Проучване върху традиционните хранителни технологии в село Шарково, обл. Ямбол

Иван Обрешков, Галя Карчева

A Survey on the Traditional Food Technologies in Sharkovo, Iambol area: *The present paper depicts the traditional food technologies in a small village in South Eastern Bulgaria. All records are based on face-to-face communication with people who were born and lived in the village of Sharkovo. The predominant foods are of plant origin. However, the people breed sheep for centuries and most of the products of animal origin include milk and mutton. The study is useful for new tourism product development as well as for organizing thematic traditional food days in food establishments.*

Key words: *Sharkovo, traditional food technologies, tourism, new product development.*

ВЪВЕДЕНИЕ

Около 12 % от БВП на страната ни се обуславя от влиянието на туризма. Една от целите на новия закон за туризма [2] е да се създадат условия за развитие на специализираните видове туризъм, сред които културният туризъм е посочен на първо място. Неразделна част от него е кулинарният туризъм, в основата на който според Стамов и Никовска [24] стои интересът към традиционните кулинарни технологии. Техният ресурсен потенциал може да бъде използван за развитие на актуален туристически продукт [3], както и за диверсифицирането му [23]. Малките населени места се ориентират към организиране на фестивали или празници, посветени на характерни храни и напитки. Илиева [5] посочва, че по този начин се благоприятства икономическото и културното развитие на туристическото място, поставяйки акцент върху туристическите информационни центрове, като промотор на регионалния туристически продукт [4]. Допълнително, Václavinková, Botlíková и Kostková [1] изследват влиянието на туризма върху съпътстващите дейности, водейки до намаляване на безработицата. В свое изследване, Карчева [6] разглежда традиционните храни, като отправна точка в организиране на кетърингово мероприятие.

Целта на настоящата разработка е да се проучат традиционните хранителни технологии в село Шарково, област Ямбол.

ИЗЛОЖЕНИЕ

Проучването върху традиционните хранителни технологии в село Шарково включва описанието на населеното място, на информаторите, на традиционните суровини и ястия [23].

Село Шарково се намира в Югоизточна България и близостта му до държавната граница с Турция обуславя влиянието върху някои храни, които са традиционни за населеното място. Липсват точни сведения за рождената година на селото, но според регистрите на Отоманската империя, то съществува поне от 1672 г. Името му е свързано с основната дейност на неговите жители, които се занимавали с производство на дрехи предимно от овчи материал и ги боядисвали (на турски името на селото е Боялък) в характерни шарки. Близо до селото минава един от главните пътища на турските кервани по време на Отоманската империя. Сред интересните туристически обекти в близост са латинските гробища намиращи се на 10 км от селото. За Шарково са известни три преселения – през 1801, 1912 и 1913. В началото на 90-те години на миналия век, жителите на село Шарково са наброявали 1020 души, а през настоящата година са едва 207, с тенденция към застаряване на населението. Над една трета от населението са с ромски произход, 55 % са в пенсионна възраст, а 3 % са деца под 16 години. Младежите над 20 години са едва 2 %.

Сред информаторите са мъже и жени в напреднала възраст, изживели детството и целия си живот в селото, както и от хора на средна възраст [7-22]. Всеки един от тях е роден и израснал на територията на селото. Голяма част от въпросите засягат бита и културата на селото, отглежданите растения и животни – в миналото и сега. Теренното проучване (проведено през 2012-2013) изследва ежедневието и празниците в семейството, както и характерните суровини и хранителни продукти в населеното място. Думите на респондентите са предадени автентично с минимална редакция.

Овцете са основният поминък на жителите на селото от самото му създаване. Поради многобройното отглеждане на овце и крави, млечните продукти представляват основният дял от традиционните храни на населението. Произвеждали са се много разновидности на продукти от мляко: сирене (овче, краве, млечно сирене), извара, айран и масло. Характерно за региона е съчетанието на прясно и кисело мляко с определени видове зеленчуци, като супа от тиквички с прясно мляко, спанак или лапад с кисело мляко и други.

Сн. 1. Изглед към село Шарково

Характерни подправки за региона са гьозум (джоджен), чубрица, червен пипер и девесил. Много използван е „чукан пипер", който наподобява шарената сол. Приготвя се от червени чушки, праз, кромид лук, чубрица, мащерка, царевица, нахут, сол и горска мирудия (вид планинска билка).

В миналото основните топлинни обработки в местната кухня са включвали варене, задушаване и печене.

Предястия. Предястията в Шарково са предимно от мляко и млечни продукти, различни видове туршии (пиперница) и някои видове салати предимно от печени зеленчуци (кьопоолу, апетитка) и от свежи зеленчуци според сезона. Най-характерни представители са млечно сирене, грозденица и пиперница.

Млечното сирене [0] представлява вид катък, приготвен по специален начин. Използва се само овче мляко. За приготвянето на един килограм овче сирене са необходими три литра мляко. Млечното сирене се отличава от обикновеното бяло саламурено сирене по технологията на производство. За приготвянето му е необходимо специален мях (толум), който се прави от кожата на агне. Правенето на сиренето започва веднага след издояването на овцата. Млякото се сварява и след охлаждане се заквасва със сирище. Сирището е панкреасната жлеза от яре, използвана за мая за сирене. След закваската се оставя три-четири часа, след което се поставя в специални калъпи и се притиска. Готовото сирене се нарязва на бучки, осолява се и се нарежда в толума. Допълва се догоре с прясно несварено овче мляко и толумът се завързва с канапена връв. Оставя се два-три месеца да узрее. Готовото сирене може да се съхранява до една година в толума. Млечното сирене се е използвало винаги при посрещане на важни гости, споделя Минка Иванова.

Типичната за региона грозденица се приготвя от гроздов сок (шара) и чепки грозде [12]. В гаван се поставят чепките грозде и се допълва с шара. Прибавя се хрян и хардал. Това са естествени подобрители – хрянът се прибавя, за да не вкисва сместа, а хардалът се слага за стягане на зрънцата на гроздето и по този начин остава хрупкаво при последвалата след месеци консумация. Грозденицата се е използвала като разядка и като десерт.

Пиперницата е идентична на грозденицата, но се приготвя от зеленчуци – зелени домати, зеле, чушки, краставици и моркови. Зеленчуците се почистват, слагат се в гаван и се допълва с вода. Прибавя се хрян, хардал и едра сол, и се оставя да отлежи до зимата, допълва Елена Карчева.

Сн. 2. Тиквички с прясно мляко

Сн. 3. Трайна

Сн. 4. Кърталаче

Сн. 5. Ланник

Сн. 6. Пържен праз с доматен сок

Сн. 7. Пълнено агне

Супи. От традиционните супи за Шарково се открояват рибената чорба с кисело зеле (без риба) и супата от тиквички с прясно мляко. Сред продуктите за рибената чорба са кисело зеле, лук, червен пипер, брашно, яйце и джоджен. Традиционната технология включва нарязване на киселото зеле, което се запържва с лука и червения пипер. Слага се вода и зелев сок (1:1) и се вари до омекване на зелето. След това се подправя с джоджена и се сгъстява с брашното. Накрая се застройва с яйце. Характерно за това ястие е, че миризмата наподобява аромата на рибена чорба, което обуславя наименованието й.

Супата от тиквички с прясно мляко се приготвят от тиквички, краве мляко, червен пипер, сол и олио. Традиционният технологичен процес [19] обхваща нарязване на тиквичките на кубчета, след което се запържват в малко мазнина с червен пипер и се добавя вода. Хриса Карчева продължава: "Оставя се да заври и след това се прибавя свареното мляко". Добавя се сол и се оставя да ври до омекване на тиквичките.

Една от най-характерните тестени закуски (Табл. 1) е трайната, позната сега като трахана. Други тестени традиционни изделия са кърталачета с ишимик (извара), ланник, кавръм баница.

Таблица 1. Традиционни тестени храни в село Шарково

Кулинарно изделие	Продукти	Традиционна технология на приготвяне
Трайна	червени чушки, брашно, вода и сол	Червените чушки се измиват, почистват се и се нарязват. След това се замесва тесто от брашното, солта и сварените чушки. Тестото се накъсва на дребни парчета и се слага в тава да съхне на слънце. След изсушаване се смила. Така получената трайна се използва за направата на попара като 1 литър вода завира. Вътре се поставя една лъжичка предварително разбита в студена вода трайна и с тази вода се залива надробен стар хляб.
Ланник	кисело зеле, брашно, вода, червен пипер, сол	Киселото зеле се запържва предварително в мазнина с червен пипер.От брашното, солта и водата се прави тесто. Разточва се на тънки кори. След това в тава се нареждат ред кора ред плънка, като най-горният слой трябва да е кора и се пече.
Кавръм баница	булгур, сирене, брашно, сол и захар	Булгурът се сварява, смесва се с натрошеното сирене и част от захарта. Прави се тесто от брашно и вода. Разточва се и на всяка кора се поръсва от сместа. Корите се навиват на руло и се поставят в тава под формата на охлюв. Пече се на силна фурна и след изпичане се залива със сладка вода.

Основни ястия. Характерно за региона е, че месните основни ястия често се свързват с конкретен празник. През по-голямата част от годината са консумирани постни (безмесни) ястия. Сред тях са булгур с пиперница (туршия), пържен праз с доматен сок и шарен боб на фурна (Табл. 2).

Типично за местните десерти е, че жителите са ги приготвяли за използване през зимните дни, когато са липсвали пресните плодове. Петмезът се приготвя от захарна тръстика. След като се набере и се изчисти, пръчките се изстискват през преса и сокът се събира. Сварява се до сгъстяване и след това се пълни в бурканчета. Използвал се е за заместител на рафинираната захар, защото тя е била дефицит за този край. Пестилът се приготвя от сливи. Сливите се измиват, почистват се от костилките и се сваряват с малко вода. След като се сгъсти

течността, тя се поставя в тава и се оставя да съхне на слънце. Готовият пестил се накъсва на късове и може да се съхранява до зимата. За приготвянето на рачел се използва тиква, която се нарязва на парчета, поставят се в разтвор от вар за 2 часа, за да се запази хрупкавостта на тиквата. След изваждането й, тиквата се измива и се поставя в съд, залива се със сироп от петмез и вода и се вари до омекване на тиквата и сгъстяване на сиропа. След това се запечатва в подходящи съдове.

Специални ястия приготвяни при някои празници. Един от най-почитаните празници в областта е Гергьовден. Във всяка къща присъства агнешко месо, а традицията се е запазила и до днес да се приготвя пълнено агне в дупка. Продуктите, които се използват са цяло изчистено агне, ориз, зелен лук, джоджен, сол и червен пипер. Технология на приготвяне: дреболиите на агнето (без черния дроб и далака) се сваряват и се нарязват на ситно. Оризът се запържва, след това се добавя вода, нарязания на ситно зелен лук и дреболиите. След омекване на ориза се добавя червеният пипер и джоджена. Агнето се напълва с готовата смес и се зашива. Намазва се с червен пипер, разбит в олио, след което върху него се поставя разточена кора от брашно, сол и вода,. След това се поставя в специална "дупка", която е загрята предварително и се пече от 6-8 часа.

Таблица 2. Традиционни основни ястия в село Шарково

Кулинарно изделие	Продукти	Традиционна технология на приготвяне
Булгур с пиперница	булгур, пиперница, сол, джоджен, олио и червен пипер	Лукът се запържва. Към него се прибавят чушките от пиперницата, нарязани на широки лентички. Долива се вода и се оставя да ври. Прибавя се и булгура и се подправя с джоджен. Накрая, ястието се запържва с червен пипер.
Пържен праз с доматен сок	Праз, доматен сок, брашно и джоджен.	Празът се нарязва и се запържва в мазнина, след това се добавя доматеният сок и се оставя да ври. Сгъстява се с брашно и се подправя с джоджен.
Шарен боб на фурна	Шарен боб, червен пипер, олио, сол и джоджен	Бобът се сварява и се запържва с червения пипер. Добавя се сол, джоджен и малко вода, изсипва се в тава и се запича на фурна.

Денят на откриването на гроздобера е било събитие, чакано от всички, малки и големи, защото винаги започва с разрязването на най-големия специалитет тук – Странджанското дядо. Приготвя се от немного тлъсто свинско месо [10]. То се смила на едра кайма и се подправя със сол, червен пипер, смлени червени люти чушлета и чубрица. Така приготвената смес се пълни в предварително измития и изчистен стомах на прасето. След това се слага на равна плоскост с тежест отгоре, за да се изцеди и да се оформи. Така оформеното дядо се слага в дрянова разклонена пръчка (чатал) и се закача на проветливо място да съхне. След 20 дни се овалва в дървена пепел и престоява няколко дни в нея. След това се слага обратно в чатала и се оставя около месец за окончателно съхнене. За да се запази до лятото, след готовност отново се овалва в пепел и се слага в дървен сандък за съхранение. Стара традиция на местните хора е да се запази до откриването на гроздобера. Характерно за Кукеровден е, че стопанката на всяка къща прави сладка баница

(кавръм баница), варено жито и купичка със сварени яйца, които се дават на кукерите за берекет, а стопанинът черпи с традиционно за селото "черно" вино. Шествието започва от дома на най-възрастния жител на селото. На трапезата на Бъдни вечер се поставяли всички произведени хранителни продукти - боб, зеле, жито, дини, тикви, круши, сливи, туршии, постни сърми и обредни хлябове със сребърна пара в тях, познати като колаци. Най-възрастният човек в къщата разчупвал колака и раздавал на всеки парче с неговия "късмет". Каквото ти се падне, през следващата година трябва да се грижиш за него. Това бил ефективен начин за разпределяне на работата между семейството.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проучването върху традиционните хранителни технологии в селото дава представа за съхранените традиции. Настоящата разработка може да бъде използвана при създаване на специализирани турове, както и за организиране на тематични вечери на традиционната кухня в заведенията за хранене и развлечения.

ЛИТЕРАТУРА

[1] Kostková, M., K. Václavínková, M. Botlíková. 2012. Analysis of the impact of selected variables on the availability of accommodation facilities. In: Mathematical Methods in Economics 2012. Karviná: SU OPF. pp 950-956. ISBN 978-80-7248-779-0.

[2] Закон за туризма (ДВ, бр. 30 от 26.03.2013 г., в сила от 26.03.2013 г., изм., бр. 68 от 2.08.2013 г., в сила от 2.08.2013 г.)

[3] Илиева, К. 2011. Роля на националната кухня в културния туризъм. International Scientific Conference - "Cultural Corridor Sofia-Ohrid - Cultural Tourism Without Boundaries". Гея Либрис, София, стр. 112-115.

[4] Илиева, К. 2011. Роля на туристическия информационен център – Бургас, България, за промоция на регионалния туристически продукт. Списание "Хоризонти", Универзитет " Св. Климент Охридски", Битола, Македония, Година VII, Број. 7, Декември 2011, стр.543-553.

[5] Илиева, К. 2011. Фестивалният туризъм в Бургас - състояние и перспективи. УНСС, Катедра "Икономика на туризма", Юбилейна научна конференция с международно участие, София, 11.11.2011, "Предизвикателства пред туризма през XX век", Сборник с научни доклади том I, Авангард Прима, София, стр. 214-224.

[6] Карчева, Г. 2013. Традиционните храни като отправна точка в организиране на кетъринговo мероприятие. Дипломна работа за придобиване на ОКС „Балававър" по Кетъринг, Университет по Хранителни Технологии, Пловдив.

[7] Лична комуникация с Атанаска Стоянова (с. Шарково)

[8] Лична комуникация с Вълъо Вълев (с. Шарково)

[9] Лична комуникация с Генка Каракашева (с. Шарково)

[10] Лична комуникация с Георги Русев (с. Шарково)

[11] Лична комуникация с Елена Димитрова (с. Шарково)

[12] Лична комуникация с Елена Карчева на 84 г. (с.Шарково)

[13] Лична комуникация с Иван Чошнов (с. Шарково)

[14] Лична комуникация с Калина Христова (с. Шарково)

[15] Лична комуникация с Марина Русева (с. Шарково)

[16] Лична комуникация с Минка Иванова на 82 г. (с. Шарково)

[17] Лична комуникация с Пенка Георгиева (с. Шарково)

[18] Лична комуникация с Тонка Друмева (с. Шарково)

[19] Лична комуникация с Хриса Карчева на 68 г. (с. Шарково)

[20] Лична комуникация с Яна Вълева (с. Шарково)

[21] Лична комуникация със Стоян Друмев (с. Шарково)

[22] Лична комуникация със Султанка Карабашева (с. Шарково)

[23] Обрешков, И. 2012. Традиционните хранителни технологии в контекста на съвременния туризъм. Научни-трудове на Русенски университет „Ангел Кънчев" том 51, серия 9.2. Биотехнологии и хранителни технологии, стр. 169-173. ISSN 1311-3321.

[24] Стамов, С., К. Никовска. Специализирани видове туризъм. Кота, Стара Загора, 2011, стр. 389. ISBN 978-954-305-320-9.

За контакти:

Доц. д-р инж. Иван Обрешков, катедра „Хранене и туризъм", Университет по хранителни технологии, Пловдив, България, е-мейл: obreshkov_ivan@yahoo.com

Докладът е рецензиран