



Кулинарен ренесанс на Северозапад

Богата е земята, обградена от върховете на Стара планина, Дунав и Искър. Северозападна България е една голяма загадка, а кухнята ѝ е непозната за повечето хора. Митичната планинска земя Турлакия се прелива романтично чрез подбалканските склонове в богати равнини. Хълмистият Златен рог и безкрайната шир на Златията окрасяват поречието на Дунав, където са най-дебелите черноземи.



Торлаците са планински хора, занимавали се основно с отглеждане на овце. Има предположения, че името им идва от „торло“ – кръгли кошари за стада. Те се хранят предимно с млечни продукти и с малкото зеленчуци, които успяват да отгледат. Типично ястие е „бел муж“ – прясно безсолно сирене, което се загарява, докато се стопи, бърка се на каша и се поднася.

Всякакви млечни продукти са широко използвани в торлашката кухня, наред със сушените червени чушки, зелените чушки и зелените домати. От сушени люти чушки, краставици, оцет и вода се прави косачко кисело – идеална лятна супа за горещините, нещо като първообраз на таратора. Торлашка лютеница за бърза консумация

се прави от зелени чушки и домати. С яйца също се приготвят разнообразни ястия – запържени, с чушки, с праз. Тиквеникът и супите от зелени са друго любимо ястие от торлашко време. Днес автентични ястия от Турлакия можете да опитате в селата от Чипровско и Белоградчишко, както и на торлашките празници – съборите в Чупрене и на прохода Кадъ Боаз.

Към равнината кухнята става по-богата, там чушките и доматите се ползват добре узрели, за разлика от хладните планини. Около Червен бряг и другите по-топли райони типично ястие е лютиката. Прави се от печени червени чушки, печени домати и лук. Някъде се добавя настъргано яйце, както и сирене. Само зеленчуците, печени предварително, са основа на пиле лютика.

Ако тръгнем да събираме традиционни селски рецепти, най-богата е кухнята на селата от Златния рог. При огромното плодородие това не е чудно. Близо е и Дунав, откъдето се лови риба. Традиционната рибена чорба във влашките села се прави от печена на огън риба, която се пуска в бистър зеленчуков бульон. Разбира се, всичко става най-вкусно на огнището, в черните котли, ползвани преди тенджерите да навлязат в битата. За власите пълнените чушки и сармите са често приготвяно и празнично ястие. Пълнени чушки се правят само с ориз и зеленчуци, а ако е празник – задължително с месо. То може да е смляно или да е ситно накълцано. Сармите обикновено са с месо, рядко са постни, и се увиват в листа от кисело зеле или пресни лозови. Зелевите сарми са широко

разпространено ястие и отвъд Дунав, във Влашкия регион на Румъния.

През зимните пости пълнените чушки с боб заменят тези с месо. В селата от Дунавската равнина чушката е на особена почит, използвана във всякакви състояния и комбинации. Дали българите са пренесли традицията или са взимствали от съседите – вече е трудно да се разбере.

Около Дунав рибата, естествено, е широко използвана в кухнята. Особено е, че се предпочита съвсем прясна. Обикновено рибарите излизат рано сутрин, изкарват каквото се улови и до 11 часа всичко вече е разпределено по кухните за обяд и вечеря. Около Видин и Лом освен рибена чорба се прави и саламура – тя е леко пикантна, по-гъста и ако ви предлагат, е грях да се откаже. Кухнята е с изчистени вкусове и се подчертвя този на основния продукт. Подправки не се смесват безразборно, обикновено всеки продукт се комбинира с конкретна подправка и се готви стриктно с нея.

В почти всяко село покрай Дунав се пази традиция да се месят фини тестени изделия. Козунаци задължително по Великден, със стафиди, бадеми и орехи. Хлябът в старото ежедневие е бил с квас, трябвало е да издържа десетина дни и се е правел от не толкова фино брашно. За празнични питки и баницы се ползва само най-финото бяло брашно, масло или чисто слънчогледово олио и качествено сирене. Плънки се правят и от зелени, а есента и зимата – от тиква.

Към края на XIX век през дунавските градове пристигат рецепти от кухните на Западна и Централна Европа. Виенското влияние е в апогея си и бързо достига и до малките градове и села към вътрешността. Оттогава са останали кейковете, щруделите с ябълки, домашните ликьори и тортите с млечен и маслен крем, дребните сладки. Прабабите ни са правили не толкова фини сладки, по-скоро вкусни и засищащи курабии с ядки, кристалчета захар, понякога с петмез и други сладки продукти, които се срещали в далеч по-голямо изобилие от бялата захар.

Турлашки и влашки рецепти ще споделим в следващи публикации.

Да ви е сладко! ♦

