



ГОДИШНИК НА СТУДЕНТИТЕ ПО СОЦИОЛОГИЯ
АСОЦИАЦИЯ НА СТУДЕНТИТЕ ПО СОЦИОЛОГИЯ В СУ
КАТЕДРА СОЦИОЛОГИЯ, ФИЛОСОФСКИ ФАКУЛТЕТ
СУ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“
Том 3, 2006-2007

СБОРНИК С ГОТВАРСКИ КНИГИ

ДИАНА ВЕЛЧЕВА

Курсова работа по дисциплината "Социология на културата"

Ръководител: ст. ас. Мила Минева

За въведение към темата на тази курсова работа ще направя едно разграничение, което в известна степен легитимира нейното написване. Става дума за разграничението между готварство и готварска книга. Ако готварството е наука или най-общо казано - специализирано знание за технологията на приготвяне на храна, то готварската книга е „социалният“, достъпен начин за поднасяне на това знание. Както ще видим по-надолу, българските кулинарни книги се появяват като практически ръководства за домакинята преди интегриране на научното знание в тази област. Знанието в готварството като наука е „кумулятивно“ (Мъртън, 2004:75)- нововъведенията снемат старото знание, което в известна степен обезсмисля познаването на по-стара технология. От друга страна съдържанието на готварската книга не се изчерпва с рецептите, а включва съвети, препоръки и указания, цялостна визия за домакинята. Тезата ми е, че анализът на тези съвети и указания разкрива принципни отношения, характерни за дадена епоха и начини на договаряне на значенията в едно общество.

Тази курсова работа изследва готварските книги като културна практика. От тук следват два важни въпроса: 1. Кога и при какви условия се появява готварската книга като културна практика? 2. Кога тази практика става масова?

Всеки от тези два въпроса следва, може и трябва да бъде проучван самостоятелно. Първите готварски книги на български се появяват непосредствено преди Освобождението, а стават масова практика в по-големите градове през 20-те години. (За масовостта се съди по тиражите и рязкото увеличаване на броя и разнообразието на книгите). Това не е кратък, но все пак е обозрим период от време. Скоро след като разпространението на готварските книги става масово се сменя властта (1944 г.), което променя някои елементи от книгите (откъм идеология), но запазва други (като практика). Затова ще бъдат засегнати и двата въпроса. Относителната им близост във времето прави част от взаимовръзките по-лесно откриваеми, защото готварските книги ще бъдат погледнати в логиката на „процеса на цивилизоване“. (Елиас, 1999). Анализът ще опита да

разгледа исторически процесуалността, промяната в българските готварски книги. Но това не е самоцелно. В този смисъл моделът на Елиас не е схванат като шаблон, който да бъде употребен без рефлектиране върху условията, при които протичат тези процеси (българската реалност). Методът на Елиас ще послужи тук в две отношения. От една страна, за да се удържа българската реалност като жива, динамична, като верига от непрекъснато случващи се процеси и преплетености, защото опредметяването ѝ в книга (и то готварска книга) може да я направи неподвижна в очите на гледащия, особено от времевата дистанция. Важно е да се удържа и това, че готварските книги съдържат (imply), но и създават (create) определена визия. (Appadurai, 1988:2). В този смисъл за готварските книги може да се каже, че отразяват и идеологическите, и културните практики на едно общество.

От гледна точка на потребител, между готварските книги и вестниците и между готварските книги и женските списания не съществува разлика, така че те могат да бъдат мислени заедно. Първото женско списание „Ружица” е издадено през 1871 г. в Цариград от Петко Славейков, една година след първата готварска книга. Повечето готварски книги излизат като притурка към някой вестник или списание, те са еволюирала в следствие на читателски интерес колона с рецепти.

Кога и при какви условия се появяват готварските книги ?

През целия период на Възраждането „...българинът несъмнено е бил близо до принципа, че човек яде, за да живее, а не обратното” (Гаврилова, 1999:68). Първите готварски книги се появяват непосредствено преди Освобождението, т.е. не като следствие на институционална политика. Необходими условия за тяхното съществуване са определена степен на грамотност и усилия на специалист, който да стандартизира режима в кухнята, да опише отделните операции като система от знание. В този смисъл готварските книги са „експертно знание” (Appadurai, 1988:2). В периода на Възраждането обаче битът следва друга логика, различна от тази на експертното знание:

„За да се разбере отношението на българина към храната, трябва да се отчете и отношението му към готвенето. *То не е изкуство, не е хоби, не е тайнство.* Готвенето е просто домашна работа. Стопанката готви между чистенето и тъкането. Тя не обмисля и не

планира, не търси признание, нито се опитва да впечатли някого.” (Гаврилова , 1999:108)

Ако „менюто” се определя и от религиозни норми и българинът пости през по-голямата част от годината, няма условия за възникването на готварски книги. Друг фактор е пазарът. Когато по-голямата част от консумираните продукти се набавят чрез собствено производство и не минават през пазара, няма непознати продукти и непознати начини за тяхното приготвяне, пътят на храната от нивата до масата се предава и възпроизвежда в рамките на всяка затворена общност. В този смисъл готварската книга като масова практика е възможна при една „въобразена общност” (в смисъла на Бенедикт Андерсън), защото готварските рецепти и книги се разпространяват чрез мрежите на вестниците.

И ако готварските книги се мислят като синтез, събран опит, то трябва да има различни начини за правене на едно нещо и тези различни начини да се срещнат. През 1870г. Петко Славейков издава една от първите готварски книги в Цариград.(Тази готварска книга е единствената, която успя да открия, но в посочения период има и други. Въпреки това тя добре описва „духа” на периода, в който готварските книги се появяват като културна практика). За Петко Славейков това е активен публицистичен период - издава първото женско списание „Ружица” (1871), първото детско списание – „Пчелица” (1871), превежда Библията на български език. В този смисъл той определено е носителят на „експертно знание”. Цариград по това време е добре развит пазар, мултикултурна среда, място, където се срещат различни начини на правене и гледане на света. Това подсказва и заглавието на книгата- „Готварска книга или наставления за всякакви гозби според както ги правят в Цариград и разни домашни справи, събрани от разни книги”. Имената на ястията свидетелстват за мултикултурния характер на града: „малоруска салата”, „холандски наденици”, „бутове по вестфалски маниер”, „французки способ за...” (Славейков: 1870) . Най-силно впечатление прави отсъствието на стил при писането на рецептите:

Из Рецепта за „Холандски наденици” :

„След това свари саламурата толкоз силна, щото да не потъва яйце в нея, и като изстине, натурай вътре надениците. В тази саламура надениците могат да лежат около половин година, без да се повредят. За ядене тези наденици ги пържат в краве масло.”

(Славейков: 120)

Из рецепта за „Сок от маслини да трае няколко години ”:

„Водата я карат да ври, додето начене сокът в бутилките да кипи, което се показва от пяната, която ще вземе да изскача изпод недобре затулените затулки на бутилките. По този начин варят сока една четвърт от часа, подир което вадят бутилките, затулят ги добре, обвързват затулките и ги замоляват. Сок, приготвен по този начин, може да трае няколко години и когато щеш, като го подвариш със захар, дава сироп от таквоз качество, като да е получен от пресни маслини.” (Славейков: 136)

Част от рецептите звучат като личен съвет (като изпробвани) от Славейков, а други като следствие от наблюдение („как американците квасят млякото- първо турят шекер в една тенджерата...”(Славейков:122) От съдържанието се вижда ясната практическа насоченост на рецептите, предимно в областта на консервирането на продуктите за зимния период. Това е тенденция, която се запазва при всички изследвани готварски книги: има страници, посветени на консервирането – месо, плодове, туршии. Стилът на писане все още не е утвърден, това доказва и автентичността на книгата- тя не е буквален препис или превод от готварска книга на чужд език. В повечето рецепти с точни мерни единици са описани както количествата от необходими продукти: 1,2 **кг** месо, 25 **гр.** пипер, 0,600 **л.** сок, така и за време- макар и по рядко- „24 **часа**”. В случая употребата на тези точни мерни единици показва как готварските книги по-скоро създават (create), отколкото съдържат (imply). Георги Георгиев описва как в София до началото на XX век „измерваха по турското часоброене, което бе твърде различно от универсалното европейско и нерядко създаваше затруднения”. (Георгиев, 1983:165) Следва период на „двойно часоброене”; едва през януари 1923г. Министерски съвет взема решение практиката „преди и след пладне” да бъде заменена с 24-часово броене. Аналогичен е случаят с въвеждането на Грегорианския календар през 1916г., който също „проникна трудно в ежедневния бит”. (Георгиев, 1983:166) Това потвърждава и от Райна Гаврилова:

„Традиционната кулинария не познава **точни мерки** - всеки, който се захващал да готви, знаел от кое горе-долу колко се слага, а малко били тези деликатни ястия, които се разваляли от неспазване на грамовете.....Класическата и универсална **мяра** на лъжици и

чаши също не била много разпространена, тъй като чашата (за вода или чай) не съществува като сравнително постоянен обем, а лъжиците - най-често дървени, зависят от окомера на циганина, който ги е дялкар.” (Гаврилова, 1999:110)

Преди да продължа с проследяване на „процеса на цивилизоване” е добре за кратко да се спрем и на самото понятие. Цивилизацията, пише Елиас, „обикновено е разглеждана от нас като притежание, на което просто имаме право”(Елиас, 1999:125). Точно тази очевидност и присвоеност на цивилизацията бе поставена под въпрос при четенето на голяма част от готварските книги, издадени най-вече през 30-те години. Става дума за т. нар. „неудобство от варварството”, изпитвано в следствие на „вдигане на прага на срама и неловкостта”(Елиас, 1999:125), а голям брой примери от България до средата на XX в. могат да илюстрират явлението: гостите на първия бал в двореца „за учудване на чужденците” (Георгиев, 1983:190) се събуват преди да влязат; турското часовниково време, използвано в началото на века; фактът, че до 20-те години в по-голямата част от работническото население на столицата живее в жилища с едно помещение със средна площ от 30 кв.м. и се храни от общ съд, а подвижните мебели са рядкост (Георгиев, 1983: 196-197); приблизително до средата на XX век България е страна с предимно селско население, което се занимава със земеделски труд. Затова е важно при изследването на готварските книги „да се схваща като факт собственият праг на неловкост, собственото афективно моделиране от гледна точка на днешния стандарт” (Елиас, 1999: 212).

След това уточнение може да пристъпим към втората част на темата – готварските книги като масова практика. Тя следва да отговори именно на това питане:

Кога и при какви условия готварските книги в България стават масова практика?

През началото на XX век готварски книги почти не се издават. С някои дребни изключения – през 1912 г. излиза готварска книга на Иван Божинов, озаглавена „Практическо приготвяне на разни гозби”, екземпляр от която за съжаление не бе открит. Възможно обяснение за непопулярността на готварските книги в този период са Междусъюзническите войни, последвани от Първата световна война, когато е силно вероятно намирането на храната, а не разнообразни начини и съвети за приготвянето и да

е на дневен ред. Ето как е описан този период от гледна точка на храненето в София:

„Ястието бе насипвано в един съд, общ за всички, от който всеки си взимаше с лъжица или пък топеше хляб. Индивидуалната чиния, в която се отсипва от общото блюдо ястие за отделното лице, бе почти непозната. Скоро след Освобождението тя започна да се проявява в семействата от върхушката - но най напред не за да насипва ястие, а за да предпазва постилката на масата от зацапване. Утвърждаването на индивидуалната чиния стана сравнително по-късно отколкото на масата и столовете. В семействата от градската беднота и работниците и до навечерието на войните общият съд бе в ежедневна употреба. Индивидуалните прибори продължаваха да са рядкост при селската беднота.”(Георгиев: 243)

Точно чрез пример за постепенното внедряване в бита на прибори за хранене Норберт Елиас илюстрира „промяната в афективния и инстинктивния заряд от Средновековието насам” (Елиас, 1999:125). Той описва как в следствие на процеса на цивилизоване едно поведение, приемливо и практикувано в един период (храненето с ръце от общ съд), постепенно започва да се конструира като неловко. Такова поведение бива санкционирано чрез обществените забрани:

„Тези табути не са нищо освен ритуал или институционализирано чувство на неудовлетворение, неловкост, отвращение, йерархия или срам, което се развива при точно определени обстоятелства и което след това непрекъснато се възпроизвежда не само защото, но преди всичко и заради това, че институционално се утвърждава в определен ритуал, в определена среда на общуване.”(Елиас, 1999: 204)

Тези примери нямат за цел да покажат колко е „изостанала” България в сравнение със Западна Европа в началото на века и колко бързо ще „навакса” през 20-те, 30-те и 40-те години. Подобен поглед върху проблема, особено през призмата на готварските книги, би имал успех, съпоставим с изпълнението на петилетен план за три години. България ще бъде разгледана в логиката на собственото и социокултурно развитие- „изостаналостта” и „наваксването” са социално конструирани политически визии, които са част от това развитие, но знак за тъждество не може да бъде поставен.

През 20-те години се появяват различни вестници и списания, част от които

съдържащи рецепти или готварски книги като приложение. През тях можем да реконструираме носещи социални отношения, което е една от целите на тази курсова работа. Трябва да се удържа фактът, че картината, която дават, отразява изкривено реалността - не цялото население има достъп до вестник.

Ще се спра на две издания- „Вестник за жената” и „Наше село” поради няколко причини. И двете са ежеседмични издания, поддържащи колона с рецепти, която постепенно прераства в готварска книга. Първото издание е предназначено за елитите в града, а второто е предназначено за селата. Разделението е от гледна точка на потреблението- едно списание не може да бъде адресирано само до 20 домакинства в София, колкото и по-заможни да са те в сравнение с останалите, затова списанията се стремят към по - широка аудитория. През 30-те години се наблюдава диференциране. То се отнася и до заглавията на книгите, които започват да се диференцират и да търсят специфика заради конкуренцията, за разлика от първите книги, които са озаглавени просто „Готварска книга”, защото това отразява тяхната специфика на нова културна практика.

„Вестник за жената” с редактор Хр. Чолчев (тираж 10-15 000) излиза от печат през 1921 г. и бива спряно през 1944 г. поради политически причини. Изданието изгражда образа на една модерна и образована българска жена, която е осведомена, свободомислеща, добра домакиня. Основните рубрики са: велики жени, поезия, европейска философия, здраве, културни събития от европейски театри и опери. Постепенно визията за жената се променя- може би с оглед увеличаване на тиража селската жена също започва да бъде търсен читател. (Към допълнителните материали е приложено копие на заглавната страница от последния брой на изданието през 1943. Автор на една от статиите, озаглавена „Проблемите на нашето село” е Мара Добрева, която също издава готварска книга- „Изпитани рецепти по готварство в курса за работнички в гр. Сливен”.) Още в първия брой от 15 април 1921 г. са поместени рецепти – Как да приготвим великденски козунак, Щрудел с орехи и целувки, по нататък Виенска торта и др. Появата на тези рецепти показва преосмислянето и оттеглянето от „източния модел”, който дълго време е доминирал кулинарните вкусове на българина:

„Баклавата, ашуретата и различните малебита и др. под. сладкиши бяха подчертано източни, поради което и консумацията им все повече се ограничаваше. Те бяха заместени от разнообразни торти, пасти, шоколадови бонбони и други. Показателно е, че софийският

елит, който имаше към Освобождението залятата със сироп цариградска баклава като типичния си сладкиш, към края на разглеждания период (1944-та г.) се отнасяше към нея като към куриозитет, останал далечен спомен от далечно минало.”(Георгиев, 1983:237)

Като притурка на „Вестник за жената” започва да излизат и първите готварски книги на Пенка Хр.Чолчева, на които ще се спра след малко.

Вестник „Наше село” също започва да издава „Домакински наръчник”, за да увеличи броя и кръга от постоянни абонати, за които книжката е безплатна. (Абонаментът за 6 месеца струва 60 лв., а цената на книгата е 20 лв.) В много издания се наблюдава ласкаво приканване на читателите към постоянен полугодишен или годишен абонамент. Плащането става чрез пощенски запис на адреса на редакцията, която се намира в София. Тази пазарна насоченост може да бъде тълкувана като зачитане на мнението на потребителя- тук той решава.

Съветите към домакинята следват петко-славейковия модел– те са с изцяло практическа насоченост, най- разнообразни теми- от правене на домашен сапун, домашен оцет, на вкусен хляб през премахване на котлен камък, почистване на цинк и до угояване на патици и други домашни птици. Книгата отделя и значително място на хигиенизиране на традиционните практики като варене на ракия и зимнина: миенето на бъчви- нови, употребявани, употребявани скоро и по-отдавна.

В селското стопанство навлизат редица нововъведения, с чието боравене по-голямата част от населението среща трудност или просто не вижда смисъл в прилагането им. Петър Манев, главният редактор, в една статия на „ Наше село” от 1938г. дава подробни указания за правилното отношение към земеделските машини във връзка с немарливото третиране от страна на земеделците: „*След работа плугът да се почиства....и т.н*”. Той се възмущава от гледката на безнадзорно оставените на полето скъпоструващи машини. Техните собственици, водени от максимата „Онуй що е желязо, нищо не му става”, изоставят машините си на полето и те се амортизират, без дори да бъдат ползвани. Това води до неефективност на селското стопанство и големи загуби за самите производители. Смесват се различни логиките- селскостопанските машини вече са „скрили” социалните връзки, които са довели до тяхното създаване, те идват в България без „указания” за употреба. Затова в известен смисъл има пропаст между всички нововъведения и българския

селянин. Тази пропаст е породена от различното естество на социалните тъкани, които се срещат и образуват нова, специфична симбиоза. Интересен е начинът, по който се самоопределя изданието:

„Наше село не е обикновен вестник, той е нещо повече – учител, съветник, приятел, лекар, адвокат, който учи, напътства и сочи пътя към съвършена духовна и материална култура.”

Може би точно вестниците и книгите са тъканта, която локализира многото нововъведения и спомага за тяхното не интернализиране, а по-скоро одомашняване („прозорец към света”).

Кина Димитрова, авторка на „Книга за домакинята” - безплатна притурка към сп. „Земеделска практика”, описва как би било по-удобно за домакинята- „ако вместо огнище, се тури една печка”, а помещението, където става готвенето, се нарича „кухня”, предимствата на чешмата и канала, „стъклените съдове от стъкло Duralex са много удобни, чисти и приятни за работа, но са лукс за кухнята.”. Авторката акцентира и върху балансирания режим на хранене, който е добре да се спазва. Освен рецепти за „нашето народно ядене”- яхнията, тя предлага и алтернативи:

„Вегетарианството е стар начин на хранене. В много случаи изхожда от религиозни съображения (Буда, Брама). Питагор и Русо са го поддържали от чисто философско гледище.”

Читателките на вестник „Наше село” също биват приканвани към „повече внимание и грижливост,” (Христова:7), старателност и съблюдаване на хигиенни и санитарни изисквания при изпълнение на домакинските им задължения. При домашно консервиране на месо от животно:

„За забелязване е, че още щом се заколи животното, трябва да се разпредели. А не да се изпадне в грешка, да се употребява месо от заклано животно за готвене и печене и когато престои дълго време и получи кафяв цвят и неприятен мирис, тогава да се прибегне към запазването му”.

Този кратък обзор на съдържанието прави видим контрастът между двете издания. (Давам си сметка, че контрастът е допълнително подсилен от това, че „Вестник за жената”

по-скоро създава (create), конструира образа на модерна българска жена, докато „Наше село” отразява (imply) бита на българската домакиня .) Контрастът може да се мисли в логиката периферия-център, при която София е център по отношение на България и периферия по отношение на Западна Европа:

„При това не един наблюдател отбелязваше закономерността, че колкото човек се отдалечаваше от центъра към периферията, толкова повече вижда непрекъснато уголемяване на двора.” (Георгиев, 1983:189)

Целта на тази в известен смисъл спекулативна игра на думи е да се върнем към една загатната в първата част на курсовата работа тема, която ще придаде цялост на малко хаотичния анализ. Става дума за консервирането и бурканирането на плодове, зеленчуци и месо за „зимнина”, която е добре известна и популярна практика и днес за голяма част от Българите. Консервирането е раздел, който намира място дори и сред най-елитните готварски книги. С увеличаване броя на градското население след Освобождението, практиката на консервиране не само не изчезва, а се разширява. Пазарът в София бива заливан от зеленчуци, образуват се своеобразни кооперации от няколко семейства, които купуват в големи количества заради по –ниските цени. В отличителен белег на столицата се превръщат нанизите от червени чушки около вратите и стрехите- „те бяха широко практикувани и правеше силно впечатление на почти всеки чуждестранен наблюдател. К. Иречек ги оприличаваше на своеобразен календар, тъй като по степента на намаляването им едва ли не най-точно можеха да се изчислят оставащите дни.” (Георгиев, 1983: 240).

В курсове за повишаване на битовата култура на работничката, авторката Мария Цолова пише:

„Предмет и задачи на консервирането. Чрез консервирането се осъществява икономия на народното стопанство като се оползотворяват плодовете и зеленчуците през сезона на изобилието, без което те биха изгнили и биха били загубени за народното стопанство.” (Цолова: 49).

Консервирането е включено и в книгите на Пенка Хр. Чолчева. Нейните готварски книги, както бе споменато по–горе, започват да излизат като подлистник на „Вестник за жената” и са първите от този период, които биват преиздавани по няколко пъти.- „500

рецепти за готвене” от 1927г, „555 рецепти за готвене” от 1928г. „555 рецепти” от 1930г, „Най-нова готварска книга” - 1949 г., „За съвременната домакиня 1000 рецепти”- 1960 г., „Съвременна домашна кухня”- 1969 г., „Современная домашняя кухня”- 1976 г. са само малка част от книгите на „кулинарния динозавър Чолчева” . ***Но защо тя е толкова популярна ?***

Причината със сигурност не е една. Нека да видим причините, които „Вестник на жената” изтъква като възможни в предговор към едно от изданията:

„Всички излизали досега български книги имат един голям недостатък, че са превод или лоша компилация на чуждите, които подхождат на вкуса на хората, за които са съставени. Наша, българска готварска книга ние нямаме. Гозбите, които са отхранили нашите здравеняци прадеди, не са запазени никъде. Те се готвят още по традиция в някои стари наши майки, но сигурни сме, че „модното” ще ги залее, както залива всичко и от тях скоро няма да остане помен. Виждайки тази опасност, редакцията на вестника помоли няколко стари интелигентни българки да продиктуват рецепти на онези български гозби, които те готвят и помнят.”

Този предговор е аналитичен за българския пазар на готварски книги по това време. Редакцията плаща за изпращане на рецепти, което се оказва много сполучлива практика и води до бързо натрупване на голям брой рецепти, които легитимират книгата кат „една действително Българска готварска книга”. (Чолчева: 1940:2). Активната роля на читателките, които не само получават, но и дават наставления от книгите на Чолчева, в голяма степен обяснява популярността на книгите ѝ. Но какво се случва след 1944 г., когато „Вестник на жената” е забранен от новата власт и спира да се издава? Социалистическата партия започва да издава нови женски списания с пропагандна и идеологическа насоченост. Едно от тях е „Жената днес”. То изгражда визия на новата жена. За противоречивото конструиране на образа на женското в първите години на социализма пише Елена Стойкова:

„С идването на социалистическата власт в България така нареченият „женски въпрос” е един от водещите, които новата идеология поставя на дневен ред . „Още на 11 септември е свикано съвещание на Националния комитет на ОФ, на което е обсъден въпроса за работата на жените и се взема решение за реорганизиране на действащия до тогава Български женски съюз.”(Стойкова, 2007:101) „Всяка дейност в условията на

новия свят трябва да бъде рационално организирана, поставена на „научна основа“- „готвене, което вече е „научно готварство“, чистене-„обмислено“ и „по план“. „Домакинята има своя дневен ред.“(Стойкова, 2007).

От готварска гледна точка интересен е фактът, че Пенка Чолчева продължава да списва готварската рубрика в „Жената днес“, като през първите години прави това анонимно. През броевете от 1947 г. се появяват инициали „П. Чо.“(сп. „Жената днес“, 1947, бр.2, стр. 14) под рецептите, а през 1948 г. тя публикува статия, озаглавена „Прилично ли се храните?“:

„Навикът е втора природа . Съблюдавайте и свикнете с долу изброените правила при храненето и приучете децата си още от малки с тях. Приличното хранене е приятно и полезно. Свикнете ли с него, вие сте всякога и навсякъде приятен сътрапезник и никога не ще се чувствате стеснени.“(сп. „Жената днес“, бр. 4 , 1948г., стр. 13)

Освен Пенка Чолчева, д-р Николай Нейков, познат от „Вестник за жената“ също продължава да отправя своите съвети, но вече към „новата жена“ от страниците на „Жената днес“. Между двете издания има голяма прилика, що се отнася до начин на подредба на рубриките, поезията, оформянето на заглавната страница, страниците с мода. Но не може да се **гадае** за това, а и не е необходимо. Още един интересен факт е, че в 5 брой от 1947 на модната страница са публикувани кройки и модели „парижка мода“...

А относно готварските книги на Чолчева – по времето на социализма те стават най-издаваните готварски книги (тиражите им са средно 70 000, като стигат до 80 000). В съдържанието на книгите преди и след 1944 не се наблюдават значителни разлики. Книгите на Чолчева са подредени сходно по съдържание: започват с кухненски мерки (грамажи, чаши, лъжици), описание на кухненски инвентар, кратка информация за видовете храни и различните начини за приготвяне, следват бульони, чорби, ястия с месо, ястия без месо, предястия салати, десерти, консервиране, сладка, туршии). Това е относителният общ вид на книгите, като той варира в различните години. Има две тенденции- едната е увеличаване на обема на рецептите.(Книгите от 70-те г. вече достигат около 700 страници.) Рецепти от старите издания буквално се преписват, като отпадат някои с „неудобно съдържание“ - например в книгата „555 рецепти“ от 1940 г. има 13

рецепти за бульон, а в „1000 рецепти за готвене” се съдържат 20 рецепти като 10 съвпадат напълно в двете издания. Отпаднали 3 рецепти за „бульон с царски крем”, „бульон с макарони” и „бульон, с тестени кубчета”, като предположението е, че последните две са отпаднали поради неголяма популярност, а първата за „бульон с царски крем” поради *голяма популярност*. Темата за царското семейство е табуизирана в годините на социализма, когато на почит е новата работническа класа. Но след 1944г. е практически невъзможно да се появят нови носители на експертно знание. Доста чести са случаите когато идеологически неприемливи хора се оказват практически необходими на партията, за реализиране на нейния модернизационен проект. (Пенка Чолчева, екипът , организиран погребението на цар Борис е потърсен повторно при погребението на Г. Димитров през 1947г.).

През 1960г., 1961г., 1965г., 1971г .и 1973 г. от печатница „Димитър Благоев” на руски език излизат 5 илюстрирани издания, озаглавени „Современная кухня” (тираж около 70 000, обем от 723 страници). Автор е царският готвач Нацко Сотиров, а рецептите вътре далеч не се изчерпват с указания за затваряне на зимнина. В предговора към изданието от 1960г. той пише:

„Всестранното развитие на нашия народ след девети септември 1944г. повиши рязко потребностите във всички области на нашия живот. Тези потребности се отразиха и на хранителните потребности и на нашата кухня. Сега те се още повече се увеличават с изпълнението на третия петилетен план в съкратен срок.”(Сотиров, 1960:5)

И така последните примери показват , че културата е по-гъвкава от идеологията точно защото тя се практикува. Социализмът е много по- динамичен като практика, от това, което създава като впечатление на пръв поглед. Твърди са пропагандните разкази и идеологията, те все пак са създадени с тази цел.

Тази курсова работа възникна в резултат на проучване на известно количество по-стари готварски книги. Първоначалната идея бе да се провери дали в следствие на политическите промени от септември 1944 г. има промяна и в съдържанието на готварските книги. Допускането, че готварските книги **не** биха могли да се променят

поради други причини, различни от политическите, се оказва основен недостатък на тази идея. А и би било учудващо, идеологическото конструиране на новия човек да не включва визия за храненето му.

Така идеята беше преосмисляна постепенно при срещите със самите книги. Емпирията се оказва доста по-богата от теорията. Готварските книги „разказват необикновени културни истории”. (Appadurai, 1988:1). Те „отразяват пластове в границите на ядливостта, правилата за добро поведение, логиката на хранене, нуждите на домашния бюджет, колебанията на пазара и структурата на местната идеология”. (пак там) За да бъдат „чути” тези истории, е необходимо „вслушване” в това, което практиките, а не идеологиите, казват.

Литература

1. Гаврилова, Р. 1999. *Колелото на живота*. Университетско издателство, София
2. Георгиев, Г. 1983. *София и Софиянци 1878-1944*. Наука и изкуство.
3. Елиас, Н. 1999. *Относно процеса на цивилизация*, 1. Атика.
4. Мъртън, Р. 2004. *Към история и систематика на социологическата теория. История на социологията*, 1. ИК Калиопа.
5. Стойкова, Е. 2007. *Ролево конструиране на образа на жената в България (1944-1949)*. Годишник на Софийски Университет, книга Социология, 96-98. Университетско издателство
6. Appadurai, A. 1988. *Comparative Studies in Society and History*, Vol. 30, No. 1. pp. 3-24

Готварски книги

- Димитрова, К. 1938. Книга за домакинята. Сп. Земеделска практика
- Добрева, М. 1943. Изпитани рецепти по готварство.
- Рохлева, М. 1941. Учебник по готварство. Художник.
- Славейков, П. Р. 1992. Готварска книга. Хелиос. Шумен
- Сотиров, Н. 1960. Современная кухня - 3000 рецептов. Д. Благоев.
- Христова, В. 1938. Домакински наръчник. В. Наше село. С.
- Христова, С. 1926. Говеждо и телешко. Библиотека домакиня.
- Чолчева, П. 1927. 500 рецепти за готвене. Вестник на жената.
- Чолчева, П. 1928. 555 рецепти за готвене. Вестник на жената.
- Чолчева, П. 1930. 555 рецепти. Вестник на жената.
- Чолчева, П. 1949. Най-нова готварска книга
- Чолчева, П. 1960. 1000 рецепти за готвене. Д. Благоев
- Чолчева, П. 1969. Съвременна домашна кухня