

“The Stamp of Discord” or More about Food as a Cultural and Ethnic Code

Diana Radoynova

University „Prof. d-r Asen Zlatarov” – Burgas, Bulgaria

Abstract: One of the most exotic and little-known ritual foods of the Greek community in Sozopol for the so-called *damgi* (the stamp) - a special kind of fried cakes, which until almost the end of the twentieth century were prepared only here, only by the Greek urban community and only for weddings. Over the years, however, the scope of their preparation and supply has expanded. From ritual props, they become one of the culinary emblems of Sozopol and seduce tourists visiting the city during the active season. In order to preserve the unique recipe and local rituals related to the stamps, a special "Damga Festival" has been established in the Black Sea resort for several years, which aims to preserve and promote this part of the "delicious heritage" of Sozopol. But a well-conceived festival is at the center of old ethnic disputes.

Keywords: Culinary Cultural Heritage, Tourist Presentation, Festival

„Дамгата на раздора“ или още за храната като културен и етнически код

Диана Радойнова

Университет „Проф. д-р Асен Златаров”- Бургас, България

Абстракт: Една от най-екзотичните и малкопознати обредни храни на гръцката общност в Созопол за т.нар. дамги – особен вид пържени сладкиши, които почти до края на XX век са се приготвяли само тук, само от градската гръцка общност и само за сватба. С годините обаче се разширява обхватът на тяхното приготвяне и предлагане. От ритуален реквизит те се превръщат в една от кулинарните емблеми на Созопол и съблазняват туристите-гости на града през активния сезон. За да се съхрани уникалната рецепта и местните обреди, свързани с дамгите, от няколко години в черноморския курорт е създаден специален „Фестивал на дамгата”, който цели да запази и популяризира тази част от „вкусното наследство” на Созопол. Но добре замисленият фестивал се оказва в центъра на стари етнически спорове.

Ключови думи: кулинарно културно наследство, туристическо презентирание, фестивал

Осмислянето на храната и храненето не просто като биологична необходимост, а като част от културата, се появява почти заедно със зараждането на антропологията като наука. Още през 1865 г. първият учен, назначен на длъжност „антрополог”, сър Едуард Тайлър установява връзката между готвенето и приготвената храна и човешката култура (Dirks and Hunter, 2013).

С течение на десетилетията все повече се засилват културологичният и антропологичният интереси към феномените *храна* и *хранене*, както и към динамиката на породените и произтичащите от тях икономически, социални и културни нагласи и процеси.

В настоящата статия ще бъде разгледан през социо-културологична опция един хранителен продукт, експлоатирането му от една разнородна градска общност за туристически цели и съответните рефлексии на тази експлоатация сред различните фрагменти на една градска общност. Става въпрос за наистина уникален кулинарен феномен на град Созопол – прочутите местни сладки, наричани *дамги*.

Независимо от факта, че самата дума *дамга* е от турски произход и означава *печат*, *клеймо*, *белег*, дамгите всъщност са част от обредния кулинарен рецептурник на местната гръцка общност. Според сведенията на възрастни информатори, в миналото те се приготвяли единствено и само за сватбената церемония, като с тях се черпели гостите в самия ден на бракосъчетанието. Сладкишите били до такава степен неразривен елемент от сватбения обред, че информаторите са категорични – „в Созопол сватба без дамги не ставаше“ (Radoynova, 2010: 212).

Какво всъщност представляват прословутите дамги? – Това са пържени сладки, които се приготвят от рядка, почти течна смес, с помощта на специална металическа формичка. Такива формички вече повече от 3-4 десетилетия в самия Созопол никой не умее да приготвя. Наличните са или ревниво пазено семейно наследство, или закупени от чужбина (Германия, Австрия, Скандинавските страни, където явно се приготвят подобни сладкиши). Дамгите винаги трябва да се правят от няколко души, тъй като технологията е сложна и сам човек не може да се справи.

„Старинността“ на технологията се подчертава от начина на оразмеряване на необходимите продукти. Според местните информаторки за основна мярка на необходимите провизии се ползва яйчена черупка („чашката“ от половин счупено яйце). Пропорцията е приблизително следната: 12 яйца, половин килограм брашно и около 100 гр. пшенично нишесте. Яйцата се разбиват на сняг и към тях се прибавят 12 пълни яйчени черупки хладка вода, една черупка ракия, след което постепенно се добавят брашното и нишестето, като се редуват. Накрая към тестото се слага щипка сол и лимонов аромат.

Сместа трябва да е съвсем рядка, като за палачинки. Всъщност част от майсторлъка е приготвянето на сместа. За да станат дамгите, тя трябва точно да се пропорционира, иначе сладкишите не се получават.

Формичката се топи в рядката смес, като много се внимава да се натопи само долната ѝ част, без сместа да прелива над нея и веднага се потапя в дълбок съд, пълен с врящо олио. Сладкишът се изпържва за секунди и трябва да се извади още докато е съвсем леко златисто-розов. Изпържените форми, подобни на огромни

снежинки, някога слагали в големи панери и обилно наръсвали с пудра захар, докато са още горещи.

След като в началото на XX век в морския град се заселват компактни маси бежанци от Беломорска Тракия и Македония, „тайната“ на гръцките сладкиши постепенно преминава невидимите граници на гръцката местна общност и става достояние и на жените-преселнички. Дамгите обаче никога не се превръщат в обреден сватбен маркер на българските сватби – такъв, какъвто са за гръцките. Те напушат и строго ритуалния си статус и постепенно започват да се приготвя по повод на различни местни семейни и календарни празници: за кръщенета, за Великден, за празника на Созопол, 17 юли (Света Марина) и т.н. В последните години предприемчиви местни жени превръщат сладкиша и в туристическа кулинарна атракция, като го приготвят у дома и го предлагат на сергии пред къщите си, заедно с бурканчета от изисканото сладко от зелени смокини.

Така постепенно дамгите надскочат лимитираната сфера на смятаната само за гръцка и за ритуална кулинария и се включват в общоградското презентационно меню. Интерпретиран през призмата на антропологията, този факт може да се определи като т.нар. автентификация на храната – приписването на локална идентичност на една конкретна храна на базата на нейната уникалност (Stoilova, 2021: 13). Идеята за „идентичност на храната“ отдавна не звучи толкова шокиращо, колкото на първо чуване, доколкото въпросната идентичност не е просто споделяне на определена храна от индивидите на определена група, а резултат от натоваването на храната с функциите на кулинарен групов (в случая етнически) идентификатор (Scholliers, 2001: 6).

Идеята в Созопол да се учреди Фестивал на дамгата се заражда през миналата година. Тя принадлежи на Анастасия Колева, ръководител на трансгранични културни проекти при Община-Созопол, която предлага този фестивал да бъде един от многото културни акценти в пъстрия календар от културни събития. Нейната идея е той да се случи през септември, когато в града има все още доста туристи, част от които са дошли за „Аполония“-та (сиреч – хора с културни потенци и претенции), а в същото време голямото струпване на летни събития, празници и фестивали вече се е поразредило. Така замислен, Фестивалът на дамгата представлява събитие, което би могло да бъде категоризирано в графата на т.нар. от изследователите *наследствен туризъм*. Този тип туризъм се базира върху „културно производство в настоящето, което прибягва до миналото“ (Kirshenblatt-Gumblett, 1998: 149). Според Киршенблат-Гумблет именно фестивалите и експозициите, базирани върху идеята за възкресяване на някакво културно наследство, предизвикват етническите идентичности (150).

Созопол обаче е „хлъзгав терен“, когато става въпрос за етническа самоидентификация. Още от началото на XX век тук започва да ескалира напрежението между местните гърци, които претендират за автохтония в града и преселниците от Беломорска Тракия и Македония, които пък идват със самочувствието на доминиращи етнически групи в българската държава (Radoynova,

2010: 42), (Avramov, 2010: 9-90). В конкретния случай различните етнически групи, населяващи града, започват да си оспорват „наследството“ и правото да разполагат с него и да го валоризират. Така дамгите се превръщат в още една „ябълка на раздора“ в конфликта между самоопределящите се като гърци и като тракийци, открито изразяван в първата половина на миналия век и тлеещ и до днес.

Във филм на bTV от 16 март 2012 г. може да се долови това скрито противопоставяне. Авторката на филма, Елена Танева, твърди, че „макар да минават за гръцки сладкиши, дамгите не се приготвят в момента от нито една гръцка жена“. Представени са жени от Тракийското дружество, които на фона на хорова песен за Тракия демонстрират приготвянето на сладките изкушения. А накрая дамгите дори биват обявени за „тракийско наследство“ (<https://www.youtube.com/watch?v=0t6dP8wxnrl>).

Местните гъркини пък извеждат пред гостите на града произхода на емблематичния си сладкиш от „византийско време“ (<https://ladyzone.bg/za-doma/recepti/damga-embematichniiat-sladkish-na-sozopol.html>). Особено симптоматични са виртуалните диалози за дамгите по кулинарните форуми. Споделянето на рецепти за приготвянето им веднага извиква реакции от местни или потомци на местни хора, които ревниво отбелязват, че въпросните рецепти не са точни, че созополските гъркини са приготвяли сместа по тайни рецепти и че „популяризирането“ на „непълни“ и „неточни“ рецепти, без тайните съставки и „трикове“ за приготвянето им нарушава вкусовите качества на деликатеса. Също така една „разсеяна“ блогърка отбелязва, че е гледала по телевизията филм за тези сладкиши, които „май се приготвяли в някакво село“ и мигновената реакция на множество местни е, че „Созопол не е село“, „Созопол е град“ („старинен“, „древен“, „основан много преди тук да има българи“ и т.н.).

Амбициозно замисленият фестивал доказва старата поговорка, че пътят към ада е постлан с добри намерения. Колева и екипът ѝ се натъкват на доста препятствия, някои от които (като възобновените ковид-мерки) – обективни, а други – субективни. Сред последните е именно и изплувалото вечно дремещо етническо противопоставяне между само-идентифициращите се като българи и като гърци в града. Хората от созополското Българо-гръцко дружество, което фактически обединява, въпреки името си, хора, смятащи се за потомци на гърци, мълчаливо бойкотират фестивала, смятайки, че им е отнето правото върху тяхно културно наследство и достойние. Председателката на Дружеството дори отказва да предостави за провеждането му един от най-удобните обекти – първия етаж на местния общински Център по занаяти с прилежащ красив и с прекрасна гледка към морето двор, който обект е предоставен за ползване на Дружеството от предишния кмет на града, Панайот Рейзи. Това демотивира организаторите и те започват да си дават сметка, че замисленият с такъв ентузиазъм и идеен плам фестивал е на път да умре още при раждането си.

От гледната точка на етнологията и антропологията е изключително интересно да бъдат анализирани причините за фиаското на инициативата. Защото

всеки един такъв градски фестивал или празник, обърнат към наследството, „разкрива не само процесите на конструиране на наследството и употребите му, но също и паралелните процеси на самоидентификация, свързана с утвърждаването на локалната културна идентичност” (Stoilova, 2021: 8). Само че идентичностите в конкретния случай са повече от една, при това – съперничаещи си в претенциите за давност и „културност”. Българската общност се опира на изконно известното си гостоприемство и на перфекционизма в приготвянето на тестени изделия за празничната трапеза, гърците – на изисканите византийски традиции и на изящния, макар не количествено щедър гръцки кулинарен стил (Radoynova, 2010: 106-109). В случая очевидно се разиграва етнокултурен процес, описан от Андерсън – едната група използва конкретната храна, за да се отграничи, докато друга група използва същата храна, за да премахне това разделение (Anderson, 2005: 125). Това е така, защото представянето на нещо (в случая храна) като локално културно наследство веднага предопределя и евентуална „претенция” за „притежателя” на това наследство (Stoilova, 2021: 59).

Излиза, че, за да се получи фестивалът, трябва да се луксират претенциите за наследство. И действително, такива са замислите на организаторите. За осъществяване на културно-кулинарната изява са ангажирани Общинският културен център, презентациите са разпръснати по всички най-посещавани от туристите обекти: Етнографския, Археологическия, Зала-музей „Сватбата”, Художествената галерия. „Амбициите ни бяха да покажем един по-различен поглед към Созопол. Вампира, разкопките, църквите – всеки вече ги знае. Искаше ни се да открием един по-различен, по-автентичен дух на града, да популяризираме тези сладкиши, които в миналото са съпътствали най-важните моменти от живота на местните хора”, казва Колева. С две думи, опитът е бил за валоризация на този конкретен деликатес, доколкото под валоризация се подразбира прилагането на практики, които се експлоатират от локални и/или национални общности чрез включването им в икономическите процеси на региона или страната. Проблемът възниква, защото „валоризацията на някаква храна трябва да бъде връзка, която да узаконява не само кулинарното наследство, но и неговите наследници” (Stoilova, 2021: 61).

В този дух може би най-удачно е организаторите да използват за дамгите и техния фестивал аксиологично по-неутралния термин „кулинарна културна ценност” и да се пазят от автоматично нагнетяващия етническо напрежение термин „културно наследство”. Защото, естествено, наследството не е наследство въобще, а е наследство на някого, който има претенциите да го е наследил ретроспективно и да го експлоатира проспективно. Вероятно, ако се надскочи желанието във Фестивала да се изявяват представителки на неправителствени организации и дружества и да се легитимира той като инициатива, подета и осъществена от Общинския културен център, което автоматично би му придало институционален статут, проблемът с „наследството” би бил преглътнат по-лесно. В крайна сметка повечето изследователи на антропологично-културалните рефлексии на локалните кулинарни традиции, както и на съвременното им репрезентиране, сочат, че крайният им ефект би следвало да бъде насочен повече към постигането на социална устойчивост и

сплотяване на регионалната идентичност, отколкото към икономическа изгода или увеличаване на заетостта (Fonte, 2008: 206), (Siebert et al., 2006).

В крайна сметка, Фестивалът ще ре-конструира един културен факт и организаторите биха могли при това конструиране да „употребят“ този факт като сигнификант на локуса, на града, а деликатно да „заобиколят“ конфликтния етнически код, да наблегнат на съхраняване на локалната, а не на етническата идентичност. В крайна сметка „приемането на нещо за наследство не е естествен процес, а зад него стои разпознаването и признаването на конкретен продукт, практика, знание или умение като такова“ (Stoilova, 2021: 59). Само така Фестивалът би могъл да постигне своята изначално заложена „полезност“, разгръщайки се като форма на културно предприемачество, в ресурс едновременно за спояване социалната тъкан на местните общности и за развитие на модерен културен туризъм.

ЛИТЕРАТУРА

- Anderson, E. (2005).** Everyone Eats: Understanding Food and Culture. New York University Press.
- Avramov, R. (2010).** Anhialo, 1906. Politicheska ikonomia na edin etnitcheski conflict. –V: Kritika I humanizam, 33 (3), 9-90. // [Аврамов, Румен. 2010. Анхиало, 1906. Политическа икономия на един етнически конфликт.- В: Критика и хуманизъм, кн. 33, бр. 3, 9-90].
- Dirks, R., Hunter, G. (2013).** The Anthropology of Food. Academia.edu /1901765/The_Anthropology of Food.
- Fonte, M. (2008).** Knowledge, Food and Place. A Way of Producing, a Way of Knowing. – Sociologia Rituals 48 (3), 200-222.
- Kirshenblatt-Gumblett, B. (1998).** Destination Culture: Tourism, Museums and Heritage. University of California Press. Barclely.
- Radoynova, D. (2010).** Garcite po balgarskoto Tchernomorie. Istoria i kultura. Burgas. Izd. Brijag. // [Радойнова, Диана. 2010. Гърците по българското Черноморие. История и култура. Бургас. Изд. Бряг].
- Scholliers, P. (2001).** Meals, Food Naratives and Sentiments of Belonging in Past and Present. – In: Scholliers (ed.). Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since Middle Ages. Oxford, New York. Berg, 3-22.
- Siebert, R., Dosch, A., Laschewski, L. (2006).** Germany WP6 country report for the CORASON project. http://corason.hu/download/wp6/wp6_germany.pdf.
- Stoilova, E. (2021).** Praznici i festivali na hranite: valorizacia na lokalnoto kulinarno nasledstvo. Plovdiv. Univ. izd. P. Hilendarski. // [Стоилова, Елица. 2021. Празници и фестивали на храните: валоризация на локалното кулинарно наследство. Пловдив. Унив. изд. П. Хилендарски].

Диана Радойнова

Университет „Проф. д-р Асен Златаров” – Бургас, България

diana_radojnova@abv.bg

AUTHOR'S DATA WERE PUBLISHED ACCORDING GDPR RULES AND PUBLICATION ETHICS OF THE JOURNAL (<http://www.math.bas.bg/vt/kin/>)

Received: *12 April 2022*

Accepted: *28 June 2022*

Published: *30 June 2022*

DOI: www.doi.org/10.55630/KINJ.2022.080105



KIN Journal, 2022, Volume 08, Issue 1

Science Series Cultural and Historical Heritage: Preservation, Presentation, Digitalization

Научна поредица Културно-историческо наследство: опазване, представяне, дигитализация

Научная серия Культурное и историческое наследие: сохранение, презентация, оцифровка

Editors

Prof. PhD. Petko St. Petkov
Prof. PhD. Galina Bogdanova

Редактори/съставители

проф. д-р Петко Ст. Петков
проф. д-р Галина Богданова

Copy editors

Assist. prof. PhD. Nikolay Noev
Assist. prof. PhD. Kalina Sotirova-Valkova
Paskal Piperkov

Технически редактори

гл. ас. д-р Николай Ноев
ас. д-р Калина Сотирова-Вълкова
Паскал Пиперков

© Editors, Authors of Papers, 2022

© Редколегия, Авторски колектив, 2022

Published by

Institute of Mathematics and Informatics
at the Bulgarian Academy of Sciences,
Sofia, Bulgaria

Издание на

Институт по математика и
информатика при Българска академия на
науките, София, България

<http://www.math.bas.bg/vt/kin/>

ISSN: 2367-8038