

TRADITIONAL FOODS IN CULINARY PRODUCTION AS AN ELEMENT OF THE HORECA SECTOR IN BULGARIA

Stanko Stankov

University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria, docstankov@gmail.com

Hafize Fidan

University of Food Technologies – Plovdiv, Bulgaria, hafizefidan@abv.bg

Abstract: Traditional foods take a large part in human nutrition and are the subject of numerous studies. Prepared by traditional technology, they are an important socio-economic and geopolitical element of food production. Most commonly, the term "traditional food" is associated with specific foods that are often consumed in a home, during family holidays, certain days of the year, holidays or ceremonies, seasonal meals and others. They are prepared using a specific technology that distinguishes them by certain gastronomic indicators related to a geographical area, region or country. The influence of several demographic processes on the Bulgarian lands contributes significantly to their contemporary appearance, reflecting the cultural heritage of the Bulgarian nation. A large part of traditional foods shape the food model nowadays and part of the diet of the local population. The cultural and mass events promote the composition and the specifics of traditional food production. Traditional dishes such as Panagyurska Lukanka, Rhodope klin, Krotmach, Kachamak, Tolum Cheese and others have been the subject of numerous studies at each stage of their production. The combination of traditional production and the marketing element makes traditional food an advertising model for several restaurants, both in Bulgaria and around the world. The HoReCa sector in Bulgaria creates institutional links between the participating countries, enabling them to be transformed into traditional foods. They can be the subject of numerous studies related to their health, functional and consumer qualities. Today, most of the traditional Bulgarian foods are prepared mainly at home and less as mass production. The creation of an identification list combining their name, production technology and bioactive composition can be part of the stage of implementation in industrial production. In this way, they can be delivered for consumption to a larger group of consumers. Studying them can be a stage of consistent action to preserve European culture and improve the quality of food in people's menus.

Keywords: traditional Bulgarian foods, healthy food, HoReCa sector

ТРАДИЦИОННИТЕ ХРАНИ В КУЛИНАРНОТО ПРОИЗВОДСТВО, КАТО ЕЛЕМЕНТ ОТ ХОРЕКА СЕКТОРА В БЪЛГАРИЯ

Станко Станков

Университет по хранителни технологии – Пловдив, България, docstankov@gmail.com

Хафизе Фидан

Университет по хранителни технологии – Пловдив, България, hafizefidan@abv.bg

Резюме: Традиционните храни заемат голяма част от рационалното хранене на човека, поради което са обект на редица проучвания. Приготвени по традиционна технология, те са важен социо-икономически и геополитически елемент от хранителното производство. Най-често понятието „традиционна храна“ се свързва със специфична храна, която се консумира често в домашна обстановка, по време на лични семейни празници, определени дни от годината, празници или обреди, сезонни ястия и други предавани от поколение на поколение. Те са приготвени по специфична технология, отличаваща ги с определени гастрономически показатели, свързани с географски район, регион или държава. Влиянието на редица демографски процеси по българските земи допринася значително за съвременния им облик, отразяващ културното наследство на българите. Голяма част от традиционните храни формират познатия днес хранителен модел, част от диетата на местното население. Провеждането на културно-масови събития, в основата на чието провеждане са поставени храните с традиционен характер, популяризират техния състав и спецификата на тяхното производство. Традиционни ястия, като „Панагюрската луканка“, „Родопския клин“, „Кротмачът“, „Качамакът“, „Толуменото сирене“ и други са обект на множество изследвания във всеки етап от производството им. Комбинацията от традиционно производство и маркетингов елемент превръщат традиционните храни в рекламен модел на редица ресторанти, както в България, така и по целия свят. Хорека сектора в България създава институционални връзки между участващите в него страни, като дава

възможност за превръщането им в храни с традиционно специфичен характер. Те могат да бъдат обект на множество проучвания, свързани с техните здравословни, функционални и потребителски качества. Днес голяма част от традиционните български храни се приготвят предимно в домашни условия и значително по-малко, като масово производство. Създаването на идентификационен списък обединяващ тяхното наименование, технология за производство и биологичноактивен състав, могат да бъдат част от етапа на внедряването им в промишленото производство. По този начин те могат да се доставят за потребление до по-голяма група от потребители. Тяхното изучаване може да бъде етап от последователните действия свързани със запазване на европейската култура и подобряване качеството на храните в менюто на хората.

Ключови думи: традиционни български храни, здравословни храни, Хорека сектор

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Храната и храненето представляват сложна система от взаимосвързани понятия, обект на редица проучвания (Рибарова, 2005; Маркова, 2006; Маркова, 2011; Pappalardo and Lusk, 2016; Giampietri et al., 2018). Големия интерес на различни организации и изследователски колективи към традиционните храни се дължи на редица фактори, които днес предимно са насочени към забравените традиционни вкусове. Световните глобалистични промени, свързани с движението на храни и хора води до промяна в традиционните модели на хранене в сетовен мащаб (Wang et al. 2015). Днес някои национални особености в храненето се превръщат в „модерни“ концепции за здравословен начин на живот.

Векове наред традиционните храни се свързват с определени обредности, част от културния календар на редица етноси, част от които е и българският. Голяма част от празничната обредност е фактор, който влияе върху запазване на традиционните храни и технологии за тяхното производство, превръщайки ги в „патент“ на съвременния ресторантьорски продукт. Други изследователи (Рибарова, 2005; Маркова, 2011; Danesi et al., 2013) насочват вниманието си към нутриционистичния ефект на традиционните храни, изследвайки техния биологичноактивен потенциал, антиоксидантен състав и други.

При други (Pappalardo and Lusk, 2016), внимание се обръща върху влиянието на традиционните храни върху социо-икономическия статус на даден регион, област или държава.

В Хорека сектора под понятието традиционни храни могат да се обединят редица дефиниции, като начин на производство на суровините, модели на преработка характерни за съответната храна и други.

Според някои (Giampietri et al., 2018; Balogh et al., 2016), традиционната храна има специфични характеристики, които се отличават от останалите продукти от същата категория по отношение на използването на традиционни съставки (суровини или основен продукт), традиционен състав, традиционен тип производство и метод на преработка. Много потребители свързват традиционните храни с добре познати, които човек често може да консумира и които са предадени по наследство.

Нутриционистите приемат общата дефиниция за традиционна храна, която се обобщава под формата на „Традиционен хранителен продукт е продуктът, който е често консумиран или свързан със специфични признаци и/или сезони, обикновено предаван от поколение на поколение, внимателно приготвен по специален начин, съобразен с гастрономическото наследство, с минимална обработка/манипулация, която се отличава и добива слава със специален вкус и се свързва с определена област, регион или държава.“

Освен традиционните храни, често обект на обсъждане в Хорека сектора са традиционните суровини. Според Рибарова и кол. (2005), те включват суровините или първичните продукти, използвани и в миналото и до настоящия момент самостоятелно или като съставки с идентифициран географски произход, които са с характеристики, отговарящи на действащите изисквания на Европейското и национално законодателство.

При терминът традиционна съставка участваща при производството на традиционни храни се има в предвид съставка, използвана в миналото с идентифициран географски произход, отговаряща на Европейските директиви за качество и безопасност, която най-често в Хорека сектора се свързва с добавка или подправка (Giampietri et al., 2018).

Традиционните рецептури за производство на традиционни храни представляват писмени свидетелства от предавани от поколение на поколение количествени и качествени състави, структурирани в определена последователност (Balogh et al., 2016; Fernández-Ferrina et al., 2018).

Традиционните методи за производство, разпознаваеми в Хорека сектора, като технология за производство на традиционни храни (ястия) се свързва с технологичната последователност при производство, без използването на съвременни технологични решения (Fernández-Ferrina et al., 2018)

Днес редица участващи страни в Хорека сектора насочват усилията си към регистрация на храни с традиционно специфичен характер. Такива са защитени наименования за произход, защитени географски указания, храни с традиционно специфичен характер и т. нар. незадължителни термини за качество (планински продукт и продукт на островно земеделие), (Vlontzos et al., 2016).

При храните, попадащи в групата на защитено наименование за произход в България, попадат храни, назовавани с името на област, специфично географско място, имена на държави, области и други. Важно условие да бъдат отнасяни към тази група е целия технологичен процес да се извършва на определената територия, като например „Филе Елена“, „Кайзерован врат Тракия“, „Панагюрска луканка“, „Горнооряховски суджук“, „Смилянски фасул“, „Странджански манов мед“, „Българско розово масло“, в процес на регистрация попадат „Зелено сирене“ – с. Черни Вит, „Говежда пастърма“ и „Троянска луканка“. Нарастващият интерес на отделни представители в Хорека сектора, поставя необходимостта от създаване на карта на български храни, които могат да бъдат включени в Европейския списък на храните с традиционен характер.

Целта на проучването е систематизиране на традиционни български храни, които могат да намерят приложение в Хорека сектора, като модел на популяризиране и развитие на местното производство или част от кулинарната карта на Европа.

2. ИСТОРИЧЕСКИ АНАЛИЗ НА ТРАДИЦИОННИТЕ ХРАНИ ПО БЪЛГАРСКИТЕ ЗЕМИ

Производството на храни и храненето на хората обитавали българските земи преминава през различни етапи, които оказват силно влияние върху формирането на традиционната българска кухня (Pappalardo and Lusk, 2016; Giampietri et al., 2018; Рибарова, 2005). Силно влияние върху формирането на хранителната култура оказват етническите особености (Pieroni, 2017), през отделните епохи на развитие. Редица изследователи (Рибарова, 2005; Маркова, 2011; Маркова, 2006) обобщават, че нашите предшественици по тези земи са използвали в хранителните си навици натурални продукти, предимно растителни (Рибарова, 2005). Такива са били корени, листа, плодове, зеленчуци, ядки и други, а доказателства от археологически разкопки потвърждават, че населението на Балканския полуостров добре е познавало отглеждането на пшеница и ечемик, както и тяхното използване за храна. Според Плиний древните траки обитавали нашите земи са приготвяли сладки хлябове от воден кестен, приготвяли са ферментирал сок от ечемик, наподобяващо пиво, британ и парабия, които на външен вид наподобяват боза, но са с по-ниска плътност. Други (Pieroni, 2017; Fernández-Ferrína, 2018; Verbeke et al., 2016) споделят че по територията на Балканския полуостров местното население познава добре отглеждането и използването на орех, кестен, дрян, диви круши, ябълки, диви краставици, лозя, нарове, маслини, рози, машерка, бакла и други.

Славяните, като най-голямото по численост местно население на балканите добре познава особеностите при отглеждане и възможностите за приложение на редица растителни култури, като пшеница, ръж, коноп, просо, лен и лимец (Рибарова, 2005). Те са отглеждали предимно дребни преживни животни, от които са добивали мляко, месо и кожи (Маркова, 2011). Месото предимно е сушено, осолявано, което го е правило по-устойчиво на съхранение. Общността на прабългарите се е характеризирала с номадския си начин на живот. Те са се предвиждали с помощта на коне, вероятно поради което са добивали кобилешко мляко от което са приготвяли кумис (Маркова, 2006).

От сливите, славяните приготвят пестили, сладка, а в някои случаи и алкохолни напитки. Познатия бял фасул е една от суровините, която намира основно място на българската трапеза. Типичните бахчи представляват зеленчукови градини в които са отглеждани тикви, любеници, пъпеши, зелен фасул, краставици, зеле, лук, марули, чесън, чушки и домати.

В някои райони (Пловдив, Пазарджик) се отглеждат ориз и сусам, а в районите на Казанлък маслодайни рози. Животновъдството е представено главно от говеда, биволи, овце, кози (Маркова, 2011; Маркова, 2006). Константин Иречек (XIX век) пише: „Зелената голяма чушка, мекият черен хляб и водата от стомната съставляват обяда на българския земеделец и на кираджиите по пътищата, които си подслаждат яденето със сирене и сланина. От типичните ястия се отличава киселата чорба с пиле, овче или говеждо месо, печено на ръжен, разкъсано на парчета със зеленчук – яхния, кълцано като италиански карбонади (кюфте), печено на тънки резени – пържоли, или сушено на слънце – пастърма, български салам, а също и домашни птици и риба. През зимния период много от местните в радиус от 50-70 км, ходят на риболов при езерата и реките. Редица летописи споделят за риболов по Бяло море на жители от южните Родопи.

При зеленчуковите ястия на първо място стои оризът, смесен с кълцано месо – пилаф, или поставен във вътрешността на зеленчук– чушки, тикви, или завит в листа – сарми. Сезонните пресни зеленчуци, като бамя, патладжани, домати, керевиз, зелени чушки – люти и сладки се консумират в големи количества.

Векове наред познатия днес качамак е бил ежедневна храна за местното българско население. В миналото той е приготвян от ръжено брашно, пшенично брашно, а в края на XIX век и от царевично брашно (грис). Тестените изделия са представени предимно от просеник, тънки хлябове изпечени в огнища. В последвалите години се дава тласък и в развитието на занаятчийството – мелничарството, производството на сладки желета от плодове и други захарни изделия, развива се хлебопроизводството. От този период се споменава

приготвянето на квасен и безквасен хляб. Традиционно ястие през зимния период е тарханата, приготвяна от целите маслодайни семена, зеленчуци и плодове в тестени трохи. Типични представители са тутманикът, витата баница, останали и до днес като типична национална храна (Рибарова, 2005; Маркова, 2006), (Фиг. 1).



Фиг. 1. Обредни хлябове

По време на Националното Възраждане (XVIII-XIX век), настъпват някои незначителни промени в хранителните навици на българите. Увеличават се консумацията на храните от животински произход, преди всичко яйца и сирене, прясно и кисело мляко (Рибарова и кол., 2005).

Многовековният опит на овчарите в различни райони на страната се е отразил върху приготвяне на различни млечни храни, със специфични вкусови качества и трайност. Някои от тези храни са оригинални и традиционни, носещи особеностите на бита, на климата, на опита, продиктуван от местните условия. Такива млечни продукти са родопското цедено мляко, родопското брано „лудувано“ мляко, яловарското кисело мляко от Стралджа, пропушнякът, мътеницата, сладката извара – наричана ишумик в Старозагорско и Сливенско, катъкът, битото рупско сирене, маслото в Хасковско, балканският кашкавал, пареното сирене, или жиловец в Чепеларско, куртмачът и ошмарата в Родопите и т. н. Традиционна храна за българина е било приготвянето на зимнина. Плодове, като круши, ябълки, грозде са били изсушавани а зеленчуците са се съхранявали под формата на туршии. Хранителните продукти са били консумирани при съвсем примитивна кулинарна обработка със запазена сочност, вкус и аромат.

Храненето на нашите предци по вид химичен състав, структура, смилаемост и усвояемост не е претърпяло съществени промени, независимо от разширяването избора на хранителни продукти чрез отглеждане на нови сортове растения, опитомяване на птици и животни, или би могло да се каже, че този процес е протичал динамично и съответно адаптивно.

3. ТРАДИЦИОННИТЕ БЪЛГАРСКИ ХРАНИ В ХОРЕКА СЕКТОРА

Днес голяма част от участниците в Хорека сектора насочват вниманието си към традиционни суровини и технологии за производство на храни. Голяма част от тях представляват иновативен подход на презентация или поднасяне, влияейки на сензорната оценка на ястието. Много от традиционните ястия, като „Таратор“, „Шопска салата“, „Родопски клин“, преминават границите на традиционното приемайки различни текстурални и цветови нюанси. Използването на традиционни наименования на редица ястия, като „Бел муж“, „Куртмач“, „Зелник“, „Маладой“, „Бумбар“, „Капама“ и други, вземат участие в лист менюто на редица известни ресторанти по целия свят (Фиг.2).



Фиг. 2. Традиционни български храни

Голям интерес у посетителите на ресторантите придобива използването на анимация по време на производството и обслужването, което допълнително подбърява качеството на потребителското усещане. Най-често то се изразява чрез участието на посетителите в приготвянето на традиционни ястия от региона в който е разположен туристическия обект (Barska and Wojciechowska-Solis, 2018; Bava et al., 2018).

Често ресторантьори включват в производствената си програма традиционни ястия, като „Чевърме“, „Сарми“, „Капама“ и други. Свързването между отделните етапи на производството на суровините и

технологията на производство на традиционните храни влияе върху качеството на предлаганите в туристическите обекти услуги, а в друг план и върху популяризирането на България, като туристическа дестинация.

Редица общински центрове участват в европейски, обществено дарителски фондове, държавни проекти, чиято цел е популяризиране на традиционните български ястия. Много от тях предизвикват интерес сред Хорека сектора, превръщайки ги в емблема на съответния регион или населено място (Pieroni, 2017; Fernández-Ferrín et al., 2018; Wang et al., 2015; Hannertz, 1990).

Такива са „Празника на рибената чорба“ в Тутракан, „Мидения фестивал“ в Каварна при които местните жители приготвят традиционни ястия, като рибената чорба от седем вида риба, топло пушената риба, пълнени патладжани с пьдпъдъци и булгур, заешка капама, агнешкото печено с лапад и лющян, като в някои семейства агнешкото се прави с печени картофи и домати.

Добруджа пък е интересна със своите вкусни ястия, поднесени в глинени съдове, чувени и тави. Спаначените сарми с агнешко, ориза със сини сливи, пилето с булгур, добруджанската пита, домашно приготвеното овче кисело мляко, петмеза от диня, тиквения рачел, добруджанска каварма и други.

В Шуменско традиционните ястия са представени от камчийския кебап, болярската баница, шуменските гюзлеми, камчийския кебап, содената питка, платеките и други. В този край за голям деликатес се смята смядовската луканка, която е емблематична за района.

Кулинарни специалитети в област Търговище пък са папуци (с формата на вид традиционна обувка) от патладжани, шницелите с кайма и чеснов сос, вегетариански и „Борово око“, рибника за Никулден, гозбата от гъби „Манатария красата“, баницата със зелени листа, запеканката с киселец, кокошката с кисело зеле и много други.

Странджанската кухня е прочута с вкусните си и неповторими в своята местна специфика ястия. Освен че е разнообразна и здравословна, храната тук е важен елемент от екзотичния и привлекателен образ на мистичната планина. През лятото, когато селскостопанският труд е най-тежък, преобладаващи са разхладителните ястия и напитки, приготвени на нивата – като шербет, луда попара, ошав, таратор, мляко и консервирани храни, като солена бут, сланина, дядо, саздарма и други. Употребяваните подправки в прясно и сушено състояние са джодженът градинската и овчарската меродия, чубрица, люта чушка. Приложение има стритият или счукан черен и червен пипер. Почти няма ястие, което може да се приготви без кромид-лук, праз-лук, чесън. Хрянът и хардалът са също от често използваните съставки, особено при приготвяне на зимнина. Оцет в домашни условия най-често е бил приготвян от диво грозде или кисели сливи. За подслаждане най-често е употребяван приготвеният при домашни условия петмез, рачел, а така също и пчелен мед. Солта е подправка използвана ежедневно. Във всяко семейство се приготвя така наречената пиперена сол или чукан пипер. През есента се приготвят мехлета (дребни домати) и червени чушки нанизани на „вързаница“, както и люти червени чушки. През зимата те се използват за готвене на различни ястия, като яхнии, кебапи, каши и други.

В Сливенско с помощта на Обществен дарителски фонд за Сливен се провежда конкурс в отделните села на общината с традиционни ястия. В конкурса основно участие вземат 10 читалища от Сливен и региона. Село Николаево участва с ръчно точена вита баница, с. Тополчане – с маладой и сладък ориз, с. Старо село – с дебелички, пестил и пълнен патладжан, с. Селиминово – с баница със сирене и каша от пиле, с. Гавраилово – с погача, ошав, сладко от пияни праскови, сладко с нарязани праскови. Останалите участници представят сливенски милинки, обредни хлябове, тиква с мляко, риба с ориз, мъстеница, грис халва с шара, сини сливи с праз и дюли, ориз с боб и зеленчуци, свинско с праз и сини сливи, ошав от райска ябълка с орехови ядки, озахарен хинап, баклава с локум и халва, ябълкова пита, баница с домашни кори и др.

Участници в кулинарен фестивал в с. Пряпорец от общините Стара Загора, Казанлък, Димитровград, Чирпан, Опан, Раднево, Нова Загора, Габрово, Варна, Дряново, Ветрино приготвят яхния със свинско месо и сини сливи, триеница, бакла с кисели сливи, домашно козе сирене, бяло зеле с кокошка, питки, месеници, мекичета, боб в гърнета, домашно точени баници, млинове, такъми с ориз по габровски, локумена баница, голо зеле, кишкек, пълнена зелка, баклави, нахут със сланина, гюзлюми, варио, сладка сливова каша, питки със сирене и други.

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Съвременния хранителен облик се формира в резултат на международните отношения и откриването на храни, които преди не са били познати. Това влияе върху облика на българската карта с традиционни храни. Множество суровини, които днес участва в състава на традиционните храни са пренесени от различни краища на света. Разнообразието се повлиява значително от религиозните вярвания и навици на етносите в унисон с техните родово патриархални ценности. Многообразието на етнокултурните слоеве предопределя и

голямото разнообразие в храненето и съответно в данните от проучванията за ролята на традицията за традиционна храна. Анализът от проучването показва разнообразните изследвания, които са еднопосочни, определящи необходимостта от запазване на традицията в храненето, с надграждането ѝ с новите научни достижения и осигуряване на необходимата информираност на потребителите за силата на традиционните храни използвани в Хорека сектора.

ЛИТЕРАТУРА

- Рибарова, Ф., Атанасова, М., & Цанова, С. (2005). Традиционни храни - здравно значение, терминология. *Scripta periodica*, 3, 14-22.
- Маркова, М., (2006). Традиционна храна стопанско-културна типология земеделци/скотовъдци.-*Българска етнология*, 2, 161-173.
- Маркова, М., (2011). Паметта за храната и храненето.-В: Българският XX век. *Колективна памет и национална идентичност*, 1, 3-66.
- Rappalardo, G., & Lusk, J.L. (2016).The role of beliefs in purchasing process of functional foods. *Food Quality Preference*, 53, 151-158.
- Giampietri, E., Verneau, F., Del Giudice, T., Carfora, V., & Finco, A. (2018). A Theory of Planned behavior perspective for investigating the role of trust in consumer purchasing decision related to short food supply chains. *Food Quality Preference*, 64, 160-166.
- Pieron, A. (2017). Traditional food uses of wild plants among the Gorani of South Kosovo. *Appetite*, 108, 83-92.
- Fernández-Ferrín, P., Calvo-Turrientes, A.,Bande, B., Artaraz-Miñón, M., & Galán-Ladero, M. (2018). The valuation and purchase of food products that combine local, regional and traditional features: The influence of consumer ethnocentrism, 64,138-147.
- Vlontzos, G., Duquenne, M.N., & Niavis, S. (2016). Evaluating Consumer Beliefs for Traditional and Localized Food stuff under Economic Stress. *Int. J. Sustain. Agriculture Management Information*, 2, 174-192
- Balogh, P., Békési, D., Gorton, M., Popp, J., & Lengyel, P. (2016). Consumer Willingness to Pay for Traditional Food Products. *Food Policy*, 61, 176-184.
- Verbeke, W., Guerrero, L., Lengard, V., Filiep, A., & Margrethe, V. (2016). European Consumers' Definition and Perception of Traditional Foods. *Traditional Foods*, 3-16.
- Barska, A., & Wojciechowska-Solis, J. (2018). Traditional and regional food as seen by consumers – research results: the case of Poland. *British Food Journal*, 120, 1994-2004.
- Bava, L., Bacenetti, J., Gislona, G., Pellegrino, L., D'Inceccoc, P., Sandruccia, A., Tamburinia, A., Fiala, M., & Zucalia, M. (2018). Impact assessment of traditional food manufacturing: The case of Grana Padano cheese. *Elsevier*, 626, 1200-1209.
- Wang, O., Steur, H.O., Gellynck, X., & Verbeke, W. (2015). Motives for consumer choice of traditional food and european food in mainland China. *Appetite*, 87, 143-151.
- Danesi, F., Pasini, F., & Caboni, M.F. (2013). Traditional foods for health: screening of the antioxidant capacity and phenolic content of selected Black Sea area local foods. BaSeFood Consortium. *Journal of the Science of Food & Agriculture*, 93, 3595-603.
- Hannertz, U. (1990). Cosmopolitans and locals in a world culture. *Theory, Culture and Society*, 237-251.