

Държавна агенция „Архиви“ представя изложбата

„Храни и напитки на българите от ориенталската трапеза до столовата“

Историята на храните и напитките като част от развитието на България от Освобождението до 90-те години на XX век разказва изложба на Държавна агенция „Архиви“ (ДАА). Как са се произвеждали и продавали те, каква е била културата на сервиране, кои са били най-посещаваните ресторанти и сладкарници, какви са били любимите храни на популярните личности – ще разберете в изложбената зала на ул. „Московска“ 5 в София от 17 май до 6 юни. С изложбата „Храни и пития на българите от ориенталската трапеза до столовата“ ДАА участва в Нощта на музеите на 17 май.

Непосредствено след Освобождението в България тече кулинарна революция. В началото маниерите са фриволни. На първия придворен бал през януари 1880 г. „гостите ометоха буфета с баснословна бързина“, свидетелства в мемоарите си Константин Иречек. На втория бал пред очите му политикът Марко Балабанов изяжда сам цяла щука. Но банкетната култура бързо се издига и дори провинциалното чиновничество започва да дава изискани обеда и вечери. В крайдунавските градове наред с черен хайвер и печени пилета задължително се поднася модното тогава ястие „чига майонеза“. Банкетните питиета са водка, коняк, вино и сифон (газирана вода).

В големите градове идват много чужденци – австрийци, чехи, италианци, които донасят със себе си европейски маниери в сервирането. В заведенията между масите прелитат „стиловани келнери по професия“. Обслужването и менюто в най-реномираните от тях са виенски тип: това са славните „Панак“, „България“, бирария „Червен рак“, Градското казино. Сервира се гулаш, бифтеци, турнедо. Наред с българските вина, наричани според произхода им (черно кюстендилско, карабунарско, станимашка малага и др.) се появяват и вносни френски, токайски и мозелски вина. В сладкарниците се пие кафе капучинер с каймак, поръчват се виенски кифли, щрудел, пасти, сладоледи, ликьори. В домашната кухня на богатите семейства също навлизат европейски рецепти и сервиране. Редом със самоварите, дошли с руските офицери и учителите в Русия българи, се появяват бохемски кристал, майсенски порцелан, лъскат се английски сребърни прибори.

По времето на Фердинанд I на мода са изобилните маси. Менюто за официалната дворцова вечеря от 20 ноември 1898 г. включва 11 стъпки, между които съомгова пъстърва по венециански, филе от млади пуйчета по тулузки и фазани с трюфели. Девет различни чаши за вино могат да придружават само основните блюда на аристократичната вечеря (производител от епохата поддържа в каталога си 146 прибора за маса – от лъжички за маслини до вилици за ядене на костенурка). При цар Борис III официалните вечери са сведени до минимум, постите се спазват строго. За разлика от баща си Фердинанд цар Борис никога не преяжда.

Най-знаменитото заведение на Третото царство си остава сладкарница „Цар Освободител“ пред Руската черква – истински клуб на знаменитостите от литературната, художествена и научна сцена. Открива я през 1908 г. завърналият се от Америка македонец Коста Стоянов. До затварянето ѝ през 1947 г. в нея прочутото „кафе синджирия“ пият Елин Пелин, Сирак Скитник, Асен Златаров, Йордан Йовков, Елисавета Багряна, Иван Милев, Илия Бешков, Светослав Минков и др. Сградата ѝ е окончателно разрушена през 1977 г.

Времето на социализма идва със свои специфики: дефицитни стоки, които се продават „под щанда“ или само по Нова година като банани и портокали. Кафето е виетнамско и с лош дъх, заради което мнозина прилагат следната хитрост: заливат зърната с български „коняк“ и ги препичат повторно. Същевременно се създава мощна хранително-вкусова промишленост, в която България се специализира в рамките на Съвета за икономическа взаимопомощ. Изпреварваме всички социалистически страни, когато през 1965 г. първи започваме производството на „Кока-кола“, дори 8 г. преди Гърция.

Изложбата разказва и уникални истории, като тази на основателя на някогашната шоколадова фабрика „Щастие“ Стефан Тодоров. След национализацията тя е преименувана на „Малчика“, а през 1994 г. „Нестле Швейцария“ я купува след проведен конкурс. От „Нестле България“ АД предоставят за изложбата и бюст на Ст. Тодоров, поръчан от работниците му на скулптора Андрей Николов.

Посетителите могат да разгледат различни артефакти, вкл. порцелан и стъкло от наследството на писателя Симеон Радев и съпругата му художничката Бистра Винарова.

Изложбата поставя и въпроса за археологията на сетивата. Не знаем какъв вкус е имал шоколадът през 1930 г. или станимашката малага, чиято рецепта е изгубена със смъртта на производителя ѝ Аристидис Чорбаджак... Но всеки сам, на базата на собствения си опит и въображение, може да направи реконструкция на ароматите, вкусовете и текстурите на ястията – интерактивността е заложена в над 120-те уникални фотографии, идващи от 29-те държавни архива в страната. Заглавието на изложбата е вдъхновено от браншовия съюз на производителите на храни и напитки към Българския занаятчийски съюз в Третото българско царство, който се е наричал „Храни и пития“.

Изложбата, която е изготвена със съдействието на „Нестле България“ АД и „Кока-Кола България“, може да бъде разгледана всеки делничен ден от 9 до 17 ч. до 6 юни на ул. „Московска“ 5 в София. Куратор на изложбата – Адриана Попова, дизайнер – Ивелина Велинова.

Лице за контакт: Димитър Попов, началник на отдел „Популяризаторска дейност и международно сътрудничество“, дирекция „Публичност на архивите“, тел.: 02/94 00 178, имейл: D.Popov@archives.government.bg.

