

Градското пространство и фурните за хляб

Станислава Момчилова, Софийски университет „Св. Кл. Охридски“

Stanislava Momchilova, Sofia University „St. Kl. Ohridski“

Urban Space and Bread Ovens

Annotation: *The following topic reveals the role of the bread oven in the contemporary daily people's life in cities, by the example of the capital city of Sofia. Attention is paid to periods just like Antiquity and the Middle Ages, also current trends in bread making which gain importance amongst the urban society. Various cases are considered such as appearance and development of urban bakeries, working tendencies, style and affirmation in the urban space.*

Проблемите на градското пространство продължават да предизвикват интерес в проучванията на множество изследователи. Все по-забързаният градски живот носи нови сфери, в които е необходимо да се вникне, за да се установят множеството причини, наложили толкова много промени в съвременността. Фурните за хляб са един от тези феномени, които е интересно да се проследят, поради тяхното съществуване още от древността до днес. Авторът прави опит да разкрие появата и развитието на градските фурни, тяхното влияние и не малка роля в градското пространство. Използването на интердисциплинарен метод в проучването, доказва тяхната роля от миналото до днес, както и отново пробудения интерес към ръчно замесения насъщен. Жаждата за направения с майсторлък хляб е признак за появата на така наричаната от автора “култура на хляба”.

За да се създаде пълна картина за днешното състояние на фурните в градското пространство, е редно да се направи кратък обзор на миналото по нашите земи и да бъдат посочени някои примери. Още от древността жителите на градовете имат необходимостта да се усъвършенстват в определен занаят, като в настоящото изследване се обръща внимание именно на професията

хлебар и неговата роля в градската фурна. Данни за египетския, гръцкия и римския хляб могат да се открият на много места, но за съжаление, в периферията на информационния поток остават Балканският полуостров и Тракия, за които има само частични податки. Определени тенденции в начините за приготвянето на хляб и неговото видово разнообразие у съседните народи обаче, могат да бъдат полезни като аналогия при изследването на българските традиции. Представата за процеса на приготвяне на хляб в Средиземноморието, освен чрез писмените източници, може да бъде и визуално придобита. Множество теракотени фигури, открити в гробни комплекси от различни места на разпространение на гръцката култура, представят приготвянето на хляб. Не става ясно дали изобразените сцени предават част от ежедневно осигуряване на храна в дома, ритуал при определени празници или дар за храмове и некрополи, но претворените от глина модели улавят най-характерните елементи на процеса на правене на хляб, и го съхраняват за вечността. Теракотените фигури са и ценно свидетелство за сходните тенденции в производството на хляб в Средиземноморския свят и на Балканите, защото подобни фигури се откриват и на територията на Черноморското крайбрежие (Филипова 2013: 13). Не са малко обектите, в които са откривани фурни и пещи за хляб, но засега само на територията на Древен Помпей е регистрирано и добре изобразено съществуването на занаятчия хлебар. Римският хляб първоначално се прави по домовете, но когато започва да заменя “*maza*”¹, богатите класи започват да държат роби-хлебари, носещи ръкавици, за да месят тестото, и маски, заради дишането и потта им. Печенето на хляб през тези векове започва да еволюира. Първоначално става в жаравата, впоследствие „*под камбана*” и накрая – в тухлена фурна. Около 30 г. пр.н.е., по време на царуването на Август, има 329 пекарни в Рим, които са управлявани от гърците с галски асистенти. Хлебопроизводителите са уважавани и богати, поради желанието за хляб и недостига на фурни. По този повод, задълбочено е изследван гробът на Еврисак², римски хлебопекар. Това е един от най-големите и най-добре запазени надгробни паметници в Рим. Изваяният фриз е класически пример на т.нар.

„плебейски стил” в римската скулптура. В Помпей е разкрита градска хлебопекарна в самия градски център, но не по-малко интересна находка отново от този район, е и намерената фреска, изобразяваща магазинче за хляб в сърцето на Помпей. Изобилието от готово изпечен насъщен е първото нещо, което прави впечатление (Laurence 1996: 50).

По нашите земи състоянието на намерени фурни от миналото е по-различно. До момента не са разкрити изображения на хлебари, фурни и изобщо дейност, свързана с приготвянето на хляб, запечатани като образ в материалната култура от Древността. Често са изобразявани житни класове, в съчетание с божества от гръцкия пантеон, основно върху реверси на монети. Известно е, че в антична Месемврия печенето и продаването на хляб е твърде разпространено като градски занаят и в града има много хлебопекарни. На тях граф Амедей възлага изпичането на сухари за армията си (Ангелов, Георгиева, Гюзелев 1982: 164). Единствено по-голямо внимание би могло да се обърне на запечатаното изображение от тракийската гробница в Казанлък, чиято композиция представлява тържествена сцена, тълкувана като сватбено или погребално угощение. Върху трикрака маса, поставена пред съпруга, са изобразени плодове и хлебни изделия. В контекста ни са именно вторите, чието изобразяване не се свързва с приготвянето им, а вече като съществуващ продукт. Те включват едно руло, наподобяващо тестен сладкиш и две кръгли бели пити, едната от които е начупена. Питите са тънки, което предполага, че са безквасни и най-вероятно обредни (Рабаджиев 2002: 68). Друг пример са разкритите в средновековен Царевец две хлебопекарни. Те са с огромни пещи, около които са намерени складови и търговски помещения със значителни количества овъглено зърно, както и хромели за смилането му. Важно е да се спомене, че дори в Цариград през XVI в. повечето печива се приготвят в домашни условия и само се носят в пекарни, за да бъдат изпечени. Къщите от Средновековието са изработвани от плет, дърво и мазилка и огънят може да доведе до катастрофални резултати. По тази причина фурните за хляб са строени далеч от населени места, обикновено в близост до река, с вода на разположение за потушаване на пламъците.

Разглеждайки данните за фурните от древността, може да бъде установено, че информация за професията хлебар и фурната като социален център и част от градското пространство, са засвидетелствани по-оскъдно на територията на България и значително по-подробно в културите от Средиземноморието. Фурната съществува като част от градския облик, което е доказателство за нейната социална роля и необходимост още от древни времена. Целта на настоящото изследване е да установи дали все още е необходима връзката на съвременния гражданин с топлия хляб, излизащ от фурната.

Хлебопекарството се появява по повечето населени места, както в селата, така и по градовете. Дейността, свързана с приготвянето на хляб, е предимно работа, характерна за дома и фамиленото огнище. Някои фамилии изнасят своите пещи и ги построяват в границите на имота, но въпреки всичко, те остават на територията на семейното владение. *“Баба ми, аз много съм я разпитвала, докато още беше жива и ми разказваше и показваше къде на двора им е била пещта за печене на хляб. Всяка неделя, всички жени в къщата, те едно време винаги са живеели със свекър, свекърва, и са пекли хляб за цялата седмица.”* (Павлина Михайлова – информатор. Разказ за спомени от миналото от село Петърч).

От началото на 40-те години на ХХ в. образът на бълващия пушек комин на една нова (за повечето села) сграда започва да добива все по-голяма популярност. Това са комбинирани постройки, които обикновено се състоят от помещения за фурна, баня, сушилня за плодове и пералня (Ангелова 2008: 108). Целта им се декларира в намерението преди всичко да се улесни селянката и *„чрез обществените фурни се цели да се даде на селското население качествен, здравословен и евтин хляб, като едновременно с това се облекчи селската жена...”* (Бирников 1942: 14). Във варианта фурна, комбинирана с баня и пералня, идеята е да *„се свърже работата за подобряване на храненето с тази за подобряване на хигиената“* (Калъпчиев 1942: 49-55). От този момент въпрос на престиж за всяко „образцово село“ е възможността то да разполага с „обществена фурна-комбинат“ (Ангелова 2008: 108). Постепенно се прокарва

идеята да се въведат комбинирани хлебопекарни с бани, перилни и сушилни по селата, от тогавашния началник на Службата по подобрието на бита в селото Димитър Бирников. До средата на 40-те години в страната има 17 такива фурни-комбинати.

С настъпването на промените фамилиите от покрайнините на градовете постепенно се пренасят на територията на градските пространства. Обитаването на къщите се заменя с нанасянето в малки градски кооперации, а семейното огнище е заменено вече единствено от печка. Това е периодът на преход, когато ежедневието от миналото, в случая печенето на хляб, е заменено от новото градско ежедневие, изпълнено с все повече ангажменти и трудова заетост. Поселенията на градовете вече не могат да пекаат свой собствен хляб в лична пещ, затова тази дейност се изнася в т.нар. *градски фурни*. Те обикновено са ситуирани в различни части на градското пространство, предимно в по-централна част, но не са изключение и тези, разположени по периферията, обслужващи също така и околните селски райони. Гражданите все повече започват да разчитат на фурниите и хлебопекарните за набавянето на насъщния. В следствие на всичко това, периодът между 1944 г. и 1970 г. е времето на „великолепната петорка“ – в повечето градски квартали и села на България храна се купува от бакалията, плод и зеленчука и месарницата, а по-разширеният пазарен маршрут включва отделна хлебарница и квартална сладкарница (Шкодрова 2014: 94). Още от царско време са познати места за печене на хляб, като „*фурна Охрид*“ в столицата³ или други след 44-та. В центровете, а на някои места и в кварталите, съществуват и отделни фурни, които продават хляб и други тестени изделия. Много от тях предлагат ръчен хляб, питки, кифли, изработени и опечени на място – мирисът от техните пещи е един от най-привлекателните аромати на храна, с които се помни периода. Особено когато са в центъра, тези пекарни продават продукцията си за броени минути и моментите на изваждането на хляба от пещта обикновено са предхождани от струпване на дълги нетърпеливи опашки (Шкодрова 2014: 98). „*Хлябът излизаше „на фурни“ и се продаваше врял. Когато фурната свърши –*

започваше да се трупа опашка, която чакаше за новата „фурна“. В събота следобед ставаха скандали, защото хората купуваха повече от един хляб и фурната свършваше светкавично. Масово чакахме предимно деца и беше доста весело“ (Райна Гаврилова – информатор). С постъпването на масовата индустриализация и амбициите за свръхпроизводство, приоритетите постепенно се променят. Започва се политика на ново мислене, в което основна цел са висока продукцията и евтин хляб. Частните квартални фурни изчезват една след друга. Останалите се броят на пръсти, предизвикват носталгични спомени и се превръщат в атракция за гостите на градовете. „Преди национализацията през 1948 г. хлябът се правеше от малки пекарни. Първият хлебозавод се появи през 1956 г. Затвориха малките фурни, останаха няколко по селата. Тези по градовете, които продължиха да функционират, произвеждаха закуски, предимно гевреци.“ (Кръстьо Евтимов – хлебопекар).

В градската бакалия могат да бъдат намерени различни видове заводски хляб, но асортиментът не се поддържа постоянно и от около 28 разновидности на хлебни изделия, българите помнят в ежедневието си четири-пет. „Хлябът беше три вида: Добруджа, бял и типов. После излезе черният ръжен, на малки хлебчета, за риба“ (Олимпия Николова – информатор). Останалите – киевски плетен, Тракия, Сердика, Люлин, Стара Загора, Славянка, ръжен с ким, Витоша, три вида хляб без сол, земели, погачи, няколко вида питки, пълнозърнести – се появяват изключително рядко и днес почти никой не си ги спомня“ (Шкодрова 2014: 104). Освен това, заводският хляб доста рядко е мек и топъл (за разлика от този от фурната). Въпросът е дали именно това са причините за наблюдавания в наши дни „ренесанс“ на хляба, с огромното разнообразие на видове и наименования на хлебните произведения на българския пазар днес. Различни изследвания доказват, че човек подсъзнателно търси познати миризми от детството, които предизвикват носталгия към отминали изживявания. Пример за такава миризма е тази на топло изпечения хляб. Търсенето на близък до родния вкус е една от причините за съществуването на феномени като „неофобия“ например, в която се отключва страх от непознати храни и се залага

на добре познатия вкус, какъвто често е хлябът от миналото – този, с който сме захранени. Разбира се, среща се и обратното явление – хора, които обичат да експериментират и не изпадат в носталгия по хляба от техните спомени (Кръстева-Благоева 2010: 7-20). Факт е обаче, че хранителните навици на всеки човек са дълбоко вкоренени, както и че в съвременната среда се променят все по-често, поради кулинарната глобализация. Миграцията например, предизвиква неизбежни промени в хранителните практики. Когато се изграждат нови хранителни навици, това се отразява и на поведението. Важно е да се спомене, че е установена ролята на тестото сред емигрантите и то силно се цени, както и че то има най-силна роля за ориентацията към интеграция. Категорично може да бъде констатирано, че преселниците често търсят връзката си с родното именно чрез вкуса. Стараят се да намират храна, максимално доближаваща се до домашния вкус, да замесват ритуални хлябове по традиционни рецепти, да честват празници по народен обичай (Krsteva-Vlagoeva 2009: 13).

След политическите промени през 1989 г., особено в годините от новото хилядолетие, се наблюдава изключителен подем в появата на малките градски фурни, целящи връщането на автентичност и вкус, познат от миналото. Само през изминалото десетилетие в централната част на българската столица са открити над сто нови фурни и пекарни, предлагащи немалък асортимент хляб. Условно, фурни в града (по примера на град София) могат да бъдат разделени на три по-големи категории, като разбира се могат да се открият и малки подварианти на основните. На база няколко критерия като: период на съществуване, школа на обучение и етнически признак, авторът разделя фурни в големия град условно на:

- ✓ Стари – създадени преди 1989 г., разположени в централните райони на града. В тях са старите майстори.
- ✓ Нови – създадени след 1989 г. (предимно в периода след 2000 г.), условно делящи се на:
 - Пекарни, наблягащи на реклама, външен вид и обстановка.

- Пекарни, обслужвани предимно от собственик и поддържащи определен контингент клиенти на база качествено производство.
- ✓ Интернационални пекарни – демонстриращи етнокултурна принадлежност и разпологани в райони със съсредоточено поселение, носещо сходна такава.

Старите пекарни са пространства с изключително силна информационна наситеност. Те имат важна роля за изграждане образа на градското пространство, тъй като обхващат дълъг период на съществуване, през който акумулират множество традиции, които възраждат в съвременното ежедневие на гражданина. Фурните за хляб отпреди 89-та не са много на брой, само някои успяват да се задържат на пазара, поради изместващата ги индустриализация. Например, една от най-старите софийски фурни, останала от миналия век, е хлебарницата на ул. „Цар Иван Асен II“ в София. Тя е построена през 1935 г. и оттогава не спира своята дейност. До 1969 г. печта е загрявана с дърва и въглища, сега вече – с дизелово гориво. Управителят Кръстьо Евтимов има сребриста коса и брашнена престилка. Работил е като технолог в хлебозаводи преди раздържавяването им. След 1989 г. наема настоящото помещение със старата каменна пещ и започва да използва уменията си на технолог, за да продава собствено производство хляб. Според сегашния арендатор *„качеството на печивата не се е променило. Причината е в тухления градеж, който запазва топлината и позволява хлябът и козунакът да се изпичат равномерно. Електрическите пекарни само изпърлят самуните отгоре и отдолу и оставят средата сурова“* (Кръстьо Евтимов – информатор). Както тази, така и други фурни със сходен период на съществуване, история и като цяло традиции, могат да бъдат разпознати дори и само по своя външен вид. Обикновено в тях не е предвидено да се влиза, а само през малък отвор се извършва продажбата на хляб (бул. „Янко Сакъзов“ 36), като в някои случаи може да се влезе, но умишлено не и да се остане вътре (и евентуално да се консумира продукт от техния асортимент печива). Тези пекарни са транзитни, обслужват дома, купува се и се прибира за вкъщи. При тях не се наблюдават

рекламни табели, надписи, изнесени информационни табла и друг тип реклами, те са стъпили здраво на земята със своето утвърдено място в градското пространство.

Авторът разделя условно новопоявилите се фурни на т.нар. „бутикови“, които обикновено залагат повече на уюта и топлината на домашно приготвеното тесто. Интериорът на подобен род заведения е добре подбран, често декориран в имитация на домашна обстановка, а като материали често се използват дърво и тухли. Асортиментът е голям, но прави впечатление, че тук по-рядко се извършва процесът на замесване на тестените продукти. Това често е изнесено в цехове, разположени обикновено в периферията на града. Тези новосъздадени градски пекарни са именно един от новите феномени, наложил се като съвременна необходимост от вече отдалечената домашна пещ. В тях хлябът е само страничен акцент, тъй като не малко внимание се отделя и на приготвянето на вкусни и ароматни сладкиши. В този род пекарни се усеща обаче и един нов елемент, несрещан в такъв вариант в старите столични пекарни. Тук не случайно се отделя специално пространство с видимост към фурната. Всеки клиент може да наблюдава напълно свободно тайната на вкусно приготвения ръчен хляб, за който отдавна само се говори. Причините за избор на подобен тип разположение се коренят в схващането, че когато човек наблюдава храна, той много често инстинктивно желае да я вкуси. От друга страна, градските навици са вече така отдалечени от миналото, когато тези процеси са ежедневие във всеки дом, че днес градският човек копнее да визуализира процеса на приготвяне на хляб и по този начин да се подсили интересът му към този така пренебрегнат в предходните години занаят. В първото десетилетие на новото хилядолетие занаятът започва да бъде оценяван и искрено уважаван. Така бутиковите пекарни залагат предимно на визуализацията, докато асортиментът е от смесен произход и не така съсредоточен. Пример за това са пекарни, разположени в пространства от типа на големи търговски центрове и поради тази причина имат изключително актуален дизайн. Обикновено ареалът на търговските центрове е считан за

символ на т.нар. свръхпотребление и се свързва с общество, което преминава границата на консумиране и попада в графата хиперконсумиране. Известно е, че на подобен род обществени места преобладава визия, свързана предимно с актуалното на пазара, изразено чрез новаторство и мода. Интересен феномен е как именно в подобен род пространства хлябът добива друга роля, тази на ново културно течение и застава редом до световни “fast food” вериги за хранене.

Другите пекарни от т.нар. ново поколение имат по-различен статус. Те се разграничават по качеството, което предлагат. Не всички съумяват да изваят модерен и атрактивен интериор, достоен за големия търговски център, за разлика от високия клас продукция, която успяват да предложат на своите клиенти. Често се разполагат в покрайнините на градския център, а по-рядко и в самия него. Това са предимно пекарни, в които главна позиция заема единствено и само собственикът. Обикновено той е майстор в занаята и водещото в неговото поведение е връзката, която може да се намери именно с традиционното минало. Този род пекарни са най-пряк наследник на хляба в българската традиция, тъй като са създадени именно с висока доза отношение и разбиране към връзката човек-природа.

Като последна категория фурни могат да бъдат обособени т.нар. от автора *интернационални* пекарни, носещи умишлено още в името си етнокултурната принадлежност на своя обект. Големият град винаги служи за притегателен център, както у нас, така и по света. Основната причина е икономическа, но това е и мястото, където чужди култури могат лесно да се нагодят и утвърдят. Всяка култура има свой вкус и кухня, затова се смята, че тя е едно „*допълнение на генетичната адаптация. Човекът яде онова, което природата на съответния ареал му поднася*“ (Пожарлиев 2013: 63). Така от началото на хилядолетието на територията на столицата възникват немалко пекарни, залагащи основно на своя произход. Със създаването си те внасят в града рецепти и вкусове на чужди традиции, от които обществото е било лишено в един предходен период. Появяват се пекарни с френски, немски, холандски, руски, гръцки, ливански, израелски и иракски произход, чиято цел е

да допринесат със своята културна характерност и отчасти да обединят културните общности на своя етнос, благодарение само и единствено на хляба. Според Надежда Савова⁴ *„няма друго нещо по света, което да обединява хората така, както хлябът може да ги обедини“*. Неслучайно интернационалните пекарни из столицата се локализируют на определени места, където да бъдат удобни, както за сънародници, така и за случайни минувачи. Обикновено този род пекарни са разполагани в райони с увеличена концентрация на сънародници. За пример тук са именно: иракската пекарна (ул. „Цар Симеон“, напоследък населена с преселници от Сирия и Ирак), гръцка (ул. „Оборище“, в близост до гръцката фондация за култура), руски пекарни (в близост до руското посолство в кв. „Изток“, както и до руския лицей в кв. „Лозенец“). Интернационалните пекарни играят важна роля в развитието на мултикултурализма на един град и една страна.

Фурните за хляб винаги са имали основна роля и цел, насочени към сплотяване и обединяване, символ на топлото и уютно домашно огнище. Периодът на социализма, със своите ограничения, включително „вкусовите“, успява да притъпи временно нуждата от тази топлина, но след 1989 г., благодарение на множество фактори, като чужди влияния, носталгия по вкуса, както и осъзнат стремеж към прецизиране на вкус, българинът успява да оцени силата на ръчно замесения и приготвен с лично отношение хляб. Дори и не съвсем автентични, градските фурни и пекарни успяват да доближат отново милите спомени на млади и стари, както и да предоставят възможността, и избора да се опариш от горещия хляб. В тази връзка, периодът след 89-та година, предимно годините на новото хилядолетие, са времето, в което гражданинът има свободата да избира своя хляб – такъв, какъвто пожелае.

ИЛЮСТРАЦИИ:

Иллюстрация № 1.

Пекарната на майстор пекар Павлина Михайлова, София (личен архив):



Иллюстрация № 2.

Иракска пекарна „Танур“, София (личен архив):



ЦИТИРАНА ЛИТЕРАТУРА:

Ангелов 1982: Ангелов, Д., Георгиева, С., Гюзелев, В. История на България, т.3.

Втора българска държава, София, 1982 УН Библиотека.

Ангелова 2008: Ангелова, М. „Образцово село“ Модернизационният проект за селото в България (1937 – 1944 г.)“, УИ „Неофит Рилски“- Благоевград, 2008.

Бирников 1942: Бирников, Д. Щ. Проблеми в живота на селското земеделско население и мерки за тяхното разрешаване, Земеделско образование, 1942, кн. 3-4.

Калъпчиев 1942: Калъпчиев, Г. Рационализиране на хлебопроизводството в българските села – Земеделско-стопански въпроси, г. VII, 1942, кн.2. Фонд Калъпчиев, Обществените фурни в България, /машинопис/.

Кръстева-Благоева 2010: Кръстева-Благоева, Е. Вкусът на Балканите: храна и идентичност, Български фолклор, 2010, 1.

Пожарлиев 2013: Пожарлиев, Р. Философия на храненето. Културно-исторически контексти, С., 2013, УИ „Св. Климент Охридски“.

Рабаджиев 2002: Рабаджиев, К. Елински мистерии в Тракия. Опит за археологически прочит, Университетско издателство “Св. Климент Охридски”, София, 2002.

Филипова 2014: Филипова, Е. Житните култури в диетата на тракийското население през I хил.пр.Хр., Дипломна работа, София, 2014.

Шкодрова 2009: Шкодрова, А. Соц гурме – куриозната история на кухнята в НРБ, изд. Жанет 45.

Krasteva – Blagoeva 2009: Krasteva – Blagoeva, E. Food and Migration: The case of Bulgarians in Munich – Ethnologia Balkanica, 13, 2009.

Laurence 1996: Laurence, R. Production and consumption. Roman Pompeii Space and society, London, 1996.

ИНФОРМАТОРИ:

Кръстьо Евтимов – главен хлебар във фурна „Меден хляб“ на ул. „Цар Иван Асен II“, София.

Майстор пекар Павлина Михайлова – информатор.

Райна Гаврилова – информатор, разказ за „Соц Гурме“.

Олимпия Николова – информатор, разказ за „Соц Гурме“.

БЕЛЕЖКИ:

¹ Традиционна антична рецепта за продукт, правен от ечемичено брашно и мед.

² Marcus Vergilius Euryssaces.

³ *“Отсрещната страна на ул. „Леге“, след магазина на Митрошинов ще отбележим ресторанта „Последен грош“, в който човек можеше да се нахрани богато с три гроша (60 стотинки), и фурната „Охрид““* из: Верин, Г.К. София преди 50 години.

⁴ Културен антрополог, управител на мрежа хлебни къщи.