



Аграрен университет – Пловдив, Научни трудове, т. LXIV, кн. 2, 2022 г.
Национална кръгла маса
„Устойчив винен туризъм в контекста на зелената сделка“
Agricultural University – Plovdiv, Scientific Works, vol. LXIV, book 2, 2022
National Round Table
„Sustainable Wine Tourism in the Context of the Green Deal“



[DOI: 10.22620/sciworks.2022.02.007](https://doi.org/10.22620/sciworks.2022.02.007)

ЕТНОКУЛТУРНИ ОСОБЕНОСТИ В ХРАНЕТО НА КАРАКАЧАНИТЕ ETHNO-CULTURAL FEATURES OF THE NUTRITION OF THE BULGARIAN KARAKACHANS

Станко Станков, Кремена Никовска
Stanko Stankov, Kremena Nikovska

Университет по хранителни технологии – Пловдив
University of Food Technologies – Plovdiv

docstankov@gmail.com

Abstract

The cultural features of different ethnic communities settled on the Bulgarian territories since decades are a factor for the formation of a sustainable ethno-cultural environment. The moral, material and spiritual features of the Bulgarian Karakachans ethnic group also determine the ethno-cultural peculiarities in their nutrition. The lifestyle, the religious affiliation and the deep roots of the beliefs and traditions are the basis of the understanding of nutrition as a cultural phenomenon. The nomadic way of life, migrations and long journeys in different climatic conditions of the environment, product diversity and living conditions form a knowledge of the use of wild plant species. They combine plant foods with dairy products derived from sheep's milk, but at the same time they also used products that find near the places to which they migrate. The way of life and the culturological norms of behavior of the Karakachans are a sign of social belonging to the conditions of the environment and the possibility to build an ethno-cultural model in their diet

Key words: Bulgarian karakachans, foods, ethno-culture, nutrition

ВЪВЕДЕНИЕ

Етносите са групи от хора, включително племена, съюзи, нации, народности, етнографски и етнически групи, които обособяват определена социална категория, която обитава определена географска територия и се отличава със типични езикови, културни, битови и психологически характеристики. До голяма степен етническите характеристики и културните норми на поведение на етносът, включително и това в храненето са формирани от обективни и субективни признаци. Някои изследователи (Fatkova, 2015; Vokova i Ganeva-Raycheva, 2012) смятат, че етносите с придружаващите ги културологични особености не са социална група, а по-

скоро са биологична категория, която до голяма степен се е формирала в резултат на множество процеси, свързани с начина на живот. Характеристиките на релефа, околната среда, родово-патриархалните порядки и други, формират смесен произход на много етноси по света. Етногенезиса обхваща периоди на езикова адаптация, възпроизводство, приспособяване към съвременните условия на средата, различията в разбиранята на поколенията, условията за поддържане на традиционна култура, нравствени догми, обичаи, етнически ценности и норми (Krastanova i Kisikova, 2019). В хода на своето развитие етносът претърпява множество изменения, свързани с исторически, културни, природни, политически и социално-икономически условия (Dichev, 2016; Kalyonski, 2000). Всички те променят културата, бита, нравите, езиковите черти и дори мисленето на етноса (Vokova i Ganeva-Raycheva, 2012). Съхранението на етничното самосъзнание е основен модел на поведение, който определя даден етнос, като културно устойчив. Многообразието от етноси, като социално явление затруднява тяхната типологизация, което до голяма степен затруднява изучаването на техните етнокултурни характеристики. Културологичните особености са свързани със създаване, разпространение и потребление на културни ценности, които се генерират в дадено общество в хода на неговото възпроизводство. Дългите периоди на формиране на културни пластове и отделните техни единици са свързани с двете основни направления на културата, изразяващи се в нейния материален и духовен аспект. В материалния план на културния отпечатък попадат материално-техническите средства (предмети на бита) свързани с ежедневната дейност на човека (Krastanova i Kisikova, 2019). При духовния елемент акцентът попада върху духовните потребности на етносите и формиране на тяхното духовно съществуване, както и интелектуалните, политическите и нравствените им разбираня (Fatkova, 2015; Kalyonski, 2000).

МАТЕРИАЛИ И МЕТОДИ

Статията е насочена към изясняването на особеностите в храненето на българските каракачани. За целта са използвани похвати като анализ, синтез, дедукция, наблюдение и други.

РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЯ

КУЛТУРНА ИДЕНТИЧНОСТ НА КАРАКАЧАНИТЕ ПО БЪЛГАРСКИТЕ ЗЕМИ

Културната идентичност на каракачанския етнос се обуславя от езика, православната религиозна принадлежност, унаследените форми на традиции, социални и морални черти, които в основата си са резултат от родовата принадлежност, знанията, уменията, задружния начин на живот, свързан преди всичко със скотовъдството. Чертите на номадския начин на живот сред каракачаните е свързан преди всичко с отглеждането на овце и придвижването им с цел търсене на условия за храна на техните стада (Kalyonski, 2000). Движението от места високо в Родопите и Стара планина, до бреговете на Черно и Бяло море формира у тях различни културни нюанси, които до голяма

степен определят разнообразието в културния им темперамент. В хода на своето пътуване те общуват с местните хора и създават дълготрайни връзки с тях, като заедно с това оставят и някои културни белези в местното население (Bokova i Ganeva-Raycheva, 2012).

Православната догматика на каракачанския етнос се приема от местните населяващи териториите на Тракия и Македония, което допълнително създава близост между тях. От друга страна местните се възхищават на техните нравствени черти и уменията им да планират и организират дългите преходи с животните си, които от своя страна са впечатлявали със своята численост, вид и качество на храните получени от тях (Neshev, 1998). Утвърдената в продължение на стотици години културна самобитност определя каракачанския етнос, като свободолюбив, олицетворяващ ярка независимост и стремеж към етнокултурна устойчивост. Свободния дух на каракачаните пастири формира у тях строго придържане към традиционните социални норми, които преплетени с християнските убеждения са част от техния етнокултурен облик (Krastanova i Kisikova, 2019). Културологичния профил на каракачанския етнос се определя от условията и разбиранята на всекидневието, но също така и от празничната обредност. Културните практики от ежедневието и празниците се допълват и предават на поколенията (Dichev, 2016). Тези материални и духовни правила са част от светогледа, социалните норми на поведение, убежденията и разбирането на обкръжаващата ги среда, чиято същност е втъкана в цялостното им разбиране за материалния и духовен аспект на живота (Kalyonski, 2000).

В първата половина на 19 век каракачанския етнос започва да води малко по-уседнал начин на живот, устройвайки своите домове в селищната част, но в отделни махали, с което до голяма степен се опитва да запази етнокултурния си облик. Превръщането на номадския начин на живот в сезонен, води и до някои промени в техните битови порядки. В средата на 20 век каракачаните са задължени да посочат постоянно местожителство, а по този начин се посочва и мястото на което животните ще зимуват. В периода на национализирането се отчитат най-сериозните промени в каракачанския етнос, които поставят нов период в развитието на тяхната културна принадлежност (Fatkova, 2015).

Фолклорните особености са свързани с предаване на определени знания, умения, вярвания, убеждения на етноса между неговите членове, както на родово, така и на йерархично ниво. Фолклорните орнаменти са неразделна част от устната форма на общуване, която при каракачаните преминава в ежедневието и много често се превръща в белег за самоопределяне и възпитание (Kisikova, 2019). Номадския начин на живот на техните предци не създава условия за документиране на отделни културни белези, което от своя страна затруднява тяхното изучаване и тълкуване (Bokova i Ganeva-Raycheva, 2012; Kisikova, 2019). Животът в общности (станове) ги обединява и формира у етноса чувство на сигурност по време на дългите преходи (Фиг. 1). Номадския начин на живот се отразява върху традиционната каракачанска култура, включително върху техния бит и нрави. Облеклото им е съобразено с поминъка и трудните условия на средата в която живеят. Макар и непостоянни техните

летни и зимни жилища (колиба с кръгла основа и конусовидна форма, която стопанката прави) оформени в станове (селища от родови общности с йерархична структура).



Фиг. 1. Общност на каракачани (Каракачански стан) и доене на овце от периода на 1940 г.

Облеклото на каракачанския етнос (Фиг. 2.) се отличава със своята самобитност, а материалите от които то се изработва са предимно вълна и памук. Автентичната носия в миналото е била с винено червен цвят, като в последствие в нея преобладават черните и сивите цветове – причина за наименованието им каракачани – „кара“ – черен, а „чанин“ – беглец (Kalyonski, 2000).



Фиг. 2. Дамска и мъжка каракачанска носия

Начинът на живот, вярванията и бита на каракачанския етнос са пряко отражение върху техните навици в бита и храненето. Върху дрехите и обредните хлябове голяма част от орнаментите са под формата на кръст, което запазва християнските им убеждения по време на турското робство (Fatkova, 2015; Krastanova i Kisikova, 2019). Периодите на миграция от едно на друго място са изисквали приготвянето на храна от наличните продукти в заобикалящата ги среда, в същото време такива, които са били лесни за приготвяне и удобни за пренасяне (Kisikova, 2019). В традиционната кухня на каракачаните присъства предимно месото от овце и млечните продукти от овче

мляко. В пролетно летните месеци месните ястия освен типичното печено цяло агне на дървен шиш са приготвяли кукуречи (Фиг.3). Приготвени от агнешките субпродукти (без тънко черва) са нарязвани на късове, осолявани, нанизвани на шишове, увивани в булото и кръстосано завързвани с тънките черва, след което изпичани на жарова. Чистата форма на приготвянето им е свързана с периода на тяхното пролетно-лятно мигриране, което не позволява приготвянето на сложни ястия със зеленчуци (Kisikova, 2019).



Фиг. 3. Традиционно каракачанско ястие от агнешки субпродукти – „Кукуреч“

Освен кукуречите са приготвяли саздърми и пастърми от овче месо, печен и задушен черен дроб. Характерни за каракачанския етнос са млечните продукти, като с най-ярко отражение намират сиренето и кашкавала от овче мляко, които зреят в агнешка кожа (мях). В процеса на зреене в продуктите се формират различни ароматни и вкусови компоненти, които определят продукта, като типичен или традиционен (Фиг.4).



Фиг. 4. Мях за зреене и съхранение на овче сирене

Поставянето на сиренето в мях е характерно и за други етноси, но при каракачаните то е било свързано с възможността лесно да бъде транспортирано върху конете. Използването на всяка част от животните, които са отглеждали е било наложено от условията на постоянно движение (Kisikova, 2019).

От млечните продукти в храненето на каракачаните се отличават някои специфични ястия, като „ишмер“ и „кушмар“. Приготвяни са от прясно овче сирене в първите няколко дни след получаването му. Към суровото овче мляко е добавяно сирище, извлечено от стомаха на бозаещо агне. Съхранявано в

дървени качета, прясното сирене е повишавало киселинността си, след което е било поставяно в тиган на слаб огън. Нагряването и непрекъснатото бъркане е водело до пресичане на сиренината и отделяне на водата от нея. Към така получената маса е добавяно брашно, след което ястието е придобивало гъста консистенция и е оставало на мазнина, консумирано ежедневно с хляб.

Друг специфичен за каракачаните млечен кулинарен продукт е „мджитра“. Приготвяна е, като към извара, получена от мляко или суроватка са добавяли прясно мляко и зелена сладка или люта чушка. Консистенцията на ястието наподобява гъста каша, която е била част от ежедневното хранене. С получените от овчето мляко млечни продукти (сирене, извара) са приготвяли дърпана баница („шрифтопта“), която е изпечена на връшник (Фиг.4). Тестото за получаването се е омесвало с брашно, сол и вода и не е предварително ферментирало. Приготвянето на баницата е било част от ежедневното им хранене, тъй като в периодите на миграция рядко са имали възможността да приготвят готвени ястия с месо. Дърпаната баница е част от културната идентичност на каракачаните, тъй като подобно на колибата от клони и шума () в която са живеели, баницата олицетворява единството в семейството и сплотеността (Krastanova i Kisikova, 2019).



Фиг. 5. Каракачанска дърпана баница на връшник

Други тестени изделия, които са приготвяни и изпичани на връшник или жар са баница с щир, (змийски лапад, коприва, лобода), тестени изделия като тутманици, милинки, питки със сирене, „стахтоклура“ и други. Друг пример за тестено изделие е солената „бувала“, която представлява питка замесена с прясно овче мляко, която след изпичане се залива със заливка от овче сирене и червен пипер. Тя е била неразделна част от новогодишната закуска на каракачаните.

Периодите на пътуване на са давали възможност на каракачанския етнос да води уседнал начин на живот и да отглежда културни растения, каквито са плодовете и зеленчуците. Поради тази причина те не приготвят традиционни гроздови вина и ошави, но в същото време приготвят вино от шипки, трънки, боровинки, горски малини, къпини и други.

По време на празниците, храненето на каракачаните е било съобразено със сезона и периодите на пост. В храненето им присъстват и зърнените, бобовите храни, картофите, листни зеленчуци, като лапад,

коприва, мед, сушени горски плодове, които са диворастящи или закупувани от населените места през които са преминавали. Празничните дни са съпътствани с ястия приготвени от агнешко месо, което най-често е печено или задушено. Значително по-малко са използвали месото от свине и домашни птици. В периодите около морето в храненето им участие са вземали различните морски риби, а в районите на Беломорието те са закупували зехтин, маслини, сушена риба, които са използвали по време на своите миграции. Преди своето установяване, по пътя те са приготвяли предимно каши от мляко с добавяне на брашно, чиято консистенция е била много гъста, позволяваща лесното пренасяне, а също така осигуряващи калоричността на храната в периода на миграция (Krastanova i Kisikova, 2019).

Празничната обредност също представлява значителен елемент от храненето на каракачаните. Тя е съпътствана с подготовка, която включва извезването на месал „тавля“, който са застипали върху масите при сватби и други обредни дейности, а върху тях са поставяни обредните хлябове. Както при обредните, така и при ежедневните хлябове, каракачаните поставят кръстни релефни форми от тесто, с което показват своята дълбоко религиозна идентичност. Поради тази причина и върху „тавлата“ са извезани кръстни знаци, с които те отдавали своята почит и очакване за благословение върху хляба и тях самите. Замесването на обредните хлябове за сватбите на каракачанския етнос – „прожимня“ се извършва и в мъжката и в женската страна, като самото замесване е изпълнено с наричания за плодородие и берекет в семейството. Обредните хлябове се замесват от младо момиче, чиито и двама родители са живи. Неразделна част от сватбената обредност на каракачаните е байракът. Той е с форма на кръст и се носи от момче, близко до мъжката страна, чиито родители са живи. В храненето на каракачанския етнос е отличително спазването на йерархична структура. Първо храна се поставя на най-възрастния мъж, след това на останалите мъже и най-накрая се храни снахата в семейството. Това продължава до момента на идването на друга жена в семейството.

ИЗВОДИ

Дълбоките нравствени норми и силната религиозна принадлежност формират у каракачанския етнос културен облик, който и до днес представлява интересна материална и духовна среда. Етнокултурните характеристики са обект на задълбочени изследвания и анализи, които и до днес не оставят ясна следа: Кой са каракачаните? Особеностите на културата и начинът на живот на „старите“ каракачани от времето в което са били номади и отглеждали стадата си в постоянно движение са запазени някои материални и духовни следи, които потвърждават тяхната значимост в създаването на етнокултурен пласт бита и храненето по българските земи.

REFERENCES

- Bokova, I., Ganeva-Raycheva, V. (2012). Kulturnoto raznoobrazie na Bulgaria. Plovdiv, Letera.
- Dichev, Iv. (2016). Kulturata kato distantsia. Edinadeset eseta po kulturna antropologia. Sofia, UI Sv. Kliment Ohridski.
- Kalyonski, A. (2000). Karakachanite v Bulgaria – izchezvashta traditsia i novi identichnosti. Aspekti na etnokulturnata situatsia v Bulgaria. Osem godini po-kasno, AKSES. Sofia, Otvoreno obshtestvo, 84-91.
- Kisikova, M. (2019). Pesenta na patya. Po patya. Obrazi, zvutsi i istorii. Plovdiv, Rakursi, 49-58.
- Krastanova, K., Kisikova, M. (2019). Obitavane na planinata – zhenskite znanja i umenia pri karakachanite. Treta natsionalna nauchna konferentsia „Rodopa planina – zemya na bogove, hora i hramove“. Sofia, 442-450.
- Neshev, G. (1998). Balgarskite karakachani. Sofia, Makedonia pres.
- Fatkova, G. (2015). Bulgarian Karakachans and re-domestication of religion: Migration, House and Bread. Contextualizing Changes: Migrations, Shifting Borders and New Identities in Eastern Europe. Sofia: Paradigma, Institute of Ethnology and Folklore Studies with Ethnographic Museum Bulgarian Academy of Sciences, Institute of Archaeology and Ethnology Polish Academy of Science, 279–292.