

Суджукът – 2500 години българска връзка

Една безпримерна битка за възраждане на истинския вкус на месото.

„Младите хора вече нямат вкус към естественото месо“, казва Румяна Добрева, собственик на фирма „Боби“, лицензиран производител на първия у нас кулинарен продукт, вписан в Европейския журнал на защитени географски наименования – „Горнооряховски суджук“.

Осем думи, истински апокалипсис за народ, чиято цяла няколкодеветна история е свързана с месото

Някогашните българи, номадски народ, не са земеделци – те са смятали разораването на земята за намеса в работата на тъмните сили, тревожено на царството на мъртвите, пише доц. Иван Лазаров от Великотърновския университет, затова се хранели основно с месо и млечни продукти. Изрязвали са ивици месо и са го поставяли на гърбовете на конете, като то се е осолявало от потта на животните. Придобивало и плоска форма. Осоляване и пресоване на месото се среща и при Аспаруховите българи. Така се е появила пастърмата. Абсолютно траен продукт, дело на българския етнос от незапомнени времена. Български, въпреки че The Oxford Encyclopedia of food and drink пише, че продуктът бил византийски, наречен от турците *paston*.

Разбира се има информации и за получаване на пастърмата по описания горе начин при воините на Атила, който неизменно се свързва с българи (ние няма да употребяваме нищо незначещи определения като хуно-булгари, протобългари и други).

За да приключим с пастърмата, от която ще произлязат суджука и луканката, допълваме, че тя се дели на обикновена и кайзер. Втората е наречена така, защото има царски аромат и вкус, запазена свежест на месото под получената на повърхността коричка, както и с подправките.

И докато все още имаме необработено месо, както и при осоляване след пържене и съхранявано в специални съдове, пристъпва се към един по-висш етап на получаване на траен продукт – суджука и луканката.



Продуктът е готов за пазара

Вероятно пръв е бил суджукът

Колкото и оскъдни да са данните, думата (а думата се ражда след продукта) е засечена да се среща преди 2 500 години сред представители на българския етнос. Има го при уйгурите, чиито потомци и до днес се срещат в Синдзян – уйгурски автономен район в Китай.

Австрийският учен Франц Миклошич доказва, че суджук е хуно-булгарска дума. Че е продукт на българи говори фактът, че суджукът се смята за национален продукт там, където преобладава български етнос: Татарстан, Казахстан, Киргистан (чучук), Узбекистан, сред чувашите. В Азербайджан се произвежда от овнешко месо. В началото, разбира се, се е произвеждал от конско.

Естествено, едва ли е имал днешната традиционна форма на подко-

ва, но съставът е бил този, за което потвърждение се намира в самото наименование. Суджук е производна дума на СУ (СУШ) и ДЖ (ДЖУ).

СУ от санскритски, широко навлязъл в езика на българите (стотици запазени и досега в диалектите), означава добър, дори много добър. СУШ в превод е изсъхнал, сушен. ДЖУ доказва второто ниво след цялото месо при пастърмата – означава раздробено, още и намачкано. Една от основните технологии в приготвянето на деликатеса. Но ДЖ има и друго значение – бут, едно от главните части на животното за месо за суджука.

Добавъчен елемент в представителни е, че неслучайно в думата за търговец на добитък присъства ДЖ – джамбазин, а за прекупвач е ДЖелепин. Специалните местности, по които добитък за суджук е пасял, едва ли случайно е свързано със СУ – суват.

Най-ранната датировка на суджук намираме в наименованието на остров в Черно море

до сегашния град Новоросийск, Цеменски залив. Днес в Новоросийск има жилищен комплекс „Суджук“. Остров Суджук, както и пясъчната ивица край морето Суджук коса, още Суджук лагуна, дори фар Суджук са датирани в 438 г. преди Христа. Това е учредяването на Синдското царство на династията на Спартакоидите – тракийци (според блестящият Ганчо Ценов – българи) от племето на Одрисите. Това царство съществува до 108 г. преди Христа.

Горе-долу по същото време се ражда и сестрата на суджук – луканката. При нея привидно няма проблем – историците (?) я смятат за италиански продукт. Понеже за първи път започва да се произвежда IV век преди Христа в град Лукания (Lucania), Южна Италия. Само дето тия историци от некомпетентност или недобросъвестност (по-сигурно и двете) не се интересуват, че в Лукания живее изцяло български етнос, наричан от гърците лукос, демек вълци, наименование завинаги свързано с българите – от болк – вълк. Луканката дори влиза в римска готварска книга от IV век преди Христа „De Re Cognitionaria“.

Всичко, писано горе за суджук, се отнася и за луканката, разликата е в използването тук и на свинско, което я прави по-свежа, както и повече подправки. Може да добавим и че обработката на месото се е извършвала със сатър върху дървени кютуци. В по-следващи времена суджук като сучок се споменава в църковнославянско евангелие от XI век, после, през написания 1303 г. „Кодекс команикус“, средновековно ръководство за католици-мисионери, за да могат да общуват с българи, кумани и номадски и тюркски народи. Така стигаме до VIII век, в който възкръсва производството на суджук.

Турската власт дори помага. Грижи се за оформяне на сувати, като по-широко се застъпват в Пазарджишко, Сливенско, Габровско, Търновско, Старозагорско, Ловешко.

Румяна Добрева, заела се, както сама определя „по донкихотовски“ да възроди най-българския кулинарен продукт, от опит е установила, че характерният за тукашното про-



Румяна Добрева

изводство вкус, не може да бъде постигнат другаде. Причината се крие в специфични природни дадености. Продукцията на „Боби“ е знак за качество, фирмата не допуска в името на по-бърза печалба да се нарушават старите, изпитани от майстори в занаята рецепти.

Румяна Добрева: „Ние доказахме, че в миналото Горнооряховският суджук е имал уникален вкус, че е стара местна традиция, която възстановихме...“. Румяна е собственик на фирмата „РА 03 БОБИ ООД“ – една от трите, които имат европейски сертификата за производство на запазен географски кулинарен продукт. Първият за България. „Продуктът трябва да отговаря на изключителни изисквания: животните да се хранят в липсващ другаде равнинно-хълмист релеф. Особености в климатичните условия – умерено континентален, влажност на въздуха, необходима проветривост... От особена важност се оказва развитието само в нашия край на специфична комбинация на благородните плесени Penicillium и Aspergillus. Те придават онова неповторимо другаде сухо бяло прахобразно образование, което възпрепятства гранясването на мазнините, гарантира за дълго време запазване на вкуса на продукта“, разказва г-жа Добрева. „В суджук на „Боби“ има само висококачествено телешко месо от животни на 12–18 месечна възраст. Телешкото месо съдържа уникален букет от белтъчини, мазнини, натрий, калий, калций, магнезий, фосфор, желязо, витамини Е, В1, В2,

РР... и още. За нашия суджук избираме само висококачествено месо: бут, гърди, плешка. Работим само с охладено говеждо, почистено от ципи, фасци, сухожилия. Слагаме малко калиева селитра, етеричномаслени подправки, без подобрители, фосфати, оцветители. Търговска тайна е получаване на аромата и вкуса. Престолява в специални помещения, пресова се, изсушава се, 15 дни се работи с душа, сърце и любов, съвременните технологии позволяват срока да се съкрати, но ние в името на клиента не си го позволяваме“.

Румяна Добрева не скрива болката си, че за унищожаване на вкуса към истинското месо допринася липсата на културата на хранене, предпочитания на евтиното, чуждестранното... И че е драматично да се ползва химия, за да се създават продукти, имитиращи суджук, за да се създава привлекателен вид. ◆

In memoriam



Борис Цветанов (1944–2022)

Борис Цветанов е роден на 10 декември 1944 г. в село Мокреш, Ломско. Живял е в Лом, София, Габрово, Плевен, Кърджали, Велико Търново, Горна Оряховица, Монтана. Учител (1968–1970), журналист в четири вестника (1970–1974), след пет уволнения е на свободна практика (1974–1990). Публикува сатира в десетки столични издания, има преводи в СССР, Полша, Чехословакия, Великобритания, ГФР, САЩ, Франция, Израел и др.

Не успяхте да видите публикацията си в нашия „Роден глас“ – почивайте в мир!