



Плевенски исторически четения

Pleven Historical Readings

Регионален исторически музей – Плевен
Regional Historical Museum – Pleven

Издание Publication	От регионалното към националното – минало, настояще, бъдеще From the regional to the national – past, present, future
Том / година Volume / year	III / 2024
Издател / държава Publisher / country	Регионален исторически музей – Плевен, България Regional Historical Museum – Pleven, Bulgaria
Автор(и) Author(s)	Миглена Николаева Miglena Nikolaeva
Институция Affiliation	Регионален исторически музей – Плевен Regional History Museum – Pleven
Заглавие Title	ЗА ДВА НОВИ КУЛИНАРНИ ПРАЗНИКА В ПЛЕВЕНСКО И ФОРМИРАНЕ НА МЕСТНА ИДЕНТИЧНОСТ FOR TOW NEW CULINARY HOLIDAYS IN PLEVENAREA AND FORMATION OF LOCAL IDENTITY
Страници Pages	325–336
Постоянен адрес Permanent URL	https://plevenhistoricalreadings.eu/articles/phr-3-325/

ЗА ДВА НОВИ КУЛИНАРНИ ПРАЗНИКА В ПЛЕВЕНСКО И ФОРМИРАНЕ НА МЕСТНА ИДЕНТИЧНОСТ

Миглена Николаева

Регионален исторически музей – Плевен

Резюме: Двата кулинарни празника, „Фестивалът на пълнената чушка в град Левски“ и „Празникът на крушата“ в село Крушовене, Плевенско, имат доста различия по между си, но ги свързват общите им цели, а именно формиране на местната идентичност, привличане на гости и връщане към корените за местното население.

Кулинарният фестивал „Пълнената чушка в град Левски“ се превръща в емблема на региона и чудесна възможност за повече гости и туристи. Празникът на крушата не наследява вече съществуващ такъв, а е съвременно създаден.

Кулинарните събития се организират предимно според сезонността на продуктите или храните, в чест на които се празнува. Продължителността им е различна, като програмите им са както едnodневни, така и двудневни или тридневни.

Ключови думи: Местна идентичност, панаир, сбор, пълнена чушка, круша.

Празниците и фестивалите, посветени на храни и хранителни продукти, са своеобразна смесица от елементи на традиционната празничност, градските и селските панаири и събори, но също съчетават иновативни елементи на колективно празнуване и подпомагане на локална идентичност. Те могат да се разглеждат като нов тип явление в българската празничност и култура. Много български градове и села започват да инициират празници и фестивали, в които се честват домашно произведени храни и технологии за производството им, земеделие и животновъдство. За повече от 20 години този тип честване на местните традиции, кулинарни технологии и гастрономични продукти набира голяма популярност, като вече над 130 малки градове и села организират подобни събития из цялата страна. Някои от тях се налагат

не само като устойчива традиция във времето, но също и като основно събитие от културния календар на селища и общини¹.

В миналото традиционните селски сборове/панаири в България, почти винаги са провеждани на календарен празник, често на храмовия празник на селото. Няма село и град без събор или панаир днес. По традиция събор се прави само лятно време – по народния календар – от Гергьовден до Димитровден, а до 1989 г. е от 1 май до 7 ноември. През пости събор не се прави. Съборите (сборовете) са общоселищни празници в чест на светеца-покровител на селищната общност. Както подчертава Димитър Маринов, „без сбор село не бива“. Основната функция на съборите е интегративна и комуникативна, като отбелязването им поддържа общностното единство и съзнанието за групова (селищна) идентичност².

Целта на съобщението е да запозная широката публика с два нови и атрактивни кулинарни празника, които са „специфични и не се срещат в традицията“, а са „съвсем ново явление от периода на прехода“. Пример за казаното са **фестивалът на пълнената чушка в град Левски и празникът на крушата в село Крушовене, Плевенско**.

Двата кулинарни празника, за които ще стане дума имат доста различия по между си – като замисъл, изпълнение, атракцион, но ги свързват общите им цели, които са формиране на местната идентичност, представянето на природния продукт, който е в основата на празника, привличането на гости и не на последно място връщане към корените за местното население.

В настоящето съобщение ще представя празниците от гледна точка на информацията, която получавам от организаторите на събитията.

ФЕСТИВАЛ НА ПЪЛНЕНАТА ЧУШКА В ГРАД ЛЕВСКИ

През 2019 г. в град Левски се постави началото на един доста атрактивен фестивал, който е обвързан с традиционния панаир на града, събиращ повече от век близки и приятели. Организатори на събитието са Община Левски и НЧ „Георги Парцалев-1901“. Събитието вече четвърта година се превръща в празник на кулинарното изкуство. То радва посетителите си с богатата и разнообразна програма³.

¹ Стоилова, Елица. Празници и фестивали на храните: валоризация на локалното кулинарно наследство, Университетско изд. „Паисий Хилендарски“, Пловдив, 2021, с. 7.

² Периклиева, Виолета. Събори. <https://balgarskaetnografia.com/praznici-i-obichai/selishtni-praznici/2019-05-29-11-59-15.html>.

³ Любка Александрова, кмет на община Левски.

Празниците и фестивалите, честваша храни и напитки, се организират най-вече в селски или в градски райони, в които населението се занимава предимно със земеделие или в миналото е имало подобен тип наследство, както е случая с изследваното селище.

Хората в града още от съществуването му като селище знаят, че във всяка къща са пълнят червени чушки за събора/панаира на града от преди 100 години. Панаирът винаги се провежда на 28 август, когато по стар стил град Левски чества празникът Голяма Богородица. Тържествата по този повод са съобразени с датата, като я съчетават с почивните дни. Общината решава да съхрани това кулинарно наследство и да го превърне в празник, като освен в домовете, да се пренесе в центъра на града, за да се запознаят повече хора с традициите на град Левски. Кулинарният фестивал „Пълнената чушка в град Левски“ се превръща в емблема на региона и чудесна възможност за повече гости и туристи⁴.

Организаторите на събитието от Община Левски споделят, че в дните около празника Голяма Богородица, по стар стил, освен Национален кулинарен фестивал, ще се представи Фермерски пазар в подкрепа на местните производители и богата празнична програма. Всички производители на български храни и продукти, традиционни и нетрадиционни, представят изделията си на Фермерски пазар. Сред участниците в пазара са местни производители на мляко и млечни изделия, биоядки, тахан халви и други продукти. Панаирните дни продължават 3 дни – петък, събота и неделя, като за всеки ден има различна културна програма, включваща музикални изпълнения на редица известни естрадни и народни изпълнители.

Кметът на Община Левски Любка Александрова, домакин на празника, откри първия фестивал на „Пълнената чушка – най-вкусната левченска традиция“. В първото издание на празника над 300 пълнени чушки, осигурени от Домашен патронаж град Левски се раздадоха безвъзмездно на гостите на празника.

Кулинарният фестивал е с конкурсен характер, като председател на журито на първото издание е актрисата Катерина Евро, която получава наградата „златна чушка“ за специалното си участие във фестивала. През следващите години същото отличие беше дадено на новия председател кулинар Иван Звездев. Всяка година той приготвя различно ястие, за да се включи със своя рецепта. Такива са: „Пиле на лютика“, „Мързелива пълнена чушка“.

⁴ Петя Чолакова, главен експерт в отдел „Образование“, община Левски.

Класиралите се на първите три призови места в двете категории „Най-автентична рецепта за пълнена чушка“ и „Най-уникална рецепта за пълнена чушка“ участници получават по едно сребърно бижу-чушка, изработено от майстор-ювелир специално за фестивала. За първо място наградата е сребърна чушка със златно покритие, за второ – сребърна със златни листенца, а за трето сребърна.

Песента „Цонке, ле, чушка червена“, изпълнена от женска фолклорна група „Детелина“ при НЧ „Георги Парцалев-1901“ се превръща в своеобразен химн на фестивала, изпълнявана на всяко следващо издание.

Във фестивала гостите и зрителите на събитието взимаха участия в забавни игри и състезания в три кръга. Първата игра беше предназначена за официалните гости, които трябваше да изтърбушат сурови чушки, а други трима участника да ги напълнят с кайма и ориз. Втората игра се състоеше в белене на чушки и рязане на обелените чушки. В третата игра бяха включени два отбора деца, които трябваше да търсят златна чушка, но след като отговорят на определени въпроси. Освен споменатите награди, организаторите бяха подготвили и допълнителни – тениски и престилки за готвачи с логото на фестивала, грамоти и награди от Общината.⁵

През 2020 година фестивалът не се състоя поради пандемията от Ковид 19, но от следващата 2021 г. се поднови.

Третото издание на кулинарния празник, през 2022 г., е посветено на благородна кауза, която продължава и през следващата 2023 г., а именно набиране на средства за изработване и поставяне на скулптурна композиция „Земляците“ в центъра на град Левски, на тримата емблематични творци, родом от общината – Георги Парцалев, Дончо Цончев и Григор Вачков. Всеки, който пожелаеше можеше да си вземе пълнени чушки, емблематични тениски и календари срещу дарение за благородната кауза⁶.

Изложба на храна, характерна за селищата в община Левски, под наслов „Кулинарното наследство на община Левски с послание към бъдещето“, показаха на домакини и гости всички читалища в Общината през всичките четири издания.

През 2023 година фестивала се разраства от участници, като той

⁵ Любка Александрова, кмет на община Левски.; Петя Чолакова, главен експерт в отдел „Образование“, община Левски.

⁶ Любка Александрова, Петя Чолакова.

придоби международен отзвук с участници от Румъния, Полша⁷.

Разговаряйки с организаторите, те не скриха желанието си да издадат кулинарна книга с традиционни рецепти. Като начало е издаден календар и Алманах за град Левски⁸.



Кметът на гр. Левски г-жа Любка Александрова, открива фестивала



Представяне на участниците от Иван Звездев в гр. Левски

⁷ Фестивалът на пълнената чушка в град Левски е широко разгърнат в друга статия на автора със заглавие „Фестивалната култура и изграждане на местна идентичност. Национален фестивал на пълнената чушка в град Левски“, представена на конференция, организирана от Исторически музей Самоков и Асоциация за антропология, етнология и фолклористика „Онгъл“ – Седемнадесети международни Цар-Шишманови дни в Самоков (Четиридесет и трети научни четения на Асоциация „Онгъл“) Етнология на времето: Общност и култура, Самоков), в периода 29 септември – 1 октомври 2023 г. (под печат)

⁸ Любка Александрова, кмет на община Левски.; Петя Чолакова, главен експерт в отдел „Образование“, община Левски.



ПРАЗНИКЪТ НА КРУШАТА В СЕЛО КРУШОВЕНЕ

Следващият празник, който е едва от две години е Празникът на крушата в село Крушовене, община Долна Митрополия. Началото се постави през 2022 година. Идеята е на членове на читалището, които се уповават на легендата за основаване на селото. Според нея на мястото на първото заселване са растели диви круши, откъдето идва наименованието на село Крушовене. От дълго време читалищните дейци имат желание да се организира такъв празник, но реализацията се възпрепятства, поради пандемията от Ковид 19. Първата възможност е едва през 2022 година, а организаторите имат желание да се наложи като традиция през следващите години. Празникът не наследява вече съществуващ такъв, а е съвременен създаден. Изборът за отбелязването му също не е случаен. Решението да се провежда есента е, защото през това време от годината зреят крушите и най-близкия голям християнски празник е Петковден 14 октомври. Ако денят е през седмицата, изтеглят празника да е събота или неделя, за да може повече хора да присъстват на него⁹.

Празникът и през двете години премина в три части – първата част е кулинарна изложба, в която се включват участници от села в общините Долна Митрополия, Гулянци, Оряхово. Задължително условие на организаторите е във всички храни и изделия, с които участниците се включват да присъства крушата. Журито се състои от председателя и двама членове на читалището, които представят масите с кулинарните изделия, а представител на колективите разказва за начина на приготвяне. Всичко, което е в кулинарната изложба е отредено за гостите и зрителите за почерпка.

Средствата за празника са осигурени от бюджета на местното читалище, от различни дарители, както и допълнително финансиране от Община Долна Митрополия, благодарение на които се осигуряват наградите за участниците. Организаторите решават изложбата да не е с конкурсен характер, а всички участници се награждават и в двете категории – кулинарна изложба и фолклорна част. През 2022 година наградите за всички участници в празника са стъклен буркан във формата на круша, украсен като икебана, както и хумористични такива. През 2023 година за представилите се в кулинарната изложба са предвидени грамота и бурканче-сладко от круши, а във фолклорната част изпълнителите получават грамота и сувенир за спомен от празника.

Втората част е фолклорна програма, в която се изявяват колективи към читалищата – певчески групи, танцови състави. В про-

⁹ Таня Станева Фичева, секретар на НЧ „Саморазвитие-1887“, с. Крушовене.

грамата се включват участници от общините Оряхово и Долна Митрополия, които изпълняват стари градски и народни песни. Втората година на празника участниците във фолклорната част пеят народни песни, характерни за техния край и танци от различни области на страната. Събитието се разраства от участници и обхваща три общини – Долна Митрополия, Гулянци, Оряхово.

Участие и през двете години взима местната детска градина, което е пример за желанието от страна на учители и организатори на събитието за приемственост в лицето на най-малките жители на село Крушовене.

Последната – трета част е определена за гостуващ народен изпълнител. Първата година е народната изпълнителка Ана-Мария, а на второто издание е Венцислав Пенев. Интересът от страна на местното население е изключително голям, а организаторите го обясняват с факта, „че това е нещо ново и различно за тях“. Гост-изпълнителите разнообразяват програмата с изпълненията си, а местните групи, които представят песни и танци допълват празничното настроение¹⁰.

През 2023 година празникът е проведен седмицата преди Петковден, поради заетост на залата, която се използва, когато времето не позволява да има мероприятия на открито. Интерес предизвиква участието на Местна инициативна група (МИГ) – Долна Митрополия-Долни Дъбник съботата преди празника. Съвместно с местното читалище „Саморазвитие“ се организира творческа работилница за ястия, в която се приготвят различни сладкии солени изкушения, и ръчни сапуни от диви круши. Изработените изделия предизвикват голям интерес от страна на гостите на празника. Тържеството завършва с обща почерпка, осигурена от местния Домашен патронаж за всички гости и участници¹¹.

В протичането и на двата нови празника присъства традиционната музика от региона, както и гостуващи музиканти. Това е една възможна „сцена“ за местните изпълнители (и тези от региона) пред „своите“ и гостите на празника. При вглеждане в структурата на фестивала на пълнената чушка, се наблюдава присъствието на състезанията и конкурсите, които са част от схемата за атрактивност. От една страна тя е привлекателна за самите домакини като знак за развлекателност, веселие и в този смисъл за не-делничност, а от друга, тя е печеливша в плана за популяризиране, привличане на нови посетители, респективно

¹⁰ Таня Станева Фичева, секретар на НЧ „Саморазвитие-1887“, с. Крушовене.

¹¹ Пак там.

потенциални купувачи на местната продукция.

Кулинарните събития се организират предимно според сезонността на продуктите или храните, в чест на които се празнува. Продължителността им е различна, като програмите им са както едnodневни, така и двудневни или тридневни. Стремeжът на организаторите е да се предложи богата кулинарна и културна програма за гостите на събитието, което да привлече и задържи посетителите (били те местни, или външни за групата – „притежатели“ на честваното кулинарно наследство). Отново, за да се гарантира публика на фестивала, провеждането им се съобразява с почивните дни, което задава петък, събота и неделя да се наложат като фестивални дни¹².

Разполагането във времето на новите празници в календара е различно. В единия случай е около Богородица по стар стил, когато е и панаира на град Левски, а в другия случай е около Петковден, когато крушите са достигнали зрялост. Новият празник е свършено нов и едновременно разпознаваем за общността, вероятно поради близостта до датата на познат празник или поради локалната памет за традиционното празнуване на селския сбор, а локалната памет е инструмент на локалната идентичност¹³.

Използването на фестивалите и празниците като начин да се заявят, отпразнуват и съхранят кулинарните традиции, е сравнително нов за България феномен, който води началото си в първото десетилетие на ХХI в.¹⁴

От всичко казано в настоящето съобщение се добива представа за моментите на трудност¹⁵, за изпълнението и за удовлетворението от свършената работа на организаторите за създаването на подобен вид забави за местното население, за привличането на нови участници и гост-изпълнители. Събитията и в двете селища се организират в централно за града или селото място. Като празнични обекти се локализируют сградата на читалището, градските паркове и централните площади.

Спецификите на тази нова кулинарна празничност могат да

¹² **Троева, Евгения** (2011). „Съвременни селищни празници в България.“ Светът на българина през ХХ век. Е. Георгиева, Н. Тодорова (съст.), 52– 64. София: Парадигма;

Гаврилова, Райна (2020). „Новата автентичност или тъждеството със самия себе си“. Семинар БГ 19, <https://www.seminarbg.eu/spisanie-seminar-bg/broy19.html>.

¹³ **Тончева, Веселка** (2010). „В търсене на себе: новите празници, „ИТЕФА“ 10. Празникът: идеи и терени, 1– 21.

¹⁴ **Троева Евгения** (2011). „Съвременни селищни празници в България.“ Светът на българина през ХХ век. Е. Георгиева, Н. Тодорова (съст.), с. 52, София: Парадигма.

¹⁵ От финансирането на събитието, организационната част, Таня Станева Фичева, секретар на НЧ „Саморазвитие-1887“, с. Крушовене.

бъдат разгледани през включените събития и действия, които формират фестивалните програми. Кулинарните празници в България съчетават в себе разнородни елементи, като преплитат традиционната празнична обредност с нови интерпретации и форми на колективно празнуване. Те заимстват от начина, по който се случват съборите, курбаните, панаирите, концертите и фермерските пазари. Съществени елементи от фестивали и празници, посветени на храните са: кулинарните демонстрации и дегустации, артистични ателиета, работилници, представяне на занаяти, преиграване на ритуали, конкурси, игри и други. Цели се да се задоволят интересите и нуждите на по-широка публика, но най-вече – да се покаже и изкаже връзката на селището с традицията, която представя. Празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки, се разглеждат като част от инструментите за конструиране и предаване на колективната памет и изграждане на локална идентичност. За да се съхрани една общност във времето, тя трябва да поддържа своята история, фолклор, а всеки един член от групата следва да се припознава като част от тях¹⁶.



¹⁶ Бонева 2018: **Бонева, Р.** Дипломна работа „Културното наследство и местната колективна идентичност – фактори за развитие на културния туризъм. (Теренно изследване върху културния живот в западната част на Самоковската котловина)“, Защитена в Катедра „История и теория на културата“, Философски факултет, Софийски университет „Св. Климент Охридски“, С.



FOR TOW NEW CULINARY HOLIDAYS IN PLEVENAREA AND FORMATION OF LOCAL IDENTITY

Miglena Nikolaeva

Regional History Museum – Pleven

Abstract: Holidays and festivals dedicated to food and food products can be seen as a new type of phenomenon in Bulgarian festivity and culture. The two culinary festivals, "The stuffed pepper festival in the city of Levski" and „The pear festival in the village of Krushovene“, Pleven region, have quite a few differences between them, but they are connected by their common goals, namely the formation of local identity, attracting guests and returning to the roots for the local population.

The culinary festival „Stuffed pepper in the city of Levski“ is becoming an emblem of the region and a great opportunity for more guests and tourists. The festival of the pear does not inherit an existing one, but was created in modern times.

Culinary events are mostly organized according to the seasonality of the products or foods in honor of which they are celebrated. Their duration is different, and their programs are one-day as well as two-day or three-day.

Keywords: Local identity, fair, assembly, stuffed pepper, pear.

Миглена Николаева

Ръководител отдел „Етнография“

Регионален исторически музей – Плевен

Плевен, ул. „Стоян Заимов“ № 3

E-mail: miglena_nikolaeva1984@abv.bg