнообразието от зелени следва да се мисли и в категориите на последователни цикли, периоди във времето, а не непременно като едновременно съвкупност от различни видове.

Лободата (*Atriplex hortensis*) и лапавът (*Rumex patientia*), които се използват в цяла България, не само в пълнките на зелниците,

но и за направата на разнообразни месни или безмесни ястия, хората в Ивайловградско пренебрегват изобщо като хранителни растения, въпреки че и двата вида се срещат на територията на обитаваните от тях селища. Диворастящите зелени се събират само в ранните фази на вегетацията, когато вкусът и консистенцията им е най-подходяща. Крехкостта на зелените не се асоциира с конкретни таксони. По-възрастните жители в Ивайловградско споделят за търсенето, понякога рисково, на растения, които не са горчиви на вкус. Такъв е случаят с *Ranunculus arvensis* (полско лютиче), отровно растение, което обаче се счита за подходящо за приготвяне на зеленици преди цъфтеж. Един от респондентите подчерта предимството на замразяването на смес от диво зеле за приготвяне на зелник извън сезона.

Диворастящи зелени се събират само за лична консумация и не се предлагат на пазара. Някои от потомците на малоазийските българи споделят, че употребата им се счита за „старомодна“, без обаче да придават отрицателна конотация на зелника като храна, приготвяна от по-старите поколения.

За други зелникът е част от местната традиционна кухня, който се поднася на гости на селото или се приготвя за кулинарни фестивали. Осмислянето му като част от кулинарното наследство е повод за съхраняване на знанието за диворастящите зелени, използвани като плънка. За Тянка, кметски наместник на с. Свирачи, зелникът, пилето с булгур, пилето с кус-кус, и клинът (баница с извара) са емблематични традиционни ястия за жителите на селото. Докато другите храни са били характерни за традиционната сватба, зелникът се прави и до днес през пролетта и лятото. Външният интерес, както и новосъздадени празници, свързани с местни кулинарни традиции, провокират активност за съхранение на традиционно знание: „Иван Звездев като дойде в Свирачи, го посрещнахме с традиционни храни и зелник също. Едно време нашите са го правили с младичък мак, по нивите расте. Преди да започнат да орат лозята, от него, младичък да е. После не става... При нас няма праз, лук... От тученица също – листата.

Като тръгнем да търсим мак, мачок му викаме, я берем, също и овчарската торбичка. Има едно кокоша мас, стои едно топчесто и от него, но по-малко. Като е от дивото, слага се малко извара. През седмицата и сега задължително точим зелник, веднъж седмично. Младите сега с готови кори, ние си разтокваме“.

За разлика от потомците на малоазийските българи, други жители на региона определят бялата куча лобода (*Chenopodium album*), консумирана по време на войните, като „храна от гладните години“ и използването ѝ в съвременето не се препоръчва, тъй като „няма нужда от това в днешно време“, въпреки, че се намира в изобилие в запустели дворове и градини.

Полукултивираните видове *Atriplex hortensis* (лобода) и *Rumex patientia* (лапаг) имат запазено място в дворовете, обикновено в тяхната периферия. Копривата (*Urtica dioica*) се разглежда като диворастваща или полукултивирана, тъй като някои от респондентите я отглеждат на малки площи, подобно на лапада. Всички тези видове се съобщават като самостоятелни съставки на пълнката на различни баници. Когато пълнката се прави само от зеленици, тези баници могат да се използват като храна по време на Великденския пост. Може обаче към пълнката да се добавят яйца, сирене или картофи и да се консумират без конкретен повод.

Баница, наречена „зелник“, може да се приготви и с кисело зеле. Тя се използва като храна от мюсюлманите в община Ивайловград (с. Белополци), а също и от християните в общините Хасково и Свиленград по време на Коледния пост и като част от трапезата на Бъдни вечер). Техниката за приготвяне на празничния зелник с кисело зеле е по-сложна, корите се точат и разтягат, докато достигнат желаната дебелина. Този вид зелник не беше познат на потомците на малоазийските българи, които дори бяха изненадани от неговото съществуване.

Друга етнокултурно обусловена разлика е употребата на тученицата (*Portulaca oleraceae*), която потомците на малоазийските българи използват в пълнката на зелниците, а турците – за салата. За приготвянето на салата малоазийските

българи използват млади върхари от терпентинов кукуч (*Pistacia terebinthus*). Твърди се, че е мощен афродизиак (с. Плевун).

Установено е, че други култивирани ядивни зелени (манголд – *Beta vulgaris* var. *cicla* и спанак – *Spinacia oleracea*) могат да се използват поотделно или в комбинация с други видове, докато различните видове лук (праз – *Allium ampeloprasum* и лук – *A. cepa*) се използват от малоазийските българи само в комбинация с диворастящи зелени.

Понякога към пълнката от зелени се добавя ориз или булгур, които поемат излишната влага и служат за уплътняване на структурата на баницата.

• Дискусия

От десетте таксона диворастящи зелени, посочени от участниците в изследването като съставки на пълнка за зелника, половината са посочени за България в по-ранни публикации (Kitanov 1953; Nedelcheva 2013). С изключение на кучата лобода (*Chenopodium album*) всички останали са познати на потомците на малоазийските българи. Вероятно това знание се е развивало, „пътувайки“ с тях по време на миграциите през XVIII – XX в. към и от Мала Азия. Наблюдават се някои общи диворастящи зелени (напр. *Anchusa* sp., *Mentha* sp., *Papaver* sp., *Stellaria media*, *Urtica dioica*), традиционно използвани от населението на Егейска Турция (за обзор вж. Dogan 2012). Славянският произход на повечето местни названия на таксоните показва, че това традиционно знание не е заимствано от гърците или турците и е още едно доказателство за устойчивост. Подобни резултати са получени и при проучването на славянска диаспора в Южна Италия, която се е установила там през XIV в. (di Tizio & al. 2012). Отсъствието на лапада и градинската лобода, широко използвани в цяла България в пълнката на зелниците, отличава традиционното приготвяне на зелник от малоазийските българи. Лукът (*Allium* sp.) не се споменава като самостоятелна пълнка на баница или

други печива за разлика от Северна България, където е типичен за лучниците (Радева 1983).

Обособяването на площи в градините с диворастящи зеленици показва, че те се ценят от хората. Стремелът дивото зеле да е „под ръка“ води до намаляване на знанията за разнообразието от използваните видове само до тези, които се отглеждат преднамерено или пък се запазват като част от плевелите, растящи в домашните градини. Използването на маруля (*Lactuca sativa*) при приготвянето на зелниците е един такъв пример, тъй като отглеждането ѝ и наличието ѝ на пазара я прави удобна за употреба дори и от живеещите в градовете.

Диворастящите видове, установени в проучването, не се предлагат по пазарите или по друг начин, което е в унисон с осъждателното от пресни диворастящи зеленици на българските пазари за разлика от турските в трансграничния район (Dogan & Nedelcheva 2015). В този смисъл може да се каже, че традиционното знание за използването на диворастящи зеленици е съхранено в микро-„джобове на знание“ (в смисъла на Barthel & al. 2014) и е недостъпно за широката публика. Поради това пазарите в България не могат да се считат за надежден източник на информация за консумирането на зеленици за разлика от тези в други страни, където пазарите са важен източник за инвентаризиране на традиционното екологично знание (Dogan 2013; Łuczaj & al. 2013c).

По времето на социализма (1944 – 1989 г.) всички оператори на храни (продавачи и готвачи) са били обучавани и контролирани да произвеждат конкретен набор от ястия и продукти в съответствие със Сборника от рецепти за заведенията за обществено хранене, публикуван и многократно преиздаван от българското Министерство на вътрешната търговия и услугите (1981), в резултат от което се наблюдава постепенно изчезване на занаятчийските храни и избледняване на традиционното знание, свързано с диворастящите ядивни растения в България. Подобни тенденции се съобщават и в други европейски страни, напр. Беларус и Полша. Все пак българите не могат да се определят като хербофоби за разлика от жителите на някои други страни (Łuczaj

2010; Łuczaj & al. 2013b). В сравнение с някои средиземноморски страни обаче използването на диворастящи зелени в България е по-ограничено, което може да се отгледва както на по-голямото растително разнообразие на Средиземноморския регион така и на културни различия (Leonti & al. 2006; Ghirardini & al. 2007; Tardío 2010; Dogan 2012; Łuczaj & al. 2012; Dolina & Łuczaj 2014). Близостта на изследваната територия със Средиземноморието вероятно обуславя традиционното екологично знание, свързано с диворастящи зелени, да е по-близо до средиземноморската хербофилия. Кардиналните промени в бита на селските жители по времето на социализма са довели до съвременните хранителни навици и покупателното поведение на българите като цяло. Ограничаването на предприемачеството преди 1989 г. и насладеният срам от предлагането на фермерски продукти на пазара обясняват донякъде използването на домашно приготвена растителна храна основно за лична консумация (Rose & Tikhomirov 1993; Капеев 2002). Бъдещи проучвания в западните и северните части на България биха позволили конструирането на общ модел за страната и сравняване на отделните региони.

Бъдещето на знанието, свързано с използването на ресурсите от диворастящи зелени, изглежда неясно поради миграциите към по-големите градове и в чужбина. Все пак различните начини на популяризиране на традиционното знание посредством културни фестивали, панаири и др. и подкрепа за предприемачеството в производството на храни за целите на туризма на базата на тези специфични кулинарни традиции биха били от полза за местната икономика и за цялостното положително възприемане на региона.

• Заключение

Събраната информация за диворастящите ядивни зелени (диво зеле), използвани от местните общности в Югоизточна България в традиционни печива, показва, че знанието, свързано с тяхното приготвяне е достояние на конкретни общности, а често и

на отделни индивиди. Традициите на малоазийските българи, съхранени от техните потомци, разкриват използването на значително по-голямо разнообразие от диворастящи видове, поради което има нужда от по-нататъшни изследвания. Това, че знанието за тяхната употреба е ограничена в семейството за лична консумация, обяснява липсата на информация за биоразнообразието на дивото зеле, което от своя страна води до общото заключение, че българите избягват консумацията на диворастящи зелени и се фокусират предимно върху събирането на лечебни растения, горски плодове и гъби. Необходими са последващи проучвания не само за документиране на традиционното екологично знание, но и за неговата валоризация посредством приготвянето на специфични храни, развитие на културния капацитет на региона и създаването на туристически продукти.

Литература

- *Вакарелски, Христо* 1977. Етнография на България. Второ изд. София: Наука и изкуство.
- *Ганева-Райчева, Валентина, Магдалена Елчинова, Меглена Златкова, Николай Вуков* (съст.) 2012. Миграции от двете страни на българо-турската граница: наследства, идентичности, интеркултурни взаимодействия. София: ИЕФЕМ, достъпно на <http://iefem.bas.bg/migratsii-ot-dvete-strani-na-bulgaro-turskata-granitsa.html>; същона: <http://books.google.com/books?isbn=9548458411>
- *Гинев, Димитър* 2014. 100 години в Пелевун. 1914 – 2014.
- *Делипавлов, Димитър, Илия Чешмеджиев* 2003. Определител на растенията в България. Пловдив: Акад. изд. Аграр. университет.
- *Китанов, Борис* 1953. Материали по използването на дива растения в народното стопанство. – Известия на Ботаническият институт, БАН, 3, 257 – 260.
- *Маркова, Мария* 2011. Храна и хранене: между природа и култура. София: Изд. на БАН „Проф. Марин Дринов“.
- *Милетич, Любомир* 1991. Разорението на тракийските българи през 1913 година. Варна: Свят '91 (фототипно издание от 1918).
- *Николчовска, Мария* 1993. Малоазийските българи в Ивайловградско. Спомени и предания за основаването и съществуването на българските села в Мала Азия. – Български фолклор, 19 (1), 22 – 34.
- *Радева, Лилия* 1983. Традиционна народна трана. В: Етнография на България. Т. 2. Материална култура. София: Издателство на БАН, 291 – 297.
- *Стоянов, Николай, Борис Китанов* 1960. Диви полезни растения в България. София: Изд. на БАН.
- *Узунова, Красимира* 2012. Миграциите на българското население от Западна и Източна Тракия в Хасковския регион. – В: Ганева-Райчева, Валентина, Магдалена Елчинова, Меглена Златкова, Николай Вуков (съст.). Миграции от двете страни на българо-турската граница: наследства, идентичности,

интеркултурни взаимодействия. София: ИЕФЕМ, 130 – 138, гостънно на <http://iefem.bas.bg/migratsii-ot-dvete-strani-na-bulgaro-turskata-granitsa.html>; също на: <http://books.google.com/books?isbn=9548458411>.

- *Шанкарев*, Кузман (съст.) 1891 – 1894. Сборник от български народни умотворения. Ч. 1 – 3. София/Пловдив; 2 изд. В 4 тома. София: Български писател, 1968 – 1973.

- *Barthel*, Stephan, *John Parker*, *Carl Folke*, *Johan Colding* 2013. Urban gardens: pockets of social-ecological memory. – In: *Tidball*, Keith, *Marianne Krasny* (eds.) *Greening in the red zone: disaster, resilience and community greening*. Dordrecht: Springer Science & Business Media, 145 – 158.

- *D'Antuono*, Luigi Filippo 2013. Traditional foods and food systems: a revision of concepts emerging from qualitative surveys on-site in the Black Sea area and Italy. – *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93 (14), 3443 – 3454.

- *De Cortes Sánchez-Mata*, María, *Javier Tardío* (eds.) 2016. *Mediterranean wild edible plants: ethnobotany and food composition tables*. Springer.

- *Di Tizio*, Alessandro, *Łukasz Łuczaj*, *Cassandra Quave*, *Sulejman Redžić*, *Andrea Pieroni* 2012. Traditional food and herbal uses of wild plants in the ancient South-Slavic diaspora of Mundimitar/Montemitro (Southern Italy). – *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 8 (1), 21.

- *Dogan*, Yunus 2012. Traditionally used wild edible greens in the Aegean Region of Turkey. – *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81 (4), 329 – 41.

- *Dogan*, Yunus, *İlker Uğulu*, *Nazmi Durkan* 2013. Wild edible plants sold in the local markets of Izmir, Turkey. – *Pakistan Journal of Botany*, 45 (S1), 177 – 84.

- *Dogan*, Yunus, *Anely Nedelcheva* 2015. Wild plants from open markets on both sides of the Bulgarian-Turkish border. – *Indian Journal of Traditional Knowledge*, 14 (3), 351 – 358.

- *Dolina*, Katija, *Łukasz Łuczaj* 2014. Wild food plants used on the Dubrovnik coast (South-East Croatia). – *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 83 (3), 175 – 81.

- *Geraci*, Anna, *Filippo Amato*, *Giuseppe Di Noto*, *Giuseppe Bazan*, *Rosario Schicchi* 2018. The wild taxa utilized as vegetables in Sicily

(Italy): a traditional component of the Mediterranean diet. – *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 14 (1), 14.

- *Ghirardini, Maria Pia, Marco Carli, Nicola del Vecchio, Ariele Rovati, Ottavia Cova, Francesco Valigi, Gaia Agnetti, Martina Macconi, Daniela Adamo, Mario Traina, Francesco Laudini, Iliaria Marcheselli, Nicolò Caruso, Tiziano Gedda, Fabio Donati, Alessandro Marzadro, Paola Russi, Caterina Spaggiari, Marcella Bianco, Riccardo Binda, Elisa Barattieri, Alice Tognacci, Martina Girardo, Luca Vascetti, Piero Caprino, Erika Sesti, Giorgia Andreozzi, Erika Coletto, Gabriele Belzer, Andrea Pieroni* 2007. The importance of a taste. A comparative study on wild food plant consumption in twenty-one local communities in Italy. – *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3 (1), 22.

- *International Society of Ethnobiology (ISE)*. 2008: The ISE Code of Ethics. <http://www.ethnobiology.net/what-we-do/core-programs/iseethics-program/code-of-ethics/>

- *Ivanova, Teodora, Mihail Chervenkov, Tatyana Stoeva, Stoyan Chervenkov, Yulia Bosseva, Almira Georgieva, Elina Tsvetanova, Albena Alexandrova, Dessislava Dimitrova* 2018. Samardala: specificities and changes in the ethnobotanical knowledge about *Allium siculum* subsp. *dioscoridis* (Sm.) K. Richt. in Bulgaria. – *Genetic Resources and Crop Evolution*, 65 (5), 1349 – 1357.

- *Ivanova, Teodora, Yulia Bosseva, Valentina Ganeva-Raycheva, Dessislava Dimitrova* 2018. Ethnobotanical knowledge on edible plants used in zelnik pastries from Haskovo province (South-East Bulgaria). – *Phytologia Balcanica*, 24 (3), 389 – 396.

- *Kaneff, Deema* 2002. The shame and pride of market activity: morality, identity and trading in postsocialist rural Bulgaria. In: Mandel, Ruth, Caroline Humphrey (eds.), *Markets and moralities: ethnographies of postsocialism*. New York: Berg. Oxford, 33 – 53.

- *Leonti, Marco, Sabine Nebel, Diego Rivera, Michael Heinrich* 2006. Wild gathered food plants in the European Mediterranean: a comparative analysis. – *Economic Botany*, 60 (2), 130 – 142.

- *Łuczaj, Łukasz* 2010. Changes in the utilization of wild green vegetables in Poland since the 19th century: a comparison of four ethnobotanical surveys. – *Journal of Ethnopharmacology*, 128 (2), 395 – 404.

- *Łuczaj, Łukasz, Katija Dolina, Stjepan Perković* 2013a. Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (Northern

Dalmatia, Croatia). – *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 82 (4), 275 – 281.

- *Łuczaj*, Łukasz, Piotr Köhler, Ewa Pirożnikow, Maja Graniszewska, Andrea Pieroni, Tanya Gervasi 2013b. Wild edible plants of Belarus: from Rostafiński's questionnaire of 1883 to the present. – *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9 (1), 21.
- *Łuczaj*, Łukasz, Marijana Zovko Končić, Tihomir Miličević, Katija Dolina, Marija Pandža. 2013c. Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (Southern Croatia). – *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 9 (1), 2.
- *Łuczaj*, Łukasz, Andrea Pieroni, Javier Tardío, Manuel Pardo-de-Santayana, Renata Sôukand, Ingvar Svanberg, Raivo Kalle 2012. Wild food plant use in 21st century Europe, the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. – *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 814, 359 – 370.
- *Łuczaj*, Łukasz, Andrea Pieroni 2016. Nutritional ethnobotany in Europe: From emergency foods to healthy folk cuisines and contemporary foraging trends. – In: *Mediterranean wild edible plants*. New York: Springer, 33 – 56.
- *Maes*, Joachim, Camino Liqueste, Anne Teller, Markus Erhard, Maria Luisa Paracchinia, José I. Barredo, Bruna Grizzetti, Ana Cardoso, Francesca Somma, Jan-Erik Petersen, Andrus Meiner, Eva Royo Gelabert, Nihat Zal, Peter Kristensen, Annemarie Bastrup-Birk, Katarzyna Biał, Chiara Piroddia, Benis Egoh, Carlo Lavalle, Hans Keune 2013. Mapping and assessment of ecosystems and their services: an analytical framework for ecosystem assessments under action 5 of the EU biodiversity strategy to 2020. Ispra: JRC.
- *Manios*, Yannis, Vivian Detopoulou, Francesco Visioli, Claudio Galli 2006. Mediterranean diet as a nutrition education and dietary guide: Misconceptions and the neglected role of locally consumed foods and wild green plants. – *Forum of Nutrition*, 59, 154 – 170.
- *Markova*, Eugenia 2010. Effects of migration on sending countries: lessons from Bulgaria. *Hellenic Observatory papers on Greece and Southeast Europe, GreeSE*. London: The Hellenic Observatory, London School of Economics and Political Science, paper no. 35.
- *Menendez-Baceta*, Gorka, Laura Aceituno-Mata, Javier Tardío, Victoria Reyes-García, Manuel Pardo-de-Santayana 2012. Wild edible

plants traditionally gathered in Gorbeialdea (Biscay, Basque Country). – Genetic Resources and Crop Evolution, 59 (7), 1329 – 1347.

- *Mladenov, Chavdar, Margarita Ilieva* 2012. The depopulation of the Bulgarian villages. – Bulletin of Geography. Socio-economic series, 17 (17), 99 – 107.

- *Nedelcheva, Anely* 2013. An ethnobotanical study of wild edible plants in Bulgaria. – Eurasian Journal of Biosciences, 7: 77-94.

- *Pardo-de-Santayana, Manuel, Javier Tardío, Emilio Blanco, Ana Maria Carvalho, Juan José Lastra, Elia San Miguel, Ramón Morales* 2007. Traditional knowledge of wild edible plants used in the northwest of the Iberian Peninsula (Spain and Portugal): a comparative study. – Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 3, 27.

- *Pieroni, Andrea, Cassandra L. Quave* (eds.) 2014. Ethnobotany and Biocultural Diversities in the Balkans: Perspectives on Sustainable Rural Development and Reconciliation. New York/Heidelberg: Springer.

- *Pieroni, Andrea, Renata Sõukand* 2017. The disappearing wild food and medicinal plant knowledge in a few mountain villages of North-Eastern Albania. – Journal of Applied Botany and Food Quality, 90, 58 – 67.

- *Pieroni, Andrea, Sabine Nebel, Rocco Franco Santoro, Michael Heinrich* 2005. Food for two seasons: culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. – International Journal of Food Sciences and Nutrition, 56 (4), 245 – 272.

- *Pieroni, Andrea, Anely Nedelcheva, Yunus Dogan* 2015. Local knowledge of medicinal plants and wild food plants among Tatars and Romanians in Dobruja (South-East Romania). – Genetic Resources and Crop Evolution, 62 (4), 605 – 620.

- *Rangelova, Rossitsa, Katia Vladimirova* 2004. Migration from central and eastern Europe: the case of Bulgaria. – South-East Europe Review for Labour and Social Affairs, 3, 7 – 30.

- *Redžić Sulejman* 2006. Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Bosnia and Herzegovina. – Ecology of Food and Nutrition, 45 (3), 189 – 232.

- *Rexhepi, Besnik, Behxhet Mustafa, Avni Hajdari, Jehona Rushidi-Rexhepi, Cassandra L. Quave, Andrea Pieroni* 2013. Traditional medicinal plant knowledge among Albanians, Macedonians and Gorani in the

Sharr Mountains (Republic of Macedonia). – Genetic Resources and Crop Evolution, 60 (7), 2055 – 2080.

- Rose, Richard, Yevgeniy *Tikhomirov* 1993. Who grows food in Russia and Eastern Europe? – Post-Soviet Geography, 34 (2), 111 – 126.
- Schulp, Catharina, Wilfried *Thuiller*, Peter H. *Verburg* 2014. Wild food in Europe: A synthesis of knowledge and data of terrestrial wild food as an ecosystem service. – Ecological Economics, 105, 292 – 305.
- Simkova, Katerina, Zbynek *Polesny* 2015. Ethnobotanical review of wild edible plants used in the Czech Republic. – Journal of Applied Botany and Food Quality 88 (1), 49 – 67.
- Tardío, Javier 2010. Spring is coming: the gathering and consumption of wild vegetables in Spain. – In: Manuel Pardo-de-Santayana, Andrea Pieroni, Rajindra Puri (eds.) Ethnobotany in the New Europe: people, health and wild plant resources. Oxford-New York: Berghahn Books, 211 – 238.
- Trichopoulou, Antonia, Effie *Vasilopoulou*, Peter *Hollman*, Christos *Chamalides*, Foufa, E. *Kaloudis*, Tr. *Daan Kromhout*, Ph. *Miskaki*, I. *Petrochilou*, E. *Poulima*, K. *Stafilakis*, D. *Theophilou* 2000. Nutritional composition and flavonoid content of edible wild greens and green pies: A potential rich source of antioxidant nutrients in the Mediterranean diet. – Food Chemistry, 70, 319 – 323.

Автор за контакти:

Теодора Иванова

Институт по биоразнообразие и екосистемни изследвания,

Българска академия на науките,

ул. „Акад. Георги Бончев“, бл. 23

1113 София, БЪЛГАРИЯ

tai@bio.bas.bg

Приложение

Таблица 1:

Община	Населено място	Координати
Хасково	Хасково*	41.9344° N, 25.5554° E
Хасково	Нова надежда	42.0167° N, 25.7215° E
Ивайловград	Белополци	41.5221° N, 25.8063° E
Ивайловград	Долно Луково	41.3735° N, 26.0759° E
Ивайловград	Хухла	41.5661° N, 26.0986° E
Ивайловград	Ивайловград*	41.5267° N, 26.1243° E
Ивайловград	Покрован	41.5459° N, 26.0502° E
Ивайловград	Мандрица	41.3918° N, 26.1331° E
Ивайловград	Орешино	41.4569° N, 26.0913° E
Ивайловград	Плевун	43.4170° N, 24.6067° E
Ивайловград	Свирачи	41.4787° N, 26.1158° E
Любимец	Любимец*	41.8474° N, 26.0855° E
Маджарово	Долни Главанак	41.6836° N, 25.8237° E
Свиленград	Свиленград*	41.7655° N, 26.2019° E

* град

Таблица 2: Диви и култивирани таксони, използвани за приготвяне на зеленник в Хасковска област, Югоизточна България

Таксон	Семейство	Местно име	Диво/ Култивирано	Използвани части	Брой селища
<i>Allium ampeloprasum</i> L.	<i>Amaryllidaceae</i>	праз	Култивирано	L, PS	1
<i>Allium cepa</i> L.	<i>Amaryllidaceae</i>	лук, суган-лук	Култивирано	L, PS	1
<i>Anchusa</i> sp.	<i>Boeraginaceae</i>	Воловяк*, овлак	Диво	L	2
<i>Atriplex hortensis</i> L.	<i>Amaranthaceae</i>	лобода	Полудиво	L	1
<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> L.	<i>Amaranthaceae</i>	гръцко цвекло, лемен спанак	Култивирано	L	2
<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i>	<i>Brassicaceae</i>	главесто зеле	Култивирано	L	3
<i>Calepina irregularis</i> (Asso) Thell.	<i>Brassicaceae</i>	-	Диво	WA	1
<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	<i>Brassicaceae</i>	некътче	Диво	WA	2
<i>Cardamine hirsuta</i> L.	<i>Brassicaceae</i>	конско ребро*	Диво	WA	2
<i>Chenopodium album</i> L.	<i>Amaranthaceae</i>	Вършивица*	Диво	WA	2
<i>Lactuca sativa</i> L.	<i>Asteraceae</i>	маруля	Култивирано	L	5
<i>Mentha spicata</i> L.	<i>Lamiaceae</i>	гъзрум/гъзам	Култивирано	WA	1
<i>Oryza sativa</i> L.	<i>Poaceae</i>	ориз	Култивирано	S	2

<i>Praver dubium</i> L	<i>Praveraceae</i>	кавѝнка*	Диво	WA	2
<i>Praver rhoes</i> L.	<i>Praveraceae</i>	кавѝнка*	Диво	WA	2
<i>Portulaca oleracea</i> L.	<i>Portulacaceae</i>	тученица, семзелек	Диво, полудиво	WA	3
<i>Ranunculus arvensis</i> L.	<i>Ranunculaceae</i>	патешко крaче	Диво	WA	1
<i>Rumex patientia</i> L.	<i>Polygonaceae</i>	лапад*	Диво, полудиво	L	3
<i>Solanum tuberosum</i> L	<i>Solanaceae</i>	картоф	Култивирaно	T	3
<i>Spinacia oleracea</i> L.	<i>Amaranthaceae</i>	спанак	Култивирaно	WA	6
<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	<i>Caryophyllaceae</i>	жабни черва	Диво	WA	1
<i>Triticum aestivum</i> L.	<i>Poaceae</i>	булгур	Култивирaно	S	2
<i>Urtica dioica</i> L.	<i>Urticaceae</i>	коприва*	Диво, полудиво	L	4
<i>Неидентифициран</i>		кокоша мас	Диво	WA	1
<i>Неидентифициран</i>		карпузка	Диво	WA	1

L – листа; PS – псевдостъбло; S – семена; T – грудки; WA – надземни части

A – потомци на албанци християни, B – българи православни християни (старо местно население), AB – потомци на малоазийски българи, C – българи униати (старо местно население), T – турци

* Вид, вече публикуван като плевѝнка за зеленѝк.

Буренливо място с пролетни झाкове в с. Ламбух, Ивайловградско



*Изоставените градини са идеално място за избуяването на лапада.
С. Мандрица, Ивайловградско*



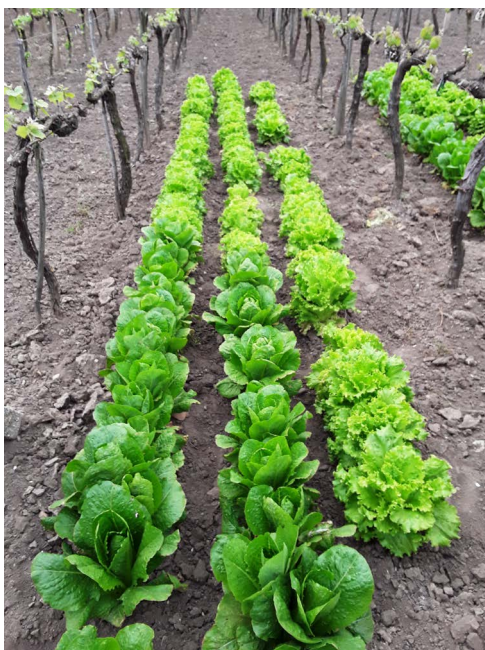
Обгрижвано петно с тученица (Portulaca oleracea L.), оставено след прибирането на реколтата и разчистването на градината през есента, с. Белополяне, Ивайловградско



Семзелекът (тученица – Portulaca oleracea L.) в цветната леха на Шукрие в с. Белополици, Ивайловградско, се пази за салата.



Воловякът (Anchusa sp.) става за ядене преди да се появи стъблото. „Събираме го в дерето край бахчата“, казва Ирина от с. Долно Луково, Ивайловградско.



Станка от с. Орешино, Ивайловградско, сади Черна (Гюмюрджинска) маруля (Lactuca sativa L.) специално за зелника, защото има твърди листа. „Новите (къдриви) салати не стават за тая работа, много са меки“.



Сред любимите „зелета“
на Любка от с. Плевун,
Ивайловградско, са
кадънката (мак, мачек,
булица, кадънка – *Papaver
rhoeas L./P. dubium L.*)
и патешкото краче
(*Ranunculus arvensis L.*),
които са отровни като
възрастни растения.



Зелниците на Любка от с. Плевун имат пълнка от патешко краче, каджика, некътче (овчарска торбичка), гъозум, спанак и зелен лук от градината.

Зелник от с. Свирачи, Ивайловградско, на Фестивала на традиционните храни, поминък и занаяти „Кулинарното наследство на Тракия“ в Ивайловград, 2017 г.



*Зелници от с. Свирачи
на Фестивала на
традиционните храни,
поминък и занаяти
„Кулинарното наследство
на Тракия“ в Ивайловград,
2017 г.*



Началото на Празника на рилския зелник в самоковското село Бели Искър е сложено през 2002 г. Зелниците се приготвят с киселец и/или лапад и се украсяват с пръжки, зелен лук, яйца и цветя, за да грабнат окоито на журито. Зелниците първенци се продават на благотворителен търг.



Социалният живот на селския пипер (по материали от Берковския край)

Яна Янчева

В хода на дългогодишните ми теренни проучвания в село Мездрия и Берковския край, където до колективизацията зеленчукопроизводството не е било основен селскостопански сектор, ми направи впечатление, че най-популярният и най-масово употребяван местен зеленчук е останал напълно пренебрегнат в производство на местното ТКЗС. Зададох си въпроса на какво се дължи съхраняването на местния тънъкостенен и тривърх *селски пипер* до ден днешен, а той ме провокира да надникна в социалния живот на пипера.

Целта на настоящото изследване¹ е да разкрие мястото на селския пипер в живота на стопаните му, да покаже как отглеждането на една земеделска култура (макар и с периферно икономическо значение) и консумирането на плодовете ѝ организират живота на домакинствата. Опирам се на концепцията на Джесика Барнс за „социалните светове“ на стопанските растения, под което тя разбира преплитанията на живота на растенията с този на хората, които имат отношения с растенията, било то като производители, търговци или консуматори. При това тя обръща внимание на взаимните влияния – на човека върху растенията, и обратно (Вж. Barnes 2016). Искам да разкрия взаимодействията и взаимовлиянията между местния сорт² *селски пипер* и стопаните му и социалните

1 Изследването е един от резултатите от проекта „Градината – място на биокултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“, финансиран от Фонд „Научни изследвания“ (ДН10/1, 13.12.2016 г.) и реализиран от етнологи от Института за етнология и фолклористика с Етнографски музей при БАН и етноботаници от Института по биоразнообразие и екосистемни изследвания при БАН.

2 В статията използвам емичното (emic) понятие за сорт, което в Берковския край, както и на много други места в България се реализира словесно с думата „сорт“ (в някои райони – с „чешит“ и др. думи), а не етичното (etic) понятие на селскостопанската и патентната номенклатура.

светове, които те формират в различни фази от развитието на растението, т.е. да потърся отговор на въпроса как растението обвързва съществуването си с човешката дейност и – обратно, как човек е обвързан с растението.

От Барнс заимствам и модела на организиране на анализа и структуриране на статията – според различните материални форми на пипера, които са важни за стопаните: семе, растение и плод. Първо представям пипера като семе и изследвам практиките на селектиране, но и трансформиране на пипера. След това го разглеждам като растение с интерес към начините на отглеждането му и към полаганите за него грижи. Накрая разглеждам пипера като плод, като тук обръщам внимание на консумацията, начините на консервиране и съхранение, както и на търговията. Представям ситуацията до колективизацията и развитията след нея – до настоящето.

Използвам и сравнявам теренни материали и данни за няколко села от Берковска община, както и за самия град, но изследването ми се основава предимно на материали за с. Мездрия. Избрах това село, защото в резултат на работата по дисертацията ми (Янчева 2015) вече разполагах със значителен материал за историческото развитие на селското стопанство в него и за селскостопанските практики на обитателите му. Чрез работата по настоящия проект събрах целенасочено информация за градинарството и за други стопански сектори и по този начин успявам да постигна натрупване на данни, които ми позволяват да конструирам по-детайлна и многоаспектна картина на градинарските и други стопански практики в това село. В работата си съчетавам няколко основни метода – анализ на биографични интервюта с жители от/на селото, които позволяват да се идентифицира мястото на интересуващите ме практики в живота на стопаните; анализ на детайлни тематични интервюта за конкретни стопански практики, свързани с градинарството; дискурсивен анализ на архивни документи³ от Регионалния държавен архив – Монтана, които отразяват развитието и състоянието на селското стопанство и в частност на градинарството в с. Мездрия и в

3 За методите виж Янчева 2015: 24 – 30.

община Берковица като цяло, от Научния архив на ИЕФЕМ⁴ и на публикации в сп. „Орало“. Анализираха съм 23 интервюта, направени в периода между юли 2017 и юни 2018 г., 15 интервюта от периода 2007 – 2009 г. (НА Янчева 2007) и около 30 архивни единици, съдържащи информация за градинарството в региона.

С тази статия стъпвам върху моя по-раншна публикация за социалните аспекти на градинарските практики в с. Мездрия през 40-те и 50-те години на XX век (Янчева 2018). Затова тук няма да се спирам на икономическото и социалното състояние на селото, както и на мястото на градинарството в живота на стопаните през посочения период. Само ще маркирам, че отглеждането на зеленчуци не е основен производствен и професионален отрасъл за местната селска общност. До колективизацията през 1958 г. повечето домакинства обработват ниви, които, освен зърнени и фуражни култури, включват преди всичко ягодови насаждения, а също лозя и малки зеленчукови градини, които са разпръснати в различни парцели поради високото ниво на раздробеност на земята.

Градинарството започнало да се разпространява в българските земи от втората половина на XV век от Цариград чрез българските еснафи. От началото на XVIII век (1715 – 1720 г.) лясковчани започват да се учат на професионално градинарство в гръцките стопанства около Цариград (Манев 1938: 117)⁵. Според Стефан Бъчваров пиперът (заедно с други култури от Новия свят)

4 НА Василев 1946.

5 За историята на градинарството в българските земи виж Манев 1938; Даскалов, Попов 1941; Бъчваров 1982; Мутафов 2018. Обзорни етнографски статии за градинарството като „допълнителен поминък“ са публикувани както за България като цяло (Пенева-Винце 1983), така и за отделни региони и регионални групи (напр. Пенева 1974: 58 – 63 за Добруджа; Пенева-Винце 1985: 36 – 40 за капанците; Колева 1986: 91 – 92 за Пловдивския край). Статията на Васил Мутафов изследва появата на поливното земеделие в българските земи през XV – XIX век и ролята му за развитието на градинарството в Европа (Мутафов 1985). В друга статия Мутафов разглежда развитието на градинарството във Великотърновско като втори по значение отрасъл за региона (Мутафов 1986). Отделни изследвания са посветени на възникването и развитието на стоковото производство на зеленчукови семена (Колев 1953; Маждраков 1980; Бъчваров 1982).

започнал да навлиза трайно в българските земи от началото на XIX век в резултат от дейността на лясковските градинари гурбетчии и семеипроизводители (Бъчваров 1982: 158 – 159), а Васил Мутафов изтъква, че „българските градинари изиграват значителна роля за разпространяването на новите за Европа зеленчукови култури – домати, пипер, картофи, патладжан, тикви и особено за създаване на голямо сортово разнообразие. При това те широко се опират на създадените у нас сортове, които впоследствие разпространяват в различни европейски страни. [...] Най-сериозен е приносът на българските градинари при разпространението на различни сортове пипер, които у нас имат такова голямо приложение, че дава основание на специалистите да определят България като нов формообразователен център за тази култура“ (Мутафов 2018: 69 – 70). Такива български сортове са пловдивските капии и техните подсортове, сортовете *кози рог*, *Калинков* и *Маринковски* и много други, произвеждани в българските семеипроизводителни центрове още през XIX век (Мутафов 2018: 70 – 71).

Най-ранни сведения за градинарството в Северозападна България дава Димитър Маринов. В края на XIX век там били разпространени следните зеленчуци: *червен пипер*, *бел лук*, т.е. чесън, *червен лук*, *патлиджан*, *зелъе*, *алабаш*, *цвекло*, *мирудия*, *копрец*, *ардовка/рапон*, *празилук*, *креставици* (Маринов 1901: 161). Информацията за градинарството в Берковския край в края на 19. и първите десетилетия на XX век е оскъдна. В репортажи за земеделието в планинското село Гаганица М. Марков пише, че там „градинарството е слабо развито“, а в записките си учителят Милан Василев от с. Гушанци (дн. Замфирово) изобщо не споменава градинарството като поминък на местното население, нито пиперът като храна, обработвана чрез сушене (НА Василев 1946). В изследването си за храните в Берковско в периода от 20-те до 40-те години на XX век Симона Христова твърди, че населението от града и околните села е отглеждало „почти всички видове зеленчуци“ в личните си стопанства, които съхранявало чрез консервиране, сушене, ферментиране и заравяне в пясък или слама (Христова 2002: 187).

6 М. Марков: Бележки от с. Гаганица. – Орало, бр. 17, 01.09.1898 г., с. 261 – 264 .

Запазените сведения от Околийското агрономство в гр. Берковица (ЗСП 1941) показват, че през 1941 г. в с. Мездрия са се отглеждали следните култури: пшеница – 648 гка, овес – 15 гка, царевица – 1071 гка, фасул – 11 гка, фасул между редовете на царевицата – 1071 гка, картофи – 3 гка, коноп – 17 гка, слънчоглед – 151 гка, зелена царевица – 105 гка, крмно цвекло – 2 гка, лук – 11 гка, домати – 3 гка, зеле – 2 гка, пипер – 22 гка, други зеленчуци (тази категория включва синап, кимион, чер. мерудия и др.) – 1 гка, парници за производство на разсад – 70 кв. м, общо 2993 овощни дървета⁷, 494 гка лозя и общо 4190 гка ливади и фуражни насаждения (фий, люцерна).

Както се вижда от посочените данни, в с. Мездрия през 40-те години на XX век сред зеленчуците на най-голяма площ се е отглеждал пиперът. Всички интервюирани от мен потвърждават, че т.нар. *селски пипер* е най-разпространеният и традиционен зеленчук в Берковския край като цяло от 50-те години до настоящето. Той се отличава с тривърха форма, тънки стени и е по-гребен в сравнение с капиите. Разпознават се *сладък* и *лют селски пипер*. В миналото той е заемал най-голямо пространство в зеленчуковата градина на домакинствата, защото се е консумирал през цялата година и е бил търсена стока на градския пазар – много хора споменават, че жените продавали пипер на *гражданките*, *кераците* в Берковица. Освен *селския пипер*, който получава акцент в настоящето изследване, се консумирали *шипките* – пресни или сушени, *прътени чушки* – извити, набраздени и люти, а т.нар. *козирог* – не толкова лют пипер в сравнение с *шипките* – бил предпочитан суров или на туршия.

• Пиперът като семе

В миналото семето се подбирало в началото на зимата, когато чушките вече били узсърнали и готови за готвене. Тогава започвали

⁷ СЕОД 1941 – 1942: л. 183.

да приготвят сушени пълнени чушки с ориз или боб и домакините ги *бушели* и изпразвали от семките. За семе избирали най-правите, най-егрите, най-узрелите, *най-вишневочервените* чушки. Славей (род. 1936 г.) казва за майка си: „Сама си ги е отглеждала. Тя си знае, че от пипера за догодина, от чушките, *най-хубавите, най-зрелите чушки* си ги е *задѣлила*, *нижат се на върви, както сега ги праиме, и през зимата, когато вече тя готви с тоя пипер, тя си прави яденето. Тя събира най-хубавите чушки и си произвежда семето*“. В някои семейства нижели на отделна връв чушки, които били специално подбрани само за семе. Цветана (род. 1944 г.) казва, че те служели не само за селектиране на качествено семе, но и за пълнене на чушки с боб за Бъдни вечер: „*Най-хубавите чушки оставят на отделна връв, изсъхват и като за Бъдни вечер се пълнат чушки, и от тия чушки събира се семето. И от тва семе се сее*“. Може да се допусне, че сеенето на семето от бъднівечерските чушки е имало ритуално и семантично значение. Семената се съхранявали в торбички, ушити от парцали, или в кърпи, „*закачени в кошница на къщата на тавана, някъде, мишки да не могат да ги достигнат*“ и на сухо място (Славей). В тях се поставял знак или надпис, обозначаващ семето на съответния зеленчук. По подобен начин ставала селекцията и на другите видове пипер.

Практиките, свързани с подбор на семената, не са се променили през десетилетията и са се запазили в наши дни. Бивша агрономка в ТКЗС, вече пенсионерка, уточнява, че за да се изберат най-добрите семена, трябва да се оставят подбрани плодове, които са вързали в най-долната част на растението, т.е. най-рано, и да се изчака, докато узреят напълно, преди да бъдат откъснати. Това се отнася и за чушките на пипера. Днес домакините продължават да съхраняват семената си в платнени торби, кърпи или в хартия на сухо и хладно място, но вече не използват таваните за тази цел.

Както се вижда, селектирането на семената е свързано с категоризирането на чушките, като по този начин всъщност се осъществява двоен подбор – на семето и на плода. Най-ценени са чушките, предназначен за пълнене, които се нанизват на отделни *върви*, и, както стана дума, от тях се отделя специална връв с най-

отбраните чушки, които се оставят за семе и за пълнене на Бъдни вечер. Търсеното идеално качество на *селския пипер*, следователно е обвързано с нуждата чушките да са подходящи за сушене и за пълнене. Затова се избират прави и средно големи (нито прекалено гребни, нито прекалено дълги като капияте) чушки. Основната характеристика на *селския пипер* са тънките му стени, които го правят податлив на сушене. От този сорт не се очаква плодовете му да бъдат толкова месести и плътни колкото на капията – това би затруднило бързото изсушаване и би довело до мухлясане. Степената на лютивост се е селектирала според индивидуалните предпочитания на стопаните.

Всички мои събеседници са категорични, че в миналото разнообразието от сортове в с. Мездрей и в Берковския край като цяло е било твърде ограничено – по един или два сорта и много рядко по три сорта от вид зеленчук или вариво (като пиперите и бобовите). Всички те са категорични, че до колективизацията домакинствата използвали собствени семена. Тъй като селекцията се е осъществявала в самите домакинства според техните вкусове и предпочитания, може да се допусне, че са били селектирани специфични качества на *селския пипер*, които са различни в отделните домакинства.

Същевременно, всички интервюирани си спомнят, че обмяната на семена между съседки и по-рядко между роднини е съществувала като практика. Според тях обаче, тя не била толкова честта както в днешно време, а се осъществявала само при конкретни обстоятелства. Някои респонденти твърдят, че дългогодишното възпроизвеждане на растенията от едни и същи семена водела до тяхното изтощаване, и това била основната причина те да се подменят, като се взимат семена или разсад от други стопани. Ако в предходна година забележели, че зеленчуците на съседите или роднините имали добро качество, искали да подновят своя фонд с техни семена.

Друга причина, водеща до размяна, е „нестаналият“ разсад: ако през пролетта разсадът е измръзнал или поради някаква друга

причина не бил достатъчен или ако семето не било в достатъчно количество. В такива случаи искали разсад или семена от съседи, които са произвели в повече: „О-о-о, *некоя ако неме, ако рече: „Малее-е, боба Мариийке, ама нещо мене ми не стига семето, ама твоите бе по-убави, ша ми дадеш ли?“* Она вика: „О-о-о, *ша ти дадем, има, ние изчистиме... и имам, ша ти дадем“* (Маргарита, род. 1952 г.). Но Цветана оспорва вероятността за недостатъчно произведено семе: „Еее, *нема да и не стигне, она си праи голем разсад“*. Тя твърди, че заразяването на земята причинявало изсъхване на пипера и именно това налагало подмяната на семенния фонд: „*Ако земята е заразена, да се смéни семето, та да вече не съхне пипера“*. От друга страна, стопаните можели сами да предлагат и да раздават, ако са произвели повече разсад, отколкото им е нужен.

Може да се обобщи, че в резултат на десетки години опит, наблюдения върху условията, които допринасят за получаването на желаното качество и реколта, и натрупани знания, стопаните са се възползвали от географските и климатичните особености на планинския терен със сух въздух и са селектирали местен сорт пипер, който да може да се съхранява чрез сушене в продължение на година и дори повече. Селекцията на *селския пипер* и досега е свързана с ежегодния подбор, който стопаните извършват. През социализма този сорт пипер, вероятно поради локалното си значение, остава извън производствените интереси на местните кооперативни стопанства. Така в селектирането на *селския пипер* не се намесват външни за местната общност актьори, като аграрни специалисти, лабораторни изследователи или селскостопански предприемачи. В търговската мрежа започват да се разпространяват семена за домашно производство, но както заявяват респондентите, за разлика от други сортове пипер и домати, стопаните предпочитат и до днес домашно селектирани семена на *селския пипер*, било то собствени или получени при неформални транзакции. Следователно това е сорт, който се е развил чрез практики на управление в домашното стопанство, в рамките на селищната/локалната общност, и който се е адаптирал към местните

природни условия. В резултат на селективните практики на отделните стопани да избират за разсад семена от най-добрите плодове според своите разбирания за качество на формите и своите вкусови предпочитания, се формират вариации, които обаче не остават затворени в границите на домакинството, а се смесват с онези, създадени в другите домакинства. Градинарските знания и практики и мрежите за обмен остават и до днес централни за поддържането на разнообразието.

• Пиперът като растение

Подготовка на земята

До колективизацията оранта и торенето са били две основни дейности в грижата на домакинствата за земята. Те били мъжки задължения, които се осъществявали два пъти в годината – през пролетта и есента – на две различни места: в двора на къщата за разсада и в зеленчуковата градина *в ливагето*, т.е. в частта от землището на селото, където се намира обработваемата земя⁸. Там обработването на земята, предназначена за зеленчукова градина, започвало още през есента, веднага след прибирането на последната реколта. Земята се преоравала дълбоко, като се оставяли само главната вада и вадите, напояващи отделните градини. След това се наторявала със *стара* или *прегорела тор*, която се разсипвала върху редовете. През пролетта, преди засаждането теренът отново се изоравал, подравнявал се, за да няма едри буци, и се наторявал⁹. Цветана казва за торенето: „Само оборска тор, татко с колата изкарва, сее там, особено, къде ша а градината. Много тор. Отделно се изкарва тор на купове (има предвид *прясна тор* – бел. Я. Я.), така извън селото, та прегаря. Ие през един месец, та а прекопа с мотиката, та да вали дъжд у нея и те така беше земеделието“.

След това се подготвяло мястото за разсадите в двора на къщата. За целта стопанинът го изоравал и върху пръстта

8 За организацията на селището и обработваемата земя виж Янчева 2018: 346 – 349.

9 Вж. също Маринов 1901: 160; Пенева-Винце 1983; Мутафов 1986.

постилал *преснатор*, която се отъпквала, докато достигне височина от около 70 см или 3 педи. Най-голямата част от пространството се отделяла за *ястъците* – „*нещо подобно на корито*“ (Славей), „*скеле от страни от дъски, за да се ограничи разсада*“ (Георги, род. 1949 г.) или „*ограждение от дъски*“ (Маргарита) с размери 1.5 – 2 м дължина и около 0.50 – 1 м ширина, в което се сеели пиперът и доматиите. След като стопанинът огради *ястъците* с предварително подготвени дъски, той застинал тора със слама. Славей обяснява: „*Сламата е подсушавала леглата на животните и таа слама се е събираща, и тя след туй по биохимичен път тя почва да ферментира. Създава топлина*“¹⁰. Маргарита уточнява, че междувремежно жените подготвяли *прегорелата тор*. Това е стар тор, престоял няколко години. Вечерта преди приготвянето на разсада, този тор се заливал с вряла вода, за да се унищожат семената на конкурентни растения и насекомите, които ядат семената или коренчетата на разсада, „*да нема трева, да нема охлюви*“ – обяснявала бабата на Маргарита.

Ръстене и разсад

Всички интервюирани са единодушни, че разсадът се правел, *ръстел* в двора, но за момента на сеенето, спомените им се различават. Според едни разсадът се правел *след Тудуровден* или около 10 – 20 март, а други посочват април – на *Благовец* (7 април), за „*да е благ пиперо и е по-топло вече времето*“ (Цветана)¹¹.

Пиперът е основното, преобладаващо и най-важно растение в разсадите, той се сеел най-напред и около него били организирани останалите растения. Преди да се посее, семето на пипера било поставяно в купа с вода, за да изплуват над водата *празните семки*, така че да могат да бъдат отделени. Посяването на разсада

¹⁰ Ястъците са били използвани в голяма част от българската територия. Вж. още Пенева-Винце 1983; Мутафов 1986; Мутафов 2018: 69 – 83; Колева 1986 и др.

¹¹ Всички интервюирани бяха убедени, че посочените от тях дати са най-авторитетни, и за мен остана необяснима разликата от почти месец между едната и другата версия.

се наричало *ръстене* и се извършвало от възрастната жена в семейството (или домакинството), тя се грижела и за развитието и израстването на разсада. След като станели готови *ястъците*, *Върху пресната тор* и *сламата* се слагала *чиста земя*, *пръст* или „*прегорела тор, умешана с пръст, земя*.“ Георги казва: „*Това е дебело около 10 – 15 см*“¹². След това семената се *разсипват отгоре*. Като се *засеят семената, пак отгоре се залива с един-два пръста прегорела тор, също умешана с пръст, земя. Леко се трамбова – натиска се отгоре с дъсчица, и след това се завива с черги, за да е топло*.“¹³

При *ръстенето* пространството се разделяло на сектори с поставянето на предварително приготвени клечки или тънки летвички, за да се отделят разсадите на *селския пипер – сладък* или *лютив, шипката, козирога, прътените чушки* и на *пипера от чуждите семена, придобити чрез размяна*: „*И се отделяше с клечки, полегнали – тука е сладък, лютив, различните сортове. Повече сладък се садеха*“ (Георги). Доматите сеели в периферията. Георги, Цветана и Маргарита уточняват, че майките и бабите им сеели семето на домати в най-крайното пространство в тясната част на *ястъка* с ширина на лехичката около 50 см (Георги) или „*така по края на разсада, да не е между пипера, че домати по-бърже растат и душат пипера*“ (Цветана) и хвърлят сянка върху него. Тъй като разсадите на двата зеленчука са по-нежни и капризни, само те се сеели в *ястъците*, т.е. в специално за тях пространство¹⁴.

След засяването *ястъците* се покривали със стари черги, *куверки*¹⁵, за да осигуряват подходяща температура и да диша *разсада*, също да предпазват от слана, дъжд и дори сняг. Цветана

12 А според Цветана последният слой пръст е дебел около 4 см.

13 Същата технология представят Цветана, Маргарита и Славеи.

14 Когато говорят за разсад, респондентите всъщност имат предвид единствено пипер и домати.

15 Повтарящи се реплики по този повод са: Маргарита: „*Немаше некога найлони, завиваха го с черги, стари черги*.“; Цветана: „*Целия разсад се застеля с чергите. И тогава не е имало найлони. Завива се с черги. Куверка, ама от къ никне пиперо. Направи се куверка, та да диша разсада*.“; Георги: „*...след това се завива с черги, за да е топло. Нямахме найлони тогава. И така се оставя докато поникне*.“

съобщава, че разсадът се поливал на всеки 10 дни, а Георги твърди, че жените следели за състоянието му и го поливали при нужда. Обикновено възрастните жени се грижели за поливката и завиването на разсада. Георги продължава: *След това през топлите дни се отвива от чергата през деня, и вечерно време пак се слагат чергите, за да не изтива земята през нощта. И така всеки слънчев ден се отваря, а кога е лошо времето не се отваря, чергите си стоят.* Когато разсадът е *поклилил*, т.е. започне да прокарва (около 10 – 20 дни след посяването), до дъските на *ястъците* се забивали пръчки или се заковавали летви с мрежа отгоре, за да повдигат чергите и да не позволяват те да опират в разсада или да му тежат. Някои хора наричат именно тези летви *куверки*.

Прави впечатление вниманието, което е било отделяно от стопаните за оформянето на *ястъците*, сеенето и отглеждането на разсада на пипера. Не случайно някои жени казват, че разсадът се *чувал като бебе*.

Растението в зеленчуковата градина

В средата на май започвало саденето на разсада в зеленчуковите градини, като за начална дата често се споменава 24 май¹⁶. Зеленчуковите градини били разположени извън селото, *на поливка*, т.е. в онази част на землището с обработваемата земя, където минават няколко реки (вж. Янчева 2018)¹⁷. В повечето семейства в

16 Милан Василев свидетелства, че в с. Гушанци, днешното Замфирово в Берковска община, засаждането на градината ставало около Гергьовден (НА Василев 1946: 20), което е провокирано от особеностите на локалния релеф.

17 Тази практика е характерна за селата в околността, които са разположени върху полупланински терен, а обработваемата земя е в равнината под селото. Тя обаче не е всеобща за всички съседни селища. В близкото село Боровци, което е разположено в равнинната част, а дворовете му са обширни и снабдени с кладенци, стопаните са отглеждали зеленчукови градини и в дворовете. Населението на селото е известно с градинарските си умения (респондентка казва: „*Некога боровчани са учили другите села как се гледа градина.*“) и не случайно местното ТКЗС е било определено да развие кооперативна зеленчукова градина. Но и в нея не се е отглеждал пипер, а краставици и домати за пазара.

разсаждането участвали всички работоспособни членове, защото било необходимо целият разсад да се пренесе с кошници и каруци от двора до градината извън селото и да се насади наведнъж. Например, в семейството на Маргарита, чийто дядо бил инвалид, *„като почнат да се сáдат, отиват и мама, и татко, и баба. Сáди се и после се полива.“* *„И като порасне разсада и дойде сезона, се скубе. Сортира се в кошници и на кобилка или на ко̀ла и се закарва до зеленчуковата градина и се разсажда. Разсада не стои на открито, винаги е завит, докато се разсажда“* – казва Георги. Слявей обаче отбелязва, че в неговото семейство само майка му се занимавала с разсаждането, затова то ѝ отнемало няколко дни. *„Тя си наскубе пипер в една кошница, колко и трябва за деня, и отива, разсажда, полива. И на утрешния ден продължава, щото това е трудоемка работа и по-бавно се сáди градина.“*

Обикновено мъжете подготвяли лехите (*„Ние му викаме не лехи, а прѣставе“* – Цветана) и ситната прегорела тор, размесена със зѣмя за засипване на лехите. Най-важната и най-обширната част (около 50 кв. м) от градината била предоставяна на пипера. За саденето използвали специално отрязани или приготвени за случая пръчки, *клички*. Те често били с формата на малко бастунче, което някои наричат *садило* или *шийбк*. С него се набраздявали браздичките и се пробивали копките. Първо се насаждал *селският пипер*, а след него *шипката*, *козирогът* и евентуално други видове. При оформянето на лехата се правели *копки на една педя стрък до стрък и две педи от редица*, т.е. пиперът се насаждал в редички, разположени на около 30 см разстояние една от друга. Жените пускали във всяка копка шепя прегорял тор, размесен с пръст, и посаждали в нея по две или три стръкчета от разсада, след което засипвали отново с шепя тор, размесен с пръст. Веднага след това мъжете и децата поливали стръковете с кратуни от половин литър вода¹⁸. Децата се включвали в работата, като носели стръковете, подавали ги, поливали с кратуни.

Интервюираните подчертават, че *последни се сáдат доматиите*, и то покрай лехите на пипера, за да се икономисва пространство и за

¹⁸ Маргарита: *„Как се сáди, така се полива. Не се оставяше нищо.“*

да му правят сянка, *та да не гори*. От доматиите засаждали по-малко количество, защото, с някои изключения, нямало възможност да бъдат трайно консервирани. По бордюрите на лехите садели и т.нар. *син* или *керкезки* лук, чиито луковици растат по няколко в гнездо и над пръстта, а само коренчетата са в земята. Този лук не се вадел, а се късали само перата му за салата, затова и садели по-малко от него.

След засаждането, градината и особено пиперът имали нужда от редовни грижи: поливане, прекопаване и плевене. Поливането се извършвало от мъжете, а окопаването и плевенето на зеленчуците било задължение предимно на жените. Стопаните в Мездрия правят разлика между окопаване (*копанье*) и *обрёване* – засипване на стръковете с пръст с цел да се укрепят стеблата и да се образуват вади за поливане. Пиперът и другите зеленчуци се окопавали около 3 – 4 седмици след посаждането, като преди това се плевели при необходимост, и се *обревали*, когато стръковете израснали на около 2 педи. Жените и децата се грижели за *култаченето* (окършването на страничните стъбла), редовното плевене на лехите, като оплевената трева не се хвърляла, а се използвала за храна на животните. Обикновено се поливало рано сутрин преди изгрев-слънце, като мъжете предварително се уговаряли за реда си. Това се налагало, за да се поддържа висок дебит на водата в главната вада и тя да достигне навреме до най-крайните градини и други имоти¹⁹.

Сведения от околийското агрономство в Берковица показват, че още в началото на 40-те години, а вероятно и по-рано, пръскането на растенията е било позната практика сред стопаните. Министерството на земеделието и държавните имоти снабдявало агрономството с препарати, които били предоставяни на стопаните на ниска цена (оловен арсенат, препарат „Агрия“, син камък, минсдрин) или безплатно (сяра на прах), за да пръскат своите овощни и зеленчукови градини (ОАБ 1939 – 1943). Цветана също потвърждава, че през 50-те години пиперът е бил пръскан с

¹⁹ За практиките и взаимоотношенията, свързани с оформянето на вадите и поливането виж Янчева 2018.

вар и син камък, за да бъде предпазен от мана: „Е, пръска се. Имало е вече вар и син камък, що ако се не пръска, го хване мааната, маньоше го и нищо не става“.

В заключение следва да се подчертае, че пиперът е бил най-важният и най-обгрижваният зеленчук в градината, защото за разлика от другите зеленчуци, които са годни за дълготрайно съхранение, като кореноплодните например, той е най-крехък като растение, а освен това е бил и много търсена стока на градския пазар. Затова той е заемал централно място в зеленчуковата градина, а всички останали зеленчуци са се сажали или сеели покрай лехите на пипера, следователно пиперът е организиран цялото градинско пространство. Като централно по важност растение в градината пиперът, може да се каже, е организиран и труда на стопаните. Съществувало е разпределение на труда по полов и възрастов признак, като в отделните етапи са се включвали всички членове на домакинството. Мъжете са отговаряли за най-тежките дейности, свързани с обработката на земята и извозването. Жените са се грижили за фините процедури по отглеждането на растенията. Както показвам на друго място (Янчева 2018), напояването на растенията в градината и конкретно на пипера, е изисквало поддържането на добър социален климат, отношения на доверие, подкрепа и взаимопомощ сред стопаните, защото всички заедно изграждали напоителната система – главната вада и отделните вади, които отвеждали водата до всяка градина, и се координирали, така че да има достатъчно вода за напояването на всяка градина, без конкуренция и злоупотреби.

Отглеждането на пипер след колективизацията и в съвременността

Спрямо останалите фази на градинарско боравање с пипера, отглеждането на разсада претърпява най-много и най-големи промени през годините. След като земята била включена в ТКЗС, много от стопаните се преместили в града или започнали работа извън селското стопанство, жените все по-често прекарвали повече време в работа извън дома. Така, ако в семейството нямало

възрастна жена пенсионерка, която да наглежда *ястъците*, ставало невъзможно да се отглежда разсад на двора и да се следи за неговото завиване и отвиване. Затова през социализма, особено в градски условия, става популярно разсадът да се сее в големи саксии за цветя или специално направени сандъчета в дворовете или по балконите, които се местели според слънчевото огряване или се подреждали за постоянно на слънчев южен прозорец или в топло помещение. По-този начин крежките растения били защитени от студа, когато стопаните били на работа. През 80-те години се заражда нова практика: след като е *кръстатил пипера*, да стане *кръстат*, разсадът се *пикира*, т.е. разсажда се по два или три стръка в отделни пластмасови кутии от кисело мляко с пробити дъна или в малки саксии. В тях растенията се отглеждат, докато стане време за посаждането им в градините. Но тази практика не среща голяма популярност. Много интервюирани жени изтъкват, че *пикирането* изисква много време, усилие и пространство. Затова по-често се практикува разсадът от сандъчетата да се разсади директно в градината, като се избират най-едриите растения, а дребните се раздават или изхвърлят. Съвременните практики на отглеждане на разсад отразяват не само стремеж за спестяване на време и към удобство на стопаните, но и за управление на риска – отглеждането на разсада в домашни условия го защитава от капризите на времето.

Някои домакинства, които стопанисват градини с по-голяма площ, правят разсади в малки парници в двора на къщите си. Изкопават старата пръст и върху нея нареждат прегорял говежди тор. Пресяват част от пръстта, за да отстранят камъчета, коренчета и др., размесват я с прегорял тор и компост и сеят семената, като ги поставят на разстояние от 3 до 5 см и по този начин избягват пикирането, т.е. разреждането на растенията впоследствие. Предварително приготвят парника (конструкция, покрита с найлон), за да се затопли и да добие постоянна температура. Докато

растенията още са малки, парникът се отваря за проветряване и се поддържа температура от 20 градуса. Разсадът се полива не със студена вода от дворната чешма, а вечер с вода, престояла в съдове, за да регулира температурата си.

Повечето стопани се стараят да спазват утвърдените в миналото гати за сеене на разсада.

Трудно е да се правят обобщения за съвременните практики на отглеждане на разсада и зеленчуците, дори и на стар сорт като селския пипер, защото днес повечето стопани се информират от разнообразни съвременни източници като медии, интернет, специализирана литература и др. Така например един стопанин, около 40-годишен, който има голяма градина *в ливагето* до реката и изнася продукцията си на пазара, казва, че за да се спестят усилията на домакинството да прави разсад, сеят семената директно в градината, като спазват разстоянието, необходимо на порасналите растения, но иначе докато те израстат, спазват всички практики по обгрижването на разсада.

През последните години освен разсадът промени търпи зеленчуковата композиция на градината като цяло. Поради нарасналите възможности за консервиране на домати под най-различна форма и заради тенденцията да се консумира свежа салата все по-рано през годината, домите увеличават количеството си в парниците и в градините, като според индивидуалните или семейни предпочитания то се изравнява с това на пипера или го надхвърля. Разширява се сортовото разнообразие на всички зеленчуци, и най-вече на домите и пипера, като се отделя пространство и за ранни сортове. Наред със *селския пипер*, който и днес остава преобладаващият сорт пипер, в много домакинства стават популярни сортовете за турция и различни видове капии, които се консервират в буркани под формата на лютеници и цели *печени-белени* чушки или се съхраняват изпечени и замразени във фризера. През годините навлизат все повече практики, свързани с управление на риска, като използване на парници за регулиране на топлината и влагата и за постигане на ранна продукция, мрежи

против градушка, канково напояване, прилагане на изкуствен тор и мулчиране за по-високи добиви, на различни техники и препарати за справяне с плевелите и вредителите и за облекчаване на работата, дори пръскане с „Доматин“ за обезпечаване на опрашването.

Днес все повече домакинства, особено градските, предпочитат да закупуват сортови семена от търговската мрежа, включително и за *селския пипер*, за да си подсигурят качествена продукция. Други получават разсад от познати. Разсадът се превърна в пазарна стока на градския пазар и стръковете достигат до два лева за два стръка домати и четири лева за връзка пипер от десет стръка. В съседното с. Боровци някои домакинства са специализирани именно в отглеждането на разсад за пипер и домати, който продават на градския пазар, а отглеждат зеленчуци само за лична консумация.

Колективизацията на селското стопанство през социализма предизвиква и една друга промяна в отглеждането на зеленчуците – преместването на градините от *ливагето* в дворовете в селото. След колективизацията и включването на домашните животни в кооперативните ферми, дворовете на къщите в селото загубили функцията си в тях да се съхранява стопанския инвентар и да се отглеждат домашните животни. Освободилото се дворно пространство било запълнено със зеленчуци, цветя и други насаждения. Освен това, развитието на водоснабдителната мрежа позволила градините да се поливат от дворните чешми, особено в градски условия. Някои домакинства, предимно в града, отглеждали градини в парцелите си за лично ползване, ако дворовете им били непригодни за тази цел. Но това не било масова практика сред селските жители, защото парцелите за лично ползване били предназначени за отглеждане на царевица или друг фураж за малкото останали домашни животни, или за доходоносните в Берковския край ягоди²⁰. В контекста на с. Мездрейа има още едно обстоятелство, което обуславя преместването на градините в селото. Селището е разположено на полупланински терен, а

20 Повече за същността на парцелите за лично ползване или т.нар. лични стопанства в Янчева 2015: 275 – 279.

обработваемите земи, както стана дума – в напояването от няколко реки поле под селището. Преди колективизацията цялата стопанска дейност и животът на семействата през лятото се пренасяли в полето, *на кошарите, в ливагето*, където семействата имали временни жилища с постройки за животните. По този начин зеленчуковата градина, осигуряваща прясна храна в периода на усилен труд, била разположена също *в ливагето на поливка*, т.е. в близост до временните полски жилища (Вж. Янчева 2018). След колективизацията, когато земята влязла в кооперативни блокове, а постройките разрушени, жителите на селото престанали да се пренасят *в ливагето* през лятото.

Всички практики при отглеждането на *селски пипер* и специално обработката на земята, наторяването и напояването отразяват стремежа на стопаните да влияят върху околната среда с цел нейните предимства да бъдат максимално използвани и подсилени. Този стремеж е въздействал и на оформянето на ландшафта, най-малкото с това, че стопаните са разполагали и организирали градините си на местата, които са най-близко до реки, и са изграждали системи от напоителни вади. След колективизацията на земята, хората започнали да отглеждат зеленчуци предимно в дворовете си и тази практика се запазва и след реституцията на земята. Изключение правят отделни малки стопанства, които днес разработват градини отново *в ливагето*. Това са стопанства, които пласират част от продукцията си на пазара. Резултат от масовото оттегляне на местното население от земеделската дейност е пустеещият вид на землището на с. Мездрия, което е най-голямото в община Берковица.

• Пиперът като плод

Бране и съхраняване

Както в миналото, така и днес чушките се берат, когато станат червени, а когато дойде есента, последните чушки се обират още

зелени. Тъй като количеството им било голямо, обикновено ги събирали и прибирали с каруца. Цветана казва: „*Некога, като идеме да го береме, земат черги стари и ритли, такива редки, и колата закарат доле и сложат чергите, та стане като юлка вътре. И там береме и после на село баба ие и си го ниже. Наниже да съхне и си го кáчи горе на къщата.*“

Веднага се *нижат* на конопени *връви* и при това, както споменах, се отделят няколко категории чушки. Най-правите и месестите са подходящи *за пълнене* не само в изсушено състояние, но и пресни още през лятото. От тях се събира семе. По-кривите и с неправилна форма, както и накрънените също се сушат на връв, но от тях не се събира семе, те са използвани *за готвене*; в прясно състояние от тях се прави салата или туршия. В изсушено състояние през зимата те се добавят в *манджите* или, изчистени и *разварени*, се запържват с яйца и лук. Най-кривите чушки, *по-чондрави*, *казано по мездренски* са *за кълцане на червен пипер* за подправка. След като изсъхнат, те се изпичат в тава на по-слаб огън и след това се *кълцат с кълчник* в специално предназначено дървено хапанче. Зелените чушки също се сортират, нанизват се и се оставят да дозряват и едновременно с това да съхнат. Всички чушки, включително *шипката* и *прътените*, се оставят да се сушат на сенчесто и проветриво място – под стряхата на къщата или на *софáта*. Зимата се преместват на тавана – *сухо и проветриво място*, където висят на пирони в гредите, заедно с другите сушени продукти – сушен *зелен боб* (характерен за някогашното планинско берковско село Беговица, настоящ квартал), плитки с лук и чесън, нанизани с *ошаф*, а пресните плодове са наредени по гредите. Една информаторка от Мездрия сподели практика за запазване на пипера от изгниване по време на сушенето – преди да наниже зрелите чушки, тя ги бланшира за секунди в гореща вода.

Консервиране и консумиране

Селският пипер се използва и до днес за прясна консумация през лятото или за сушене, и ограничено за туршии. *Козилогът* е бил отглеждан предимно за консервиране чрез ферментиране. Т. нар. *сурова туршия*, която се прави късно през есента от зелените домати, заедно с нарязан селски пипер, моркови и дори листа от

зеле, залети с оцет и сол, в миналото се редяла в делви, съхранявани в избата или мазето, а през 60-те години – в големи стъклени буркани. По-късно, в края на 70-те и началото на 80-те години станали популярни т.нар. *буркани за компот* с вместимост 0.800 л, в които домакините започнали да приготвят и туршии. Георги припомня, че някога хората използвали суровата туршия както за зимна салата, така и за пържене с месо. Споменава се и *парената туршия* за зимата, при която зеленчуците – чушки, зеле, моркови, се запарват в гореща вода.

В миналото през пролетта и лятото пиперът се консумирал пресен на салата или нарязан като основно ястие. Салата се правела от небелени червени чушки, изпечени и нарязани, пресен лук през пролетта, а после *водняк*, домати, краставици *корнишонки*. Сред най-разпространените летни *манджи* със зеленчуци било *пържено* с яйца и лук, зелени или печени червени чушки на *селския пипер*, домати, често в добавка към гъсто сварен качамак. Останалите от зимата сушени чушки се разварявали и запържвали заедно с киселец или щавляк. Към *пърженото* добавяли и *спържа* от свинско месо и мас, съхранявани в делви, вкопани в земята, за летните дни, когато работата на полето била усилна. Характерно лятно ястие в миналото и днес са *лютениците* от домати и печени червени чушки. В един вариант домати се изваряват докато се сгъстят, накрая им се добавят чесън, мазнина и магданоз, а в голяма паница се нареждат печени или опърлени чушки, без да им се махат гръжките и семките, и се заливат с домати. Друга лютеница се прави от печени червени чушки или от *шипки*. Те се пърлят, без да се белят, и се накисват в марината от оцет, олио и чесън.

През есента и зимата са много популярни сушените пълнени чушки, най-често постни. Те се измиват от праха, *бушат се*, като внимателно се отстраняват гръжките и семената, след това се *разваряват* в гореща вода, за да омекнат и станат готови за пълнене. Плънката може да бъде само с ориз, с праз и ориз, или с *шарен боб*, като последните два варианта задължително присъстват и днес на трапезата на Бъдни вечер. Тези чушки се пекаат в тава с малко мазнина и вода на гъното. В *мазни дни* се приготвяли с ориз и запържено кълцано месо, днес заменено с кайма.

В Мездрия разварен сушен *селски пипер* присъствал задължително във всяка *манджа* като основна съставка или като подправка. Много от информаторите заявяват, че майките и бабите им слагали дори и само една цяла чушка, за да придаде вкус на ястието. Приготвяла се и яхния от ориз, запържен лук и разварени, нарязани чушки. За нея Маргарита казва: „Ние много готвехме у нас село чушки разварени, червени. Баба режеше по две глави лук и... ориз свърта и у един такъв голем тиган с изкривена дръжка се опържваше такива разварени чушки с ориз и след това нарязваше и праз лук. Топиш, та се прекинваш, толко сладко беше“. През зимата разварените чушки присъстват и в *пърженото с пръжки* или *прокрекло*, или се консумират с качамак, запържени с яйца и лук. С опърлени сушени чушки и *шипка*, нарязани на парчета, подправяли т. нар. *зелева чорба*.

Продаване на пазара.

Семействата от с. Мездрия се издържали основно чрез отглеждане на ягоди, които *предавали на пултове*, организирани от Кредитна кооперация „Спасение“ (КК 1942 – 1946). Други източници на парични средства били продажбите на няколко селскостопански стоки на *берковчанките, чорбаджийките, гражданките* в Берковица. Повечето семейства продавали най-вече върви със селски пипер и подквасено краве мляко. Споменава се, че са продавали още масло или сирене, весла с грозде, върви с лук, тикви, овощни плодове в случай на по-обилна реколта²¹. Всички останали произвеждани зеленчуци служели за изхранване на семейството. По спомени на интервюираните,

21 Симона Христова пише за периода от 20-те до 40-те години на XX век: „Главните снабдителни на берковския петъчен пазар, който по данни на информаторите съществувал от времето преди Освобождението, били гребните зеленчукопроизводители от почти всички околни села, които заливали с продукцията си пазара...“ (Христова 2002: 189 – 190). Според авторката присъствието на предимно местни производители на пазара способствало да се запази „регионалната специфика на храната в Берковско“, но това твърдение звучи преувеличено, след като самата тя изнася сведения за присъствието на хранителни стоки от други близки и далечни краища на страната и дори от Турция.

жените посещавали петъчния пазар в града, където продавали пипер, масло и гр. (Вж. също Христова 2002).

Както показват теренните материали, плодовете на *селския пипер*, особено в изсушено състояние, са централни за местната кулинария. Чушките присъстват като основна подправяща съставка в почти всички *манджи* и като основен продукт в повечето всекидневни и празничните ястия. В празничен контекст те се използват не само като гастрономичен, но и като декоративен елемент, който обаче е дефиниран и осмислян чрез растителен и/или хранителен код, така че в крайна сметка чушките получават и ролята на символи.²² В социалноикономическо отношение значението на плодовете на *селския пипер* в кулинарията способства за формирането и поддържането на търговски отношения между града и близките села.

• Заключение

Изследването на взаимните отношения и въздействия на човека и *селския пипер* показва, че двете страни са взаимно конституиращи се. От една страна, стопаните мобилизират усилията си, за да обезпечат желаната продукция и да управляват риска чрез определени стопански практики, с което оказват влияние върху качествата на растението в посока на желания от тях селекционен идеал. От своя страна, сбиологичните си нужди пиперът въздейства върху социалната организация и всекидневието на стопаните. Тези взаимодействия способстват за формирането и съхраняването на местния сорт пипер, който оцелява през годините на икономически и социални трансформации в обществото.

22 Повече за културното кодиране вж. в Маркова 2011; Михайлова 2002. В Берковския край чушките присъстват в новогодишната и сватбената обредност. Вж. сурвачката и сватбеното (кумското) пиле в илюстративния материал към статията.

Защо *селският пипер* оцелява във времето? Запазването му като стар сорт от времето преди колективизацията се дължи главно на това, че местните кооперативни стопанства не са се занимавали с неговото производство²³ и селекцията и отглеждането му са продължили да се осъществяват изцяло в домашните стопанства, при това без той да бъде заменен от по-съвременни сортове, чиито семена се разпространяват в търговската мрежа. Друг фактор за съхраняването на *селския пипер* е подходящата околна среда, особено наличието на сух въздух, който позволява тънкостенният пипер да изсъхва добре, докато в друга климатична среда чушките мухлясват. Затова той и до днес е предпочитан пред други сортове за дълготрайно съхранение.

Така като сложен резултат от условията на екологичната среда селекционната дейност на местните стопани, следваща техните предпочитания към форми, и връзките, които те изграждат за обмен на знания, опит и материал, се формира и поддържа местен сорт, който се отличава с нужните на хората качества и устойчивост.

²³ Причината за това най-вероятно се дължи на възприемането на *селския пипер* като регионален продукт, обвързан с местни кулинарни традиции, който не би намерил широко търсене на националния пазар и съответно не би могъл да бъде рентабилен за ТКЗС. Така този сорт е пренебрегнат от плановете на кооперативното производство в страната.

Литература

- Barnes, Jessica 2016. Separating the Wheat from the Chaff. The Social Worlds of Wheat. – Environment and Society: Advances in Research, 7, 89 – 106.
- Бъчваров, Стефан 1982. Стоковото зеленчуково семенпроизводство в България и влиянието му в съседните страни. I. Зараждане и развой до началото на XX век. – Известия на Националния селскостопански музей, 5, 153 – 181.
- Даскалов, Христо, П. Попов 1941. Основи на зеленчукопроизводството в България. София: Изд. „Хр. Г. Данов“.
- Колев, Никола. 1953. Зеленчуково семенпроизводство. София: Земиздат.
- Колева, Елена 1986. Допълнителни поминъци. – В: Пловдивски край. Етнографски и езикови проучвания. Съст. Ганка Михайлова. София: Изд. БАН, 87 – 93.
- Маждраков, Панайот 1980. Из историята на семенпроизводството у нас. – Известия на Националния селскостопански музей, 4, 88 – 97.
- Манев, Тодор (съст.) 1938. История на българското градинарство: Юбилеен сборник по случай 10 години от основаването на Българския градинарски съюз 1928 – 1938. София: БГС.
- Маринов, Димитър 1901. Градиво за веществената култура на Западна България. – Сборник за народни умотворения, наука и книжнина, 18. София.
- Маркова, Мария 2011. Категориите нечисто – чисто и системата на хранителния код в българската традиция. – Етнографски проблеми на народната култура, 8, 177 – 220.
- Михайлова, Ганка 2002. Маскирани ли са маскираните персонажи в българската народна традиция? София: Изд. НБУ.
- Мутафов, Васил 1985. Проникване и разпространение на поливното земеделие в българските земи през XV–XIX век. – Годишник на музеите на Северна България, 11, 185 – 194.

- *Мутафов, Васил* 1986. Култури и технологии в традиционното земеделие във Великотърновско. – Годишник на музеите на Северна България, 12.
- *Мутафов, Васил* 2018. Колелото на съдбата. Българското гурбетчийско градинарство (етнографски аспекти). Велико Търново: ДАР.РХ.
- *Пенева, Лилия* 1974. Добавъчни поминъци. – В: Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. Съст. Делчо Тодоров. София: Изд. БАН, 49 – 66.
- *Пенева-Винце, Лилия* 1983. Градинарството. – В: Етнография на България, т. 2, Рег. Веселин Хаджиниколов, Райна Пешева, Делчо Тодоров. София: Изд. БАН: 30 – 33.
- *Пенева-Винце, Лилия* 1985. Добавъчни поминъци. – В: Капанци. Бит и култура на старото българско население в Североизточна България. Етнографски и езикови проучвания. Съст. Делчо Тодоров. София: Изд. БАН, 29 – 41.
- *Христова, Симона* 2002. Традиционна народна храна и хранене от Берковица и Берковско. – В: Проблеми на българската градска култура. Т. 3. Сборник с доклади и съобщения от VII Национална конференция на Българските етнографи, 10 – 12 октомври, 1989 г., гр. Русе. Рег. Ганка Михайлова и др. София: ИК „Векове“, 186 – 193.
- *Янчева, Яна* 2015. Колективизацията в българското село (1948 – 1970). Колективна памет и всекидневна култура. София: ИК „Гутенберг“.
- *Янчева, Яна* 2018. Градинарството в едно планинско село през 40-те и 50-те години на XX век: социални аспекти. – Български фолклор, 54, 343 – 360.

Архивни източници

НА Василев 1946: Научен архив на ИЕФЕМ, № 160. Василев, Милан: Етнографски материали за с. Гушанци, Берковско.

НА Янчева 2007: Научен архив на ИЕФЕМ, № 682 – III. Янчева, Яна: Биографични интервюта от с. Мездрея.

ЗСП 1941: Земеделско-стопански план на Берковска градска община за развитие на селскостопанските култури, животновъдството и

списък на ръководителите десетари в общината за 1941 г. Околийско агрономство – Берковица. – Държавен архив – Монтана, ф. 59К, оп. 1, а.е. 82.

КК 1942 – 1946: Кредитна кооперация „Спасение“, с. Мездрия. – Държавен архив – Монтана, ф. 302К, оп. 1, а.е. 1.

ОАБ 1939 – 1943: Околийско агрономство – Берковица, 30 май 1939 – 20 август 1943. – Държавен архив – Монтана, ф. 59К, оп. 1, а.е. 11.

СЕОД 1941 – 1942: Сведение за единичните овощни градини в района на Берковска градска община. – Държавен архив – Монтана, ф. 59К, оп. 1, а.е. 12, л. 183.

За контакти:

Яна Янчева

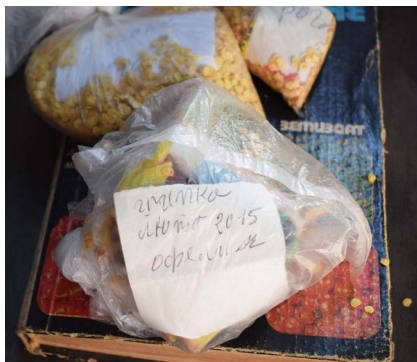
Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей,

Българска академия на науките

уана.янчева@iefet.bas.bg

Илюстрации

Семена на пипер на жена в с. Боровци, август 2017 г. Надписи: „за низане 2016“ (селски пипер), „рогат“, „шипка люта 2015 офелия“, „лилави 2016“



Ястък с разсад в дворна градина в с. Мездря, април 2018 г. В съвременността градинарството дава втори живот на части от излезлите от употреба домакински уреди и други домашни вещи.



Ливагето, където до колективизацията са се намирали градините на стопаните от с. Мездрия, отдавна се е превърнало в същинска ливада. Юли 2019 г.



Единици са собствениците, които поддържат зеленчукови градини там след връщането на земята. В семейна градина от около 3 дка, една четвърт от площта заема селският пипер. Стопаните продават по-голямата част от продукцията на пазара в Берковица. На снимката – част от лехите със селски пипер и (вдясно) леа с патладжан, която отделя от селския пипер посадените край нея люти „прътени чушки“, Юли 2019 г.



След колективизацията стопаните „пренасят“ зеленчуковите градини край селото и в дворовете си. Селски пипер в градина досами селото, Мездрия, юли 2017 г.



Селският пипер в дворна градина в Мездрия е обект на постоянни грижи. На „стража“ до него стои босилек. Юли 2017 г.





Последната връв със сушени чушки, останала от зимата, реколта 2017 г., Мездрия, април 2018 г.



Първите върви с нанизани чушки от новия сезон, Берковица, август 2019 г.

*Сватбено (кумско)
пиле, облечено като
овчар – с връхна дреха
от разварени сушени
чушки на селски пипер,
Берковица,
август 2008 г.*



*Чушки на селски пипер –
елемент на сурвачката
В дома на семейство
берковчани в София,
декември 2020 г.*

*Растения с идентичност: примерите на радуилския и смялянския фасул**

Валентина Ганева-Райчева¹, Десислава Димитрова²,
Теодора Иванова², Петър Петров¹

• Проучването

„Бобът в Радуил е донесен от пра-пра-дядото на Георги Божинов – Гебо. Бившият учител е и главен организатор на Бобфеста (в Радуил – бел. авт.), който ще се проведе за трети път в началото на септември и вече ще бъде международен. Прародител му е Георги Пределов, родом от Куманово, днешна Македония. Тогава тези български земи били потурчени. Пределов бил виден туджар или търговец на семена. Обикалял цялата Турска империя. Бобът донесъл от Венеция, но семената били испански, от онзи боб, който испанските конквистадори донесли от Латинска Америка и дълги години отглеждали в кралските градини като екзотично растение с прекрасни цветове. Бобът, донесен от Георги Пределов, бил най-чистият сорт бял боб. Шареният, по сведения на турските архиви, минал до нашите земи по други пътища и стигнал дотук през Сърбия.

Белият боб пристигнал в Радуил преди 300 години. Към 1730-а боят на Самоков по онова време бил собственик на четири мадана – фабрики за коване на желязо, и 12 видни – пещи за претопяване на желязна руда, в Радуил. Работниците били много, но и стоката се търсела, защото от радуилското желязо

* Текстът е преработен и разширен вариант на Ганева-Райчева, Димитрова, Иванова 2018. Взети са предвид резултати от теренни проучвания през 2018 – 2020 г. Като автор тук се включва и П. Петров – с наблюдения и материали от проучвания в с. Радуил през 1993 – 2003 г.

1 Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей – БАН

2 Институт по биоразнообразие и екосистемни изследвания – БАН

изковавали прочутите саби дамаскини. В разговор с колегата си от Куманово боят на Самоков се оплакал, че му излиза много скъпо да храни стотиците си работници с мляко, сирене и месо и за да не се разори, търси по-евтино препитание. Тогава онзи му препоръчал българския търговец на семена и разходите за храна наполовина спаднали.

Така към 1730 година Георги Пределов по поръчение на кумановския бей заминава за Самоков с 11 катъра, натоварени с козиняви чували с човешки бой, пълни с фасул. Преди да приеме стоката, боят накарал Георги да сvari фасула и да яде пръв от него – толкова невероятно му се струвало подобно нещо да става за ядене. След като го Вкусил, боят веднага назначил дядо Георги за отговорник по прехраната на всички работници по маданите в региона чак до Пазарджик. За благодарност му позволил да засели семейството си в Радуил. По традиция турчинът дарявал толкова земя, колкото може да ограда от изгрев до залез-слънце. Хитрият българин събрал освен синовете си и всеки познат и приятел. За един ден оградил земята за половин село. Столетия наред не само момците създавали потомство, като доведат булка отвън, но и момите, вместо да отидат при свекърва, водели зетьове у дома си. Така родът се запазвал и разраствал, а тайнството на отглеждането на истински боб се предавало като свещена традиция“ (Портал „България: историческа памет и национална идентичност“, 2009 г.).

„Бобът по течението на река Арда е уникален и не може да бъде копиран никъде по света. Той е роден и култивиран тук и е особено придиричив. Няма кой знае какво желание да ви дойде на гости готов или опакован в някой огромен софийски магазин, съгъван с хиляди други продукти под надписа „Намаление“. Ще се наложи вие да дойдете при него и да го опитате. Повярвайте ни, дойдете ли веднъж и усетите ли магията, няма да имате търпение да се върнете отново. Докоснете ли се до вълшебството да седите в пълна хармония пред огнището

В някоя малка къщичка в Смилян, да вдишвате кристалния и свеж въздух на Родопска планина, чувайки как бобът тихо започва да къкри над огъня, все по-трудно ще ви бъде да напускате този обаятелен и мистериозен край на България...

Тук, в Смилян, фасулът е голяма работа и то не от вчера или от днес. Традиции в отглеждане на този специфичен сорт съществуват от поне 250 години. За тези два века и половина магията на приготвяне на фасула са останали заключени в Смилян. Рецептите и майсторлъкът се предават от поколение на поколение и никой не си позволява да наруши традицията, че тайните на това ястие не трябва да напускат селото“ (itravel-bg.com, 2017 г.).

Между легенда и родово предание първият текст представя появата на фасула в Радуил според версията на местния краевед и инициатор на „Бобфеста“ в селото Георги Божилов. Неколкократно тиражиран в печатни медии от 2005 г. нататък³, той намира място и в създадения през 2009 г. интернет портал „България: историческа памет и национална идентичност“, откъдето го цитираме⁴. Вторият текст е начален откъс от публикацията „Приказка за Смилянския боб и магията на Родопска планина“, поместена в раздел „Храна“ в сайта itravel-bg.com⁵. Започваме с тези два откъса, защото те са показателни за нашата теза, че растителният и социалният свят са взаимосвързани: растителният влияе върху формирането на социални отношения, културни ценности, практики, символи, нагласи, и обратно – човешките дейности и културен опит са в основата на селекцията, запазването, модифицирането или загубата на растителни генетични ресурси, т.е. биологичните свойства на растенията се проявяват в социокултурен контекст.

3 Вж. например в. „Монитор“ от 20.08.2005.

4 Копирахме текста оттам през 2018 г. След това порталът е бил закрит и днес не съществува.

5 Този туристически сайт също не функционира в момента. Текстът е препубликуван и наличен в смолянския портал за новини: <https://www.smolyannews.com/news/obshtina/v-navecherieto-na-praznika-prikazka-zasmilyanskiya-bob-i-magiyata-na-rodopa-planina>.

Примерите са показателни също за механизмите на оценностяване на определени растителни ресурси, за създаване на биографията на растенията, за конструиране на специфичния „Вкус на мястото“ (Trubek 2008), както и за използването на ценни местни сортове и растителни продукти като ресурс за местно развитие. Към текстовете ще се върнем и по-късно.

Наблюденията по-голу са осъществени в рамките на проект „Градината – място на биокултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“, финансиран от Фонд „Научни изследвания“, който включва изследователи от два института на Българската академия на науките.

В *теоретичен план* изследването се опира на концепции за биокултурното разнообразие (Maffi 2001; Maffi 2005; Maffi, Woodley 2010; Pieroni, Quave 2014; Agnoletti, Emanueli 2016 и др.), културната биография и социалния живот на вещите и пейзажите (Appadurai 1986; Ellen, Platten 2011; Roymans et al. 2009; Kolen et al. 2015), науката за хабитатите и екосистемните услуги (Wratten et al. 2013; Agnoletti 2014; Linnell et al. 2015), за консервацията на семена, видове и сортове (Veteläinen et al. 2009). Емпиричният материал е събиран чрез методи на етнографското и етноботаническото теренно изследване в периода 2016 – 2020 г., но в текста са включени наблюдения на авторите от последните 15 години.

При интерпретиране на проблематиката се основаваме на утвърдени в международната общност теории и концепции за характеристиките и основните тенденции на съвременното общество (консумативност, индивидуализация, музеификация и др.), които обуславят специфични икономически, социални и културни процеси. Сред тях са разработките за постпродуктивизма (подход на екологично чувствително производство) (Evans et al. 2002; Mather et al. 2006), идеите за зелените ценности и промененото отношение към природата, за мултифункционализма на селското стопанство, който съчетава социално-икономически, екологични и културни функции (Young et al. 2010), за новия стил на живот на селските общности, повлиян от консуматорските търсения, за превръщането на селските райони в хетерогенни, мултифункционални пространства на

производство и консумация (Kozinets, Handelman 2004; Newholm, Shaw 2007; Вж. също Петров, Петрова, 2018).

С оглед на интерпретирането на етноложкия материал плодотворни са възгледите за изобретяването на традициите (Hobsbawm, Ranger 1983), за антропологичното интерпретиране на локалното знание (Geertz 1983), за конструирания характер на наследството (Davallon, Micoud et Tardu 1997; Lowenthal 1998; Chevallier 2000; Rautenberg, Micoud, Bérard et Marchenay 2000 и др.), както и на територията в реалните и символните ѝ измерения (Di Méo 1998; Di Méo, Buléon 2005). В този смисъл внимание се отделя на местни политики и действия, насочени към създаване, валоризиране и инструментализиране на определени ресурси, на използването на територията като инструмент за социално мобилизиране и активиране отново на социални връзки, както и на начините на осмисляне на пространството чрез възпроизвеждане на културни модели, които подхранват колективната памет.

Важен инструмент за рефлексия на наблюдаваните процеси предлагат методите, ориентирани към дискурса, които позволяват проучване на социалния живот на градината, на процесите на културна приемственост и културна промяна, също така – разкриване на социалните значения и ценности (Van Dijk 1988; Van Dijk 2008; Jorgensen, Phillips 2002). За открояване на гледната точка на респондентите и интернализацията на културни модели се използва биографичният подход и по-специално разказването за живота⁶. Тук изхождаме от разбирането, че всяка градина има своя биография, която следва житейската траектория на своите стопани. Отпечатък в нея слагат техните нужди, ценности и лични ориентации, социални отношения и мрежи, социална и пространствена мобилност и т.н. Приемаме градината като единство между конкретната материализирана форма и общото значение, което я осмисля. Възприемаме я като незавършен текст, който се конструира в зависимост от контекста (социален,

6 Вж. например тематичния брой на сп. „Български фолклор“ от 1994 – Биографичният подход, 20 (6). Опит за обобщение на подходите в изучаването на разказването за живота в хуманитарните и социалните науки Вж. Кьосев 2018.

културен, икономически, политически). Концептуализираме я като мултимодален текст, който комбинира няколко „начина [modes]“ за предаване на смисъл и значения – образ, звук, които са в мрежа от взаимовръзки. Чрез картината на растителното разнообразие в нея през различните сезони градината говори на зрителните сетива, чрез думите на стопанина ѝ – на въображението, т.е. градината притежава пространствена и времева протяжност. В градината текст ще се опита да коментираме накратко стопански, социални и културни знания, значения и ориентации, свързани конкретно с фасула.

Друг аналитичен ключ е теорията на Пиер Бурдийо за множествеността и конвертируемостта на капитала – икономически, социален, културен, символен и др. (Бурдийо 1997; Бурдийо, Вакан 1993). Вниманието е насочено към наличните ресурси, действителни или потенциални, които се обективират в хода на социалното действие и интеракция.

• Радуил и Смилян: основни хранителни растителни ресурси

Селата Смилян, Смолянско, и Радуил, Самоковско, имат сходни екологични характеристики. Намират се на 800 – 900 м надморска височина, което прави климата прохладен. Разположени са по брегове на реки и това определя високата въздушна влажност. Пресеченият терен обуславя ограничените площи обработваема земя, която местните хора са се научили да оползотворяват ефективно (например утвърждаване на устойчива земеделска практика за съвместно отглеждане на няколко култури). Тези условия в комбинация с кафявите горски, песъчливо-глинести почви са подходящи за отглеждането на ограничен набор от хранителни растения – най-вече картофи, фасул и царевица, които са в основата на диетата на местното население⁷.

⁷ Покрай реките или потоците в градинки от по няколко ара в края на XIX и началото на XX в. родопчани са отглеждали и някои зеленчуци, най-вече зеле („кардо“). Освен зеле са сеели труп кочан, червен кочан, чесън, кромид, праз, кереviz, гъзъм, магданоз, марули (Примовски 1973: 264).

Село *Смилян* е едно от най-старите селища в Средните Родопи. Намира се на 15 км югоизточно от областния център Смолян, на 25 км от курорта Пампорово. Разположено е на двата бряга на река Арда, на 820 – 850 м н.в. Смилян е най-голямото село в община Смолян, с население от 1569 жители (ГРАО 2015). До 1986 с. Смилян е център на община, обединяваща селата и махалите по Горното поречие на Арда (наричано Коритото от местните жители). Днес Смилян, Моголища и Арда са кметства, които административно управляват и останалите села и махали в Коритото. В периода на социалистическото управление Смилян е център на АПК. Отглеждат се картофи, тютюн, малини, ягоди, касис. Създадени са две зеленчукови градини. Развито е овцевъдството, функционират две краевеферми, рибарници. Изградени са предприятия за преработка на плодове и полуфабрикати от картофи, цехове за бетонови изделия и конфекция (Смилян 1988: 266).

Родопите имат дългогодишна слава на място, в което се отглеждат качествени картофи. Според родоповеда Анастас Примовски картофите тук са сравнително късна култура. В Средните Родопи засяването им се свързва с разработването на мините през първата четвърт на XIX в. от чешки инженери, които са научили местното население да сажат картофи и да ги употребява за храна. Сели са се покрай фасула и царевичата и отделно. Бързо се превръщат в най-разпространената култура в Родопския край, в масова храна за хора и добитък. Според изследователя среднородопските картофи са по-гребни от полските, но са по-вкусни. Прочути били „ючурските картофи“, произвеждани навече в с. Ючура, Смолянско. Етнографът изтъква, че в различните краища на Родопите картофите имат различни названия (Примовски 1973: 268).

Смолянските картофи са символ на трайност и отличен вкус. Агрономът на Смилян си спомня, че „допреди 10 – 15 години в Горното поречие на Арда са се сеели по 15 – 20 дека с картофи“, известни с името „смолянски“ или „родопски“. За собствените градини местните жители са купували семена от семенари от

Устово и Чокманово. Споделят, че сега сортовете не са същите. *„През три години ги сменяме, то се изразжда. „Агрия“ най-много взимаме. За пататника. Червени докараха и не ми хареса, на кравата ги дадохме. И пак почнахме „Агрия“ (А. А., Арда).*

До 2000 г. в Смилян е работила фабрика за бланширани картофи, която е оползотворявала произведената картофена продукция. Хората си спомнят с носталгия за нея и я определят като важен елемент от някогашния поминък на района. След затварянето на фабриката картофонпроизводството рязко намалява, защото не може да издържи на евтиния внос, а и в района на Смилян няма изградени складове за съхранение на големи количества картофи. В разговор с агронома на селото става ясно, че все още има потенциал за възраждане на картофонпроизводството – може да се намери подходящ посадъчен материал (включително и от Опитната станция по животновъдство и земеделие – Смолян), а знанията и уменията за отглеждане на картофите все още са живи.

Местната царевица (мисир) се е използвала основно за *мисирно брашно*, от което някога се е правел царевичен хляб и *пареник*. Днес умението за направа на царевичен хляб се пази от възрастните жени в селото, а за пареника се използва по-финия царевичен грис, който се купува от магазина. Жителите на селото споделят, че местната царевица също е изчезнала. *„Сега е по-твърда, старата царевица е много мекичка, хубаво се вари, стрива се лесно, сладка е, с по-широки зърна, не може да се втвърди, както е конският зъб“ (М. Й., Смилян).* Поради малките добиви мисирът е отстъпил място на по-високодобивни сортове, които се използват основно като фураж за животните. Все още обаче в някои домакинства се пази някогашната царевица и при повишаване на търсенето ѝ може да се увеличи и отглеждането ѝ. Мисирът се използва и за приготвянето на една от традиционните местни гозби – *траханата*⁸.

След 20-те години на XX век рогопските градини се обогатяват и с други зеленчуци – домати, пипер, моркови, кърмно цвекло, патладжан, цветно зеле, салатно цвекло и др., които стават

8 Рецента за приготвяне на това местно ястие – Вж. Димитрова 2011.

много по-късно, но задоволяват собствени нужди (Примовски 1973: 264). „Каквото бучнеш и става – зеле, чушки, домати... Даже има една местност пъпнеш сеем, оттатък реката. Края на август стават, но са малки“ (А. С., Смилян). С тѣга се коментира, че преди промените през 90-те години на XX век е имало пазар за произведеното, а хората са се хранели с качествена храна. „Какво съм имала, а сега не знаеш какво ядеш. Като не произвеждат, как да го купя от човек, а я съм имала 3 крави – сирене, мляко. По 20 дка ливади имахме, сено косяхме. Дядото, като си отиде, сичко оставихме. Децата не са тука. Имам дъщеря, зетят още работи“ (А. С). Застаряването на населението и липсата на семейна приемственост в селското стопанство са причина за прибягване до купешки продукти с неясно качество и това поражда носталгия по миналото.

Село Радуйл се намира на 810 – 890 м н.в. – в една от дълбоките гѣнки на Рила планина, там, където реките Ибѣр и Сливница се вливат в Марица. Отстои на 80 км източно от София, на 20 км от Самоков и на 9 км от курорта Боровец. То е второ по големина село в община Самоков с население 991 жители (ГРАО 2015), което през последните 25 г. е намаляло с над 600 души. Климатът е умерено-континентален. Често зимата е дѣлга, студена и снежна, а лятото – кратко (Ангелова 1948; Волф 1997: 40). Преобладават канелените горски почви. Водохващания на трите реки и мрежи от канали отвеждат вода към дворните градини и градините край селото, при което, според разположението им, всяка част от селището и съответно всяка градина там се напоява само от една река. На това, както ще стане дума, се дѣлжат някои разлики в качества на фасула.

Местният поминѣк включва дребно земеделие, скотовѣдство, обработване на дървен материал. До 1908 г. в няколко магана (ковачници) в селото е били обработвано желязо. Основният стопански отрасѣл е горското стопанство (общински и държавни гори). През 1920 г. е основана Горската производителна кооперация „Самопомощ“, която успешно развива дървопреработването

и търговията с гърбен материал. Високопланинските пасища и ливадите са предпоставка за успешно развитие на животновъдството. Поради почвените и климатичните условия земеделието никога не е било основен поминък (Вж. Добрева 1997: 75 – 78). Агрономката Мария Йончева представя свидетелства за създаването на градини в Самоков в началото на XX век. Оттам разбираме, че чрез раздаване и отдаване под наем на общински земи в началото са отглеждани най-вече картофи и тикви (Йончева 2017: 49)⁹. В Радуил разширяването на производството на картофи се осъществява в средата на 30-те години, след като Радуилската община купува имотите на едри земеделци от Самоков, общо около 5500 декара, в местността Бяла поляна близо до Чамкория (Боровец)¹⁰, и започва да отдава на радуилци парцели под наем. При колективизацията през 1950 г. местното ТКЗС получава тази местност безвъзмездно и през следващите десетилетия отглежда там картофи (наред с други култури).

В своето изследване за Радуил от около 1940 г.¹¹ етнографката Росица Ангелова представя данни за земеделските култури, отглеждани в селото, които включват и местните им названия, без да уточнява ботаническата принадлежност на видовете.

9 Мария Йончева (1926 – 2014), родом от Самоков, агроном по професия, потомка на Димитър Хаджийованов Скрикаров (1810 – 1876), виден самоковски възрожденски геец и книгоиздател, след пенсионирането си се завръща в родния си град, подготвя за издаване семейната сбирка „Златен извор“, дарена в Историческия музей – Самоков. Книгата „Златен извор“ на Д. Скрикаров е издадена в Белград през 1870 г., а нейните два Додатъка са отпечатани през 1874 г.

10 Екземпляр от договора се съхранява в кметството в Радуил.

11 Публикацията от 1948 г. представлява преработена студентска дипломна работа от 1939 г. Авторката не споменава годината на теренното си проучване за дипломната работа, нито дали в публикацията е добавила нови материали от свои следващи пребивания в селото, където е била евакуирана по време на бомбардировките на София през Втората световна война.

„В цялото село има само тридесет-четиридесет чисто земеделски семейства. Сеят най-вече фасул. 7 – 8 вида: пёрчо (половината зрънце е бяло, половината червено), цървён (бобчетата му са пъстри), тѝпчес (бял е), бел, пешайк (също бял, сеят го по нивите), дъгневес, жълт, райкин и църн. Покрай фасула сеят още пипер, лук, краставици, зеле (повече червено), картофи, моркови, патладжани, ряпа, радѝква. За подправка – майданос, кервис, джоджон и чубрика... Фасуло, бръмбою (картофите) и царевиците се сеят със семе, всички други зеленчуци – с разсад, който се сади пролет (към Великден) на лехи и после към св.св. Константин и Елена се разсажда. Коноп, грах и захарна тръст сеят обикновено по нивите, но често и те се люшкат из някое кътче на градините... От култивираните растения отглеждат царевица, ечемик, ръж, пшеница, просо, коноп, лен, боб, грах, тикви, картофи... Между царевицата сеят слънчоглед... Овощарството също не е много развито – само 5 – 6 овощни градини със сливи, круши, ябълки, по-рядко вишни и череши. В нивите – трънливи джанки. По пътищата и дворовете – орехи“ (Ангелова 1948: 137 – 148).

Кооперирането на селското стопанство през 50-те години на XX в. не оправдава очакванията за развитие на земеделието. Затова през 60-те години е извършено обединяване на селското и горското стопанство, което създава възможност за мобилност на работната ръка (Добрева 1997: 96). С времето нараства значението на земеделието като допълнително средство за препитание. През социалистическия период в кооперативните земи се отглеждат зърнени и фуражни култури, картофи, лен, трайни насаждения (ягоди, малини, ябълки, орехи)¹².

В Самоковския край картофите заемат основна част от земеделската продукция и добиват известност под името

12 Вж. Радуил 1986; Добрева 1997: 86. Повече за социалистическото ежедневие и празничност в Радуил Вж. в тематичния брой на сп. „Български фолклор“ от 1997 г. – Селото между промяна и традиция, 23 (3 – 4).

„самоковски картофи“. В статия на Мария Йончева във вестник „Приятел“¹³, включена по-късно в книгата „Златен извор“, узнаваме, че заслугата за пренасяне на картофите в Самоков се дължи на нейния роднина Димитър Сфрикаров.

През 1835 г. 25-годишният млад мъж донесе картофи от Гърция и Сърбия и ги засажда в градината на чарка за плетене на гайтани. В записките му се откриват ценни напътствия за отглеждането на „барбой, компир, пататис“. Разбираме, че червеният и жълтият барбой са много скъпи, както, че се е предлагало всяка къща да си насади по половин ока за опит. В „Златен извор“ са публикувани и съвети как да се използват картофите. Според Д. Сфрикаров барбоят е „много полезно за всяко домакинство. Първо има вкус за ядене и друго – много спори. Меши се с хляба, с всякаква гозба с месо, с крилати, също с риба, влиза в кюфтетата. Преди да се сготви, барбоят трябва да се запържи. Яхния постна става, салата. Вари се, пече се. Правят сладки работи с него. И за добитък е много приятно – най-вече за свини“ (Йончева 2017: 49).

Мария Йончева подчертава, че поради отличните климатични и почвени условия картофите стават една от основните селскостопански култури за Самоковския край. По време на Втората световна война селяните са получавали картофено семе безплатно за засяване на големи площи за гържавни нужди.

С годините самоковският картоф се превръща в емблема, в синоним на високо качество. Ценен е като здрав, чист от вируси посадъчен материал, който гарантира много добар реколта. Заслуги за развитието на производството му има Комплексната опитна станция в Самоков. Днес тази слава е донякъде компрометирана, от една страна, поради злоупотреба с името от недобросъвестни търговци, а, от друга – поради факта, че някогашните сортове, придобили статут на „местни“, спечелили си славата като продукт с високо ценени качества, днес са заменени от нови холандски или немски сортове с различни характеристики.

13 Бр. 45 от 20 декември 1997.

Макар и отдалечени едно от друго, в двете села (Смилян и Радуил) основните растителни храни се свеждат до царевича, фасул и картофи. И двете села са известни със своите картофи. Самоковските и смолянските картофи все още имат голяма популярност и будят доверие у българския потребител. И за двете села емблематична култура в съвременността е фасулът. В селата се приготвят и редица местни гозби, които могат да се опитат в местата за хранене и по време на организирани празници. Без да обезценяваме достоинства на останалите елементи от кулинарното богатство на Радуил и Смилян, в настоящата статия ще коментираме конкретно фасула, защото чрез него най-пълно можем да проследим процеса на конструиране на локална идентичност на базата на растения-емблеми.

Ако сравним съдбата на производството на картофи и фасул ще открием някои разлики, които ще дадат светлина върху процесите, довели до съвременното състояние на двете култури. И в двете села отглеждането на картофи е бил поминък, който се е основавал на търговската реализация на продукта (чрез кооперацията в Самоков, кооперативното стопанство в Радуил, цеха за бланширани картофи в Смилян). Когато тези възможности по една или друга причина отпадат, картофонпроизводството заличава. Допълнителен удар е и евтиният внос, което прави произведените в Самоковско и Смолянско картофи неконкурентноспособни при новите пазарни условия.

Различен е случаят с фасула. Въпреки че е важен хранителен ресурс заради богатото си протеиново съдържание и в двете села той никога не е бил обект на интензивно отглеждане и широка търговска реализация, може би защото и площите, подходящи за него не са достатъчно големи, отглеждането му е трудоемко (повечето му разновидности са увивни и изискват поставяне на колове), а и всички етапи от засаждането до обираването се осъществяват ръчно. Все пак съществуват податки, че и в двата района продукцията е надхвърляла количеството, нужно на домакинствата за изхранване, и част от нея е отивала за

изхранване на османската, а по-късно и на българската армия по време на войните, още повече че в България по време на Втората световна война фасулът поначало е бил включен в задължителните доставки (наряди), които земеделските стопани е трябвало предават на държавата.

Съгласно районирането на страната по отношение на производството на различните култури по време на социалистическото управление (1944 – 1989 г.) Родопите са определени като „неподходящи“ за отглеждането на фасул, тъй като основен критерий за районирането е бил високият добив, а традиционно отглежданите тук местни увивни форми фасул и ограничените земеделски площи не предполагат такъв. Така фасулът се свежда до домашно отглеждане и задоволяване на личните нужди. Различно е положението с добруджанския фасул например, който е пешак (не изисква колове), може да се отглежда на големи площи и целият процес позволява да бъде механизирен. Това прави възможно производството му в по-големи количества и по-широкото му предлагане в търговската мрежа в страната.

Връзката на местните хора с фасула се запазва в известна степен като нещо „лично“, „семеино“, което може да се предположи, че е една от причините да се съхрани наблюдаваното генетично и морфологично разнообразие. Местните хора го гледат като нещо „свое“, разменят си семена, а също и рецепти за приготвянето му.

- Фасулът – биотични и социокултурни измерения, социоекономическо остойносттаване на продукта

Населението по Горното поречие на р. Арда (кметства Смилян, Могилница, Арда и прилежащите им селища) отглежда множество местни раси/форми (landraces) на обикновения фасул (*Phaseolus vulgaris* L.) и на многоцветния фасул (*Phaseolus coccineus* L.), като с годините е провеждана народна селекция по отношение на вкусовите качества и предназначението му. Хората наричат едрия

фасул (*Phaseolus coccineus* L.) фасулевица. Зърната са бели или пъстри, вариращи от черно-лилаво до светлолилаво. Фасулът, наричан от местните *златен* (*Phaseolus vulgaris* L.), е с по-дребни зърна, като преобладават светлокафявите зърна с тъмнокафяви до почти черни ивичести шарки.

Със съвместното отглеждане на фасул, царевича и картофи освен оптимално оползотворяване на малкото количество обработваема земя се постига също така обогатяване на почвата с азот (благодарение на азотфиксиращата роля на фасула) и се осигурява достатъчна проветривост за фасула. Това позволява по-доброто му „изпичане“ по гумите на местните жители. Те твърдят, че добивите зависят пряко от напояването и въздушната влажност на въздуха, поради което фасулът се седи основно покрай р. Арда и притоците ѝ. В години със сухи и горещи лета добивите са ниски, морфологията на зърната е неправилна и сухият фасул по-лесно се напада от вредители.

През 70-те години на XX в. фасулът по Горното поречие на р. Арда става известен извън района на Коритото благодарение на „Балкантурист“ и политиката на веригата да предлага на туристите местни храни. Смилянският фасул (предимно едрият, *фасулевицата*) влиза в менюто на местата за хранене в Пампорово, а ястия от него се предлагат и днес в цялата страна. Няма доказателства дали това е фасулът, произведен в Коритото, или морфологично наподобяващ на него фасул с друг произход.

Професионалната селекция на база местни материали е достигнала до предлагане на кандидат-сорт „Златен“, създаден в Добруджанския земеделски институт, Генерал Тошево (Генчев, Киряков 2005). Интересен факт обаче е, че кандидат-сортът като описание съвпада с расите, които местните наричат *фасулевица* и то конкретно тези с оцветени семена, т.е. селекционерите не са се съобразили с местните наименования при избора на име на сорта. Реално нарастващият интерес за комерсиализация на фасула през последните 10 – 15 години (Lulcheva, Alexandrov 2017) е довел до разграничаването на двете основни групи фасул – едър (*фасулевица*) и дребен (*златен* и други раси/форми). В този смисъл наименованието

„смилянски фасул“ трябва се разглежда повече като маркетингово, отколкото като местно понятие с исторически корени.

Смилянският фасул има разработен графичен знак и етикет, с което, от една страна, се постига постоянен търговски облик на продукта, а, от друга – се контролират количествата продаден фасул и се предотвратяват злоупотреби с качеството на продукта. През 2004 г. Кооперация „Взаимоспомагателна земеделска кредитна асоциация на частни стопани – Смилян“ кандидатства пред Патентно ведомство и през 2007 г. придобива правото на ползване на словна марка „смилянски“. През 2014 г. Патентното ведомство подновява регистрацията на словната марка за още 10 години (до 16.12.2024 г.). Съгласно дефинирания географски обхват в заявлението за словна марка наименованието „смилянски фасул“ може да се използва за бобените култури и производните от тях продукти, отгледани/произведени в географския район „Долината на Горното поречие на р. Арда“, който обхваща землищата на селищата, разположени по дъвата бряга на р. Арда – от с. Бяла река, община Рудозем, през Смилян, Кошница, Могилица, Арда, Горна Арда и съставните им махали, община Смолян. По този начин словната марка се оказва инструмент за обединяване на местната общност в името на общи икономически интереси и съхраняване на местните генетични ресурси.

Фасул от Радуил е бил представян на Първото земеделско-промишлено изложение в Пловдив в далечната 1892 г. – от тогавашния кмет, на което ще се спрем по-долу, и други изложения през годините, например на Балканското изложение в Лондон през 1907 г.¹⁴

14 Първо българско земеделско-промишлено изложение в Пловдив, 1892. Общ каталог на изложените предмети. София, 1892, с. 202; Balkan States Exhibition, Earl's Court, London, 1907. Official Catalogue of the Bulgarian Section, p. 90. Не е известно кой вид или раса е бил представен. Тъй като в Софийския окръжен павилион още един стопанин (от с. Осиковица) показва фасул и при него в каталога е отразено, че единият от трите му експоната е „шарен“, може само да се предположи, че на Пловдивското изложение цветът на зърната на фасула от Радуил е бил бял.

За разлика от смилянския фасул при радуилския хората са гали различни наименования на местните раси на *Phaseolus vulgaris* и *Ph. coccineus* и са ги класифицирали според морфологията на зърната, биологичната активност и употребата им: *момѐта* (шарен, вари се по-дълго и от него не се вдига кръвното), *радуилски* или *белио* фасул (бял, по-дребен, разпознат от местните като типичен, *нашио си*, от него се вдига кръвното), *биволяр* (едър бял, за салата, цъфти бяло), *шарен биволяр* (едър шарен, цъфти червено (лилавиникаво), дъва вида *топчест боб* или *топчо* (единият има черно на бобчето, много ситен с по-дебела люспа), *пешак* (бял и шарен, гледа се без колове), *сиромашки*, *лияк* (сее се за зелено, на притки, зърното му е лилаво).

Освен това, радуилци, които имат повече от една градина, и тези градини се намират в различни части на селото, така че се напояват чрез канали, доставящи вода от различни реки, отчитат различни качества на една и съща раса. Родена през 1930 г. жена, една от водещите готвачки в селото (включително на многобройните курбани в него), е имала две градини: едната напоявана с вода от р. Сливница, другата – от р. Ибър. Споделя опита си с *белио фасул*, като тук интересно още е и това, че означава фасула в едната градина със съответния хигроним: „*Там (край р. Сливница) като насадим, по-едър (става) и по-бързо се вари. А тоя ибърски по-бавно се вари и по-ситен. Водата го прави. А един и същи (фасул) е обаче има разлика. Аз там (край р. Сливница) като си садех, най си го обичах, оти се бърже вари*“ (С. Н., Радуил).

Прави впечатление, че за разлика от хората в Смилян радуилци боравят с по-широк спектър от понятия и различават по-голям брой раси, които нямат конкретно търговско значение. Радуилският фасул е по-скоро нещо „лично“ за хората от селото, отколкото търговска стока със свой постоянен облик. Макар някои радуилци да отбелязват, че „по поречието на реката (по Коритото, т.е. в Гуцал, Марица, Долна баня) фасулът е еднакъв – саят едно и също семе и продукцията има един и същи вкус, не обмислят обединяване на производителите в името на общи икономически ползи.

Междувременно професионалната селекция достига дори до регистрация на нов сорт „Радоил“ с бели едри семена (Заповед на МЗП №РД12-46/14.04.2008 г. на името Д. Генчев и И. Киряков) отново на база селекционни опити в Добруджанския земеделски институт, Генерал Тошево. В описанието на сорта е отбелязано, че е „селекциониран от местна форма с произход от с. Радуил, Самоковско“. Учредяването на авторски права (част от правата за интелектуална собственост) в случая поставят и етичен аспект на ползването на знанията и генетичните ресурси на местните хора без възможност те да се възползват от евентуални бъдещи ползи, което принципно трябва да им се гарантира при спазване на Конвенцията за биологичното разнообразие, по която България е пълноправна страна (Buck, Hamilton 2011).

И в двете села търсенето и реализацията на фасула са довели до увеличаване на площите за отглеждането му, а оттам и до честото изтъкване на високите му вкусови и други качества. Жителите на Радуил обичат да се шегуват, че техният фасул е толкова „мазен“, та първата му вода се запазва и се дава на самоковци, за да си пържат картофите в нея. Разказването за фасула разкрива местното знание, културната приемственост и промяна, социални ценности, икономически ориентации. То се концентрира върху няколко топоса: съхранените знания и опит за отглеждане на продукта и неговата употреба в кулинарията, запазването на генетичното и морфологичното разнообразие на местния фасул, ролята на социалните отношения и връзки, съхраняването на произведеното, пазарната реализация. Тук само ще маркираме някои наблюдения¹⁵.

Прави впечатление, че в отглеждането на продукта като важна за семейството икономика днес *се разчита на провереното в практиката, предавано по диахронен път, а експериментирането е ограничено*. Както казват в Могилица „специално за боба много се гледа, защото разчитат на него“. Ориентацията на земеделската

¹⁵ По-нататък в текста се цитират откъси от интервюта с производители на фасул, основно жени, между 45- и 80-годишни.

работа по празничния календар, представата за добри и лоши дни за начало на саденето са наследени от традиционната култура. И в двете села фасулът се сее по Гергьовден. В Смилян практика е първият боб да се засее на зимен, наричан още тежък, Вторник, непосредствено преди Гергьовден, за да се роди много. Традицията се спазва по цялото Корито:

„На зимен вторник – една седмица преди 6 май. Може една лехичка да се засее, може всичкото, но до 6 май се засява. След това има една седмица (седмицата след Гергьовден), която е празна неделя – не се сее фасул и друго, защото не става. Имало лошо време, ако го уцелиш. На 13 май също не се сее, защото е арменска неделя¹⁶. За боба много се гледа. Всеки го гледа. Като се засее фасулът, от мойта баба зная, една седмица няма да варосваш, защото бобът ще ти се залепи за земята“ (С. М., Могилица).

Близо 40 години преди този наш запис, при теренни проучвания в същото село през 1981 г. е документирано изказване на възрастен респондент, че през „Ерминската неделя“, която друг респондент нарича „празна“, местните сеят по малко семе от всяка земеделска култура, за „да се ражда през годината“, но не и семена на фасул¹⁷. Това означава, че знанието за забраната е предавано между поколенията и представата добри и лоши дни остава трайна.

Според С. Т. от Смилян в събота не трябва да се сее фасул, защото ставал „въшлив“ (въшлив). Според други в селото сряда е такъв ден. В Радуил също се знае от възрастните, че в сряда не се сади. „Яз го сея повече в понеделник или в четвъртък, а мойта майка ми е казала в сряда да не се сади, за да не го ядат цървеците“ (Л. Ц., Радуил).

16 Ерменска или Ерминска (тук „арменска“) в Средните Родопи бива наричана неделята/седмицата между Гергьовден/Егерлез и Еремия (до календарната реформа от 1968 г. Еремия е на 14 май). Това название вероятно е синонимно с „Празна неделя“, т.е. двете означават един и същи отрязък от време.

17 Еля Иванова: Календарни празници и обичаи, с. Могилица. В архива на Регионален исторически музей – Смолян, ф. VI, оп. 34, а.е. 130/3, л. 35 – 36.

За да бъде добра реколтата, годината трябва да е „блага, да вали“, Въпреки че стопаните отбелязват, че напояват обилно фасула. Обемът на засятото се измерва не толкова в декари, колкото с поставените колове – „5000 вейки съм садила“. Спазва се коловите (вейки – Смилян, прѹтки – Радуил), около които се уви́ва фасулът, да бъдат от леска. Съхранено е знанието за лечебните свойства на продукта при различни заболявания и неразположения и практиката шушулките на боба да се дават на овцете през зимата – „да не получават паразити от сланата, като пасат росата сутрин“ (А. Ц., Радуил).

И на двѹте места стопаните са със самочувствие, че са майстори в отглеждането на фасула. „Знаем му чалъма и се ражда много. То не може само боб, шарим го картофи и боб. Иначе пък като се сплете, не може да го намериш“ (А. А., Арда). „Шаренето“, необходимост, изпитана в практиката, осигурява проветряването и узряването на фасула. „Ако засея само фасул, зелената маса ще окапе до половина и цвѹта ще окапе, а така слънцето го грее отсякъде“. Съвместното отглеждане на растителни култури се осъществява според опита и практиката в семейството. „Два реда фасул, един ред картофи е най-добрият вариант – проветрява се“.

„Ние сеем между редовете. Един декар никой не може да засее само фасул, защото той не става, спарва се, трябва да е на разстояние. Преди се сееше повечето царевица. Картофи – само няколко гнезда по края, колкото да има. Обръщаше се повече внимание на царевичата и фасула. Царевицата се сееше на редове, а фасула се окопава, значи реда е така: тука са слага една копка боб, после на другия ред така, шахматно – цялата градина. Като почнаха да се гледат повече картофи, като се раздадоха земите, сега саят 2 реда картофи, 1 ред фасул или пък 4 реда картофи, 2 реда фасул. Някои пък саят 2 реда картофи, 2 реда фасул, 1 – 2 реда празно местото. Да няма трева, да се минава свободно“ (С. М., Могилица)

Жителите и на двесте села имат съзнание, че опазват старите местни раси. Според някои има „семена от прабабите даже“.

„Фасулят винаги си е бил един и същи. Само се сменя да е по-мекичек. За зелен. Да не е на конци. Два вида фасул – златен и шерен. Златният е най-хубавият. Той става и за зелен. Едрият фасул го наричаме фасулевица. На белия фасул му викаме бяло райковско, само за готвене е, не е за зелено. За два часа е готов. Червеният фасул е за зелено. А лилавият е най-старото семе“ (А. С., Смилян).

Обикновено градинарските умения се усвояват от майките или свекървите. Въпреки че стопаните имат познания за различните раси фасул, които се отглеждат в района на Радуил, сеят три-четири вида според личните предпочитания (време за увиране, вкусови качества) и търсенето.

„Три вида само сея, мометата, биволяро и радуилскийо, защото по го ядем и най се търси. Тоя, шарения, като го свариш Тодоровата неделя, първата неделя на постите, без оливие – деколте фасул. Слагаш суха чушка, едно-друго, магданоз, джоджен и стане приказка! На Бобфесто много го купват. На Виладжи софиянци продавам много“ (Л. Ц, Радуил).

Споменатата готвачка не харесва едрия биволяр, но той е бил отглеждан в семейството заради търсенето му в ресторантите на близкия курорт: *„За едрио изобищо не ме питай! Я ни садим, ни готвим. Мама го садеше, я не съм. На Боровец го взимаха за гарнитура“* (С. Н., Радуил).

Всяко домакинство си „подновява“ фасула по определен ред. Някои „ронкат боба“ от първата беритба и отделят за семе (Л. Ц., Радуил). *„Ако тая година съм го произвела, догодина ще сея от предишната. Тогава повече се ражда. Семената за зелено ги отделяме, на едно място ги сеем“* (А. С., Смилян). И двете твърдения показват,

че местните хора са добре запознати с покоя на семената на расите, които отглеждат. При бобовите покоят се определя не само от вътрешни (физиологични) фактори, но и от дебелината на семенната обвивка (физичен покой), която може да е различна при отделните раси/форми и сортове.

Като обрат фасула, жените си обменят семе. Това се прави и с цел обновяване на фасула в своята градина. *Обменът на семена между комшии, роднини, познати е нещо обичайно. Най-често се сменя с комшиите. „Да ми се роди – ако на някой не му стига или нещо. Няма егоизъм. Свикнали сме така“* (С. Т., Смилян). В редки случаи обменът може да излезе извън района, в който се отглежда смилянският фасул.

„Има и един друг вид фасул, дадоха ми го чак от Златоград. Бежово е зърното, пък капцата става тъмна, гадна, тъмнотилава. Как им викат на тези семена? [Хибриди – обясняват биолозите]. От този фасул си фащам семе. Много бързо се сварява. Расте най-бързо, като видиш, че се е показало и за 10 дни става капцата. Мозък става, месото няма да ти го ям“ (А. Х., Смилян).

Макар и единични случаи, правени са опити за отглеждане на фасул със семена, донесени от други държави, които не се оценяват положително. *„Ф. ходи в Италия на панаира на боба. Той донесе няколко семена, но не харесах един. Ние тука си имаме 17 вида. С вейки, без вейки. Не си е на мястото“* (А. А., Арда).

Жителите на Смилян и Рагуил охотно раздават семена и на туристи от различни краища на България, макар да са убедени, че никъде другаде техният фасул не вирее така добре, както в техните села.

Съхраняването на продукцията е друг топос в разказването за фасула. Отново се отправя към опита от миналото.

„На пътя, като седи в тия кесии, то се получава гъгрици. Аз имам в избата в старата къща от 2 години фасул, няма буболечка. И сега ще го засявам“ (А. Х., Смилян).

„Не слагам нищо във фасула за гъгрици. Някои – орехова шума. Старите хора са били умни, оставяли са го на студено и не хваща гъгрици. Навън е бил и през зимата. Да не се развиват буболечките. Начукаш си, имаш си зимата да готвиш. За семе си оставяш“ (А. С., Смилян).

Местните жители с желание разказват за *ястията*, които приготвят с фасул. Ако се сготви добре и му се изхвърли първата вода, от него стават „чудесни“ ястия. Според домакия от Радуил „най-хубавата фасулева манджа става с праз лук и зелени домати“. В селото харесват много *чубриката* и обилно подправят фасула с нея. Някои добавят и *джоджан*. Характерно ястие е свареният до гъсто шарен или бял фасул *без подпръжка*, който, както вече пролича в един от горните цитати, наричат „деколте фасул – оти нема мазно“ (С. Н.). Освен във всекидневното постен фасул се приготвя и за *светого* – празниците на светците патрони на многобройните оброчища и параклиси в и около Радуил, когато се случи така, че в празничния ден се пости. Така например един от най-важните местни празници *Покровителна Богородица* (1 октомври) през 1993 г. се падна в петък и за обредна храна на оброчището беше приготвен постен фасул, а в неделя в двора на църквата беше сготвен обичайният за празника общоселски курбан с овче месо. В Смилян екипът ни записа рецепти и дегустира редица местни ястия с фасул, които респондентите приготвиха с желание. Важна разлика е, че в Смилян при готвенето на фасула не се употребяват други подправки освен *кочен*¹⁸ и всички

¹⁸ Съвременното местно знание за (турп)кочена е непълно и противоречиво. Според А. Примовски става дума за особен сорт ряпа (Примовски 1973: 264). Хората от Горното поречие на Арда твърдят, че са загубили стария кочен и въпреки всички опити да го възстановят, не могат да постигнат някогашните му вкусовите качества. Карамфила в с. Горна Арда пази стария кочен, произвежда си семена, раздава на съседи разсад, но смята, че поради затоплянето на времето той „нито става толкова голям, нито е със същия вкус като преди“.

респонденти говорят с възторг за вкуса му („от това по-хубаво няма“, „една особена сладост придава“).

Когато разказват спомени за живота преди 60 и повече години възрастните хора обаче отбелязват и нещо друго – липсата на разнообразни хранителни продукти и неизменното присъствие на фасула и картофите във всекидневната храна. За времето около 1940 г. Росица Ангелова на два пъти подчертава, че фасулът е „главното ястие“ на радуилци (Ангелова 1948: 145, 168). През следващите 20 години трапезата им не търпи значително развитие, ако съдим по спомените на наш събеседник, роден през 1950 г., за еднообразната домашна храна във времето, в което е бил ученик в местното основно училище, т.е. в края на 50-те и началото на 60-те години на XX в. Растителните продукти в ястията, които той помни, се изчерпвали с фасула, картофите и лука¹⁹. Разглеждан в контекста на храната в миналото, фасулът, следователно може да бъде асоцииран и с беднотия и еднообразие. Тук следва да се запитаме как нещо, което в миналото е било толкова всекидневно и банално, в съвременността бива въздигано до ценно културно и генетично наследство и до скъпа стока. Дали с учудване, или с известна доза хумор, при първото споменаване на ястията от фасул, и то във връзка с хигиената на радуилци, Р. Ангелова добавя в скоби едно пояснение, с което попада в целта: „Храната е лоша, недостатъчна и еднообразна (главното ястие е прочутият радуилски фасул)“ (с. 145). С други думи, радуилският продукт, който е ценен от столичани (но едва ли достига до мнозина от тях), присъства постоянно на местните софри, не защото е бил ценен в селото, а защото изборът на хранителни продукти е бил беден. Едва след промяната на това местно обстоятелство и при едновременно въздействие на създадената прочутиост извън мястото, фасулът би могъл да претърпи културна валоризация на място – процес, който ще ни занимава на следващите страници.

¹⁹ В разказа му, връщането именно към ученическите години не е случайно. Провокирано е от спомена му за това как използването на фасула като основна храна водело до миризливи последиствия в класната стая.

Реализацията на продукцията е друг важен топос в разказването за фасула. Пазарната ниша е голяма. Спадът на доверие към големите вериги, в които се продава вносен фасул с неясно качество, медийният дискурс, в който се рекламира българското производство, идеите за здравословно хранене са предпоставки за това все повече потребители да предпочитат снабдяването с фасул директно от производителите. Стопаните отчитат голям интерес към продукта и невъзможност понякога да задоволят пазара. И в двете села цената е достатъчно висока и се движи между 8 и 10 лв. на килограм.

„Иначе фасула не ми достига. Добре си го продавам – 8 лв. Другите отидоха на 10 лв. да го продават. Това са много пари дори и за софиянци“ (А. Х., Смилян).

„Една жена от Велико Търново искаше 350 кг фасулевица и 250 кг ситен. Как се изкарва?! То пък са роди. Викам: „Де ще го намеря? Как ще го продава?“ Но тая жена го изкупи всичкия и го продаде“ (С. Т., Смилян).

Стопани с неудоволствие заявяват, че са виждали изкупения от тях фасул да се продава и много по-скъпо – 15 лв. за килограм. Клиентите са готови да заплатят исканата цена заради качествата на предлаганото. За популярността на фасула като хранителен продукт значение имат и публикациите (особено в електронните медии) за неговата полезност и лечебно въздействие при различни заболявания (вж. например Хайдутов 2010).

Смилянският фасул се реализира на едро за хотели, ресторанти и пр., което не се контролира от кооперацията. При тази реализация от значение е само личната репутация/доверието в съответния производител. Продажбите на дребно се управляват и контролират от кооперацията чрез доброволна регистрация на произведените количества, за които производителите получават съответните етикети за едър или дребен фасул. Вследствие на това смилянският фасул може да се закупи не само от магазини в

селото и в района. Продажби се осъществяват и чрез неформални мрежи, формирани с помощта на роднини, съседи, туристи, които се превръщат в редовни клиенти. Развито е предлагането чрез интернет през онлайн магазини и директни продажби чрез Фейсбук групи и други платформи.

Неформалните мрежи са отдавна утвърдил се начин за реализация на фасула от Радуил – на място в селото и в големите градове, където живеят повече радуилци: София, Пловдив, Пазарджик. Софиянка има детски спомен от началото на 50-те години на XX в. за хора от Радуил, които са продавали фасул, доставяйки го лично на адреса на клиентите си в София. Вероятно е фасулът да е достигал до софиянци и чрез множеството радуилски момичета, работили като слугини в София от началото на 20-те години нататък. Ако съдим по цитираното по-горе изречение на Росица Ангелова, към 1940 г. той вече е бил „прочут“ (поне в София) и в названието му е влизало географското означение на произхода – „радуилски фасул“. При продажбите на място голям дял от клиентите представляват „виладжиите“, които бяха споменати в един от цитатите от интервюта. Виладжийският квартал в южната част на селото (отделни вили има и на други места) започва да се оформя през 70-те години и днес вече е плътно застроен. През социализма парцелите за вили са били продавани „отгоре“ на важни партийни и административни функционери (Волф 1997: 56), а и сред по-новите виладжии има хора от политическия елит, както и богати предприемачи. Социалният произход и финансовите възможности на приходящите собственици на къщи вероятно още от 70-те години насам е фактор, влияещ върху цената на фасула. Така или иначе, личният контакт продължава да е важен за установяването на взаимно доверие между производител и потребител и в съвременната икономическа ситуация, в която неформалният пазар е сериозна ниша и осигурява такива доходи на дребните производители, които са стимул да не се отказват от производството (за сходния начин на продажба на млечни продукти вж. Марков 2018).

Място за реализация на продукцията са били и все още са близките курорти „Боровец“ (Чамкория) и „Пампорово“, които предлагат в менюто си съответно радуилски и смилянски фасул. И днес например едни от най-големите производители на смилянски фасул зареждат ресторанти в Пампорово. Радуилци си спомнят, че още по време на Втората световна война в селото имало човек, който гледал няколко декара фасул и го продавал в Чамкория, като го отнасял дотам на гръб. Вероятно радуилският фасул става популярен и много преди това – с оформянето и развитието на Чамкория като място за отдих в началото на XX в. Предполагаме, че радуилци още тогава са продавали своя фасул, както са продавали диви плодове в богаташките вили. От 70-те години нататък хотелите, ведомствените почивни станции, гастрономическите заведения и други предприятия в сферата на туризма в Боровец привличат все повече работна ръка от Радуил и в средата на 80-те години там вече работят около 180 радуилци²⁰. Някои от тях продават фасул на ресторантите и така той влиза и се утвърждава в менюто като местен продукт. По същото време в четири частни къщи в селото са открити „механи“, които по договори с „Балкантурист“ посрещат организирани групи от чуждестранни туристи, отседнали в Боровец, и, освен фолклорна програма, за обяд или вечеря им предлагат сготвени на място „традиционни“ ястия, сред които централно място заема радуилският фасул. Ролята на „Балкантурист“ за популяризирането на радуилския и смилянския фасул и за утвърждаването на името му като атестат за фасул с едри зърна и неоспоримо високо качество заслужава допълнително внимание.

Световната организация Slow Food в подкрепа на производителите на смилянски фасул. През 2004 г. български експерти, работещи със световната организация Slow Food (www.slowfood.com), посещават с. Смилян. Целта е да се запознаят с производители на фасула и да преценят доколко този продукт е подходящ да бъде включен

²⁰ Като камериерки, готвачи, сладкари, сервитьори, бармани, ски учители, общи работници, техници по поддръжката на инфраструктурата и т.н.

В Съкровищницата на Вкусовете на Slow Food (Ark of Taste)²¹, онлайн каталог на ценни, но застрашени от изчезване храни от цял свят. Срещата с тогавашния кмет на селото, Сафедин Чукуртев, показва, че местните хора ясно осъзнават потенциала на фасула за развитие на поминък в селото и превръщането му в емблема не само за конкретното място, но и за цялото Корито.

От 2004 г. производители на смилянски фасул участват във всички издания на международното изложение „Тера Магре“ (<https://www.terramadre.info/en/>), което се организира от тогава на всеки две години в Торино, Италия.

В разговори с експерти на организацията производителите на смилянски фасул споделят, че един от основните проблеми е нелоялната конкуренция, в резултат на която недобросъвестни търговци предлагат като „смилянски“ фасул с разнообразен произход (Китай, Египет, Киргизстан), стига той да наподобява на външен вид оригинала. По този начин те не само лишават производителите от Коритото от справедлива печалба, но и компрометират доброто име на продукта сред потребителите. За да могат да се преодолеят тези отрицателни явления и да се осигури справедливо възнаграждение за производителите на смилянски фасул, Slow Food създават Президиум „Смилянски фасул“. Президиумите са малки проекти на Slow Food, с които се решават конкретни проблеми и се подкрепят продукти, които имат икономически потенциал, но са изправени пред различни трудности. След посещението на експерт агроном, изпратен от организацията, е взето решение президиумът да е в подкрепа на местната общност за преодоляване на нелоялната конкуренция при търговията с фасул, но също и за запазването на специфичната практика за отглеждането му – комбиниране на фасул, картофи и царевица в един обработваем парцел.

Следваща стъпка в работата на Slow Food с местната общност е разясняване на потенциала на Коритото да се превърне не само в дестинация за еко-, нещерен и екстремн туризъм,

21 <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/>

но и в кулинарна дестинация. Започва продължителна работа с местните ресторантиери и собственици на къщи за гости, за да се преодолее схващането, че на гостите не е редно да се представят „прости“ гозби, каквито всеки си приготвя у дома. Първата стъпка е организирането на „родопска трапеза“ по време на инициирани от Slow Food събития, както и при посещение на нейни експерти и гости. По този начин се показва нагледно на домакините, че техните „прости, селски манджи“ се харесват на гостите, включително и на такива с изтънчено небце и широки познания върху гастрономическото разнообразие по света. Постепенно „родопска трапеза“ се превръща в атракция за туристите в някои от хотелите и къщите за гости, като там им се предлагат не само ястия от фасул, но и други местни специалитети.

Географска идентификация на смяляния фасул и партньорство с търговската верига „Метро“. Споменахме по-горе, че през 2004 г. Кооперацията в с. Смялян регистрира словна марка „смялянски“. Словната марка „смялянски“ е географско означение – обект на индустриалната собственост в България, по отношение на които се прилага Закона за търговските марки и географските означения (ЗМГО). След приемането на страната в ЕС, ЗМГО трябваше да бъде приведен в съответствие с регламентите на Общността (№ 1151/2012 за земеделските продукти и храни; № 110/2008 и № 251/2014 за спиртни напитки и лозаро-винарски продукти). Като следствие от приемането на новия закон на 13 декември 2019 г.²² се прекратяват националните български регистрации на географски означения, както и тези пред Международната организация по интелектуална собственост, въз основа на които са направени други международни регистрации. Като резултат смяляният фасул заедно с десетки други географски указания (най-вече в областта на хранително-вкусовата промишленост) загубват в края на 2019 г. качеството си на обекти на правото в България и в международен план.

22 <https://dv.parliament.bg/DVWeb/showMaterialDV.jsp?idMat=143373>

Това налага търсенето на друга форма на географска идентификация. В резултат на популяризирането от Slow Food смялянският фасул е включен в списъка с потенциални продукти за придобиване на знак за защитено наименование за произход (ЗНП). ЗНП е едно от трите типа защитени географски означения, регламентирани в схемите за качество на ЕС. Правилата за тяхната регистрация са разписани в Регламент (ЕО) №510/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни²³. От регистрираните до момента български продукти, свързаните с местните растителни ресурси са българското розово масло, българските вина и спиртни напитки. Най-новият български продукт със ЗНП е странджанският манов мед, който е регистриран през 2019 г.

Търговската верига „Метро“ протяга ръка на местните производители и им оказва подкрепа в разработването на завършен продукт за пазара, който впоследствие и да кандидатства за ЗНП. С подкрепата на „Метро“ са проведени физико-химични и органолептични анализи на основните видове фасул, обект на търговска реализация. Разработва се етикет и опаковка. „Метро“ и Slow Food работят съвместно за изготвянето на заявление за ЗНП, набавянето на доказателствен материал за връзката на продукта с конкретната територия и обединяването на производителите в организация, която да е стопанин на знака за качество ЗНП. „Метро“ се ангажира също с търговската реализация на фасула в своите магазини. Към днешна дата фасулът се предлага в мрежата на „Метро“, но регистрацията му за ЗНП е в застой поради редица субективни и обективни причини. Сред първата група причини водещо значение има скептицизмът на производителите към сдружаване и разработване на правила за колективна отговорност за качеството на техния продукт. Безспорно най-актуалната обективна причина е кризата с COVID-19, която намали притока на

23 https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_bg

туристи в региона и осуети провеждането на ежегодния Празник на смилянския фасул. От друга страна, може да се очаква, че промените в хранителната система, до които доведе пандемията, ще засилят интереса на потребителите към местни храни с гарантиран произход. Наблюдаваната миграция от града към селото може също да се отрази благоприятно и в производството на смилянски фасул да се включат и млади хора, които да гарантират приемственост в традицията.

• Конвертиране на капитали и създаване на символен капитал

Паралелно с процеса на икономическо остойностяване на смилянския и радуилския фасул протича и културното валоризиране. Важен контекст в началото на XXI в. са световните тенденции в развитието на културния туризъм, набиращият скорост преход от масов към индивидуален туризъм, в който съзерцанието на културните ценности отстъпва на желанието за преживяване на мястото, за докосване до „традиционното“ и „автентичното“, които биват социално сътворявани, симулирани чрез конкретни начини на виждане на основата на стереотипни образи и модели (Вж. напр. Olsen 2002). В унисон с международните политики националните стимулират създаването на събития и атракции, провокират въображението на местни власти, културни институции и бизнес да покажат „уникалността“ на своето място. Безспорен стимул за отглеждането на фасул в двете села е и тяхната нарастваща слава като туристически дестинации за алтернативен туризъм. С развитието на селския туризъм в началото на настоящия век селата започват да изграждат своя „уникален образ“. Така в Горното поречие на Арда с. Могилица залага на културното наследство и местните занаяти. Село Арда поставя фокуса върху връзката с природата (пешеходни маршрути и други туристически анимации сред природата). Смилян, което е най-голямото село в района, е разпийан като

площ без обособен туристически „облик“. Находчивият Сафедин Чикуртев, кмет в този период, подема идеята смялният фасул да се превърне в емблема на селото, тъй като вече е известен от години с това име. С времето собствениците на хотели и къщи за гости осъзнават, че онези, които идват при тях, търсят пълнота на преживяването, искат да усетят „Вкуса на мястото“, което неминуемо включва и вкусна храна, приготвена от местни сезонни продукти. Този, който може да ги осигури, печели в конкуренцията за клиенти.

В този контекст в Радуил и Смян, и то в една и съща година, се раждат два празника, посветени на емблематичната култура.

Бобфестът в Радуил: интелектуалният модел

Инициатор на празника е живеещият в Самоков радуилец Георги Божилов-Гебо²⁴, журналист, краевед, поет, някогашен учител, председател в този период на радуилското читалище „Хр. Ботев – 1885“. Според спомените на Димитрина Божилова първоначалният замисъл на съпруга ѝ да направи Празник на картофа не среща подкрепа в община Самоков. Идеята празникът да е посветен на друга емблематична култура – фасула, обаче е приета в Радуил²⁵. Бобфестът стартира като мащабен интелектуален проект през август 2003 г., по Голяма Богородица, когато е съборът на селото²⁶. Основният инициатор е подкрепен от творческите среди: писатели, поети, карикатуристи, художници, скулптори.

24 Починал на 22.06.2009 г.

25 Преходът от картоф към фасул и от едно селище към друго показва мобилността на сценариите за т.нар. кулинарни празници, които през последните десетина години изживяват инфлация. Подобна е предисторията на Празника на картофа в гр. Класура, където инициаторът му го подслонява, след като Общинският съвет на Копривница отхвърля предложението му за създаване на такъв празник там.

26 За трансформациите на празничната система в Радуил през социализма и ролята на местните интелектуалци вж. Петров 1997. Наблюденията му тогава са важен контекст на създаването на Бобфеста в наши дни.

В първото издание се включват още учени, селекционери, агрономи. Журналисти от в. „Стършел“, екипът на самоковския в. „Приятел“ също оказват подкрепа. За празника се подготвя специален брой на в. „Радоил“, редактиран и отпечатван от екипа на в. „Приятел“. Изработени са отличия на фестивала – статуетка „Златен боб“ и медали „Златен фасулицър“, „Сребърен фасулицър“, „Бронзов фасулицър“. Потърсена е подкрепа от Министерството на младежта и спорта, Министерството на културата, Министерството на земеделието и горите, областната управа на София област. Изпратена е лична покана до Симеон Сакскобургготски, тогава министър-председател на Република България. Осигурено е мащабно медийно партньорство на национални и регионални медии за отразяване на събитието.

Още в първите издания на Бобфеста е обявено, че с празника „организационният комитет търси възможности за увеличаване на производствените площи и добива от декар, по-голяма заетост на работна ръка и осигуряване поминъка на населението“ (Сега, 16.09.2004). Тоест със събитието се целят икономически ползи за населението, а не само популяризиране на селото и неговите културни традиции.

Първото издание на Бобфеста протича в рамките на три дни. От следващата година датите на неговото провеждане се преместват в началото на септември, за да не съвпадат със събора на селото, а по-късно културните събития се съсредоточават в два дни. Културните прояви включват многобройни тематични изложби (например на карикатури, на радуилска бродерия и плетиво) и разнообразни конкурси. През 2004 г. Божилов прибавя към националния празник на фасула и международен фолклорен фестивал. През 2006 г. събитието е обявено като Международен фестивал за автентичен и хумористичен фолклор „Бобфест“, а в. „Сега“ отбелязва, че гостите на Радуил са достигнали 6000 души (Сега, 20.09.2006).

През годините на фестивала се провеждат конкурси за най-добра карикатура, виц и фейлетон, за живопис, за текст на песен

за фасула, за музика, за най-добра научна разработка върху фасула, за най-добър производител, износител, вносител на фасул и др. Организирант се също надсвирване, надиграване и надпяване. През 2004 г. разбираме, че се предвиждат награди за жива карикатура и тематична композиция, блиц конкурс и оригинално хрумване (Сега, 16.09.2004). В местното читалище се правят изложби на картини, икони, живопис върху камък и др. Канени са художници и майстори на различни занаяти от цялата страна – резбари, стъклари, керамици, тъкачи, gobленари, плетачки на дантели и др., които предлагат свои произведения. Кулинарният си майсторлък са показвали майстор Миро, Ути Бъчваров и др. Традиция е състезанието по надяждане с боб.

Постоянни събития през годините са организираната в първия ден на фестивала кулинарна изложба на ястия от фасул, в която участват местни и гости отвън, и курбанът от фасул в двора на храма „Рождество Богородично“²⁷, който взема за модел общоселските курбани в църковния двор на Илинген и Покров Богородичен. В читалището може да се види експозиция на Бобфеста, която включва материали, покани, афиши, плакати, вестници, както и много подаръци, дарени от гостуващите в Рагуил изпълнители. Сред изложеното е и книгата на Георги Божилов „Фасулевици и още нещо...“.

Още от второто си издание Бобфестът започва постепенно да добива формата и смисъла на фолклорен фестивал (с участието на множество самодейни групи от читалища в страната и културни организации от чужбина) и десетина години по-късно фасулът, на който уж е посветено събитието, престава да изглежда централен.

Въпреки че фестивалът се провежда с подкрепата на община Самоков, кметството в Рагуил, читалището и училището, както и на някои местни фирми в сферата на селското стопанство и туризма, жителите на селото го възприемат като външен, до известна степен имат дистанцирано отношение към него, не

²⁷ Вж. например Галчева 2015.

се чувстват въввлечени и част от празника. Освен че очакват да бъдат забавлявани с разнообразни прояви, тъй като според тях „то е едно и също“, те се възползват, ако могат, като предлагат фасул и то на обичайната му висока цена – 10 лв.

Празникът на смилянския фасул: прагматичният модел

В търсене не само на идентичност, но и на инструменти за популяризиране на смилянския фасул, кметството в с. Смилян заедно с кооперацията инициират през 2003 г. Празник на смилянския фасул. През годините празникът се развива, като се търсят оптималните му изразения. Така през 2003 г. той се провежда през декември, но после се измества в края на ноември. На първото издание, както и в Радуил, са поканени агрономи, селекционери и се изнасят редица факти за полезността на фасула.

През 2003 г. рекламно лице на смилянския фасул става смолянският щангист Величко Чолаков, носител на бронзов медал от Световното първенство във Ванкувър. През 2005 г. специален гост е най-възрастният жител на Смилян 106-годишният Мильо Сираков. Посланието е ясно – фасулът е храна за дълголетници и шампиони. Гости на първото издание са жители на Радуил, които поднасят специална коледна погача. През 2006 г. това са производители на еленски бут от гр. Елена и на тахан от гр. Хасково, представили заедно с производители на смилянски боб български щандове на изложението „Тера Мадре“ в Италия.

Празникът стартира с гръм от „фасулено“ топче. Той е многокомпонентно събитие, пресечна точка на икономически, културни и социални аспекти и процеси, характерни за конкретното място. Отделните елементи на културната проява могат да се обособят в две основни групи:

Елементи със състезателен характер:

- Конкурс за най-красиво пано от фасул, в който участват децата на селото, разпределени в три възрастови групи. През 2020 г. конкурсът се провежда онлайн и допуска участието на деца от цяла България. Макар че конкурсът е за децата, в него се включват целите семейства и всяка година се представят разнообразни творби, вдъхновени от пъстротата на фасулени

зърна и отразяващи местни културни традиции и елементи от пейзажа.

- „Цар и Царица на смялянския фасул“ – конкурс за най-добър производител на смялянски фасул, в който се отличават онези, които през изминалата година имат най-голям добив на фасул с най-добро качество (сред критериите са и размерът на бобените зърна, симетричността на шарките). Избраните владетели на „фасулната монархия“ се увенчават с венец от фасулени капици и корона от бобени зърна. В последните издания конкурсът е за най-атрактивно аранжиран щанд на производител на смялянски фасул.

- Кулинарен конкурс, в който се представят ястия от фасул, които варират от традиционни местни рецепти до истински иновации в кулинарното изкуство.

- Състезание по планинско бягане (през 2019 г. се организира за седми път) – макар и не пряко свързано с фасула, това състезание подчертава връзката на културата с планинския район. Така както бягането в пресечен терен изисква специална подготовка и издръжливост, така и отглеждането на фасула има нужда от своите „майстори“.

Елементи с културно-развлекателен характер:

- Игри на фасула, които включват забавни състезания за малките участници в празника. Използват се както различни елементи от самата култура (семена, листна маса), така и земеделски дейности, свързани с отглеждането и реколтирането на фасула.

- Музикално-хумористична програма. В нея участват всички институции – от детската градина до пенсионерския клуб. Празникът е повод за разгръщане на бурна творческа самодейност – писане на текстове за песни, посветени на фасула, театрални сценки, приготвяне на специални костюми и т.н.

- Курбанът е основен момент от празника, дело на цялата общност. Всяко семейство според своите възможности дарява фасул, а онези, които могат да си го позволят – шиле или теле. Курбанът се приготвя по местна рецепта и се раздава безплатно на всички гости.

• Посещение на етнографската сбирка „Смилянски фасул и рогопски терлици“ в читалище „Асен Златаров – 1927“²⁸. Атракция за гостите е огромно стенно пано, на което са очертани символи на селото и Рогопите – часовниковата кула на Смилян, чан и девойка в носия. Фигурите се попълват с разцепени на две бобени зърна. С паното от смилянски фасул местните жители се готвят да кандидатстват за вписване в Книгата на рекордите на Гинес. Гостите могат да станат съпричастни към инициативата на селото, като поставят своята половинка от фасулево зърно.

Празникът се развива като културно събитие на общността и постепенно обединява не само жителите на селото, но и тези от Моголища и Арда, както и от по-малките села и махали. Предлага разнообразни възможности за активно включване на местни и гости, за индивидуализиране на преживяванията, за създаване на спомени и опознаване на местната култура и традиции. Посетителите могат да опитат и закупят от местни и гостуващи производители фасул, билки, сушени гъби, подправки, мед, млечни продукти и др.

Празникът на смилянския фасул в Смилян и Бобфестът в Радуил безспорно са мислени като символен капитал на двете местни общности. В същото време те са допълнителен стимул за развитието на двата вида фасул като обект на търговия. Но доколко празниците са интериоризирани и приети от общностите? Наистина ли са общоселски празници, запълват празнина в общностното празнуване, или са повече маркетингова политика, туристическа реклама и атракция? Празникът е специфичен културен феномен, има интегративни функции и отличителни черти са неговата сакралност, обвързването му с култ (вярвания и ритуали), „устройване“ (т.е. конструиране), ексцеса (изобилието, радостта, веселието) (вж. източници и синтез у Ботушаров 2015). Тоест празникът е специфична структура, която има два плана

28 Създадена е през 2005 г. по проект „Бъдеще за традицията“, финансиран по програма „Живо наследство“ на фондация „Работилница за граждански инициативи. Повече вж. <https://www.smolyan.bg/bg/menu/content/1582>; също Ангелова 2016.

– сериозен и развлекателен, които протичат полифонично и са в динамично равновесие. В изследваните случаи „сериозният план“ не съществува, защото няма основания за него. Дори курбанът не може да набави необходимата сакралност. Основните, повтарящи се, макар и ритуализирани, елементи са изцяло в развлекателния план, стимулират творчески инвенции. Участието в празника е въпрос на индивидуална активност, на социално ангажиране, но не се обвързва с някаква вяра, с необходимост от обезпечаване на покровителство „свише“ и оттам не е норма за задължително включване. Фестивализацията – характеристика на съвременната култура и празничност, стимулира пасивното отношение и изгражда съзерцателност. Празникът се мисли повече като продукт на маркетингова стратегия.

Медийният дискурс участва в утвърждаването и поддържането за образа на фасула в Смилян и Радуил – с посланията на текста и с визуалния материал от градините с извисяващ се 4 – 5 метра цъфнал в бяло и в червено фасул. Растителната култура в двесте села се представя като вегетариански деликатес, екологично чиста продукция, храна на дълголетници и шампиони, „уникален продукт, който не може да бъде копиран другаде“; „не просто храна, а част от традициите на целия регион“; с него се приготвят „феноменални гозби“, „всяка грешка в рецептите може да убие магията“, „хапването му е традиция и ритуал на радост“, „не се яде набързо в обедната почивка“. Внушенията са в посока на неговата уникалност, ценност, обвързаност с конкретен район (климат и почви), следване на вековна традиция в отглеждането на фасула (с начало преди 250 – 300 г.) и в приготвянето на ястия, свързан е с наслада, с „тайна, която се предава само в кръга на местната общност“. В допълнение смилянският фасул се обвързва с магията на Родопите – величие на природата, чист въздух, хармоничен живот, отдалечаване от стреса на ежедневието. Така растителната култура промотира територията в синкретична връзка с начина на живот, уменията и знанията на хората, която я обитават.

В Радуил установяваме типичен случай на конструиране на биография на продукт, която го обвързва с местната история и бит,

с конкретна личност, родоначалник на голяма и известна местна фамилия и по този начин му осигурява дълбоки исторически корени. Историята за появата на фасула в селото е плод на съвременна творческа инвенция и не почива на предавано в общността знание; повечето радуилци всъщност я приемат именно като изобретение на Г. Божилов. Независимо от това разказът на Г. Божилов, с който започнахме тази статия, има своето значение за пълнокръвността на образа на радуилския фасул. Същото се отнася и за историята за участието на радуилския фасул на Пловдивското изложение през 1892 г., където той бил отличен с медал и княз Фердинанд бил издал на кмета на Радуил „патент за боба“. Тя също е създадена от Г. Божилов (далеч преди премиерата на Бобфеста, не по-късно от 1993 г.), а при различните издания на самия фестивал вече е тиражирана многократно от медиите (напр. във вестниците „Новинар“ през 2003 г., „Монитор“ – 2005 г., „Труд“ – 2007 г.) по негов разказ²⁹. За разликата от първия („семеиния“) разказ обаче, този за участието в изложението и получения височайши патент се приема добре от радуилци. Подетти от медиите, тези разкази участват в процеса на утвърждаване на продукта, стават част от мястото и

29 Както стана дума, кметът на Радуил Христо Угринов наистина участва в изложението с фасул. (Още един радуилец участва – с цапуняк.) Името му обаче не фигурира в списъка на наградените изложители. Като свидетелство за награда и патент Божилов привежда заповед на княз Фердинанд от 1889 г. (три години преди изложението!), в началото на която князът утвърждава, че е наградил кмета Угринов с „бронзов медал за заслуга“ и разпорежда „да му се даде настоящий патент“. Тук думата „патент“ е използвана в едно от тогавашните ѝ значения, което тя отдавна е загубила – свидетелство, удостоверение за присвоено звание, чин, награда. С други думи, въпросният документ представлява удостоверение за това, че назованото лице е наградено с указания медал. Божилов може и да не е разбрал или въобще да не е знаел старото значение на думата и, следователно, просто по погрешка да е сметнал, че документът представлява „патент за боба“ в смисъл на защитен документ. В удостоверението не е уточнено за каква точно заслуга е бил награден кметът, но Божилов е обвързал медала с боба. Интерпретацията на документа – по погрешка или съзнателна – и нейният по-сетнешен живот вече като разказ, разпространяван сред радуилци и в медиите, представлява интересен случай на създаване на история. Копие на патента се пази в читалището в Радуил.

легитимират основанията за валоризирането му. С активната роля на медиите е постигнат и важен психологичен ефект. На потребителя се предлага не анонимен растителен продукт, а продукт с история.

• В заключение

Храната е еманация на мястото. Тя е пряко отражение на биологичното разнообразие, което се развива при конкретни местни екологични условия (почва, води, валежи, температура и др.) и е резултат от натрупаните през годините знания и опит за отглеждането и ползването на това биоразнообразие от местната общност. Валоризацията на определени местни хранителни растения е процес на трансформация на ресурси (социални, икономически, културни) и създаване на символен капитал. Тя е възможност стойността на продукта, която включва не само хранителни, но и културни ценности, да превърне мястото в място на произход и територията в тероар (Вж. Amilien 2005).

В Радуил и Смилян наблюдаваме два различни модела на социално сътворяване на фасула като местен продукт с различен засегателен резултат. Общото между тях е, че и двата модела са основани на традициите и иновациите. И двата модела са реконструкция на локалното в нови контексти с цел икономическа активност и развитие на мястото. При утвърждаването на фасула като емблема на местната идентичност и в двата случая важно значение имат научната експертиза, локалното знание и медийният дискурс, които, като се обосновават взаимно и си влияят, изграждат заедно биографията съответно на радуилския и на смилянския фасул. Културната добавена стойност на продукта е символен актив, който има решаваща роля за основаваща се на доверие връзка между производители и потребители.

Разлики между двата случая откриваме в конкретните стъпки за постигане на крайните цели. В Радуил социалните актьори, привлечени в процеса на конструиране на фасула като местен продукт, са най-вече от сферата на културата и

творческите индустрии и в по-голямата си част са външни за местната общност. В резултат на политически, икономически и културни обстоятелства, които обуславят междуселищните отношения в района, рагуилци са обърнати повече към Самоков, отколкото към селищата в „Коритото“ на р. Марица (Долна баня и др.) и не виждат необходимост от сътрудничество с тези селища, макар в тях фасулът да има същите или сходни характеристики. Производителите се възползват поединично от създадената известност на местната растителна култура, всеки реализира произведеното сам чрез своите мрежи.

Обратно, в селищата по Горното поречие на Арга повече от десетилетие производители, местна власт, културни институции, ангажираните в туризма (хотелиери, ресторантьори и др.) инвестират в популяризирането на традицията за отглеждане на смилянски фасул, в налагането на разпознаваемостта на наименованието и изграждане на доверие в качеството на отглеждания в този географски район фасул с цел достигане на справедлива цена за усилията и труда, които се влагат в неговото производство. Утвърждаването на фасула като емблема на мястото привлича вниманието на външни актьори с голям ресурс и мрежа за въздействие (Веригата „Метро“, неправителствената организация Slow Food), прави забележима дестинацията – активизира туроператори, посетители и стимулира развитието на туризма. Налице е широка подкрепа на местния хранителен продукт. Съвместните действия, работата в партньорска мрежа са условие за създаване на идентичност на продукта на пазара.

Част от стратегията за налагане и „вкореняване“ на емблемата в мястото са празниците на фасула в Смилян и Рагуил. В Смилян степента на съпричастие и включеност на местните общности е доста по-висока от тази в Рагуил. Рагуилският Бобфест не излиза от рамките на културния проект и фестивалната форма (една нова униформеност на културна изява в съвременността). Широката мащабност на замисъла и

реализацията на празника във вида, в който го представихме, предопределят включването на множество външни актьори, не съдействат за пълноценното въвличане на местните жители като участници в културното събитие, превръщат ги по-скоро в наблюдатели, в зрителска аудитория.

В случая със смялския фасул наблюдаваме процес, макар и още незавършен, на конструиране на тероарен продукт, който обвързва в едно пространството, времето, традицията, колективните практики и местното ноу-хау (за продуктите на тероара вж. Bérard, Marchenay 2004). Така оценностяването на културния опит за отглеждане на местни раси фасул в локалните и регионалните културни политики и легитимирането му като символен капитал се превръщат в инструмент за създаване на нова локалност в условията на глобализация (вж. друг български пример за това у Krastanova 2006). Локалност в смисъла на Анадурай, като релационно и контекстуално понятие, като феноменологично качество, съставено от поредица от връзки, от определени видове дейност; като свойство на социалния живот, емоционална структура, която се създава от конкретни форми на интенционално действие и която поражда конкретни материални последици (Анадурай 2006: 270, 277).

Литература

- Ангелова, Росица 1948. Село Рагуил, Самоковско. Народнопис и говор. – Известия на семинара по славянска филология при Университета в София, 8 – 9 (за 1941 – 1943 г.), 131 – 411.
- Анадурай, Арджун 2006. Свободната модерност. Културни измерения на глобализацията. София: ЛиК [Orig.: Appadurai, Arjun 1996: Modernity at Large. Cultural Dimensions of Globalization. Minnesota: University of Minnesota Press].
- Ботушаров, Любен 2015. И за какво ни е Съборът в Коприщица? – Български фолклор, 40 (2), 145 – 174.
- Бурдйю, Пиер 1997. Практическият разум. Върху теорията на дейността. София: ИК „Критика и хуманизъм“ [Orig.: Bourdieu, Pierre 1994: Reasone pratiques. Sur la theorie de l'aicion. Paris: Édition du Seuil].
- Бурдйю, Пиер, Лоук Ж. Д. Вакан 1993. Въведение в рефлексивната антропология. София: ИК „Критика и хуманизъм“ [Orig.: Bourdieu, Pierre, Loïc J. D. Vascuant 1992. Réponses. Pour une anthropologie reflexive. Paris: Édition du Seuil].
- Български фолклор 1994. Биографичният подход, 20 (6).
- Български фолклор 1997. Селото между промяна и традиция, 23 (3 – 4).
- Волф, Габриеле 1997. Застроеното социалистическо пространство. Пространствено и функционално преустройство на едно българско село от 50-те години до днес. – Български фолклор, 23 (3 – 4), 39 – 70.
- Ганева-Райчева, Валентина, Десислава Димитрова, Теодора Иванова 2018. Растения и идентичност: от биокултурните характеристики към валоризацията на местни растителни ресурси. – Български фолклор, 2018, 44 (3), 361 – 389.
- Генчев, Димитър, Иван Киряков 2005. Фасулът в планинските райони на България – настояще и бъдеще (Мини ревю). Науч. съобщ. на СУБ кл. Добрич. Т. 7. Аграрни науки, 56 – 61. – http://www.oocities.org/usb_dobrich/009.pdf.
- Добрева, Доротея 1997. Трудова дейност в колектива. Официална норма и действително поведение в едно планинско село през 50-те години. – Български фолклор, 23 (3 – 4), 71 – 103.

- *Йончева, Мария* 2017. Златен извор. Самоков: Исторически музей.
- *Кьосев, Александър* 2018. Разказването за живота. Подходи за изучаването му в хуманитарните и социалните науки. – Пирон, № 15. – <http://piron.culturecenter-su.org/category/15-new-narratology/> (20.07.2018).
- *Марков, Ивайло* 2018. От домашната консумация до пазарната реализация: местни ориентации и практики при производството на млечни продукти. – В: Петров, Петър, Иванка Петрова (съст.). Агрокултурни трансформации в условията на европеизация и глобализация. София: ИК „Гутенберг“, 169 – 198.
- *Петров, Петър* 1997. Съборът в Рагуил. За социалистическата трансформация на един религиозен празник. – Български фолклор, 23 (3 – 4), 104 – 129.
- *Петров, Петър, Иванка Петрова (съст.)* 2018. Агрокултурни трансформации в условията на европеизация и глобализация. София: ИК „Гутенберг“.
- *Примовски, Анастас* 1973. Бит и култура на рогопските българи. Материална култура (= СБНУ 54) София: Изд. на БАН.
- *Рагуил* 1986. Рагуил. – В: Енциклопедия „България“. Т. 5. П–Р. София: Изд. на БАН, 662 – 663.
- *Смилян* 1988. Смилян. – В: Енциклопедия „България“. Т. 6. С–Ту. София: Изд. на БАН, с. 266.
- *Agnoletti, Mauro* 2014. Rural landscape, nature conservation and culture: Some notes on research trends and management approaches from a (southern) European perspective. – Landscape and Urban Planning, 126, 66 – 73.
- *Agnoletti, Mauro, Francesca Emanuelli (eds.)* 2016. Biocultural diversity in Europe. Florence: Springer.
- *Amilien, Virginie* 2005. Preface: About Local Food. – Anthropology of Food, 4: <http://aof.revues.org/305>.
- *Appadurai, Arjun (ed.)* 1986. The social life of things. Commodities in cultural perspective. Cambridge: University Press.
- *Bérard, Laurence, Philippe Marchenay* 2004. Les produits de terroir – Entre culture et règlements. Paris: CNRS Editions.
- *Buck, Matthias, Clare Hamilton* 2011. The Nagoya Protocol on access to genetic resources and the fair and equitable sharing of benefits

arising from their utilization to the Convention on Biological Diversity. – Review of European Community & International Environmental Law, 20 (1), 47 – 61.

- *Chevallier, Denis (ed.) 2000. Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société. Autrement, coll. Mutations, No 194, mai.*

- *Davallon, Jean, André Micoud, Cécile Tardu 1997. Vers une évolution de la notion de patrimoine? Réflexions à propos du patrimoine rural. – In : Grange, Daniel et Dominique Poulot (eds). L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité. Grenoble: eds PUG, pp. 195 – 205.*

- *Di Méo, Guy 1998: Géographie sociale et territoire. Paris: Nathan.*

- *Di Méo, Guy et Pascal Buléon 2005. L'espace social. Paris: Colin.*

- *Ellen, Roy, Simon Platten 2011. The social life of seeds. The role of networks of relationships in the dispersal and cultural selection of plant germplasm. – Journal of the Royal Anthropological Institute, 17, 563 – 584.*

- *Evans, Nick, Carol Morris, Michel Winter 2002. Conceptualizing agriculture: a critique of post-productivism as the new orthodoxy. – Progress in Human Geography, 26 (3), 313 – 332.*

- *Geertz, Clifford 1983. Local Knowledge. Further Essays in Interpretive Anthropology. Basic Books, Inc.*

- *Hobsbawm, Eric and Terence Ranger (eds.) 1983. The Invention of Tradition. Cambridge: Cambridge University Press.*

- *Jorgensen, Marianne, Louise Phillips 2002. Discourse Analysis as Theory and Method. London: SAGE*

- *Kolen, Jan, Hans Renes, Rita Hermans (eds.) 2015. Landscape biographies. Geographical, historical and archaeological perspectives on the production and transmission of landscapes. Amsterdam: University Press.*

- *Kozinets, Robert, Jay Handelman 2004. Adversaries of consumption: consumer movements, activism and ideology. – Journal of Consumer Research, 31, 691 – 704.*

- *Krastanova, Krasimira 2006. Le label „marque protégée“ – (re) construction du patrimoine et production de localité. – Martor. Revue d'anthropologie du musée du paysan roumain, 14, 103-119. (http://martor.muzeultaranuluiroman.ro/wp-content/uploads/2015/07/krastanova_site.pdf).*

- *Linnell, John, Petra Kaczensky, Ulrich Wotschikowsky, Nicolas Lescureux, Luigi Boitani 2015. Framing the relationship between people and nature in the context of European conservation. – Conservation Biology, 29 (4), 978 – 985.*

- *Lowenthal*, David 1998. *The Heritage Crusade and the Spoils of History*. Cambridge: University Press.
- *Lulcheva*, Ivanka, *Krasimir Aleksandrov* 2017. Study on the culinary heritage and traditions of Bulgaria and differentiation of culinary developments-a prerequisite for the development of the regions and the preservation of culinary traditions. – *Agricultural Sciences/Agrarni Nauki*, 9 (21), 99 – 106.
- *Maffi*, Luisa 2001. Introduction. – In: *Maffi*, Luisa (ed.). *On Biocultural diversity. Linking language, knowledge, and the environment*. Washington: Smithsonian, pp. 1 – 50.
- *Maffi*, Luisa 2005. Linguistic, cultural, and biological diversity. – *Annual Review of Anthropology*, 34, 599 – 617.
- *Maffi*, Luisa, *Ellen Woodley* 2010. *Biocultural diversity conservation. A global sourcebook*. London, Washington: Routledge.
- *Mather*, Alexander, *Gary Hill*, *Maria Nijnik* 2006. Post-productivism and rural land use: cul de sac or challenge for theorization? – *Journal of Rural Studies*, 22 (4), 441 – 455.
- *Newholm*, Terry, *Deirdre Shaw* 2007. Studying the ethical consumer: A review of research. – *Journal of Consumer Behaviour: an International Research Review*, 6 (5), 253 – 270.
- *Olsen*, Kjell 2002. Authenticity as a concept in tourism research: The social organization of the experience of authenticity. – *Tourist Studies*, 2, 159 – 182.
- *Pieroni*, Andrea, *Cassandra Quave* (eds.) 2014. *Ethnobotany and Biocultural Diversities in the Balkans*. New York: Springer.
- *Roymans*, Nico, *Fokke Gerritsen*, *Cor van der Heijden*, *Koos Bosma*, *Jan Kolen* 2009. Landscape biography as research strategy: The case of the South Netherlands project. – *Landscape Research*, 34 (3), 337 – 359.
- *Rautenberg*, Michel, *André Micoud*, *Laurence Bérard* et *Philippe Marchenay* (sous la direction de) 2000. *Campagnes de tous nos désirs. Patrimoines et nouveaux usages sociaux*. Paris: Editions de la Maison des sciences de l'home.
- *Trubek*, Amy B. 2008: *The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir*. Berkeley: University of California Press.
- *Van Dijk*, Teun A. 1988. Social cognition, social power and social discourse. – In: *Paper for the International Conference on Social Psychology and Language*. Vol.8, 129 – 157.
- *Van Dijk*, Teun A. 2008. *Discourse Reader*. London: SAGE

- Veteläinen, Merja, Valeria Negri, Nigel Maxted (eds.) 2009. European landraces: on-farm conservation, management and use. – Biodiversity Technical Bulletin, No. 15. Rome: Bioversity International.
- Wratten, Steve, Harpender Sandhu, Ross Cullen, Robert Costanza (eds.) 2013. Ecosystem services in agricultural and urban landscapes. West Sussex: Wiley-Blackwell.
- Young, William, Kumju Hwang, Seonaidh McDonald, Caroline Oates 2010. Sustainable consumption: green consumer behaviour when purchasing products. – Sustainable Development, 18 (1), 20 – 31.

Интернет източници (посетени на 12.01.2021 г.)

- Ангелова, Мария 2016. Музей на смилянския боб – бобену историу. – http://www.peika.bg/statia/Muzeu_na_smilyanskiya_bob_bobeni_istorii_la_i.99213.html
- Божилова, Димитрина 2013. Легендата за една бобена фиеста. – Приятел, 27.07.2013. – <http://vestnikpriatel.com/легендата-за-една-бобена-фиеста/>
- Галчева, Мария 2015. Рагуил – малката Света гора. – Самоков 365, 14.01.2015. – <https://samokov365.com/рагуил-малката-света-гора/>
- Димитрова, Десислава 2011. Фасулът, хората и почитта към българското. – <http://www.menumag.bg/za-hranata/statii/fasula-horata-i-pochitta-kym-bylgarskoto>
- Хайдутов, Алогмил 2010. Внучката на Небесната жена. – <http://www.menumag.bg/za-hranata/produkti/vnuchkata-na-nebesnata-zhena>

Автор за контакти:

Валентина Ганева-Райчева

Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей,

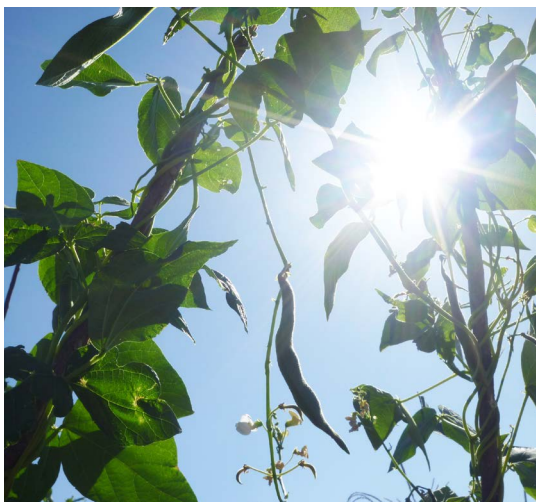
Българска академия на науките

valrai@abv.bg

Илюстрации



Фасул в градина в с.
Горна Арда,
Смолянско, 2017 г.



Фасулът се извисява
високо, за да го
греят отвсякъде
слънчевите лъчи.
Село Радуил,
Самоковско, 2017 г.

Шареният биволяр (Phaseolus coccineus L.) цъфти в червено. Радуил, 2017 г.



*Яркочервените цветове на фасулевицата (Phaseolus coccineus L.), с. Смилян,
Смолянско, 2018 г.*



Рагуилскийо (Phaseolus vulgaris L.) – типичният местен фасул, за който казват, че от него се вдига кръвното налягане. Рагуил, 2017 г.



Момѐта (Phaseolus vulgaris L.) – се вари по-дълго и от него не се вдигало кръвното. Рагуил, 2017 г.



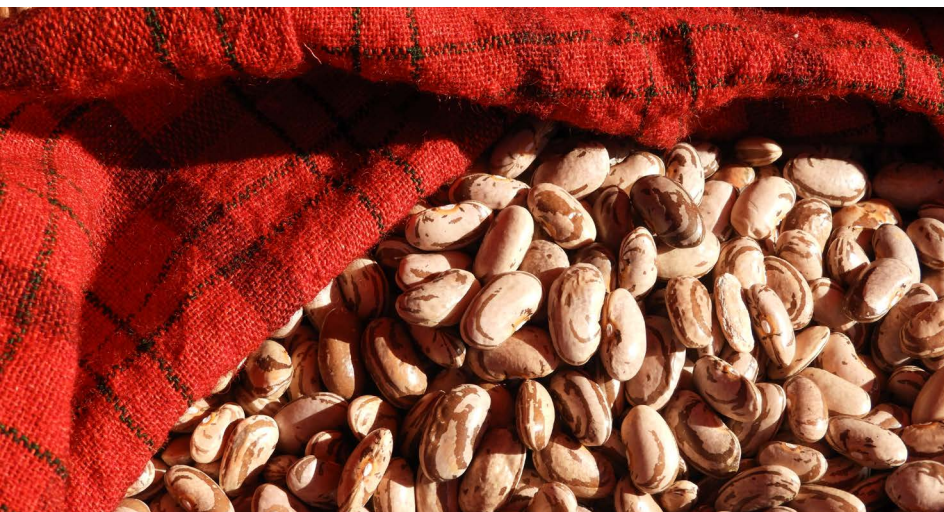
Топчест (Phaseolus vulgaris L.) – предпочитан от някои рагуилци, Рагуил, 2017 г.



Различни форми на фасулевицата (*Phaseolus coccineus* L.) на сергия на Празника на смянския фасул през 2019 г.

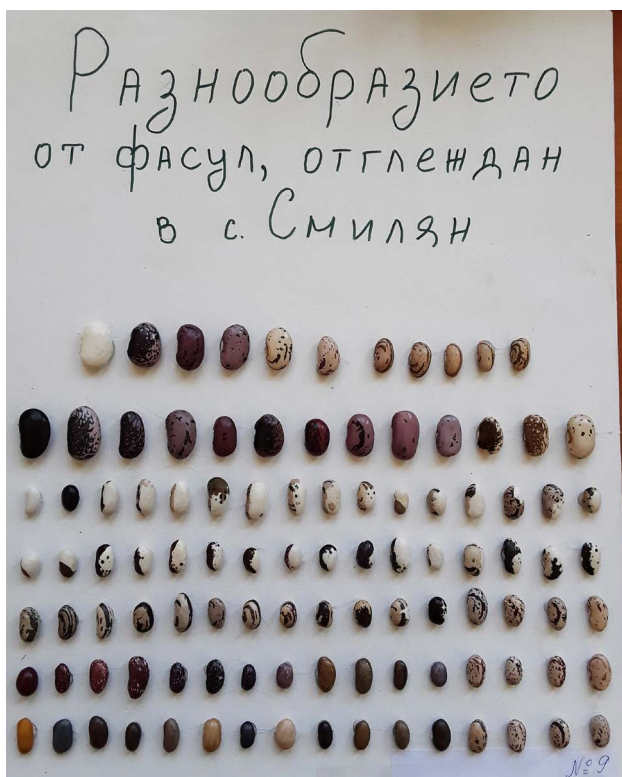


Дребен (златен) смянския фасул (*Phaseolus vulgaris* L.), Смян, 2019 г.





Фасулът,
произвеждан по
Горното поречие
на р. Арда, е с
регистрирана словна
марка „Смилянски“.
Продава се с
графичен знак и
етикет.
Село Арда,
Смолянско, 2017 г.



Разнообразието
на смилянския
фасул, ученическо
творчество,
музейна сбирка
в читалището в
Смилян, 2017 г.

*Паното от смялянски фасул, с което местните жители ще кандидатстват за
вписване в книгата „Световни рекорди на Гинес“.
В читалището в Смялян, 2017 г.*



*Пана с фасул, участвали в конкурса за най-хубаво пано през годините,
експонирани в читалището в Смялян, 2017 г.*





Музейна сбирка, посветена на фасула и Бобфеста, в читалището в Радуил, 2020 г., с портрет на основоположника на Бобфеста – Георги Божилов

Курбан от фасул в църковния двор на Бобфеста в Радуил през 2015 г.



Курбан от фасул на Празника на смяняния фасул през 2019 г.



В ресторантите и в къщите за гости в селищата в Коритото могат да се вкусят местни ястия, в които фасулът заема важно място. Траханата е емблематично ястие, приготвено от смялянски фасул (едър и дребен), местна царевича, овнешко или телешко месо. Трахана в менюто на ресторант „Смоленка“, с. Смялян, 2017 г.



Ястия от кулинарния конкурс на Празника на смялянския фасул през 2019 г.



Цар и Царица на смянянскя фасул за 2019 г. – конкурс за най-добър производител



*Снежана Ключукова от
с. Смяян на Terra Madre
в Торино, Италия, 2018 г.*

Растения – връзки – памет За другата растителна символика

Петър Петров,
Валентина Ганева-Райчева

Във фолклористиката, етнологията и антропологията изследванията на отношенията на *човека-символист* с растителния свят са толкова стари, колкото и самите науки, формирали се през втората половина на XIX век. Макар всяка от тях да има свое отличително название, специфичен фокус, подходи и интерпретативни теории, всички те по един или друг начин и с една или друга цел проявяват интерес към мястото и ролята на растенията в символните практики на хората. От този интерес са белязани и някои от ранните трудове в българската етнография и фолклористика, например „Растителното царство в народната поезия, обичаите и поверията на българите“ (1892 – 1893 г.) и „Растенията от българско фолклорно гледище“ (1919 г.) на Атанас Илиев¹. През годините този интерес намира проявление в стотици публикации на най-различни теми от най-различни сфери (обредност, словесен фолклор и т.н.), в които макар анализът да е подчинен на модерните за съответното време научни теории и методи, фокусът остава неизменен. В него попадат менталните образи за растения (представи, вярвания) и обусловените от тях репрезентации и употреби в словесни форми (песни, митове, свещени книги), практики (обреди, магии, гадания, лечения) и вещи (каменни, глинени, дървени, текстилни; обредни, декоративни, утилитарни). Търси се смисълът на растителната орнаментика в някоя шевица или пък на растителната метафорика в някоя песен, дешифрират се растителни кодове, тълкуват се растителни символи.

1 Първите две части от незавършената или непубликуваната докрай студия от края на XIX век излизат в: Сборник за народни умотворения, наука и книжнина, кн. 7 (1892) и 9 (1893). За студията от 1919 г. Вж. Илиев 1919.

В тази статия искаме да отклоним вниманието към символизации и придаване на смисли, в които се проявяват не толкова културно заложените представи, колкото индивидуални нагласи, белязани от обстоятелства в житейския път на човека и/или семейството, белязани от преживяното.

В търновско село професионален градинар ни разказва за здравеца, посаден от вече покойната му съпруга в двора между сградата на гаражите и къщата: *„Навремето, като направих тези два гаража и моята жена се чудеше тука (на сенчестото място) какво да бъде, и една съседка каза „Русинке, къща без здравец огън да я гори!“.* *Погледнете каква красота! Аз винаги ей тука тъй, на шапката си, като работя в градината, слагам две стръкчета“.*

Първо, Русинка е търсила прагматично решение – какво растение би виряло на място, върху което стената на гаражите хвърля сянка; може би и сама е щяла да включи здравец в кръга от растения за избор – той „обича“ сянка. Второ, в съвета си съседката очевидно е била водена от утвърдени културни представи за здравец, които най-вероятно е споделяла и Русинка. Трето, здравецът има и естетическа стойност. Насаждението се намира съвсем близо до портата, и от друга страна, до входа на къщата, така че зеленото петно на земята веднага хваща окото на влизащия в двора или излизащия от къщата. Горният пасаж от интервюто със стопанина е от първата минута на разговора ни, именно при влизането ни в двора и насочването на погледа ни към здравец, което за него беше повод да заговори за растението и похвали красотата му. Четвърто, той има привързаност към мириса на здравец – още едно сетивно възприятие, наред със зрителното. Пето и най-важно за нашите търсения, здравецът отключва спомен за покойната съпруга. А дали има и шесто? Дали той, било то като зелена площ до гаража, или като прикрепени на шапката стръкчета, или и двете, не е символ на връзката с любим човек в света на мъртвите? Или пък е медиум, или носител на тази връзка? Или може би тя е въплътена в него? Или той е само „спусък“,

който дава импулс за спомняне и разказване? Това са въпроси, които си задавахме при теренните проучвания² и които ще ни занимават на следващите страници.

Наш терен бяха домашните градини, в които, сравнено с други култивирани площи, растителното разнообразието е най-голямо, а пространствената близост до дома обуславя по-чести, понякога ежедневни, дори многократни в един ден срещи на хора и растения. Може да се каже, че отношението „хора – растения“ там е по-интимно. Тази интензивност и интимност на срещите прави градините подходящ етнографски терен. Те са, следвайки британския антрополог и археолог Кристофър Тили, „малки места, които са източник за размишления по големи въпроси“ (Tilley 2009: 173). В цитираната статия, посветена на значенията на градините, Тили откроява множество аспекти и измерения на самите градини и на човешкото общуване с тях и с растенията в тях, от които централни за настоящата статия са натовареността на градините – „както артефактите“ – с истории, спомени и биографични асоциации (с. 176) и „голямата биографична значимост“, която градините или отделни растения в тях могат да имат за хората, които ги отглеждат (с. 188).

Методологически ключова тук е вметката „както артефактите“, която при Тили, като водеща фигура в новите изследвания на материалната култура (Material culture studies), не изглежда удивителна. Но можем ли да разглеждаме растенията като вещи? При все че биха се появили възражения от страна на още по-младата *more-than-human-anthropology* (*post-human anthropology*), която поставя в центъра „различните от човешките“ (*more-than-human*) актьори, подходът към растенията като към обекти/вещи/неща е дотолкова основателен, доколкото растенията все

2 Осъществихме ги през 2017 – 2020 г. в изпълнение на изследователския проект „Градината – място на бикултурно разнообразие и интердисциплинарно пресичане“, финансиран от Фонд „Научни изследвания“.

нак не могат да разказват истории от живота на грижещите се за тях хора. Изследователите на социалния живот на вещите обръщат внимание върху това, че за да стане един веществен обект социален обект, той трябва да бъде поставен в наратив, трябва да бъде символно обрамчен чрез наративна или друга перформативна дейност на хората, също както, от друга страна, социалните отношения се нуждаят от материална рамка (Pels, Netherington, Vandenberghe 2002: 8 – 9), или: „За да придобият социален живот, обектите се нуждаят от символни обрамчвания, сюжетни линии и човешки представители, които да говорят вместо тях; социалните отношения и практики на свой ред трябва да бъдат материално въплътени, за да придобият времева и пространствена устойчивост“ (с. 11). В същата посока разсъждава Иън Удуърд, който изследва взаимовръзките между обекти и наративи. От една страна, „обектите придобиват културно значение и власт в контекста на истории или наративи, които ги позиционират, оценяват и правят видими и важни“, или, иначе казано, „наративите дават на обектите социален живот“ (Woodward 2009: 60 – 61), от друга страна, „обектите стимулират наративи“, а онези, които са „маркери на памет“ и „чието присъствие има функцията да напомня на обитателите за връзката им с хора, места и събития в миналото“, „могат да служат като активатор (trigger) за наративизация“ (с. 60, 63). На това място Удуърд пише за вещи в жилището (затова „обитатели“), като взема повод от изследването на Анмари Мъни върху меморативните и комеморативните функции на предмети (главно подаръци, но и неща от детството и/или други отрязъци от житейската траектория, както и фотографии), изложени на показ на стени, на лавици и във витринни шкафове във всекидневни стаи в Манчестър. Изводите ѝ са, че те служат за поддържане на връзки между хора, памет за хора, спомени за събития (рожден ден, сватба или юбилей), понякога и на връзки с места (Money 2007).

Стъпвайки на тези идеи, препрочетохме събраните на терен разкази, за да идентифицираме връзките, които растенията в

градините са призвани да осъществяват, и значенията, които събеседниците ни придават на тези растения, както и начините, по които разказват за тях.

Дар

Сред градинските растения, натоварени с функцията да поддържат връзки, най-многобройни са подарените. Едни от тях са подарени по някакъв повод в живота на приемащия ги, най-често рожден ден, но и влизане в нов къща например, други – без специален повод: подарък от дошли гости, от завърнали се от екскурзия приятели или близки или просто в контекста на всекидневното общуване. Към втория случай се числи и подаряването на посадъчен и присадъчен материал – семена, коренчета, калемки. Това движение на растения се осъществява по всевъзможни социални линии – роднински, съседски, колегиални, приятелски. След подаряването, един вид транзакция, растението променя статуса си³, приема функцията да дава видим израз на социални взаимоотношения или, както беше изтъкнато, да ги обрамчва вещественно. Получаващите може понякога да не знаят названията на растенията, но помнят хората, които са им ги подарили или са им дали семената, или разсада, и свързват конкретното растение със съответния човек. Когато не се сети за името на едно цвете в градината си, за което се поинтересувахме, наша събеседничка в Берковица ни попита дали да не позвъни на жената, която ѝ го е дала, и да я попита за името му, за да ни го каже. Това значи, че растението като веществен обект поддържа спомена за човека, който го е подарил – тук вече след символно обрамчване. Съвсем точно го е изразил човекът, подарил лешник на съпруга на нашата берковска събеседничка: „Ще ти дам лешници да ме запомниш, докато си жив“. Берковският ни домакин ни разказа за случая и думите на подаряващия, докато ни показваше гръвчето и след като беше похвалил едрите му плодове. Ценни за него бяха

3 В смисъл на промяна на функции и значения в „културната биография на вещите“ (КорутOFF 1986) при транзакция.

и причудливите растения, които синовете му са му подарявали, например финикова палма.

От родното място

Многобройни са растенията от родното място. Става дума за родно място, което е различно от това, в което човек живее постоянно (в което се е заселил при създаването на семейство, в търсене на работа или по други причини) и в което се намира градината му. Към тази група причисляваме и места, които не са родни за стопаните на градини, но в които са се родили и живели или продължават да живеят родителите и/или бабите и дядовците им. Разстоянията не са от значение. Някои от местата отстоят на няколко километра едно от друго⁴, други – едва на петдесетина. Наличието на растения от родното място в градините е предопределено главно от обмена на семена и други посадъчни материали между роднини, който не се отличава от онзи, осъществяван вътре в селището, или с хора от друго, трето селище. На растенията от родното място обаче често бива даван по-специален статус.

Разликите са доловими и в словесното дефиниране на произхода на циркулиращите растения или растителни продукти. Следният пример онагледява това. В търсене на по-добро препитание, през 1980 г. Албена и съпругът ѝ се преселват от планинското село Малък Девесил, Крумовградско, в село Белополяне в равнинната част на Ивайловградския край. Албена пренася на новото място няколко растения, сред които „зимен чесън“. При срещата ни през 2017 г. ни разказва за качествата му и добавя: „Чак от едно време, от село си е. Ние сме преселени 80-та година чак от Малък Девесил“. Дала е чеснови глави на новите си съседки и приятелки в Белополяне и те вече отглеждат този чесън в градините си редом

4 За пренасянето на растения от родни места в Западните Родопи в места на преселване край Казанлък вж. частта „Възкруша: усещане за място“ в статията на П. Петров „Овошки и хора. За отглеждането на отношения“ в тази книга.

с чесън от свои скилидки или от друг произход. Разговаряме с една от тях – за нея това е „чесънът на Албена“ – точно в смисъла на представеното по-горе социално обвързване на подарени растения. Освен че подарява, Албена продава чесън – на сплитове. Сред клиентите ѝ вероятно са и хора от недалечното село Мандрица, които споделиха, че си купуват чесън от Белополяне, защото им допада на вкус. За тях той е „белополянски чесън“. Трите словесни обозначения са свидетелство за културните трансформации на обекта „чесън“ при движението му в социалния свят, т.е. за значенията, които той получава от различни актьори в различни контексти. Интересен за нашата работа тук обаче е случаят с отглеждането на растение, пренесено от родния край. Въпреки че поради климатичните условия и почвата на новото място чесънът се е променил физически („тука стават по-едри глави, същият чесън по-едри глави става“), за Албена той продължава да бъде „същият“, „от село“.

Друга наша събеседничка е родом от планинското метевенско село Черни Вит. През 1969 г. се е задомила в далеч по-ниското луковитско село Петревене, а разстоянието между двете е само 45 км. От родното си село е пренесла редица растения. „Това е от Черни Вит цвете“ – показва ни вид карамфил в градината си, не знае названието му, но цветето е важно за нея. И „есенен чесън от Балкана“. Словесната формулировка на произхода подсказва, че чесънът може да извиква образа на планинския пейзаж в родния край.

В градината на споменатото берковско семейство висока стойност бива придавана на градуњата (земна ябълка) от баба на жената „от Чипровския балкан“ и растенията от родното село на мъжа, което се намира на по-малко от 60 км от Берковица. Оттам е донесъл „пуклива царевица“, „старо цвете“, чието име не знае, и чемшир, който бил от по-различен вид, по-едър от „другите“ чемшири. Жената ни поднася пуканки, а той лаконично характеризира царевицата – „от село, някога са ми дали сестрите, родата, пука се хубаво“. Следователно царевицата, освен с това, че

от нея се получават красиви и вкусни пуканки, е значима и с това, че свързва човека с родното му място и роднините. Малко по-късно при разходка в градината се спираме пред самите растения и той отново отбелязва: „Отдавна е, още от село е, сестрите ми, лека им пръст, те починаха, те са ми давали“. Значи, следва да добавим още една връзка, която царицата поддържа – с починалите близки, т.е. поддържа паметта за тях. Това позволява да направим извод за множественост на значенията, с които може да е натоварено едно растение. Те, разбира се, както в този пример, се акумулират с времето и с промените в живота на хората. Най-вероятно царицата е пренесена само заради добрите ѝ вкусови качества, но може и още тогава вкусът да е бил обвързан с родното място (ако решим да спекулираме, че поднасяйки пуканки на гостите си, както на нас, мъжът е изтъквал произхода на царицата). В някакъв по-късен момент е започнала да буди носталгични чувства или да извиква образи на родното село и роднините или образи от детството и едва след смъртта на сестрите – да държи будна паметта за тях. Тези наслаждания не са необичайни. Както ще видим, те са характерни и за няколко други случая, които представяме. В работата си върху вещите в манчестърските всекидневни Мъни също неколкостранно обръща внимание върху „комбинациите от значения“ (Moneu 2007: 371 – 372). Примерът с царицата можеше да попадне и в горната категория „дар“, ако бяхме решили да наблегнем на акта на даряването. Може да бъде поставени ведна от по-долните категории, ако решим да поставим акцента върху спомена за покойните роднини. Опитвайки се да подредим културни значения в наши изследователски категории, каквото и правим тук, ние неминуемо разрушаваме комплекса от значения. Но при множество от (често преплитаци се) значения все пак наративът за връзките на обекта с хора или места позволява да бъдат открити доминантните връзки, а оттам – и доминантните значения. Представяме случая тук, защото в разказа на събеседника ни за царицата, както и за чемшира и цветето, „от село“ беше водещата връзка.

Още по-богата множественост откриваме в дворна градина в град Луковит. Стопанката ѝ е посадила там горски здравец, коренчетата на който е отскубнала от дере в родното село на вече покойната си майка по време на рогова среща в къщата на баба си и дядо си, в която събеседничката ни е прекарала част от детството си. Коренчетата взела, защото растението ѝ харесало: „нацфтяло такова хубаво лилаво“. В разказа си, побуден от растението в градината ѝ, тя обаче се връща към майка си, рога, родовата среща и преживявания от детството си – забавленията с други деца в „долчинката“ край „рекичката“, игрите им там с „рибките“ и пиявиците. Това е същото място, където десетилетия след това попада отново и където открива здравеца. Умилението в разказания спомен намира изражение както в интонацията, така и в умалителните форми на съществителните. Привеждаме този пример и заради желанието, дори упоритостта на жената да разкаже историята. Тя на четири пъти трябваше да прекъсне разказа си: два пъти, докато колегите ни ботаници обсъждаха видовата принадлежност на растението – дали е *Geranium robertianum* или *Geranium phaeum*, и още два пъти, когато я отклоняваха към други теми. Търпеливо понасяше всяко прекъсване и възобновяваше разказа си. Смятаме, че тази настойчивост може да се интерпретира като знак за емоционалната значимост на спомените за места, времена, хора и събития, които едно растение е в състояние да отпорици, а оттук – и за значимостта на самото растение.

Житейски преходи

По-рядко попадаме на растения, чиято биография е свързана с биографията на хора и историята на семейства. Тези растения са от многогодишни, обикновено дървесни видове. Те са посадени по важен повод в житейския път на човека или семейството: раждане или кръщение на дете, венчавка или сватба, влизане в нов дом. Понякога посаждането стои във връзка със съответен обред или празник от жизнения цикъл.

Голямото орехово дърво пред къщата на 84-годишната Анка в село Баничан, Гоцеделчевско, освен че е давало плодове за прочулата се огледна баница с баничански кромид и орехи, за нея има важно значение, защото е връстник на сина ѝ: *„От ено орех е наш и тоя е нашия. И знаиш ли ко казва? Кога се дятето роди, брата, сия където идиме, той така му люля орешки, да му лопя, като играчка. Я зех адин орех и го посях. Сега колко години е дятето, толкова години е това орехче и не е дин убав. Казват, че ореха като надебелява и ти ше умреш. Я ни вярвам, отъ ни са умира така“*. Тук прави впечатление и това, че едно широко разпространено вярване (вж. и Илиев 1919: 116) е подложено на съмнение.

В град Луковит, през 2018 г., се натъкваме на лимон с биография, започваща във важен момент от живота на семейството. Заварваме го в периферията на малка дворна градина, досами входа на къщата. Стопанката му, неуморна градинарка, разказва, че той е подарък за влизането им в тази къща през 1968 г. Домогава тя и мъжът ѝ живели на квартира „у един поп“, който разбирал от ашладисване. Когато дошъл да освети новата им къща, им подарил малка млада фиданка. Този случай е още един пример за „комбинация от значения“. Без големи размишления той можеше да се подслони в категорията „дар“ като свидетелство за това как растенията поемат ролята да поддържат памет за човек. Държим обаче сметка за това, че събеседничката ни разказваше за несгодите и недоимъка по „онова време“, за усиления и тежък труд да си построят къща на гола поляна край едно дере. В този контекст подареният лимон се явява маркер или символ на започването на нов живот с влизането в новия дом, навява на събеседничката ни спомени за този момент.

Подобен смисъл има старата круша на двора, досами къщата на жена в разложкото село Горно Драглище. Посадена след нанасянето на семейството в новопостроената къща, днес крушата, освен че доставя удоволствие на стопанката си, я отвеща към времето на строежа (и тук със спомен за физическия труд – правенето на тухли) и влизането в новия дом. Навярно споменът също е фактор в нежеланието на жената крушата да бъде отсечена, въпреки че е „крива“ и вече съхне: *„Направихме къща и тухли правихме кирпичени. Тая круша, кога си дойдехме, накарахме, имаме един чичо, докара там един*

криволъ толяджев от полето – крива, дива! И тоя чичо ми я присади, тая круша и половина. Я, тя 60 години е вече тука, насадена. Тя ни е първата тук посадена. Тая отзаде е по-късно насадена, тая дето има шамшир цвете. [...] Тая (по-старата) упала-зела и тя кат мене, вече упала-зела горката. Капаха клоните, подрежуха я. Наско, сина, тука вика да я уведе, ма нещо пък ми е приятно като дръвче и горе кат седна на терасата, си има дръвче, цъфнало, плод, и ми е приятничко на терасата“.

Още преходи

В следващите три случая с посаждането на растения са били ознаменувани значими събития в семейния живот и самият символен акт на посаждането по нищо не се различава от онзи в горните случаи, още повече че тук става дума за раждане на дете, кръщение и сватба. Особеното тук са промените в значенията и функциите на растенията, настъпили десетилетия по-късно – след смъртта на хората, с чиято биография се е преплитала биографията на растенията. Още в примера ни с царевицата в берковската градина обърнахме внимание на това, че в хода на времето и на човешкия живот „специалните“ растения могат да придобиват нови значения.

В друга градина в Берковица един 80-годишен чемшир вече има двойна натовареност и затова – особена емоционална стойност. Чемширът се е развил от посадената обредна китка от кръщенето на момче и десетилетия наред е носил спомен за това събитие. След смъртта на съпруга си, някогашното момче, вдовицата придава на чемшира ново значение – на спомен за съпруга си. *„Тя (свекървата) ми е казвала, че чемшира на моя съпруг – който, ако беше жив, щеше да бъде на 80 години – по път там дето е ръсил (с него), тя го е забола (в градината). И затова си го пазя. Има голяма емоционална стойност, не (че) е толкова красиво“.*

През топлите месеци гордост в двора на къща в луковитското село Пещерна е един пищно разклонен и изобилстващ с плодове лимон. През 2017 г. стопанката му, снаха в този дом от 1973 г., ни го показва с думите: *„Този лимон е на седемдесет... и осем години. Ела да видиш колко лимона има на него! Миналата година сме откъснали 70 броя. (Разтваря клонките.) Пълно е с лимони, гледай! Но това дърво е*

точно на 78 години. Свекърът и свекървата са се оженили '39 година и са го посадили тогава. От тях още! Като са се оженили, са решили да си посадят лимон⁵. Някогашните младоженци вече не са между живите и няма как да узнаем какво значение е имал лимонът за тях. При следващите, сегашните две поколения в дома (на сина и снахата и на внука) гървчето се изявява предимно с репрезентативна функция. С възрастта си, красивата си корона и обилните си плодове то става елемент в представителния образ на този дом. Същевременно то е и елемент в семейната история, разказ за който произвеждат представителите на сегашните две поколения. В този разказ символният акт на посаждането е значим дотолкова, доколкото той прави растението още по-специално и доколкото снабдява гървчето с история – неговата символна стойност се определя не просто от това, че е старо, 78-годишно гървче, а от това, че е старо гървче с интересна „семейна“ история.

Третият случай не е от терените ни, научихме за него от публикация във Фейсбук през декември 2020 г., когато завършвахме работата си по този текст. В далечната 1902 г. в софийското село Чеканчево баща е посадил орех в двора на къщата при раждането на първия си син. Къщата и дворот отдавна не съществуват и гървото расте на публичен терен в центъра на селото. Ако лимонът в Пещерна е елемент в семейната история и идентичност, то в Чеканчево значението на ореха на „дядо Димитър“ е излязло извън семейните рамки и растението, маркирало някога едно събитие в семейството – появата на първороден син, е станало „знаково гърво за нашето село“, както пише местна жителка, номинирала ореха за участие в конкурса „Дърво с корен 2020“⁶.

5 Конкурсът се организира от фондация „ЕкоОбщност“ от 2010 г. насам. Номинацията на ореха е публикувана на страницата на конкурса във Фейсбук на 4.12.2020 г. <https://www.facebook.com/362081007336056/photos/a.362686523942171/1464035027140643>. В номинациите, сред „финалистите“, а и сред „победителите“ в предходните десет издания на конкурса, впечатление правят няколко истории на гървета, свързани с моменти на преход в човешкия живот, например кайсия, посадена при бременност, или издънка, покарала изпод пъна на отсечен изсъхнал нар при раждането на дете. Фактът, че членове на семействата номинират тези растения и разказват публично преплетените истории на съответните растения и хора, свидетелства за важността, която те придават на растенията.

Трябва да е станало ясно, че заглавието, което поставихме на тази част от текста ни, отпраща не към смъртта като преход, а към преминаването на значими растения от едно поколение хора в друго. За разбирането на промените, които настъпват при този преход, полезен отново може да бъде Игор Копитов с концепцията си за „културната биография на вещите“ – за житейските истории на вещите, белязани от променящите се функции, употреби и значения на вещите, от тяхната културна (ре)класификация при преминаването им от едни ръце в други, включително от едно поколение в друго (КорутOFF 1986).

С другия свят

В градините, значително повече са растенията, в които хората възплащават спомени за или чрез които поддържат връзка с починал близък човек, който е посадил даденото растение или е бил свързан с него по някакъв друг начин, без това растение обаче, за разлика от горните, да е маркирало някакъв ключов момент в житейския му път. Това са растения, които до смъртта на близкия човек са били съвсем „обикновени“, не са били символ на нищо, някои от тях (като брашнянката в следващия ни пример) дори са „пречили“ в градината и са навеждали стопаните си на мисълта да ги премахнат. Още с представения в началото случай показваме, как тези растения могат да получат ролята на активатори на спомени. Жената е насадила здравеца без връзка с някого или нещо, водена единствено от прагматични и естетически съображения, вероятно и от културни представи, припомнени ѝ от комшийката. След смъртта ѝ растението добива за съпруга ѝ нова функция – на опора или една от опорите на паметта за любимия човек. Дори може да се каже – починалият близък присъства чрез растението.

В градина в село Свирачи се натъкваме на миризлива върба или „брашнянка“, както я наричат в Ивайловград и близките села заради стипчивия вкус на незрелите плодове или покритите със съвсем гребни люспи листа и плодове, които изглеждат като посипани

с брашно. „Цъфти жълтичко и много приятно мирише“, хвали я стопанката на градината и добавя, че е посадена преди 29 години (спрямо 2017 г.) от вече покойната ѝ майка. Разказва ни подробно при какви обстоятелства майка ѝ я е посадила и откъде точно е взела коренче. След прекарана операция трябвало да си почива, „хората ходят работят, тя нямала какво и отишла и изкарала едно коренче, и я засяла. И затуй е спомен от нея. Тя я пося“. Освен това сега била единствената брашнянка в селото, след като малкото други били отсечени и хората берели нейните плодове, защото били лечебни, а нямало откъде другаде да си наберат, а пък синът ѝ, който живее в София, така или иначе обичал да похапва от тях, дойдел ли си на село. Заради всичко това и въпреки че брашнянката хвърля сянка върху другите растения в градината, стопанката поддържа гървото, а преди да почине майка ѝ – „аз исках да я режем, да я махаме, защото прави сянка“.

Има и растения, които за загубили основната си роля – на подправъчно или лечебно растение в следващия случай, не биват използвани за нищо и единствената им останала роля е да свързват живите с мъртвите. В градината със споменатия горски здравец в Луковит от десетилетия са пазени две разновидности ждожен, въпреки че вече две поколения в семейството не го използват в кулинарията, тъй като ароматът му не им допада. За днешната стопанка на градината, вече възрастна жена, той обаче създава връзка с отдавна починалата ѝ баба Йота, чието име тя споменава неколkokратно при спирките ни при различни растения по време на разходката ни из градината – „наследена от бабата“ е една роза, както и салвията, която също никой не използва.

Стопаните, в повечето случаи всъщност стопанките на градини често казват, че поддържат зеленчукови видове, наследени от майки, баби, свекърви. При някои от тях, особено при тези, които изтъкват предшественичките си като вещи градинарки и преживяват себе си като пазителки на предаденото знание и генетично растително наследство, връзката с починалите майки или баби изглежда силна и една от опорите ѝ са запазените семена. „Баба Стамена всичко надписваше! Имаше и такива с надпис

Това не го знам“, разказва внучката на някогашната пазителка на домашната семенна банка на семейство в петричкото село Ключ и ни показва семена на наследения от бабата фасул „биволар“. Днес тя е тяхната пазителка. Раздава от тях на комшийки и на приятелки от съседните села, с което споделя и генетичен ресурс, и спомен.

При разговора ни с жена в градината ѝ в село Арда в Родопите узнаваме и за случай, в който връзката с любим човек носят растения, посети от семена, които починалият човек е събирал приживе: *„Моята снаха, тя почина, сега ще навърши една година. И намерихме останали пакетчета семена и те децата – „Лельо, айде да сееш някакви, за мама“ и аз от тях ръснах тука и изкарахме разсад, аз взех да сложа някое цвете, те пък взеха та цъфнаха. И така.“*

За разказването

Както стана ясно при излагането на теоретичните ни подстъпи, едно растение само по себе си не може да разказва. За да стане и бъде то символно или социално важно, за да може да отключва спомени и осъществява връзки, е нужен човешки разказ. Затова заедно със специалните растения биват „отглеждани“ и разкази. В тях се преплитат няколко наративни линии: за самото растение (за неговите качества или особености и евентуално за използването му, ако плодовете му или други негови части са ядивни), за човека, мястото, събитието, преживяването или друго важно нещо, с което то е свързано, и понякога за грижите, които биват полагани за него. Разказите са емоционално наситени, а някои от тях съдържат емоционална оценка като отделен елемент. Преплитането в наративната реализация обикновено е сложно и различните нишки в един разказ могат да бъдат изолирани само аналитично.

Разказите са белязани и от различни темпоралности. Когато говорят за връзките, които дадено растение осъществява, или за спомените, които то събужда, разказващите се обръщат към миналото. Когато говорят за грижите за поддържането на растението или за споделянето на семена, те се обръщат към настоящето и бъдещето. Второто е особено характерно за разказите за растения, които са по-нежни, „по-капризни“ и

изискват повече внимание, за двата лимона например. Стопанката на лимона в Пещерна разказва подробно за дейностите, които семейството извършва, за да се чувства той добре: поливане в специфичен за различните сезони режим, подгряване на короната, осигуряване на подходяща сянка през лятото и т.н. Стопанката на онзи в Луковит отделя особено внимание на позиционирането на растението при преместване: лимонът трябвало „да гледа“ по един и същ начин. Разказите придобиват драматични нотки, когато животът на растението е застрашен от нещо. Драмата в Пещерна идваше от прогресивното съхнене на попската круша, която дава сянка на лимона през лятото. При посещението ни в Берковица през 2018 г., и в двете градини чемширите бяха нападнати от гъсеници на чемшировия молец⁶. Стопанинът на чемшира „от село“ го беше „спасил със зор“, но разгръщайки клонките му, докато говореше с нас, отново откриваше някоя и друга гъсеница, което го нервираше. Стопанката на чемшира от обредна китка все още не можеше да се избави от неприятелите, въпреки че „непрекъснато пръскала“. Когато я посетихме година по-късно, чемширът липсваше в градината. Явно не беше успяла да го опази. Тя не искаше да говори за това.

В грижите на хората за благополучието на символно важните за тях растения, както и в тематизирането на тези грижи в разказите всъщност се проявява една от разликите между растенията и неживите обекти (във всекидневните стаи например). Артефактите са направени, докато растението е в постоянен процес на правене⁷, при това с участието на двама актьори – то самото и човека до него. Растението се развива, а човекът му помага с грижите си.

6 Инвазивен вид от Източна Азия, масово разпространен в България през последните пет години. Гъсениците се хранят с листенцата на чемширите и растенията изсъхват. За справяне с тях е нужно упорито третиране с инсектициди, с особено внимание към вътрешността на храстите.

7 Импулси за тази формулировка дойдоха от студиите върху „растенето“ на артефактите и „правенето“ на организмите, публикувани в сборника „Making and Growing“ (Hallam, Ingold 2016).

Друг важен момент в говоренето за „специалните“ растения е изтъкването на особености на тяхната цялостна външност (големина, височина, разклоненост, цвят и т.н.) или на техни отделни части (листа, цветове, плодове – форма, обгаряне, текстура и т.н.), миризма и евентуално вкус. Това значи, че паметта и асоциациите могат да имат множествена сетивна опора в растенията. Растението може да се види, пипне, помирише, вкуси и (при вятър или разгръщане на клонките) да се чуе, т.е. потенциално могат да са ангажирани всичките пет външни сетива. Тази особеност на сетивното възприемане на растенията-спомени представлява още една разлика спрямо артефактите спомени.

За нас не беше неочаквана разликата в разказването, която се дължи на наличието или отсъствието на лично преживяване, и/или на „съгъстването“ при предаване на разказа от поколение на поколение. Разказите на хората, за които посаждането или подаряването на растения е лично преживяване (орехът от орех играчка на сина, лимонът и крушата на новодомците, горският здравец от село), могат да бъдат разгърнати в сравнително дълго, подробно и емоционално повествование. Разказите на хора от следващо поколение, които нямат лично преживяване, а понякога дори и не са били родени към момента на събитието, са кратки и със съгъстената и лаконична информация в тях звучат като съобщения. Няма сюжетоно разгръщане, излагат се само факти, както в случая с лимона в Пещерна – назовава се само фактът, че той е бил посаден на сватбата през 1939 г. Актуалното наличие или липса на разгърнат разказ произтича и от споделянето на спомени и разкази в миналото – между поколенията, както и от степента на съкращаване на информацията при споделянето. Днешната стопанка на брашмянката не е била свидетел на посаждането, но разказва подробно за него, което значи, че майка ѝ е споделила с нея редица детайли. Обратно, по думите на снаха им двамата семейни от 1939 г. „не са казвали нещо специално“ за лимона, нито как и „откъде са го прихванали“. Лишаването на растенията от разказ за тях може да е един от факторите, които обуславят промяната на функциите, значенията и символиката на растенията при „преход“.

Литература

- *Илиев*, Атанас 1919. Растенията от българско фолклорно гледище. – Списание на Българската академия на науките, 18, 93 – 180.
- *Hallam*, Elizabeth, Tim *Ingold* (eds.) 2016. Making and Growing. Anthropological Studies of Organism and Artefacts. London, New York: Routledge.
- *Kopytoff*, Igor 1986. The cultural biography of things. Commoditization as process. – In: The social life of things. Commodities in cultural perspective. Ed. Arjun Appadurai. Cambridge: Cambridge University Press, 64 – 91.
- *Money*, Annemarie 2007. Material Culture and the Living Room. The Appropriation and Use of Goods in Everyday Life. – Journal of Consumer Culture, 7 (3), 355 – 377.
- *Pels*, Dick, Kevin *Hetherington*, Frédéric *Vandenbergh* 2002. The Status of the Object: Performances, Mediations, and Techniques. – Theory, Culture & Society, 19 (5/6), 1 – 20.
- *Tilley*, Chris 2009. What Gardens Mean. – In: Material Culture and Technology in Everyday Life. Ethnographic Approaches. Ed. Phillip Vannini. New York et al.: Peter Lang, 171 – 192.
- *Woodward*, Ian 2009. Material Culture and Narrative: Fusing Myth, Materiality, and Meaning. – In: Material Culture and Technology in Everyday Life. Ethnographic Approaches. Ed. Phillip Vannini. New York et al.: Peter Lang, 59 – 72.

Автор за контакти:

Петър Петров

Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей,

Българска академия на науките

petar.petrov@iefem.bas.bg

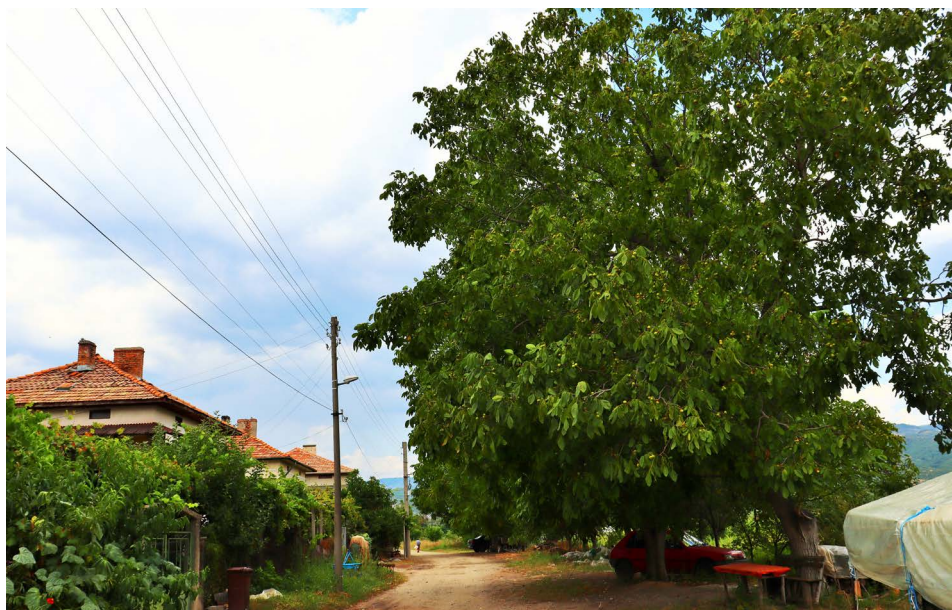
Илюстрации

Здравецът – красота, ухание и спомен, с. Драганово, 2019 г.



*Пуканки от царевицата „от село“,
гр. Берковица, 2018 г.*

Орехът на Анка и нейния син, с. Баничан, 2019 г.

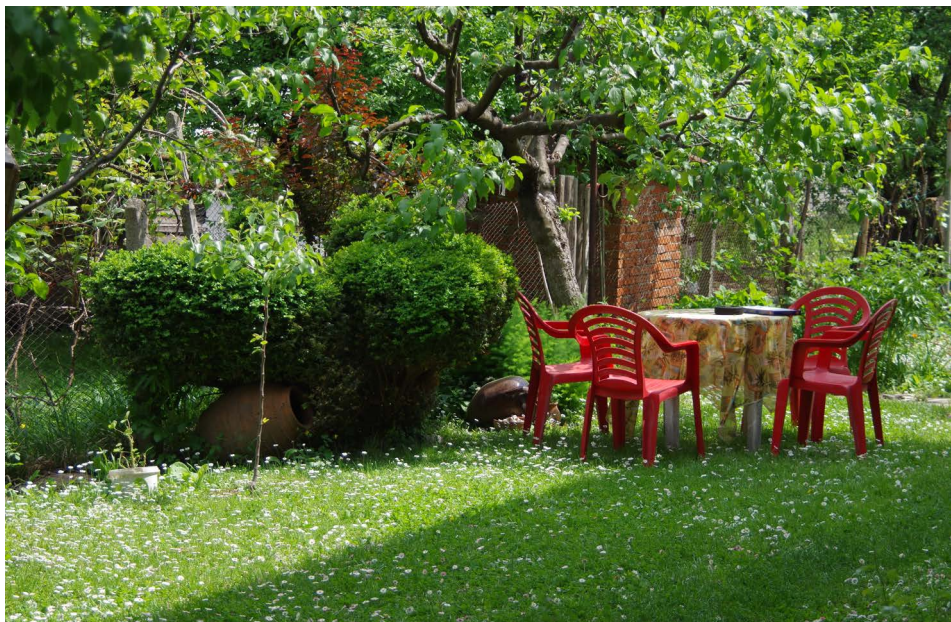


*Лимонът и къщата, при чието
освещаване през 1968 г. той е
бил подарен на новодоштите,
гр. Луковит, 2018 г.*



Крушата – първо дръвче в двора на новопостроена къща, с. Горно Драглище, 2019 г.

80-годишният чемшир от китка за кръщение на дете вече носи спомен за починал човек, Берковица, 2018 г.



*Лимонът от деня на венчавката през 1939 г. под сянката
на още несъвсем изсъхналата круша,
с. Пещерна, 2017 г.*



Брашнянката спомен, с. Свирачи, 2017 г.



Фасул „биволяр“, наследен от баба, с. Ключ, 2019 г.



*Цветя „за мама“,
с. Арда, 2017 г.*

Растения и хора. Приближения към биокултурните връзки
Българска. Първо издание

Съставители: Петър Петров, Валентина Ганева-Райчева
Рецензенти: Наталия Рашкова, Меглена Златкова
Редактори: Петър Петров, Валентина Ганева-Райчева
Художествено оформление: Виктория Видевска
Коректор: Васил Койнарев

издателство



Издателство Ерове ЕООД
София, бул. Г.М. Димитров No 54, ет. 4
gsm: 0988 722 902
e-mail: publisher@erove.eu
www.erove.eu
www.facebook.com/erovepublishing
ISBN 978-619-7313-16-1 pdf