

Атанаска Станчева(Бугарија)

Институт за етнологија и фолклор со етнографски музеј
Бугарска академија на науките
е - маил: atanaska.stancheva@gmail.com

ОБИДИ ЗА ГРАДЕЊЕ ОДРЖЛИВ ЖИВОТ ВО РУРАЛНИТЕ ОБЛАСТИ. ПРИМЕРОТ СО ПРЕЗИДИУМИТЕ НА СЛОУ ФУД

Апстракт: Целта на оваа статија е да го набљудува начинот на кој се имплементираат глобалните идеи на движењето Слоу фуд (Slow Food movement) за одржливост и зачувување на биодиверзитетот на храната на локално ниво. Студијата испитува различни модели и стратегии на животни стилови во руралните средини, како што се традиционалните начини на производство на храна и алтернативниот туризам, фокусирајќи се на улогата на семејството во процесот на основање, имплементација и нивно одржување. Претставени се перцепциите на локалното население во врска со идеите на Слоу фуд и локалните производи. Од суштинско значење за создавање одржливи стратегии на живеење се личните ресурси, претприемачката визија и владините регулативи поврзани со традиционалната домашна храна.

Клучни зборови: одржливост, рурални области, животен стил, движење Слоу фуд, семејни претпријатија.

Вовед

Ослободувањето на ресурсите на глобално ниво и постигнувањето одржлив развој се прашања чиешто значење се зголемува толку што меѓународните организации, владите и научниците се поттикнуваат да бараат решенија. Бугарија е, исто така, дел од овие процеси, а идеите за одржливост заедно со глобалните трендови беа воведени од главните актери, особено од меѓународните и националните невладини организации. Некои од нив се обидуваат да увезуваат идеи и модели што ја претставуваат нивната перцепција за одржлив развој во руралните средини со цел да ја спречат депопулацијата и да доведат до нивна ревитализација. Како дел од ЕУ и поради различни глобални фондови е достапна финансиска поддршка.

Развојот на руралните области е меѓу приоритетите на Европската Унија. Според Извештајот за рурален развој од 2013 година, овие области

претставуваат 52 % од нејзината територија и 23 % од нејзиното население. Тие се поддржани од Заедничката земјоделска политика (ЗЗП), која обезбедува субвенции на два главни начини – директни плаќања и заедничка организација на пазарите (I столб на ЗЗП) и политика за рурален развој (II столб на ЗЗП). Податоците за Бугарија наведени во Програмата за рурален развој 2014 – 2020 покажуваат дека руралните области сочинуваат 81 % од територијата и 39 % од населението. На европско ниво овие региони треба да се справат со голем број предизвици како што се депопулацијата, стареењето, зачувувањето на културниот пејзаж и побарувачката за рекреативни простори (Sutherland et al. 2015: 2). Во овој контекст, заштитата на животната средина и можностите за живот се тесно испреpletени и стануваат важен фактор во обидите за одржлив развој во руралните средини.

Целта на оваа статија е да се покаже како глобалните идеи и модели на Слоу фуд во развојот на руралните области беа воведени, конструирани и имплементирани локално од страна на актерите. Студијата разгледува три тела на Слоу фуд и стратегии за живот на локалното население, фокусирајќи се на улогата на семејството во процесот на основање, имплементација и одржување. Истражувањето ги поставува следните прашања: какво е влијанието на Слоу фуд во руралниот развој, во колкава мера се прифаќаат глобалните идеи од страна на локалното население, какви се нивните културни репрезентации на овие процеси, дали овие политики создаваат вистинска корист за локалното население и кои се пречките со кои се соочуваат во обидите за градење стратегии за живеење.

Проучувањето на односите меѓу луѓето и нивната околина не е ново за мене. Мојата работа на оваа тема започна во 2013 година кога започнав истражување за мојата докторска дисертација¹. Оваа студија е продолжение на моите претходни наоди, со посебен акцент на улогата на семејството во создавањето на одржливи егзистенции во руралните средини². Се базира на етнографски набљудувања и длабински интервјуа спроведени во текот на периодот 2013 – 2018 година со главните учесници што ги промовираат глобалните идеи за заштита на животната средина, организацијата Слоу фуд и локалните жители, кои се обидуваат да остварат одржливо живеење во руралните средини. Сите имиња на испитаниците се променети, и сите транскрипции на интервјуата се мои.

Теоретска рамка

Глобален дискурс за животната средина

Во оваа студија го следам разбирањето на Котак за новата еколошка антропологија, која се лоцира на „пресекот на глобалните, националните,

1 Мојата докторска дисертација „Еколошките движења во постсоцијалистичка Бугарија. Културните практики и граѓанската активност“ беше успешно одбранета во јануари 2017 година на ИЕФЕМ, БАН.

2 Ова истражување е финансирано од Програмата за поддршка на млади истражувачи и докторанди при Бугарската академија на науките.

регионалните и локалните системи, проучувајќи го исходот од интеракцијата на повеќе нивоа и повеќекратните фактори“ (Kottak 1999: 23). Глобалниот дискурс за животната средина станува сè поважен во Бугарија. Кеј Милтон (Kay Milton) ја дефинира како транскултурна, која не е врзана за некоја посебна група или локација, туку тече низ културните граници во рамките на глобалната мрежа на комуникација (Milton 1996: 170). Таа, исто така, дава дефиниција за движењето за човековата околина како „загриженост за заштита на животната средина преку човечки напори и одговорности“ и како „вид културна перспектива“, посебен начин на разбирање на светот, и како такво „има импликации и се изразува во она што луѓето го прават“ (Milton 1996: 33). Во оваа смисла, преземањето акција за градење на одржливи животни стилови во руралните средини добро се вклопува во дефиницијата на Милтон за движењето за животната средина. Како што забележува Даузингс (Duijzings), глобализацијата не е само наметнување одозгора; таа, исто така, вклучува процеси на преговори, хибридизација и заедничко создавање, вклучувајќи и глобални и локални актери (Duijzings 2013: 18), и јас се интересирам за прашањето на „културните триења што произлегуваат од средбите и интеракциите“ (Tsing 2005: xi) помеѓу глобалните и локалните културни перспективи.

Одржлив развој и одржливост

Терминот ја добива својата прва официјална дефиниција во Извештајот на ООН „Нашата заедничка иднина“ (1987), имено: „Одржлив развој е развој што ги задоволува потребите на сегашноста без да се загрози способноста на идните генерации да ги задоволат своите потреби“ (Извештај на Светската комисија за животна средина и развој 1987: 41). Потоа, одржливиот развој станува официјална политика што ги следи принципите и препораките за акција формализирани во разни документи и договори. Според антрополозите Хелен Копнина (Helen Kopnina) и Еленор Шореман-Оимит (Eleanor Shoreman-Ouimet), општата цел на одржливиот развој – нешто што е посебно важно за општата идеја за „одржливост“ – вклучува изнаоѓање стратегии за промовирање на економскиот и општествениот развој на начин што ја избегнува деградацијата на животната средина, прекумерната експлоатација и загадувањето. Според авторките, од 1980-тите, одржливоста е дефинирана како интеграција на еколошките, економските и општествените димензии кон одговорното управување со природните ресурси. Тие заклучуваат дека одржливоста на животната средина се однесува на одржување на природата или природните ресурси за луѓето и за нечовечките видови, дека општествената одржливост промовира еднаквост, здравје и човекови права, а економската одржливост се однесува на одржување на благосостојбата на луѓето, правична поделба на ресурсите (Kopnina, Shoreman-Ouimet 2015: 4–11). Карл Маида (Carl Maida), исто така, ја гледа одржливоста како концепт што ги има предвид општествените,

економските и еколошките фактори во рамките на човечките заедници, кои мора да се гледаат интерактивно и систематски (Maida 2011: 1).

Социологот Андреас Ниф (Andreas Neef) ја нагласува комбинацијата на општествените, економските димензии и димензиите на животната средина за постигнување на одржлив развој во руралните средини. Овие аспекти заедно со одржливата рурална егзистенција се од суштинско значење за подобрување на глобалната безбедност на храната, за заштита на водните ресурси и за зачувување на земјоделските екосистеми и биодиверзитетот. За Ниф постојат две можности за одржлив развој во руралните средини. Првата е нивното финансирање од Заедничката земјоделска политика, а другата е развој на маркетиншки пристапи засновани во заедницата или кооперативни здруженија на производители што заедно ги нудат своите производи на пазарот. На овие две можности тој додава уште една – поттикнување на ревитализацијата на руралните области и признавање дека тие можат да обезбедат услуги за општеството што го надминуваат производството на храна. Тука спаѓаат општествени, културни и еколошки услуги, како што се зачувување на природното и културното наследство, забава и многу повеќе (Neef 2015: 317–320).

Копнина и Шореман-Оимет мислат дека значајно прашање е како да се биде одржлив. Според нив, одржливоста не е лесно да се постигне бидејќи „бара информации и знаење што поединците, општествата, владите или корпоративните чинители или не ги поседуваат, само делумно ги поседуваат, не сакаат да ги прифатат или да дејствуваат и/или не можат да постигнат“ (Kopnina, Shoreman-Oiumet 2015: 5). Верувањето на другите антрополози е уште поекстремно. Јошуа Локјер (Joshua Lockyer) и Џејмс Ветето (James Veteto) веруваат дека „широко промовираниот концепт на одржливост е, во крајна линија, утописки по природа; тоа е добра состојба кон која треба да се стремиме, но, всушност, не може да постои, освен во теорија“ и „и покрај најголеми напори, не знаеме точно како изгледа едно одржливо општество“ (Lockyer, Veteto 2013: 1). Според Кеј Милтон, човечките суштества немаат „природна“ наклонетост за одржливо живеење со својата животна средина (Milton 1996: 222). Во својот текст, Лук Смит (Luke Smyth) обрнува внимание на специфичната карактеристика на антрополошката критика на одржливиот развој – „аргументот дека проектите за одржлив развој честопати не успеваат првенствено да им служат на интересите на целните заедници и, во голема мера, се приспособуваат на желбите и очекувањата на вклучените надворешни чинители, како што се странските донатори, невладините организации и државата. Ова може да се објасни низ посебното внимание на дискурсот за одржлив развој спрема загриженоста за животната средина; ова резултира со доминантен дискурс што ги привилегира етските перспективи во вакви проекти, а го дискредитира локалното знаење“ (Smyth 2011: 78).

Одржливо живеење

Во текот на изминатите неколку децении, Јан Скоунс (Ian Scoones) смета дека животната перспектива е централна во дискусиите за руралниот развој. Според него, различните пристапи нудат разновидни согледувања за начинот на кој сложените, руралните животни стилови се вкрстуваат со политичките, економските и еколошките процеси (Scoones 2015: 1–6). Во неговата работа Скоунс ја наведува најопштата дефиниција, која, исто така, е појдовна точка за развој на пристапот за „одржливо живеење“: „Живеењето ги опфаќа можностите, средствата (вклучувајќи ги и материјалните и општествените ресурси) и активностите за средства за живот. Живеењето е одржливо кога може да се справи со стресовите и шоките и да ги надмине, да ги одржува или подобрува своите способности и средства, притоа не нарушувајќи ја природната база на ресурси“ (Conway, Chambers 1992: 6, цитирано кај Scoones 2015: 6).

Обнова на врските помеѓу културата и природата. Проекти за екокултурна ревитализација

Различни стратегии за живот може да се сметаат како проекти за екокултурна ревитализација, па оттука и важноста за воведување на терминот. Сара Пилгрим (Sarah Pilgrim) и Џулс Прити (Jules Pretty) веруваат дека обновата на врските помеѓу природата и културата е основен предуслов за решавање на многу глобални економски, еколошки, општествени и културни предизвици и би требало да доведе до долгорочно здравје на човечките и еколошките системи. Тие сметаат дека поделбата помеѓу природата и културата не е универзална и во многу случаи е производ на модерната индустриска мисла, обликувана од потребата за контрола и управување со природата. Според нив, дури и кога се смета за дихотомија, јасно е дека природата и културата се спојуваат на многу нивоа, кои опфаќаат системи на верување, општествени и институционални организации, норми, приказни, знаење, однесување, јазици, а како резултат на тоа постојат меѓусебни повратни информации помеѓу културните системи и околината, со промени во едната што доведуваат до промени во другата. Пилгрим и Прити ја формулираат нивната теза дека издржливоста може да биде најсилна кога врските се одржуваат или се обновени и кога човечките и биолошките системи дејствуваат заедно. Според нив, биодиверзитетот сега е препознатлив предуслов за здравјето и истрајноста на екосистемите, како и суштински предуслов за одржливиот живот, здравјето на луѓето и за многу други општествени цели (Pilgrim, Pretty 2010: xii–xiv; 1–2).

Пилгрим, Самсон и Прити мислат дека проектите за екокултурна ревитализација се добра можност за обнова на врските помеѓу природата и културата. Обично, неиндустриските заедници на повеќе локации преземаат активности за враќање или одржување на нивните единствени верувања

и практики преку овие проекти, кои се движат од шеми за поддршка на ловците и локалните политики за храна до јазични иницијативи и екотуризам. Според нив, сите проекти за ревитализација имаат слична цел: да ја одржуваат или да ја вратат културата од локалните народи и да ги поврзат нив со земјата за долгорочно индивидуално и општествено здравје (Pilgrim et al. 2010: 237).

Постпродуктивност

Во овој момент е важно да се воведат уште еден основен концепт за подобро разбирање на процесите во руралните средини – постпродуктивност. Според Алмстед и др. (Almstedt et al.), тоа е повеќе идеја и политичка амбиција отколку императив и неповратна промена на руралната економска активност (Almstedt et al. 2014: 297). Исто така, тоа е „дискурс во јавната политика за поместување на руралните места од примарното производство и кон 'новата' економија“. Авторите се обидуваат да ја дефинираат постпродуктивноста во споредба со продуктивноста. Додека второто се однесува на интензивното земјоделство со високи влогови и високи приноси, постпродуктивноста е „природ кон земјоделство што е еколошки чувствително, не е засновано на високи приноси и каде што земјоделците може да бараат неземјоделска употреба на нивното земјиште и ресурси за дополнување на нивните приходи“ (Almstedt et al. 2014: 299). Според Василики Галани-Мутафи (Vasiliki Galani-Moutafi), „руралното“ повеќе не се изедначува со земјоделството или со производствени активности, имајќи предвид дека тие често се модифицирани, напуштени или заменети со процеси на комодификација поврзани со новите модели на мобилност и можностите за претприемачка активност, како што е повторната валоризација на ресурсите (агропрехранбени производи, пејзажи и културно наследство). Таа смета дека новите трендови поврзани со моделите за одмор, туризам и комодификација, кои се потпираат на потрошувачката на знаци, спектакли, искуства и информации, повлекуваат повторна употреба на „руралното“ и „локалното“ (Galani-Moutafi 2013: 104).

Национален контекст

Политичкиот премин кон демократијата во 1989 година ја означил новата етапа во развојот на нашата држава, и таа беше дефинирана од Радост Иванова како „сразмерна само со најекстремните периоди во нашата историја“ (Иванова 1997: 5). Тоа доведе до „барање нови патишта... каде што секој треба да оди сам, на сопствен ризик“ (ibid.). Во овој период постоеја два спротивни тренда во односот меѓу селото и градот. Од една страна, како што забележува Милена Беновска-С'бкова (Милена Беновска-Събкова), врската со селото не е изгубена. Луѓе со „урбани професии“, млади семејства и пензионери продолжуваат да произведуваат храна за сопствена потрошувачка (Беновска-Събкова 2001: 251–252). Од друга страна, Јана

Јанчева (Јана Јанчева), анализирајќи ја колективизацијата во бугарското село, заклучува дека, замислена како социјалистичка модернизација, не ги остварува сите нејзини цели и задачи и на тој начин „станува причина за депопулација на селата“ (Јанчева 2015: 474). Уште еден бугарски етнолог, Надја Велчева (Надя Велчева), пишува за супкултурата на оддалеченото село. Таа забележува дека тие села стануваат периферија на позначајните процеси во градот поради активната миграција (Велчева 2009: 178). Според неа, старите структури на руралниот живот се уништени и не се заменуваат со нови, оставајќи ги оние што одлучиле да останат во селата без перспективи. Велчева смета дека главните проблеми во бугарските села се поврзани со ниската продуктивност во производството од мали размери и малиот интерес за растот на земјоделското живеење (Велчева 2009: 188–189).

Во меѓувреме, во периодот 2000 – 2007 година, започнаа разни програми и проекти со цел да се интегрираат политиките на ЕУ и да се запознаат земјоделците со програмите за рурален развој, градејќи капацитет за одржливо управување со земјиштето и промовирање активности што ги вклучуваат локалните заедници во решавањето на глобалните еколошки проблеми; одржливо земјоделство и одржлив рурален развој. Некои од проектите беа финансирани од Глобалниот фонд за животна средина и беа спроведени во соработка со Програмата за развој на Обединетите нации. Во овој период Бугарија како земја во процесот на пристапување во ЕУ, исто така, се потпираше на поддршката од претпристапната помош на програмата САПАРД³.

Барбара Целаруис (Barbara Cellaruis) смета дека управувањето со животната средина во поранешните земји од социјалистичкиот блок добило големо внимание по падот на Железната завеса. Таа, исто така, забележува дека биодиверзитетот и заштитата како глобален приоритет беа увезени во Бугарија во форма на проекти поддржани од Запад (Cellarius 2004: 3).

Таков е и случајот што го анализирам во оваа статија. Тој е поврзан со идеите и активностите на движењето Слоу фуд на локално ниво и градењето президиуми во три бугарски села.

Главни идеи и активности на Слоу фуд интернешнл

Филозофијата на Слоу фуд се засновува на гледиште за идниот свет каде што секој има пристап и можност да ужива во храната што е добра за него, добра за оние што ја одгледуваат и добра за планетата. Нивниот пристап се базира на концептот на храна што е дефиниран од три меѓусебно поврзани принципи: *добар*, *чист*, *фер*⁴. Што стои зад овие три принципи? Храната треба да биде *добра*, што значи дека по

3 За повеќе детали видете *Програма за развој на селскии райони* (2007–2013), 82–92.

4 Видете <https://www.slowfood.com/about-us/our-philosophy/>

„вкусот и аромата, кои се препознатливи за образованите добро обучени сетила, е плод на компетентноста на производителот и на изборот на суровини и методи на производство, кои на никој начин не треба да ја менуваат нејзината природност“. Чиста храна значи дека „треба да се почитува животната средина, и при преземањето одржливи практики во земјоделството, одгледувањето стока, преработката, маркетингот и потрошувачката, тие сериозно да бидат разгледани. Секоја фаза во синџирот на агроиндустриското производство, вклучително и потрошувачката, треба да ги заштити екосистемите и биолошката разновидност, да ги заштитува здравјето на потрошувачот и производителот“. Фер (храна) се однесува на „социјална правда, која треба да се оствари преку создавање услови за работа со почитување на човекот и неговите права и со можност да се генерираат соодветни награди; преку извршување на урамнотежени глобални економии; преку практика на сочувство и солидарност; преку почитување на културните различности и традиции“⁵.

Според идеите на основачот на Слоу фуд, Карло Петрини (Carlo Petrini), сегашниот агропрехранбен систем е неодржлив и мора да се промени. Тој смета дека традиционалните системи за храна создадени и развиени од страна на локалното население се одржливи. Петрини е убеден дека овие системи обезбедувале средства за живот на поголемиот дел од планетата со векови, притоа одржувајќи ја рамнотежата со животната средина. Така Петрини и активистите на организацијата бараат „одржливи методи на одгледување и преработка на производи“, секогаш со мисла за „зачувување на биолошката разновидност и зачувување на локалните прехранбени и производствени традиции“⁶.

Како што заклучува Даниел Филипон (Daniel Philpott), сите активности на Слоу фуд се „фокусирани на една единствена цел: поттикнување посебен вид економски развој наменет за воспоставување и промовирање заедници на храна што споделуваат вредности за квалитетна храна, направена од мали производители што користат еколошки одржливи методи на производство и плаќаат фер плати“ (Philpott 2015: 10). Врз основа на горенаведените принципи, една од главните активности на организацијата е зачувување на биолошката разновидност. За таа цел, во 2003 година е основана Фондацијата за биодиверзитет на Слоу фуд. Целта на Фондацијата е „да се промовира модел на земјоделство што се засновува на локалната биолошка разновидност и на почитување на земјата и локалната култура, кое е во хармонија со животната средина и има за цел да обезбеди суверенитет на храна и пристап до добра, чиста и фер храна за сите заедници“. Фондацијата координира и промовира различни проекти преку иницијативи како што се проектот Президиуми, Сандакот на вкусот, африканските градини, сојузи на готвачи и пазари на земјата.

5 Slow Food Manifesto for Quality, https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2015/07/Manifesto_Quality_ENG.pdf

6 За повеќе детали видете Carlo Petrini, *Buono, pulito e gusto: Principi di nuova gastronomia* (2005). Цитатите поместени тука се од бугарскиот превод.

Според мислењето на организацијата, проектот Президиуми стана „еден од најефикасните инструменти за вклучување во практика на политиките на Слоу фуд во земјоделството и биодиверзитетот“⁷.

Проектот Президиуми започнал во 1999 година и во моментот содржи повеќе од 500 президиуми и вклучува повеќе од 13 000 производители од целиот свет. Целта на проектот Президиуми е „да ги заштити традиционалните производи, традиционалните методи на преработка и руралниот пејзаж и екосистемите, кои се изложени на ризик од исчезнување, како и да ги заштити локалните раси и локалните сорти растенија“. За да се воспостават локални президиуми, потребно е да се исполнат два важни услови – еколошка и општествена одржливост или чисти и фер елементи. Следните чекори се детално опишани на официјалната страница на Фондацијата. Тие вклучуваат пополнување на формуларот за аплицирање со општи информации за производот или практиката со кој ги известуваат локалните субјекти на Слоу фуд за тоа и кој треба да го испратат до Фондацијата за биодиверзитет на Слоу фуд. Вториот чекор е посета на локалните координатори, добивање јасна слика за ситуацијата и идентификување на потенцијалните и можните проблеми на проектот. Следниот чекор е да се започне работа со сите инволвирани производители за изготвување на протоколи за производство, следејќи ги упатствата и прашалниците што Фондацијата за биодиверзитет на Слоу фуд ги става на располагање за различни категории производи⁸. Опишаните чекори се однесуваат на пристапот оддолу кон горе, при што локалната заедница е активен актер во создавањето президиуми. Дали станува збор за истиот процес во бугарските студии на случај?

Фондацијата Слоу фуд обично не ги поддржува проектите Президиуми директно преку финансирање на производството на производот. Поддршката на меѓународната организација на локалните проекти Президиуми се реализира преку активности како организирање обуки, промоција и поддршка, комуникација и создавање платформа меѓу производителите и готвачите, трговците на мало, експертите од целиот свет⁹.

Слоу фуд Бугарија

Глобалните идеи на Слоу фуд влегоа во Бугарија околу 2004 година преку својот главен локален активист – Марија, биолог, која работи како вонреден професор во Бугарската академија на науките. Таа е претседател на Здружението на конвивиумите на Слоу фуд во Бугарија, правен субјект

7 Видете <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-is-the-foundation/>

8 Видете <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/how-is-a-slow-food-presidium-set-up>

9 Информација објавена на официјалната веб-страница на Фондацијата за биодиверзитет на Слоу фуд, <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/slow-food-presidia/>

што го претставува здружението Слоу фуд во земјата, и е член на Одборот на директори на Фондацијата за биодиверзитет на Слоу фуд. Првата средба на Марија со идеите на Слоу фуд се случила за време на една конференција за генетските ресурси во Фиренца каде што презентирала нејзин труд. Таа вели дека ѝ се допаднале идеите на организацијата, и, по првичниот состанок со италијанските активисти, ја поврзале да организира локални производители од Бугарија да учествуваат на првиот Terra Madre Salone del Gusto во 2004 година¹⁰. Така таа и нејзините колеги ја започнале иницијативата за барање производители што би можеле да ја презентираат бугарската локална храна во Италија. Таа го опишува овој процес како „многу тежок“, бидејќи во тоа време никој во земјата не беше чул за идеите што Слоу фуд се обидува да ги промовира низ целиот свет. Според неа, локалните луѓе не можеле да разберат што всушност прават таа и нејзините соработници и што сакаат од нив. Марија смета дека ова е така затоа што нашата земја нема традиција да нуди на пазарот локални производи со долга историја. Како што наведува таа, моменталната ситуација е резултат на социјалистичката идеологија и владеење – „социјализмот направил огромен, огромен јаз кога земјата им била одземена на луѓето, а врската со земјата одеднаш била прекината“. Таа, исто така, смета дека социјалистичката политика, која таа ја дефинира како „пропаганда“, ги определува луѓето што ја обработуваат земјата како „непрогресивни“ и како „луѓе од пониска категорија“, наспроти „прогресивниот пролетаријат што работи во фабриките“. Така, сега луѓето што живеат на село не се горди на она што го прават и затоа не го ценат производот што го направиле, бидејќи тие не се „поврзани со тоа“ [со својата историја и традиција].

Марија многу добро знае дека социоекономските услови во Бугарија се сосема различни од тие во Италија каде што има традиција за утврдување на специфични производи за одредени региони. „Таму [во Италија и во Франција] сè е зачувано... го знаеш името на селото каде што се произведува специфично сирење 200 години“. Во Бугарија немате вакви информации бидејќи овие производи главно се домашни и остануваат во семејните домаќинства. Таа повторно нагласува дека ова е резултат на социјалистичката политика: „45 години сè што се прави [зборува за храната] се прави според бугарскиот државен стандард [и постојат само] 2 вида сирење, 2 вида кашкавал, 5 видови салама, и целата разновидност на производи што е зачувана во другите земји не е зачувана тука“. Првичниот поттик за развој на движењето во Бугарија дојде со поканата за учество на Terra Madre Salone del Gusto. Значи, пристапот на Слоу фуд во Бугарија може да се дефинира како поттик одгоре надолу, бидејќи локалните субјекти на здружување се активни актери што бараат традиционални домашни производи што не се видливи. Марија вели дека се обидуваат да го зачуваат она што сè уште

¹⁰ Меѓународниот форум се одржува од 2004 година во Торино, Италија, и собира производители и луѓе што работат во областа на гастрономијата, храната, глобализацијата и економијата од целиот свет. Слоу фуд обично ги финансира производителите да учествуваат на форумот и да ги продаваат своите производи.

е достапно како храна, начини на производство и успешна политика, па „луѓето треба да ги продолжат старите практики и со тоа да го зачуваат традиционалниот начин на живеење и животен стил“. Така локалната организација ги следи принципите на меѓународната организација – на официјалната страница на Фондацијата за биодиверзитет на Слоу фуд: „Не смееме да се задржиме на она што сме го изгубиле, туку да се фокусираме на она што може да го зачуваме“. Слоу фуд ги поддржува президиумите во Бугарија на „различни начини“, но главно преку промовирање на своите идеи и обезбедување стручна помош. Според Марија, локалните заедници обично не можат да проценат колку е вредно да се задржи традиционалната храна и традиционалните практики. Штета е што луѓето отстрана имаат подобро разбирање колку вреди тоа. Оваа изјава може да била вистина за почетокот на активностите на Слоу фуд во Бугарија, но не и сега. Во моментот, речиси секое село во земјата организира свој фестивал посветен на некоја локална и „традиционална храна“. Овие процеси се дел од феноменот на „реинвенција на храната“ (Grasseni 2007) – начин на повторно откривање и преоценување на храната како наследство, како културно наследство и како катализатор на нови форми на односи и начин на живот (Grasseni 2012: 198). Како што гледаме во случајот со гравот од Смиљан, локалните жители се активни во креирањето и развојот на политиката за нивно „повторно иновирање“. Слоу фуд се обидува да внесе нови вредности во начинот на кој луѓето ја гледаат храната и еден модел што треба добро да се вклопи во секој контекст. Како што ќе видиме, контекстот е комплексен, и секој случај има свои специфики.

Според Марија, важна улога во тешкотиите при спроведувањето на политиката на Слоу фуд има бугарската држава. Многу испитаници со кои зборувам велат „државата“, која ја претставуваат бугарската администрација, политичарите и политиката. Марија вели дека „државата не е добро поставена, не создава услови за луѓето да започнат мал бизнис во сферата на земјоделството или во обработката на некои производи“, „општо земено, малите луѓе на село не постојат за нашата држава“. Таа вели дека е „многу тешко да се мотивираат луѓето да продолжат“ да одгледуваат или да произведат одреден производ бидејќи постојат регулативи во државата што создаваат пречки за продажба на производите според законските прописи. Како што ќе видиме во случајот со зелените сирења, и европските регулативи и нивното спроведување од бугарската администрација се меѓу главните причини што президиумите престанале да работат. Петар Петров забележува дека земјоделците се особено „чувствителни“ на Европа бидејќи нивните активности и приходи се силно зависни и од критериумите и од субвенциите на Европската Унија. Постојат критики од земјоделците не само спрема аграрната политика на Европската Унија туку и кон нејзиното спроведување во Бугарија (Петров 2018: 21).

Анализирајќи ги прашањата на примена на глобалните идеи Даниел Филипон (Daniel Philippon) забележува дека „проблемот со идеологиите е што тие ретко ја рефлектираат реалноста од теренот, која е поразновидна и

покомплексна од кој било генерализиран систем на идеи што некогаш може да се очекува дека ќе биде застапуван“ (Philippon 2015: 7). Ист е случајот и во Бугарија, каде што секој президиум има свои специфични идеи, историја на развој, начин на работа и проблеми. Постојат шест президиуми на Слоу фуд, но јас ќе анализирам 3 во овој текст: гравот од Смиљан (смиљанскиа фасул), зеленото сирење черни вит и меурчето од Горно Драглиште.

Мојата теренска работа започна долго време откако Слоу фуд започна да работи со производителите во селата што ги испитувам¹¹. Во трите случаи постојат некои заеднички карактеристики. Трите села се лоцирани во планините, две по течение на реки. Селото Смиљан се наоѓа на 13 километри јужно од Смољан во Родопските Планини, а селото Черни Вит на 17 км од градот Тетовен, во Националниот парк Централен Балкан. Горно Драглиште се наоѓа во подножјето на планината Рила, на 10 километри од големиот ски-центар Банско. И покрај сличната микроклима, трите производи и президиумите имаат различни начини на развој.

Смиљански грав

Смиљанскиот грав (бугарски „смиљански фасул“) се произведува во селата лоцирани по целата горна долина на реката Арда, а неговото име потекнува од најголемото село крај реката – Смиљан. Според информациите што ги даваат локалните жители, овој грав секогаш расте во затворен планински предел, на мали земјоделски површини. Оваа локација е фактор за природната селекција на семето, знаење зачувано во локалните семејства и пренесувано од генерација на генерација. Парцелизацијата на земјиштето е уште еден важен предуслов за Слоу фуд. Затоа, луѓето до денес користат исклучиво рачно обработување на земјата, без механичка помош, бидејќи машините не може да се користат во овие мали парцели обработливо земјиште. Ова придонесува луѓето да го зачуваат стариот начин на одгледување на смиљанскиот грав, без производство на голема количина, но со висок квалитет. Според локалните жители и експертите, постои уште една единствена работа во одгледувањето на гравот: за време на сеидбата се сеат во комбинација неколку различни култури – на пример, ред или два грав, неколку редови компири, ред или два грав итн., а исто така, може да се засее и пченка. Иако во денешно време овој вид сееење има научно објаснување (различни култури земаат различни минерали од почвата), локалното население го открило ова низ сопственото искуство. Единственоста на смиљанскиот грав, според експертите, е определена од неговиот состав и квалитет¹², а за локалното население тоа се открива

11 Мојата теренска работа во Смиљан и Черни Вит се одвиваше во 2013 година, а во Горно Драглиште во 2018 година.

12 Смиљанскиот грав е каталогизиран од Институтот за растителни генетски ресурси „К. Малков“ – Садово и е дел од Националната генетска банка како растителен генетски ресурс.

главно според неговиот вкус, „тој е повкусен“, „се разликува во квалитетот на вкусот“, велат тие.

Моите истражувања покажуваат дека локалните жители се горди на производот, и во 2003 година тие ја следеа иницијативата на тогаш новоизбраниот градоначалник Стефан и одлучија да организираат Фестивал на смиљанскиот грав. Неговата филозофија се манифестира во неговите зборови: „Смиљанскиот грав всушност го направи нашето село познато, и ние му должиме нему барем некакво рекламирање... Ќе ви кажам дека, ако во нашата мала Бугарија, секој регион го рекламира она што го прави најдобро, можеби работите ќе бидат поинакви“. Во текот на мојата работа на терен, поранешниот градоначалник беше еден од активистите што започнаа да поставуваат политики за популаризација на регионот. Тој, исто така, сметаше дека смиљанскиот грав во ресторанските менија може да биде дополнителна атракција на туристичките услуги. Стефан би можело да се дефинира како „чувар на традицијата“, најважно за него беше да се зачува начинот на одгледување: „Сакам моите внуци да продолжат да одгледуваат смиљански грав така како што тоа баба ми го правеше“. Тој смета дека идејата не е да се произведат огромни количини, „не сакаме да правиме плантажи на грав“, туку да имаме грав за пријателите и познавачите и за продажба. Според Стефан, Слоу фуд ја поддржува локалната заедница во зачувувањето на смиљанскиот грав главно преку промоција и финансирање на патувањата на состаноците на Тера Мадре. Тој, исто така, вели дека таа организација не финансира директно производство на грав, но го поддржува проектот за создавање специјални етикети што го потврдуваат потеклото на производот и имаат за цел да го спречат неговото фалсификување.

Другата активна личност со која се запознав е претседателот на президиумите на Слоу фуд, Димитар. Тој ми претстави многу поинаква слика за интервенцијата на Слоу фуд во регионот. Според него, улогата на Слоу фуд за зачувување на смиљанскиот грав е значајна. Тој вели дека организацијата финансиски ги поддржува за правењето етикети, за учество на Тера Мадре и за размена на искуства – „ние бевме поканети многу пати во кооперативните делови од мрежата на Слоу фуд за да ни покажат како функционира овој систем во светот, притоа знаејќи дека тоа може да функционира и тука, исто така“. Тој истакна дека Фестивалот на смиљанскиот грав е основан од Слоу фуд, а потоа Општината одлучила да го прифати и да го поддржи. Тој вели дека дел од локалните жители на чело со Слоу фуд сакале да создадат фестивал на заедницата за храна и производителите по горниот тек на реката Арда и нејзината долина, но другите претпочитале фестивалот да остане таков како што си бил. Димитар смета дека тешко може да му се наметне идеја на локалното население. Моето истражување покажува дека на луѓето од Смиљан им е јасно дека смиљанскиот грав не се произведува само во нивното село туку и по целата горна долина на реката Арда. Информацијата што ми ја дадоа во Информативниот центар на селото беше иста. Тука туристите може да добијат информации за сместување и за

обележја во областа што ме води до заклучок дека областа се промовира како дестинација во целост.

Димитар признава дека сите локални жители не ги прифаќаат идеите на Слоу фуд, бидејќи „тоа е типична бугарска карактеристика, за луѓето е многу тешко да претпостават дека некој им помага несебично“. Тој вели дека околу 10 луѓе, кои биле финансирани од Слоу фуд за да учествуваат на Тера Мадре за да го продадат својот грав, почнале да гледаат на „смиљанскиот грав како на уникатен производ“ и, „откако се вратиле [од Италија], почнале да ги следат правилата и советите дадени од нив [од Слоу фуд]“. Димитар се надева дека „работите ќе напредуваат“, но смета дека развојот на политиката на Слоу фуд бара време бидејќи луѓето во Родопите се конзервативни и полека усвојуваат нови работи. Мојата работа на терен, исто така, покажува дека локалното население ја поврзува Слоу фуд главно со форумите на Тера Мадре каде што го презентираат и продаваат својот грав, но не ја прифаќаат нејзината филозофија. Стефан вели дека Слоу фуд го направи нивниот грав меѓународно познат поради учеството на овој форум. Покрај претседателот на президиумите, другите луѓе немаат ист став спрема принципите на движењето. Според Марија, локалните жители го сметаат производот „само како грав... тоа е само грав, ништо повеќе“. Таа смета дека тие не ја гледаат „храната [во овој случај, смиљанскиот грав] како еманација на културата на местото“. Таа смета, но исто така и ја споделува филозофијата на Слоу фуд, дека одгледувањето на дадени култури или производството на дадена храна е резултат на сложени односи низ годините меѓу луѓето и животната средина, во овој случај, поточно, меѓу почвата и климатските услови. Тие очекуваат од присуството на Слоу фуд различни видови придобивки, популаризирање на областа, дополнително привлекување на туристичките услуги и извор на финансиска поддршка за семејството. Процесот на „повторно откривање на храната“ (Grasseni 2007) започна пред активистите на Слоу фуд, и во овој случај, како што открива студијата, локалното население го цени производот. Во моментот не можам да ги дефинирам како конзервативни или дека тие полека ги усвојуваат новите работи, но сфаќаат уште една глобална идеја за важноста на чистата храна без пестициди и општата тенденција за враќање на поприродни начини: „Нашиот грав е еколошки чист, тој е различен, самото семе е различно. На крајот на краиштата, треба да се вратиме на автентичноста“.

Димитар, исто така, вели дека речиси секој месец луѓето од Италија доаѓаат да купат смиљански грав, што е голема поддршка за локалното население, бидејќи Италијанците го купуваат по повисока цена со цел да ги стимулираат производителите. Тој е убеден дека луѓето одлучиле да одгледуваат повеќе смиљански грав по интервенцијата на Слоу фуд во регионот. Според него, луѓето треба да го продаваат смиљанскиот грав по повисока цена¹³, бидејќи има огромна побарувачка на производот и обично не може да го купите преку целата година. Кога бев во Смиљан во јуни, сите

13 Во 2013 година смиљанскиот грав се продаваше по околу 8 до 10 лева за килограм.

жителите тврдеа дека во ова време од годината немаат грав за продажба, само за подароци и за гости. Значи Димитар смета дека, ако некој сака да купи смиљански грав, тоа ќе го направи без оглед на цената, а ако не може да си дозволи, ќе купи во помали количини. Јасно е дека тој целосно ја доживува филозофијата на Слоу фуд. Повисоката цена го одредува претворањето на „типичните и локалните производи во нови видови луксузни стоки“ (Grasseni 2012: 202). Смиљанскиот грав се трансформира во производ со додадена вредност, кој не се консумира секој ден.

Дали Слоу фуд успеала да создаде специфичен вид економски развој за локалните заедници? Моите истражувања покажуваат дека одгледувањето смиљански грав не е главна економска активност на локалното население, и, во многу случаи, тоа се мали семејни бизниси. Сите активности се во рамките на семејството, и тоа, од една страна, им помага да се зачуваат традиционалните техники. Од друга страна пак, локалното население не може да го зголеми производството на грав со цел да се постигне економска одржливост. Прво, поради специфичните услови во планинскиот предел и, поточно, малите парцели, а второ, затоа што луѓето гледаат на оваа култура како на активност за поддршка на семејниот буџет: „Ако некој мисли дека може да стане богат со овој грав, тоа не е точно, во овие услови на одгледување... сакаме да го зачуваме [традиционалниот] начин на производство, спротивставувајќи се на сè друго што станало комерцијализирано во глобализацијата“; „Гравот многу ми помогна да им помагам на моите деца [додека беа студенти]... гравот го поддржува вашето семејство не само како приход туку и како храна“, „тоа не е единственото занимање за никого, тоа е ризично производство, бидејќи има шанса да не наберете ништо“. Според Димитар, приходот од производството на грав не е доволен за целата година и е, исто така, нестабилен: „може да произведете максимум 500 килограми, од 2 ара... никој нема повеќе земјиште [од 2 ара]“; такви количини на грав „ви обезбедуваат околу 4 илјади лева годишно“, кои не се доволни за луѓето да се потпрат само на земјоделството како главно занимање.

Стефан вели дека немаше некој поголем поттик за луѓето да се одлучат да одгледуваат грав и земјоделството да стане главна окупација. Луѓето го одгледуваат гравот покрај другите активности, „за него не е потребно целосно да си посветен, ниту да го трошиш целото свое време“. Луѓето со кои разговарав имаат главно занимање, а земјоделството го перципираат, особено одгледувањето смиљански грав, како дополнителна активност. Тие не вработуваат луѓе за работа и се потпираат на неплатена работа на членовите на семејството. Производителите развиваат директни врски со потрошувачите и обично ги продаваат своите производи многу брзо. Од тоа можам да заклучам дека луѓето немаат тешкотии со продажбата на нивните производи.

Овие предуслови ме доведоа до заклучокот дека, во овој случај, гравот не може да обезбеди економски одржлив живот. Заедно со малите парцели, семејствата треба да се потпрат на сопствените ресурси за

финансирање на производството, бидејќи, според информациите од поранешниот градоначалник Стефан, Општината Смољан и сите други мали општини не се наведени како рурални области во официјалните документи и, соодветно, не можат да се кандидираат за финансиска поддршка од фондовите на ЕУ како што се САПАРД и Програмата за рурален развој¹⁴. Друг проблем, исто така, изнесен од страна на Стефан, е што во регионот нема граничен премин со Грција. Тоа влијае на развојот на туризмот како целина, бидејќи луѓето не можат лесно да патуваат меѓу двете земји и да комбинираат различни туристички атракции. Стефан исто така вели дека „државата“ не поддржува доволно мали производители, и субвенциите не можат да стигнат до вистинските луѓе што всушност произведуваат храна. Според Димитар, „државата“ создава многу барања и правила, кои им прават пречки на малите производители. На пример, осигурувањата што официјално регистрираните земјоделци се должни да ги платат се толку многу високи што мора да работите речиси цела година само за тоа.

Кон ова можам да додадам уште еден главен проблем за локалното население – со текот на годините смиљанскиот грав доби широка национална популарност, што резултираше со бројни фалсификати на неговото име преку продажба на големи количини означени како „смиљански“ во различни делови од земјата и во продавници, кои практично не може да се произведат по горното течение и долината на реката Арда¹⁵. За да го заштитат името, тие одлучија да регистрираат две правни трговски марки во Канцеларијата за патенти во Бугарија, за географскиот регион и за името на марката „Смиљан“ од 2007 година. Друг чекор, кој е поддржан од локалната организација Слоу фуд во иста насока, е дизајнирањето специјална етикета, која, исто така, го гарантира квалитетот и потеклото на гравот од селото од горната долина на реката Арда. Исто така се наведени и името и телефонскиот број на производителот. На овој начин, исто така, се стимулира директната продажба, која може да доведе до „повторно поврзување“ на збир на односи – производителите со нивниот пазар; потрошувачите со производот–процесот–местото и конечно на луѓето со природата (Kneafsey et al. 2008: 28–33). Мислам дека вистинското повторно поврзување со местото на производство е успешно, бидејќи, и покрај погоре спомнатите обиди за фалсификати, потрошувачите навистина се свесни за тоа од каде доаѓа смиљанскиот грав.

Создавањето услови за популаризација и заштита на смиљанскиот грав продолжи, и, во 2015 година, бугарскиот член на Европскиот парламент, Момчил Неков, во соработка со Слоу фуд Бугарија, креира кампања под мотото „Заштита на бугарскиот вкус“. Смиљанскиот грав се најде меѓу

14 Повеќе за „културата на проектите“ и имплементацијата на Заедничката земјоделска политика во Бугарија, видете во Петров, Петър, Иванка Петрова (съст.). 2018. Агрокултурни трансформации в условията на европеизация и глобализация. София: ИК „Гутенберг“.

15 Според податоците од локалниот координатор на Президиумот не се произведуваат повеќе од 25 тона годишно.

храната што има потенцијал да се кандидира за етикети за квалитет на ЕУ¹⁶ и уште еднаш да биде заштитен од фалсификати. Процедурата е во тек, и во меѓувреме локалните жители градат фабрика за законско пакување на смиљанскиот грав – идеја што датира од 2013 година. Последните вести од октомври 2018 година на веб-страницата на agronovinite.com информираат дека постапката за добивање етикети за квалитет на ЕУ продолжува, и локалните жители од 21 село се здружени во здружение што работи на европска заштита на смиљанскиот грав.

Оваа динамика сведочи за значењето на производот и за постоењето на свесност за неговиот потенцијал што постоел уште пред интервенцијата на Слоу фуд во Бугарија. Како што локалните жители многупати се изјаснија за време на мојата работа на терен, тие отсекогаш одгледувале смиљански грав и така и ќе продолжат. Со цел да постигнат одржливост семејствата мора да го комбинираат земјоделството со туризмот и да бараат различни стратегии за живот. Како што вели Вихра Баева во нејзиното истражување во истиот регион, „земјоделците не можат да си дозволат да ја развиваат својата активност независно од туризмот... руралниот туризам е еден од каналите за размена на локални производи и услуги“.

Зелено сирење черни вит

За разлика од смиљанскиот грав, Слоу фуд „измисли традиција“ за „бугарското зелено сирење“ (на бугарски „зелено сирене“)¹⁷ во едно друго планинско село Черни Вит кое веќе не постои. Тоа беше „повторно откриено“ во 2007 година за време на експедицијата на Слоу фуд интернешнл во која тие бараа нови и „уникатни храни“ за да бидат вклучени во нивната глобална мрежа. Овој производ почна да се здобива со популарност по интервенцијата од меѓународната организација. Неговата уникатност, според Слоу фуд, лежи во природното формирање на зелената мувла на површината на белото сирење, поставено во дрвени буриња. Движечка сила за развојот на производот, како и во случајот со Смиљан, беа повторно поранешниот градоначалник Тодор и неговата сопруга Калина, кои ја прифатија идејата на Слоу фуд и нивниот однос кон храната. Според нивните зборови, на почетокот голем проблем било тоа што рецептот за производство не бил

16 За повеќе информации видете https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels_en

17 Ова сирење се прави од свежо овчо млеко, кое по стврднувањето е покриено со мувла. За разлика од земјите со традиција за производство на вакво сирење, како Швајцарија, Италија и Франција, каде што повеќето млечни производи се вештачки инфицирани со габи, во Черни Вит зеленото сирење е производ на абиогенеза. Влажноста и специфичната блага клима се другите фактори за појавата на зелената мувла. Големите температурни разлики во текот на денот и ноќта, исто така, се утврдени од страна на експертите како важен услов за формирање на зелената мувла врз млечните производи. Квалитетот на млекото е исто така суштински. Тука е и претпоставката дека во овој регион се зачувани стада од расата овци од Тетевен измешани со каракачански овци, па затоа протеинскиот состав на млекото е поинаков отколку во другите делови на земјата.

зачуван, и локалното искуство за техниката на изработка и знаењето што требало да се пренесува низ генерациите не биле достапни. Тодор направил повеќе од 40 интервјуа со постарите жители на селото, обидувајќи се да открие како се правело сирењето, а одговорот што го добивал секогаш бил „едноставно, така се случува“. Тој, исто така, рече дека за селаните тоа било „прашање на случајност“, бидејќи, според нив, мувлата најмногу се должела на дрвените буриња. По бројни истражувања спроведувани повеќе од 3 години со меѓународно реномиран специјалист за сирење, консултант на Слоу фуд интернешнл, конечно бил откриен „рецептот“ за добивање зелена мувла. Покрај специфичните климатски услови, уште една важна состојка е составот на млекото, додека, пак, бурињата не играат значајна улога. Според Тодор, локалното население не го цени овој производ. „Тоа е нешто што се појавило – на некои им се допаѓа, други го фрлаат“. И покрај тоа што водечките компоненти тука се истражувањата на специјалистите, а не локалното знаење, на Тодор му е многу мило што „ја воскреснавме технологијата [за производство на сирење], која датира од почетокот на 20 век, и таа се покажа како најдобра“. Приказната од Тодор и Калина и податоците од официјалните веб-страници за зеленото сирење ме доведоа до заклучок дека во овој случај станува збор за „измислена традиција“ (Hobsbawn 1983). Очигледно тоа не е единствен случај, како што забележува Филипсон: „Слоу фуд се соочи со бројни критики дека организацијата е носталгична за митологизирање на 'локалното' измислувајќи традиции на храна исто толку колку што се зачувале“ (Philippson 2015: 10).

Според кажувањата на Тодор и Калина, благодарение на зеленото сирење и активно насоченото рекламирање, тие, исто така, го промовирале своето село. Во двата президиуми што ги анализирам, името на селото е дел од името на производот, и затоа не се рекламира само храната туку и селата од кои потекнува. „Тогаш јас создадов политика за селото“, рече тој, мислејќи на периодот кога бил градоначалник. Локалните луѓе многу добро разбирале што направил, и, според него, тоа има ефект. Сега, посетителите во селото прашуваат за зелено сирење по медиумската кампања во 2013 година: „државата си ја врши својата работа и создава услови за развој на туризмот посветен на одреден производ, а туристите имаат можност не само да вкусат зелено сирење туку и законски да го купуваат“.

Главниот проблем на овој проект на Слоу фуд е тоа што луѓето прават сирење од непастеризирано млеко што е спротивно на сегашната законска регулатива. Во времето кога зеленото сирење беше „повторно откриено“ и го промовираше спроведувањето на европското законодавство, националната политика и прописите за таков вид прехранбени производи беа на самиот почеток. Националната политика на Регултивата 26, која регулира директни испораки на мали количини на суровини и храна од животинско потекло, беше критикувана од страна на многу производители и од невладиниот сектор бидејќи се поставени високи критериуми, кои може да ги исполнат само големите производители. Според Тодор, бугарските државни власти не ги поддржуваат малите производители на млечни

производи официјално да го регистрираат нивното производство, бидејќи е полесно да се контролираат 2 или 3 млечни фарми во еден регион отколку 350 мали производители. Различни експерти, главно од невладиниот сектор, ги опишаа овие проблеми како недостиг на флексибилност во спроведувањето на националното и европското законодавство. Регулативата се менуваше многупати додека не се исполнија барањата на малите производители на млечни производи преку активно учество на невладините организации во процесот. По овие промени, многу од нив се поддржани од проектот „За Балканот и луѓето“¹⁸, кој им помага да го регистрираат официјално производството на млечни производи. Целта на проектот е да се покаже дека не е толку тешко официјално да се регистрираат по последните измени на Регулативата. Нивната поддршка на земјоделците не е само финансиска туку и стручна помош – објаснување на секој чекор во процесот на регистрација. Некои од регистрираните производители во рамките на проектот успеваат да создадат одржлива егзистенција.

Тодор создал мрежа од околу 10 производители, но, по инспекцијата од страна на државните власти¹⁹ во 2012 година, локалното население престанало да произведува зелено сирење. Тој вели дека тие државни органи „ги исплашиле локалните жители, велејќи им дека прават многу нелегални работи, и всушност ги натерале да се откажат [од произведувањето]... тоа е кошмар да се чувствуваш дека си криминалец во сопствената земја, тоа е неверојатно“. По инспекцијата, тие се обиделе да регистрираат мала млечна фарма, но наместо одговор, добиле листа на регулативи поврзани со кравјо, а не со овчо и козјо млеко. Со цел да се заштити зеленото сирење и да се понуди на пазарот, постоела идеја да се прави зеленото сирење во обична млекарница, но, според нив, тоа би ја променило целата идеја за домашен производ. Тодор е убеден дека производството на зелено сирење треба да се регулира, бидејќи тоа е „единствениот начин на кој луѓето го произведуваат, и се гордеат со својата работа“. Тој верува дека тоа би можело да стане главно занимање и луѓето да заработуваат за живот од него.

Според семејството, поддршката на Слоу фуд била многу важна за повторно откривање и заштита на производот – „без нивна поддршка веројатно ќе се откажеме“, „тие ви демонстрираат дека она што го имате е исклучително вредно... ви даваат можност да пронајдете колку луѓе низ целиот свет го ценат тоа што сте го направиле“. Во 2013 година, Тодор и Калина ја прифаќаат комплетно филозофијата на Слоу фуд. Мојот впечаток од средбата со нив е дека тие го сметаат зачувувањето на зеленото сирење како причина и сакаат да им покажат на другите локални жители дека би можело да се изгради успешен живот преку негово произведување. Семејството има и други работи, а правењето зелено сирење не е нивна главна економска

18 Целта на проектот е иста како и проектот Президиуми на Слоу фуд – да им се помогне на локалните заедници да направат фер живеење од природата, заштитувајќи ја на одржлив начин, видете Извештај за проектот, <https://www.bioselena.com/public/files/news/315/files/135.pdf>

19 Инспекцијата ја врши Бугарската агенција за безбедност на храната.

активност. Тодор бил најактивен во времето кога бил градоначалник, но потоа, како што раскажуваше, тој нашол друга „нормална причина“. Тие, исто така, го поврзале производството на сирење со развојот на локалниот туризам.

Сега, само мала количина се произведува како специјална понуда за туристите во еден локален хотел за дегустација.

Меурче од селото Горно Драглиште

Друг производ заштитен од президиумот на Слоу фуд е меурчето (на бугарски „нафпавок“ – сушено месо во свински мочен меур). Дијана, која е координаторка на президиумот, вели дека Слоу фуд има голема улога во зачувувањето на производството на меурчето, кое инаку би исчезнало. Според неа, во минатото, секое семејство одгледувало свињи и го правело ова специјално сушено месо, и тоа било вообичаен дел од активностите на луѓето. Таа смета дека тие, како локални жители, не го сметаат за нешто посебно и уникатно, а само надворешните лица може да го ценат како такво. Производството на меурчето е многу скап и долг процес, бидејќи се прави од најдобрите парчиња свинско, бут и плешка, а потоа мора да се суши на таван четири месеци во текот на зимата, по што се чува во пепел каде што созрева до 16 месеци. Традиционално, тоа се консумира во специјални прилики до септември на крајот на сезоната на жетвата и бербата²⁰. Производството на меурчето не е официјално регистрирано, но може да се понуди за дегустација во гостилниците, на пример. Дијана верува дека со неговата легализација ќе го промени вкусот и ќе ја изгуби својата посебност, па таа вели: „Секогаш беше така, толку многу години никој не му штети, нашите предци не беа толку глупави да ги трујат нивните семејства“. Мислам дека недостигот на озаконување е главната причина зошто неговото производство не се претвори во главна економска активност на повеќе локални жители. Дали во овој случај е доволно да се зачува еден производ за да се изгради одржливо живеење?

Дијана е производител. Како и другите, и таа имала одредено искуство во бизнисот. Важно е да се напомене дека таа имала друга работа, но одлучила да ја промени сосема случајно. Всушност, меурчето е една од работите по кои таа е добро позната, но, во овој случај, самиот производ не е доволен за да се изгради одржлива егзистенција. Дијана го комбинирала своето производство со гостинска куќа и, на тој начин, изгради стратегија за одржлива егзистенција за нејзиното семејство. Всушност, нејзиниот главен извор на финансиски средства е нејзината гостинска куќа, а во моментот таа го ангажира нејзиниот сопруг, нејзината золва и две локални бабички што работат таму. Куќата е во целост резервирана во текот на целата година, и бизнисот расте. Нејзиното семејство започна со една соба за гости и, чекор по чекор, го разви бизнисот, и сега тие имаат 5 гостински соби.

²⁰ За повеќе детали видете <https://www.fondazioneSlowFood.com/en/slow-food-presidia/meurche/>

Ставот на Дијана кон храната се совпадна со филозофијата на Слоу фуд, и очигледно е дека јадењата што таа им ги нуди на туристите се локални, направени од домашни производи од нејзиниот двор или од соседите и пријателите, полека приготвени. Таа ми раскажа дека соработува со други гостински куќи во селото и испраќа туристи таму кога нејзината куќа е полна, но тие секогаш јадат во нивната гостилница. Дијана вели дека таа не се плаши од конкуренција и смета дека е „природно да се работи во тим“.

Дијана им нуди на своите клиенти целосни услуги и „продава емоции“. Во куќата има мал „музеј“, каде што гостите можат да се облечат во традиционални бугарски носии или да научат некои традиционални занаети. Низ специјална програма ги претставува локалните обичаи и, на тој начин, ги пренесува луѓето „до [нивното] детство, да се сетат како било во минатото“. Бабичките не само што ги покажуваат занаетите и обичаите туку исто така имаат посебна улога како „аниматори“ за гостите – пеат песни, раскажуваат смешни приказни и наздравуваат.

Дијана е многу активна жена, која го задржала и локалниот дијалект. Нејзините зборови ме доведоа до заклучок дека таа е водечката сила на целиот проект. Сите го поврзуваат селото не само со меурчето туку и со нејзината личност. Поради нејзиното искуство низ годините, таа сфаќа дека не куќата, туку личноста е многу важна за успешно претпријатие: „можете да ја копираат мојата куќа 100 %, но не можете мене да ме копираат... На гостите не треба да им се даде само клуч и кревет, тие сакаат нешто друго, а не само кревет. Идејата е да имате забава, да направите нешто поинакво. Ние повеќе се потпираме на емоциите, на перформансите“. Дијана вели дека, исто така, е значајно да се „знае како да се чита и интерпретира тоа што е напишано“. Последново се однесува на вештината да ги слуша и да ги разбере препораките и советите од различни луѓе и потврдени организации. Таа смета дека веројатно успеваат затоа што на самиот почеток имале „вистински водачи“. Гостинската куќа на Дијана има сертификат „Зелена куќа“ (Зелена кџа) даден од Бугарската асоцијација за алтернативен туризам, која претставува квалитетна марка, која нуди адреси на B & Bs и мали хотели со локални домаќини што посветуваат посебно внимание на локалната природа и култура²¹. Сето ова ѝ помогнало да развие алтернативен туризам. Таа објаснува дека не ја ценела околната убавина до нејзината 45-та година, планините Рила и Пирин. Според нејзините зборови, нам како Бугари ни треба повеќе време да ја смениме нашата перспектива кон природата – „и не зборувам за 2 или 3 лица, туку за секого; ние не сме доволно зрели за идејата“.

Друга основна премиса за нејзиниот успешен бизнис и популарност, мислам, се нејзините редовни учества на телевизија. Последното, заедно со локалните баби, беше на многу популарната телевизиска шоу-програма „Фарма“, каде што тие ги подучуваа учесниците на традиционалните занаети и јадења. Тие, исто така, ја претставуваат Бугарија на туристички

21 За повеќе детали видете <http://www.baatbg.org/green-lodge/38/>

изложби со исти активности. Последна, но не и најмалку важна премиса се нејзините клиенти, кои ја препорачуваат куќата за гости на други. Дијана мисли дека туристите се најважни во промовирањето на гостинската куќа од уста на уста.

Како што споменав погоре, таа е водечка сила на бизнисот, но нејзиното семејство целосно ја поддржува. Таа и нејзиниот сопруг работат заедно и си помагаат меѓусебно. Нивните деца имаат различни работи, но исто така помагаат во нивното слободно време. Тие не можат да го издржуваат целото семејство со куќата во која работат само таа, нејзиниот сопруг, золвата и бабите. Дијана секогаш вели: „нема да се збогатите, но нема ни да умрете од глад. Добро е, убаво е“. Истиот став кон бизнисот го имаат и другите сопственици на гостински куќи како слоу бизнис. Тие се надеваат дека нивните деца ќе продолжат со оваа активност затоа што тоа би било вредно. Тие не се потпираат на субвенции од фондовите на ЕУ, туку земаат банкарски кредити за да ги реновираат куќите. Добиле само еден грант од Глобалниот фонд за животна средина. Веројатно поради тоа што не зависат само од таквото финансирање, со текот на времето тие стануваат одржливи. Тие сметаат дека стратегијата е да го развиваат својот бизнис чекор по чекор без огромни инвестиции. Уште еден сопственик на гостинска куќа во друг регион рече дека „нема гостинска куќа што може брзо да ги врати своите почетни инвестиции и веднаш да привлече клиенти“. Оваа изјава ме води до заклучок дека алтернативниот туризам може да се дефинира и како „бавен“ бизнис, бидејќи е потребно време тој како бизнис да стане и економски одржлив и постојан.

Заклучок

Идеите и моделите на Слоу фуд за создавање специфичен економски развој на локално ниво не може да се дефинираат со една единствена карактеристика. Трите студии на случај ги покажуваат нивните специфичности: различни контексти, нееднакви ресурси, различни културни претстави и различни животни стратегии. Јасно е дека постои несовапаѓање помеѓу идеите што Слоу фуд се обидува да ги спроведе како модели за одржлив рурален развој и вистинските резултати што луѓето ги остваруваат во обидите да ја обезбедат својата егзистенција. Начините на производство дефинирани како одржливи во минатото не можат да им овозможат сигурен живот на луѓето во овие области денес. Секој случај има специфични проблеми поврзани главно со државните политики и имплементацијата на европската регулатива во Бугарија. Сепак, пристапот на Слоу фуд од горе кон долу не бил доволен производителите да ја интегрираат оваа нова филозофија. Трите студии на случај покажуваат дека само еден производ не може да создаде економски одржлива егзистенција и обично се комбинира со туризмот. Другиот пример за претприемачките иницијативи во Источните Родопи покажува дека може да се постигне одредена економска одржливост преку комбинација на неколку

активности, како што се органското земјоделство, заштитата на природата и екотуризмот²². Како што гледаме од анализите, сите студии на случај се иницијативи на семејствата, но сите не може да прераснат во економски одржливи егзистенции.

Главното влијание на Слоу фуд е тоа што им покажува на локалните жители дека храната е дел од културата и може да им даде идентитет на регионите. Но, ние немаме долгорочна традиција во креирањето на вакви политики во руралните средини како Италија од каде што потекнува движењето. Сепак, студиите на случај покажуваат дека политиките за популаризација на местата и регионите преку производите успеваат, и имаме некаква ревитализација и постпродуктивна транзиција во овие рурални средини. Во некои случаи локалното население веќе го препознало тоа, но сè уште не го изразило во смисла на идеите на организацијата за одржливост. Говорејќи за глобалните идеи за одржливо земјоделство и развој, чистата храна и заштитата на животната средина се главните цели на невладините организации. Екологијата како културна перспектива меѓу локалните жители во руралните средини сè уште е на почетна точка.

Литература

- Барова, Вихра 2018. 'Глобализирацките ефекти на алтернативниот туризъм върху местните практики и производства (по материали от Смолянско)', *Аірокултурни трансформации в условията на европеизация и глобализация*, Петров, П., И. Петрова (eds.). 304-318. София: ИК „Гутенберг“.
- Беновска–Събкова, Милена. 2001. *Политически преход и всекидневна култура*. София: АИ „Проф. Марин Дринов“
- Велчева, Надя. 2009. *Преход и динамика на етническите процеси*. София: Парадигма
- Иванова, Радост. 1997. *Сбојом, динозаври, добре дошли, крокодили! Етнологија на промяната*. София: Академично издателство „Проф. Марин Дринов“.
- Петрини, Карло. 2016. Хубаво, чисто, справедливо. Основи на философията Slow Food. София: Издателство Жанет 45
- Петров, Петър 2018. 'Хич не ми трябва Европа, щом ще закриват мандрата и няма къде да си правя сиренето! За една пакостна нагласа', *Аірокултурни трансформации в условията на европеизация и глобализация*, Петров, П., И. Петрова (eds.). 19-32. София: ИК „Гутенберг“.

22 Видете Станчева 2018.

Петров, Петър, Иванка Петрова (eds.). 2018. *Аірокултїурни тїрансформации в условията на евроїеизация и глобализация*. София: ИК „Гутенберг“

Проїрама за развїтїе на селскїе райони 2007-2013, <http://www.dfz.bg/bg/programa-za-razvitie-na-selskite-raioni/>

Станчева, Атанаска 2018. ‘Съживяване на селските райони? Примерът на проекта „Новото тракийско злато“’, *Аірокултїурни тїрансформации в условията на евроїеизация и глобализация*, Петров, П., И. Петрова (eds.). 304-318. София: ИК „Гутенберг“.

Янчева, Яна. 2015. *Колектїивизацията в бълїарскоїо село (1948-1970)*. София: ИК „Гутенберг“.

Almstedt, Asa et all. 2014. ‘Beyond Post-Productivism: From Rural Policy Discourse to Rural Diversity’, *European Countryside* 4: 297-306.

Cellarius, Barbara A. 2004. *In the Land of Orpheus. Rural livelihoods and Nature Conservation in Postsocialist Bulgaria*. The University of Wisconsin Press.

Duijzings, Ger (ed). 2013. ‘Introduction’, *Global Villages*. 1-32. Anthem Press.

Galani-Moutafi, Vasiliki. 2013. ‘Rural space (re)produced – Practices, performances and visions: A case study from an Aegean island’. *Journal of Rural Studies* 32: 103-113.

Grasseni, Cristina 2012: ‘Re-inventing Food: The Ethics of Developing Local Food’, In: *Ethical Consumption. Social Value and Economic Practice*. Carrier, James, Luetchford, Peter G. (eds). 198-216. Berghahn.

Hobsbawn, Eric, Terence Ranger. 2004. ‘Introduction: Inventng Traditions’, In: *The Invention of Traditions*. 1-14. Cambridge University Press.

Kneafsey, Moya, Rosie Cox, Lewis Holloway, Elisabeth Dowler, Laura Venn, Helena Tuomainen. 2008. *Reconnecting Consumers, Producers and Food. Exploring Alternatives*. Oxford and New York: BERG.

Kopnina, Helen, Eleanor Shoreman – Ouimet. 2015. ‘The Emergence and Development of Sustainability’, In: *Sustainability. Key issues*. Kopnina, H., E. Shoreman-Ouimet (eds.). 3-24. Routledge.

Kottak, Conrad. 1999. ‘The new Ecological Anthropology’, *American Anthropologist* 101 (1): 23–35.

- Lockyer, Joshua; Veteto, James (eds.). 2013. *Environmental Anthropology Engaging Ecotopia: Bioregionalism, Permaculture, and Ecovillages*. Berghahn Books.
- Maida, Carl. 2011. 'Introduction', *Sustainability and communities of place*. Maida, C. (ed). 1-17. Berghahn books.
- Milton, Kay. 1996. *Environmentalism and Cultural Theory: Exploring the Role of Anthropology in Environmental Discourse*. London, New York: Routledge.
- Neef, Andreas 2015. 'Sustainable rural development and livelihoods', *Sustainability. Key issues*. Kopnina, H., E. Shoreman-Ouimet (eds). 311-328. Routledge.
- Philipon, Daniel. 2015. 'How Local is Slow Food?', *Think Global, Eat Local. Exploring Foodways*. Pimbert, Michel; Shindelar, Rachel; Schösler, Hanna (eds). 7-17. RCC Perspectives.
- Pilgrim, S., Colin Samson, Jules Pretty. 2010. 'Ecocultural Revitalization: Replenishing Community Connections to the Land', *Nature and Culture. Rebuilding Lost Connections*. Pilgrim, S., J. Pretty. (eds). 235-256. Earthscan.
- Pilgrim, Sarah, Jules Pretty. 2010. 'Nature and Culture: An Introduction', *Nature and Culture. Rebuilding Lost Connections*. Pilgrim, S., J. Pretty (eds). 1-22. Earthscan.
- Report of Rural Development in EU 2013*, https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/statistics/rural-development/2013/full-text_en.pdf
- Scoones, Ian 2015: *Sustainable Livelihoods and Rural Development*. Practical Action Publishing.
- Smyth, Luke 2011: *Anthropological Critiques of Sustainable Development*. Cross-Sections. – *The Bruce Hall Academic Journal* (Australian National University) 7, 77–86.
- Sutherland, Lee-Ann et. all. 2015. 'Introduction', In: *Transition Pathways towards Sustainability in Agriculture: Case Studies from Europe*. Sutherland, Lee-Ann at all. 1-15. Cabi.
- Tsing, Anna. 2005. *Friction: An Ethnography of Global Connection*. Princeton: Princeton University Press.

Internet sources:

<https://www.slowfood.com>
https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2015/07/Manifesto_Quality_ENG.pdf
<https://www.fondazione Slow Food.com>
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels_en
<https://www.bioselena.com/public/files/news/315/files/135.pdf>
<http://www.baatbg.org/green-lodge>