

## ГАСТРОНОМИЧЕСКАТА КУЛТУРА КАТО МЕТАФОРА НА СБЛИЖАВАНЕТО И ОТДАЛЕЧАВАНЕТО МЕЖДУ ГЪРЦИЯ И ТУРЦИЯ

(СПОРЕД ГРЪЦКО-ТУРСКАТА КОПРОДУКЦИЯ „ЦАРИГРАДСКА КУХНЯ“ И  
ИЗДАНИЕТО „ГЪРЦИЯ И ТУРЦИЯ НА ЕДНА ТРАПЕЗА“)

---

*Здравка Михайлова*

От край време трапезата е символно място, натоварено с конотации за общуване и срещи. На софра хората се наслаждават по-добре на компанията, яденето се издига до ритуал, карнавал, вид празник, не само задоволяване на физически потребности. Именно това усещане и изживяване на софрата-трапеза, свързващо гърци и турци, отваря пролука в гипса на стереотипните представи на двата народа един за друг, опитва се да надмогне строгите демаркационни линии на предразсъдъците, да ги приближи към общото им минало, към споделеното географско пространство, в което живеят, да отвори типичните и за двете страни продукти и споделената им гастрономическа философия.

До двацети век Истанбул е бил най-големият европейски град – всички провинции от Тракия и Егейско море до Ефрат и бреговете на Черно море са работели за него, изпращайки там годишното си производство. Прехраната или недостигът на продоволствия са предизвиквали не един кървав бунт, затова и управляващите са отдавали предимство на “хляба на народа”, както подчертава в студията си “Византия” историкът Сирил Манго. Когато искали да изразят недоволството си от властващите, еничарите имали обичая от гняв да преобръщат казаните с дневната си дажба от месо и пилаф. Не случайно турската дума софра от арабски произход е основополагаща за културата на хранене и общуване във всички бивши владения на Османската империя; използвана в България и Гърция и до днес. До началото на XIX в. в цариградските домове храната била сервирана именно на такива ниски маси. Сътрапезниците седели около тях върху големи възглавници, а по-късно на ниски пейки, поставяйки върху коленете си продълговати кърпи, наричани “макрамета”. Разказите на чужди пътешественици, посетили Истанбул

описват празничните шествия, организирани от палата на Хиподрума – по повод големи победи и завоевания, но и след военни поражения, (за да бъдат по-лесно забравени от народа), в чест на раждането или обрязването на престолонаследник или по повод браковете на принцове и принцеси. В тях участвали всички еснафи на престолния град, покачени на платформи, изработени от захарни изделия и бадемова паста, представяйки в умален вид предмета на производство на всяка от продоволствените гилдии. Скулптурни композиции – на животни, птици, хора, екзотични същества – украсявали платформите на парадните шествия. След края им те били нарязвани на парчета, които били раздавани на зяпачите и тълпата. Евлия Челеби изброява четирийсет различни еснафа, свързани с храната на населението в Истанбул от XVII век, като бозаджии, производители на пастърма и каймак, касапи, мандраджии-сиренари, готвачи на агнешки главички, кръчмари, продавачи на розова вода и т.н. Според същия автор истанбулските гърци имали водеща роля в еснафите на собствениците на плавателни съдове, лодкарите и рибарите, кръчмарите, търговията на едно със зърнени храни, с пушена и солена риба и хайвер.

Константинопол или Цариград от край време е бил отправна точка в националното съзнание и митология на гърците. Следите на византийската култура и гръцкото присъствие от по-ново време са все още живи в града. Гръцко-турската филмова копродукция “Цариградска кухня” (2003) е изградена върху платното на “трапезната живопис”, родила не един изкусителен, гъделичкащ сетивата образ, в които храната е представена като страст, придаваща особен вкус на всички оттенъци на живота. Това е тема, отдавна позната на изкушените в киното от филми като “Като гореща вода за шоколад” по романа на Лаура Ескивел и по-скорошния “Шоколад” със Жюлиет Бинош, топяща трюфелите си в купички с лъскав шоколад. Храната е кръвообращението на човечеството, придаващо пикантен вкус на личните преживявания, форма на емоционално общуване, взрив от страсти. Гръцката кухня разполага с богато меню и от само себе си отправя покана за заснемането на “храноцентричен” филм.

Първият от известните ресторанти в Истанбул, споменат в основните международни туристически пътеводители, бил собственост на гърка Панделис Цобаноглу, дошъл като чирак в града през 1901 г. Всеки

ден по обед заведението му се изпълвало от избраното общество на мераклиите цариградски гурмети и чужденци – дипломати, министър-председатели, държавни глави. Тук обядвал гръцкият министър-председател Елефтериос Венизелос, когато посетил Турция през 1933 г., за да подпише с Кемал Ататюрк Договора за приятелство между двете страни. Гръцкият държавник дори подарил на Цобаноглу златната си табакера. Ресторантът е разрушен по време на погрома над гръцката общност в Истанбул през есента на 1955 г., известен като Септемврийските събития. Почти всички магазини и заведения, които били гръцка собственост, станали жертва на вандализма на разярената тълпа. Тогава Панделис обявил, че няма повече да отвори ресторанта. Но след намеса на кмета и префекта на Истанбул му било предоставено помещение на втория етаж над входа на Египетския пазар с изглед към Златния рог и му дали разрешително да открие първият турски ресторант в Истанбул. Според книгата на Сула Бози “Цариградска кухня: традиция от векове”, министър-председателят на Турция между 1950 и 1960 г. Аднан Мендерес, който бил едър поземлен собственик от Айдън, се научил да яде риба в “Панделис”. Когато щял да обядва там, поръчвал да приготвят любимото му ястие “месо с грах”, а Панделис настоявал да му предложи меню, култивиращо вкус към характерните за гръцката кухня рибни блюда.

Прицел на Септемврийските събития от 1955 г. е гръцката общност в Истанбул. Те са резултат от погрома, започнал след бомбен атентат, извършен в турското консулство в Солун, което се намира в родния дом на Кемал Ататюрк в града. В Истанбул е обявено извънредно положение, а в следствие са открити документални доказателства, че атентатът, както впрочем и събитията в Истанбул, са били инсценирани с помощта на подстрекаваната от правителството ултра-националистическата организация “Кипър е турски”. Разрушенията на фабрики, хотели, манастири, църкви, домове обхващат щети, които се изчисляват на стойност 150 милиона долара. Актът е предварително планирано престъпление с цел изкореняването не само на гърцизма, но и на арменската и еврейската общности в Истанбул. Подобна политика води до обедняването на турската нация от духовна и нравствена гледна точка, тъй като тя се откъсва от своето многовековно и уникално мултикултурално минало. Етническата многоликост разнообразявала разноцветните мазки в палитрата, с която е изрисуван културният и исторически облик на града, постепенно избледнява.

Филмът “Цариградска кухня” третира един исторически период и неговите социални проекции, като хвърля светлина върху условията, доминирали в живота на гърците, които биват екстрадирани от тяхната родна земя; проблемите на адаптацията, горчивината и разочарованието. Освен това е изпълнен с препратки към политическите игри, които често пъти се плетат зад гърба на народите в кулоарите на дипломацията като техни жертви всеки път стават нищо неподозиращите народи, които особено не ги е грижа за политическите интереси и искат само да живеят в мир. Възходът и разцветът на гръцката общност в Истанбул съвпада с началото на двайсети век и продължава с променливи спадове и подеми до 1922 г. В демографско отношение цариградският гърцизъм е представлявал 1/3 от населението на столицата, което тогава достигало един милион. След Малоазиатската катастрофа жизненото гръцко малцинство, което остава в Истанбул, макар и със значително присъствие и участие във финансово-икономическите дела на страната, преживява в атмосфера на засилена затвореност, наплашено и в мълчание. То полага усилия да се приспособява в рамките на възможното към все по-несгодните условия и забрани: на специалния закон за упражняването на определени професии; условията за мобилизация в армията; извънредния данък върху собствеността; Септемврийските погроми през 1955 г.; масовото екстрадиране от 1964 г.; забраните за свободни общностни избори; неблагоприятният регламент в областта на образованието и др. Всичко това довежда до драстично намаляване на неговата численост.

Заглавието на филма е заимствано от студията на гръцката етноложка Сула Бози. Родена е в Истанбул, там завършва философия, следва театрознание и театрален костюм. От 1967 г. се занимава с изследване на етно-антропологични аспекти от живота в Истанбул/ Цариград и малоазийското крайбрежие. От 1980 г. живее в Атина, участвала е в редица гръцки и международни етнографски симпозиуми. Автор е на студиите “Щампованите забрадки от Босфора” (Атина, 1989), “Копринените тъкани от Бурса” (Атина, 1991), “Цариградската кухня: вековна традиция” (Атина, 1994), “Кападокия, Йония, Понт: вкусове и традиции” (Атина, 1997), “Гърцизмът в Цариград: общността на Ставродроми-Пера” (Атина, 2002), “Малоазиатска кухня” (2008) др.

Тя е автор на статии за гръцката общност в Цариград/ Истанбул, поместени в осемтомната енциклопедия “Истанбул”, издание на Тур-

ската историческа фондация (1993–1995). Консултант е на гръцко-турската филмова копродукция “Цариградска кухня”, режисирана от Тасос Булметис, втория след “Моята голяма шумна гръцка сватба” през последните години гръцки касов бум, направил международна кариера със заглавието “A Touch of Spice”, прожектиран и в България със заглавие “Щипка лют пипер”. Студията “Цариградска кухня”, “овкусена” и със съответните рецепти, е издадена в Турция през 2002 г. Освен с големия касов успех, филмът привлече вниманието на критиката с режисурата и сполучливия кастинг на гръцки и турски актьори, сценичната си изпипаност и прекрасната музика на Евантия Ребуцика. Главното му преимущество е шрихирането на две различни култури – разгледани в една от техните пресечни точки – а именно кулинарните табиети и кухненските миризми като общ елемент на ежедневиия бит на двата народа – гръцкия и турския.

Ако “Животът е прекрасен”, “Кино “Парадизо” или “Пощалъонът” са сред любимите ви филми, “Щипка пипер” на режисьора Тасос Булметис е идеалният филм за вас: сантиментална история за едно момче, неспособно да се почувства у дома си в нито един от двата града на неговия живот – Истанбул и Атина. Турчин в Гърция и грък в Турция, младият Фанис се чувства у дома си единствено в кухнята, където приготвя рецептите, научени от жените в неговото семейство и от любимия му дядо, който му е дал знания за подправките докато всъщност му е преподавал уроци за чудесата на вселената. Дядото на Фанис – кулинарен философ и ментор, го напътства, че както храната, така и животът се нуждаят от щипка подправка, която да им даде вкус. Чудесата на подправките са в това как те въздействат върху човешките емоции (особено канелата, която е топла подправка и отваря сърцето към другите). Пиперът е като слънцето – горещ и изгарящ. Чувствата пламват или се уталяват напълно в зависимост от подправките и пулсират, изпращайки предавани от сетивата послания до ума и сърцето. Хората съдят един за друг или се окачествяват според това миризмата на кое ядене се е просмукала в дрехите им, връзките укрепват и сплотяват хората или ги раздалечават заради неволно използвана подправка в погрешно ястие в погрешния момент! Момчето пораства и става отличен готвач като използва уменията си, за да подправя с различни аромати живота на хората около него. Семейството му е разделено по принудата на политически обстоятелства, Фанис и родителите му неохотно трябва да заминат за

Атина. Трудно приспособяващ се на новото място, Фанис открива, че единственият му отдушник е готвенето, с което той се справя с преждевременна зрялост. Родителите му се тревожат заради стереотипно немъжкото му хоби и за назидание го заключват в кухнята. Това подтискане принуждава Фанис да се ориентира към по-прагматични, по-научни пътища и постепенно неговият свят започва да губи своя аромат. След години срещахме героя вече като четирийсет и пет годишен професор по астрофизика, живеещ в Атина, който решава да пътува до родния си град, за да се срещне отново с умиращия си дядо и любовта от детските му години – турчинчето Сайме. Там той открива, че е забравил да сложи малко повече подправки в собствения си живот. Едва при това пътуване душата му описва пълен кръг и отново чува зова към солта на живота. При завръщането си трийсет години по-късно в Турция през 1994 г. Булметис казва, че това е било пътуването в неговия живот, при което е осъзнал как трябва да изразява чувствата си.

Семейството от детските години на героя е обичливо и смешно, екранната образност е такава, че човек може да подуши готварските миризми, надигащи се от тенджерите в кухнята. Действието се върти около яденето и семейните трапези. Синдромът на Паркинсън у една от лелите на Фанис изчезва магически, когато в кухнята кипи вихрено готварство; щедри са похвалите на семейството, когато момчето се научава да готви; всеобщ смут настъпва, когато учителите му съобщават на родителите, че “той не е нормален”, понеже предпочита готвенето пред спорта. Отделните части на филма са озаглавени “Мезета”, “Основни ястия” и “Десерти”, но те няма да ви научат как да сготвите гръцка манджа, нито дори как да я конструирате. Кулинарното изкуство е също толкова мистериозно, колкото и същината на гръцкия живот. Описано е само въздействието на подправките и те свързват семейната история в едно цяло. Готварството е не само необходимост, то е самата същност на всяко семейно събиране, ключ към взимането на важни решения, забавление, предизвикателство и сърцевина на семейния живот. Филмът е проникнат от човешко присъствие и идентифицира силните прилики между двата народа, като ги представя по прекрасен емоционален и реалистичен начин. Гостоприемството, важността на семейството, готвенето и яденето като средства за укрепване на семейната и социалната сплотеност, любовта и уважението са някои от тези свързващи брънки между манталитета на гърци и турци. Гръцкият писател Петрос Мар-

карис, който е роден в Истанбул, определя тази специфична култура на града с нейните преживявания и спомени като “култура на домашното” – това е голямата история на анонимните цариградски фамилии. Култура, която се основава върху храненето, вкусовите възприятия, бродериите, ръкоделията, ковъорчетата, дори домакинските съдове... Между времето на “Локсандра” от едноименния роман на Мария Йорданиду (прев. Г. Куфов) и семейството от “Цариградска кухня” са изминали приблизително осемдесет години, но ако прочетете “Локсандра” ще откриете, че героите от филма продължават да живеят по същия начин: със същите ястия, вкусове, кухненско обзавеждане и съдове. От това предопределение не може да се избяга. Звучите от истанбулските пазари с разхвалването на стоката от амбулантните търговци, бакалничката на дядото Василис, украсените и подредени с вкус къщи от зидан камък, както и домакинствата от двете различни култури, които съжителстват в едно и също пространство, поздравяват се с “добър ден” и коментират злободневните новини, завързват приятелства, движат се под същото зимно небе на града, което не прави разлика между националности, са някои от елементите, които композират красотата на филма.

“Цариградска кухня” пожъна огромен успех не само в Гърция, където триумфира, спечелвайки няколко награди на 44-ия Международен кинофестивал в Солун, но и на международни фестивали като Трибека в Ню Йорк, с продажби от доста над един милион билети само в първите 22 седмици след пускането му по екраните. Театралният режисьор и актьор Тасос Бандис, изпълняващ ролята на дядото собственик на магазинче за подправки, е роден през 1950 г. в Истанбул. Неслучайно “Цариградска кухня” е неговата първа и последна (актьорът почина в началото на 2007 г.) роля в киното. “Четейки сценария, той сякаш ми разказваше за моето детство”, казва режисьорът. Както героите във филма, така и семейството на Бандис е екстрадирано от Истанбул през 1964 г. и се установява в Солун. Причина за масовото прогонване на константинополски гърци през тази година стават сблъсъците между гръцко-кипърската и турско-кипърска общности в новооснован независим Кипър.

Филмът е разказ за изгнанието и копнежа, съвпадащи с личните съдба на режисьора Т. Булметис и актьора Т. Бандис. Прототип на дядото Василис от филма е дядото на Булметис. Когато политически кроежи принуждават гръцкото семейство да напусне обичния Истанбул през 1964 г. и да замине за Атина, раздялата е мъчителна за родителите, но

още по-потресаваща за малкия Фанис, прекарал детството си в дядовия дюкян сред чувалчетата с омайни подправки. Принудата, на която трябва да се подчинят е, че всички цариградски гърци, които са гръцки поданици, трябва да напуснат страната. Онези, които притежават турски паспорт, какъвто е случаят с дядото от по-старото поколение, са изключени от екстрадирането. При завръщането си в Истанбул Фанис приготвя кюфтенца с канела и си спомня как дядо му е сравнявал подправките с планети: Булметис казва, че дядо му искал да свърже най-отдалечените неща във вселената като планетите и слънцата с най-близките от всекидневния живот каквито са подправките, за да направи момчето гражданин на вселената, да го накара да се почувства у дома си във всеки град по света. Срещата с приятелката му от детинство Сайме (в ролята турската актриса Басак Коклукайа) му разкрива тайната на един от уроците на дядо му за ароматните подправки: че канелата символизира планетата Венера и любовта към жената – сладка, но и нагарчаща. Подправките подчертават и метафората за “горчивите и сладки страни на живота в чужда страна”. Героят, от чието име се води и разказът във филма, споделя една от големите болки на екстрадираните от Турция гърци: “Когато турците ни изгониха защото бяхме гърци, гърците ни посрещнаха с неприязън понеже сме били турци”. (В гръцкият националистически речник обидното словосъчетание “турска семка” (τουρκόσπορος) обозначава точно тази категория прокудени.) Неотдавна в Англия излезе книгата на журналиста Брус Кларк “Два пъти чужденец”, която третира именно тези проблеми, породени от размяната на населението между Гърция и Турция след Малоазиатската катастрофа от 1922 г. и различните стратегии при тяхната адаптация в не винаги приветливата майка-родина.

Важна е и отликата, която режисьорът прави: гръцкото заглавие на филма е “Политики кузина” като първата дума е изписана с главни букви, върху които не се поставят ударения. На гръцки значението ѝ се променя в зависимост от ударението. Ако то е на сричката “-ли”, означава цариградска кухня, ако е на последната сричка “-ки” смисълът се променя на “политическа кухня”, алюзия за конфликта между Гърция и Турция и “магеренето” на дипломатически и политически сценарии. В различните страни филмът е прожектиран с разни заглавия: в някои е използвано наименованието на подправки, напр. в Испания “Щипка канела”, в немско-говорящите страни “Щипка кориандър”, а в Латинска



Америка “Солта на живота”. В България филмът бе прожектиран със заглавието “Щипка лют пипер” като превод на английското “A Touch of Spice”, с което той направи касов бум в англоезичния свят.

Без впечатляващата и разчувстваща музика на гръцката композиторка Евантия Ребуцика едва ли в киносалона биха се вадили толкова кърпички по време на прожекциите. Сцената на раздялата на семейството и сбогуването на Фанис със Сайме е сред най-трогателните и доказва от само себе си, че без музиката на Ребуцика, звучаща на фона на очертаващия се в зимния здрач силует на “Света София”, биха се ляли много по-малко прочувствени сълзи. Във филма могат да бъдат видяни едни от възможно най-красивите кадри от Мраморно море. Така резултатът е гръцки филм, който макар и пускайки в обръщение много от холивудските клишета и “рецепти” за успех, се гледа с удоволствие. Кинотворбата не е нищо повече от онова, което заглавието ѝ подсказва: един врящ казан, от който се надига невероятната миризма на триумф, дължаща се единствено на две-три подправки. Големият коз на сценария е, че следва хода на една обратна емоционална кулминация. Дори човек, нямащ никаква представа от съвременна политическа история, не би останал неразвълнуван, виждайки трите фигури, отдалечаващи се с куфари в ръка, поемайки по пътя без завръщане на балканските национализми от двайсети век.

#### ИЗПОЛЗВАНА ЛИТЕРАТУРА

1. **Mango, Cyril.** Byzantium: The Empire of New Rome. Scribner's, 1980.
2. **Μπόζη, Σούλα.** Πολίτικη κουζίνα: παράδοση αιώνων, εκδ. “Ελληνικά γράμματα”, Αθήνα, 2003. (Сула Бози, “Цариградска кухня: традиция от векове”. Атина, изд. “Елиника грамата”, 2003).
3. **Челеби, Евлия.** Пътепис. София, 1972.
4. **Μαρία, Γορδανίδου.** Λωξάντρα, εκδ. Βιβλιοπωλείον της Εστίας, Αθήνα, 1999.
5. Петрос Маркарис за филма “Цариградска кухня”, вестник “Елефтеротипия”, притурка за книги “Вивлиотики”, 21.11.2003.
6. **Clark, Bruce.** Twice a Stranger: The Mass Expulsions that Forged Modern Greece and Turkey. Granta Books, 2007), 304 pages.