



Семейна снимка на баба ми Николина, дядо ми Александър, вуйчо ми Валентин и майка ми Цветана, circa 1957 г.
Силистра

Тази книга няма амбицията да ви засипе с хиляди сложни рецепти от нувел кузин, нито някаква балкантуристка носталгия. Целта е да покаже тайните в приготвянето на вкусна българска храна. Без да претендирам за изчерпателност, ще се опитам да подчертая хитрите трикове, които се използват в традиционната ни семейна кухня, които се предават от поколения и от приятелския кръг на моите родители. Книгата е своеобразен трибют на моята майка Цветана Зюмбюлева, която си отиде от този свят преди 11 години и макар да бе човек с кариера, химик по професия, умееше и знаеше толкова много неща, че често си мисля, че никога няма да има такива способни хора като тяхното поколение. Така че това е отдаване на почит не само на нея, но и на цялото ѝ поколение. Шапки долу!

Защо се казва буржоазна? Буржоа значи гражданин. Колебаех се дали да не я нарека провинциална или градска. Но всъщност книгата разказва за битовите навици на няколко поколения горна средна класа градски жители. В България има създадено от комунистическата пропаганда преклонение към селския живот и кенефа на двора. Вероятно заради носталгията по младостта на новосъздадените работници. През 60-те и 70-те на миналия век се извършва драматична по своя размер социална трансформация. Традиционният български дребен и среден селянин изведнъж става индустриален работник с всички произтичащи от това

промени. Тоалетната влиза вътре в жилището. Но това не променя лафа: „Отивам по вълка“. В цеховете народната власт прави душеве. Но идеята, че душът е всекидневна обязаност, трудно прониква. Може би традиционният селянин намира разхищението на толкова вода за буржоазна отживелица. Даже много се бях смял, когато един покоен приятел – Росен Янков, ми разказваше как архитектът на комплекса „Ленин“ (днес „Яворов“) в София не предвиждал апартаментите изобщо да имат бани, а само тоалетни и перални помещения, които после обитателите си пригаждаха на бани. Идеята на архитекта била, че щом има баня на „Ситняково“ и душеве край доменните пещи на „Кремиковци“, на социалистическия труженик не му е необходима персонална баня. След като след работа може да свали саждите от кокса, а в събота да отиде на теляк, който да му изтрие кирта, а после да се натряска с гроздова и уважи другарката, друга баня не му е нужна.

В родната къща на майка ми имаше две тоалетни. Вътрешната баня бе най-просторната баня, в която съм влизал изобщо – с дълга, 2-метрова вана, комод с 4 чекмеджета, два бойлера, мивка, тоалетна, оградена с параван. Отделно имаха и дворна тоалетна, но до която бе възможно да се достига и по топла връзка. Дворната тоалетна бе в един навес, където държаха дървата за огрев и се минаваше през т.нар. слугински стаи. Зимно време, като се палят печките, да не излизат на студа. Затуй смятам майка ми за голяма буржоазка и затова нарекох така книгата. Като видях обаче 900-те страници на Петър Стоянович, реших да бъда някак си по-смирен и да нарека книгата по друг начин – провинциалистка кухня или поне градска. Защото, ако някой е от сой, то е Петър Стоянович, аз съм си провинциален цървул. Но после осъзнах, че от гледна точка на продажби буржоазно е по-кликабилно, и накрая се спрях на дребнобуржоазна, като дребно е изписано с най-дребния шрифт. Между другото, книгата на Стоянович ме амбицира да издам моята. Аз реших да напиша тази книга, когато почина майка ми преди 11



Дядо ми Борис
Зюмбюлев се
снима в студио
с препарирано
кученце. Силистра,
срца 1928 г.

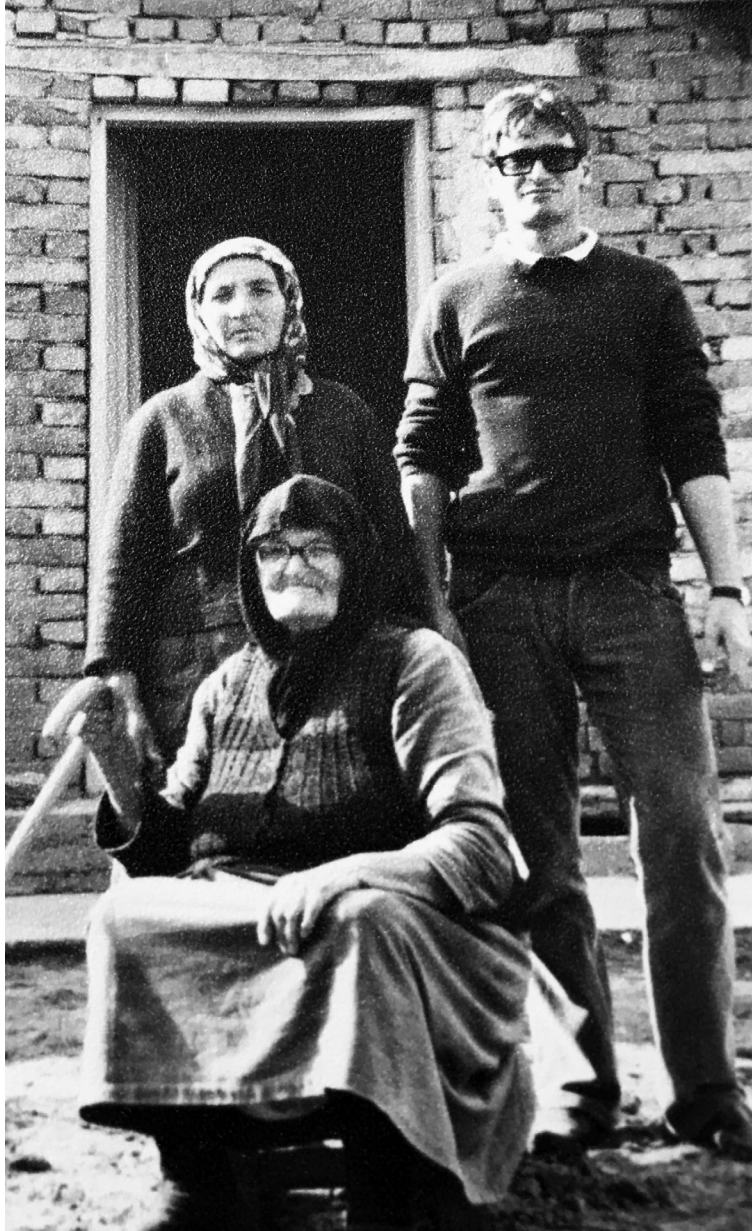
години, с цел да направя някаква форма на паметник. Гледам, в родната Силистра местните олигарси строят беседки на гробищата. Направили са на моята приятелка Ирена Русчева, изтъкнат адвокат, Явор Георгиев, най-големия в света производител на слънчоглед, и ноторноизвестния Младен Михалев. В Кърджали пък местните мюсюлмани правят чешми. На тамошните гробища чешмите са повече от самите гробове, но пък няма пейки. Аз не мога да зидам, но пък мога да пиша. И затова реших да съхраня паметта за майка ми, като превърна нейните тефтери в книга. Всъщност това не е толкова кулинарно, колкото историческо съчинение. Най-голямата дупка в историческата парадигма у нас е липсата на автентични описания на бита на населението през определен период. Всичките исторически книги са за разни герои, битки, въстания. Всичко знаем за Гоце Делчев, но не знаем какво е „драмска ракия и одринско вино“ – това узо от Драма ли е или ципура. А одринското вино мерло от Стамболово или от Любимец е.

Много бих бил щастлив, ако един ден студентите по история в българските университети пишат курсови работи за бита през XX век. Аз много обичам историята от малък и претендирам да я знам, и мога да разказвам поне колкото покойния Божидар Димитров. Тук още една вметка. Аз, като бях млад, исках да уча право и да работя като адвокат или следовател. Кандидатствах от казармата. Тъй като имам самочувствие, че много знам историята – българската и световната, за кандидатстудентските изпити се готвих активно по български. Щото много мразех да пиша литературни съчинения – какво исках да каже поетът. Затова се записах на кандидатстудентски курс по българска литература във Варна и всеки ден излизах от поделението и ходех на уроци при една възрастна учителка в някакъв варненски техникум срещу пожарната, почти в квартал „Петлешев“ (днес „Младост“), а служех в Туфла кула, между селата Звездица и Константиново – там някъде, срещу къщата на Костадин Костадинов от „Възраждане“. Първо хващах

селския рейс 37, после тролей от Македонския дом. Вечно ще съм благодарен на капитан Щерю Маринов, който не само ми позволи, но ме и назначи за куриер. Носех писмата на моряците, които получавах в пощенската кутия на Централната поща на Варна, зад Катедралата. В резултат на всичко това по омразната ми литература имах отличен 5,50, а по история слаб 2. И тогава нямах избор, освен да продължа с кандидатстването за журналистика. Имах 6,00 на писмения и устния по журналистика и накрая влязох първи по успех сред отслужилите младежи. Но тъй или иначе историята и правото си ги обичам и претендирам, че много ги знам. Всъщност 97% от тази книга написах преди няколко години на една морска почивка на малкото островче Амуляни до Света гора. Там е райско място, едно от най-хубавите, на които съм бил, а съм ходил в над 160 града по света и у нас. Аз съм с много бяла кожа и не мога да стоя на плаж повече от половин час. Ходя да плувам след 18 часа, като се скрие слънцето. А през деня стоях на сянка и я написах.

Започваме както във всяка готварска книга със супите и чорбите. Вероятно от френската класика, която в котловата храна на български се наричаше „първо“, макар да няма нищо общо с италианските прими. Хубавата чорба е достатъчно питателна и да е единственото ядене за обяд, вечеря или събуждаща закуска. А защо не и единственото ядене за деня.

Аз имах една прабаба по бащина линия, която живя 100 години, от които 72 като вдовица, тя не ядеше всеки ден в последните години от живота си. Имаше си всекидневни ритуали, които включваха пиене на алкохол и кафе, но не и всекидневно приемане на храна. Като се събудеше сутрин, пиеше едно турско кафе с три лъжички захар. Варяха ѝ т.нар. смес със смяна печена леблебия и тя все негодуваше – искаше чисто.



Свеќървата на мајка ми и моја баба Ганка
Зјумбулева, прабаба ми Дана, која доживя
100 години, и братовчед ми д-р Светослав
Марков, сiрса 1967 г., гр. Силистра

В 11 часа преди обед отиваше до хладилника, което не ѝ беше лесно, защото бе трудноподвижна. Ходеше с бастун, вероятно заради периферна съдова болест, от която страдеше. Но нямаше никакви централни поражения, тоест оглупяване – разказваше ми приказки, а веднъж ми спаси живота буквално. Бил съм на 4 години, нашите нещо чистеха таванските стаи. В родния ми дом имаше тавански апартамент, половината от който отдаваха под наем на студенти. Въртях се наоколо и намерих едно мънисто, вероятно от някое евтино бижу на някоя студентка в учителския институт на Силистра. Аз, като един истински доказан любопитко от малък, си го заврях в ноздрата и слязох долу в жилището, и вместо да обявя какво съм направил, се скрих под масата, за да не ми се карат.

Прабаба ми Дана, в описвания период на 96 години, си седи на леглото и ме наблюдава. След малко се появиха моите родители и тя им се развика: „Абе, вижте го това дете, нещо много се умълча“. След което по спешност в болницата.

Извикаха специалист УНГ д-р Несторов, той си сложи кръглото огледалце и с една дълга пинсета го извади. Ако го бях аспирирал в белия дроб, щях да си остана дотам или да претърпя тежка операция по отстраняване на четвърт бял дроб. Този орган има големи регенерационни способности и не е кой знае какъв проблем, но все пак.

Години по-късно, като ни блъсна един тир, и ми бяха счупени всички ребра – които не бяха счупени, бяха откачени от стернума (гръдната кост), но няха здраво ребро и имах тежка политравма, което наложи да бъда седиран един месец в реанимацията на Военна болница. Аз най-се тревожех за травмата на белия дроб. Докторите ми викаха: това ти е най-малкият проблем. Имаше един д-р Пирин Кутин, невролог, който каза: „Дай да ти видим главата, дали нямаш нещо друго. Дробът ще ти мине, ребрата ще зараснат. Но ако имаш нещо в главата, е опасно. И с 1/4 от белия дроб може да се живее“. От

тази политравма най-трайното последствие за мен е, че не мога да слагам аква-ланг. Но шнорхел може. Може и да мога да практикувам леководолазен спорт, но трябва да си направя някакви допълнителни изследвания. А аз в този живот съм доста изследван, затова, ако нещо не е жизненоважно, си го спестявам. На вратата на хладилника прабаба ми Дана имаше едно нейно си старо лимонадено шише със стъклена капачка (сецате се за тези бутилчици с механизъм за затваряне, в наши дни ги продават по железариите празни. Преди стотина години в тях са пълнели лимонадата и е имало над 100% рециклируемост. Защо над 100% – защото никой не хвърля тези бутилки, а продължава използването им. Не се изхвърлят капачките, които са прикрепени към шишето, но по функционален начин. Кронекорковите капачки се изхвърлят, а пластмасовите – вече са закрепени неподвижно по най-неудобния възможен начин), в което имаше самоделен ликьор, който си правеше от домашна ракия, в която разтваряше бонбони „Детска радост“. Винаги добавяше и по малко ментовка. Удряше един голям гълток на крак и това ѝ бе прехраната. Вечер ядеше по една чаша ошав от сливи. Лятото от пресни, зимата от сушени. Но редичко. В чашата ѝ сипваха по една слива и останалото бе сок от този ошав. Вероятно никой не ми го е казал, това са късни мои предположения, за подпомагане на чревния пасаж. През няколко дни баба ми, това е свекървата на майка ми, ѝ даваше по една купичка доматиена супа, която тя изяждаше с бял хляб. Месо не ядеше в този период от живота си – не защото бе вегетарианка или някаква религиозна, а просто нямаше зъби и не можеше да дъвче. Като навърши 100 – беше 7 месеца на тази възраст, и непрекъснато повтаряше: „Абе няма ли да ми никнат зъби“. По повод на градската легенда, че като изпълниш 100, ти никнат третите зъби.

Лично аз прояхох супи и чорби след 20-ата си година. След студентските сухоежбини ходехме често на гости на моя верен другар Николай Коджабашев,

който живееше в една кухня в комплекса „Заимов“, и той готвеше разни супи, на които, за да станат по-хранителни, сипваше по една кофичка майонеза. Дълги години бях отвлечен от супата заради травмираци преживявания в детската градина. До 20-ата годишнина имах мъчителни спомени как стоя цял следобед пред купичка от алпака, в която има блудкава желеобразна смес с неопределен цвят.

Супи прояхох, но погнусата към алпаката не ми е минала още. Между другото, и майка ми, буржоазката, се гнусеше от чинии от алпака, но не признаваше други тенджери – само неръждавейка, защото не им се кривяло дъното. Всъщност истинската буржоазка бе баба ми – майката на майка ми. Повечето рецепти и чалъми идват от нея. Тя бе завършила „Букурещкия Смолни“ – т.нар. Домакинско училище в румънската столица. Гимназия, която подготвя бъдещи домакини – възпитаничките му трябва да знаят чужди езици, да разбират от науки, но и да умеят да готвят и да шият, и да въртят домакинство. Баба ми никога не употреби думата цип – за нея това бе *fermoir* на френския, който бе учила. Като умря дядо ми, баба ми започна някаква работа като шивачка в ТПК. По причина да получи някаква пенсия, за да взема вдовишка добавка от дядо ми. Иначе цял живот бе работила това, за което бе учила – домакиня.

Затова ще разкажа за малкото супи, които майка ми правеше с вдъхновение, но сравнително рядко. Те са част от източноевропейската класика. Попадал съм на подобни в Украйна, в Румъния, в страните от бивша Югославия и в Австрия.



Майка ми Цветана Зюмбюлева пред купчина измити рефрактометри в лабораторията, която ръководеше

ОСНОВНИ ПРАВИЛА

Кои са основните правила, които трябва да се спазват при приготвянето на супа или чорба? Първо да изясним понятията – супа е течна храна с кремообразна текстура, докато чорба е храна, в която има парчета – месо, риба, зеленчуци, които не са хомогенизирани, но плуват в течност. В практическия български език обаче двете се използват като синоними и е трудно да се придържаш към точното им смислово значение всеки път. Например т.нар. шкембе чорба има кремообразна структура и е много по-близо до супата за разлика от т.нар. градинарска супа, която е повече чорба от всичко останало.

Майка ми готвеше 6 вида супи, повечето от тях наистина много рядко. Твърдя смело, че бяха много вкусни, защото спазваше правилата, които ще ви споделя сега.

Първото и най-важното от които е:

– Да не допуска никакви съсиреци вътре. Когато вареше продуктите, винаги събираще пяната – денатурирания белтък, много внимателно. Такава пяна се образува не само когато се варят месо или риба, но се отделя и при някои зеленчуци и варива. Това е изключително важно за добрия вкус и вид на супата. Заради столовото хранене у нас е популярна т.нар. агнешка курбан чорба. Според мен по-от-

вратително нещо за ядене не съществува на света. Веднъж съм ял истински селски курбан от овца. Това е нещо наистина изключително вкусно, но се приготвя без никаква застрейка и няма нищо общо с версията на „Обществено хранене“. Просто месото, лукът и лютите чушки врят дълго на жив огън през някой горещ летен ден.

Гореспоменатата „агнешка курбан чорба“ от рецептурниците на „Здрава храна“ се застрейва с пресечено яйце и изглежда като развалена. А консистенцията, която усещате, е твърде неприятна. Никога не съм ял повръщано, но винаги си го представям, че ще е нещо такова. То и от супата „пресечено яйце“ съм поглъщал 2 – 3 лъжици общо, защото и една стига, за да спре човек завинаги. Животът е твърде кратък, за да го пилеем с подобни занимания!

Супата трябва да бъде солена точно колкото трябва. Не трябва да е безсолна, защото добавянето на сол при сервиране не подобрява вкуса, а най-често го разваля. Не трябва и да е пресолена. Нормата, която трябва да се спазва, е 1 равна чаена лъжичка на литър смес – течност плюс материал. Това дава около половин процент соленост – 5 – 6 грама на хиляда. Като част от това количество трябва да бъдат осолени и месото или рибата, които се слагат вътре. Най-простият трик е да се осолят добре твърдите продукти, които влизат вътре. След това да се опита и ако е солена, се добавя вода. Така просто става повече, без да се получават грешки.

МНОГО ВНИМАТЕЛНО СЪС ЗАСТРЕЙКАТА! Всяка супа изисква своята застрейка и както може да подобри вкуса, така и може да го развали завинаги. Ако на всичко слагате смес от изпържено брашно, яйца и кисело мляко, вкусът винаги ще е еднакъв, и то не непременно добър.

Почвам с рецептите по честотата, по която ги правеше. Всъщност то е нещо като класация коя е най-вкусната.