

РЕЦЕНЗИЯ

от доц. д.н. Мартин Иванов Иванов

катедра „Социология“, Философски факултет на Софийски университет „Св. Климент Охридски“

на дисертационен труд *„От ориза на Азия до чушките Америка. Една преплетена история на храната и кухнята в Османска България и съседните земи (от края на XIV до началото на XIX в.“* по процедура за придобиване на научна степен „доктор на науките“ в докторска програма „Антропология“ на Нов български университет в професионално направление 3.1. Социология, антропология и науки за културата с кандидат доц. д-р Стефан Иванов Дечев

1. Законосъобразност на процедурата

Със заповед на ректора на Нов български университет № 3-ПК-310/22.07.2024 г. съм определен за външен член на научно жури за провеждането на защита за придобиване на научна степен „доктор на науките“ в докторска програма „Антропология“ по професионално направление 3.1. **„Социология, антропология и науки за културата“**, 3. Социални, стопански и правни науки. Единствен участник в конкурса е **доц. д-р Стефан Иванов Дечев** – преподавател в докторска програма „Антропология“ в Нов български университет с решение на научното жури, взето на заседанието му на 30.07.2024 г., съм определен за рецензент.

Извършеният от мен преглед на хода на процедурата по допускане до участие в конкурса и по формиране на научното жури не констатира отклонение от предписанията на Закона за развитие на академичния състав в Република България и Правилника за прилагането му. Съгласно предоставените документи, кандидатът отговаря на минималните национални изисквания, поради което смятам, че процедурата е изцяло законосъобразна.

За изготвяне на настоящата рецензия са получени всички необходими за защитата документи, включително: дисертационен труд; автореферат; автобиография; списък с научните цитирания; списък на ръководените от кандидата докторанти; списък на научните публикации след получаване на научната степен „доктор“; таблица за съответствие с минималните национални изисквания, както и заповед за назначаване на жури.

2. Актуалност на тематиката

Дисертационният труд *„От ориза на Азия до чушките Америка. Една преплетена история на храната и кухнята в Османска България и съседните земи (от края на XIV до началото на XIX в.“* на доц. д-р Стефан Иванов Дечев поема по една от неутъпканите

все още пътеки в българската историография. На пръв поглед подобно твърдение може би звучи провокативно, особено на фона на богатите етнографски, агрономически, кулинарни и общо исторически научни изследвания. И все пак, както с впечатляващи детайли ни показва авторът, рационалното зърно, което може да бъде отсято от тази иначе твърде обемиста досегашна литература е недостатъчно, за да бъде конструиран дори повърхностен отговор на въпросът: Какви са историческите корени на онова, което днес сме свикнали да наричаме „българска национална кухня“? и свързаните с него подвъпроси: С какво се храни българинът през Късното Средновековие и началото на Модерното време?; Променя ли се и как в течение на времето диетата на „прадедите на съвременните българи“?

Вместо отговори на тези въпроси в иначе пребогатата литература по въпроса Ст. Дечев с пълно основание открива „някаква извънвремева, антиисторична „традиция“ и „народна култура“ (с. 24). Забелязва се целенасочен опит да се „архаизира“ появата и навлизането на отделни храни с отчетлив ориенталски или американски произход (с. 24). Налице е и „стремеж да се скрие участието на малцинствени етнически и религиозни групи в кухнята“ (с. 25) Притеснителна, според Дечев, е и „неохотата на българските автори да признаят османотурските влияния върху българската кухня“, опитвайки да припишат изконен български произход на немалко донесени от османците храни и ястия (с. 26).

Силата на дисертацията е, че от самото начало тя решително се отказва от романтичния и на места антиисторичен подход на предшествениците. Вместо това доц. д-р Стефан Дечев позиционира своята монография изцяло във фарватера на световната наука. А тя, както ни показва авторът, от няколко десетилетия е постигнала вече значителни пробиви в това научно поле: „Цялостното проучване на историята на храната и кухнята – към каквото ще се стремим на следващите страници – включва проследяването на богата гама от проблеми като природните условия; земеделските и животновъдни практики; производството на храна; движение на храните в пространството; отглеждането на хранителните култури; търговията с храни; придобиването на храна от съответните пазари и цялостното състояние на потребителската култура; развитието на кухните и готварството; ястията и тяхната консумация; моделите на потребление на храна; религията и храната с оглед на определени табути; производството, приготвянето и консумиране на храната и връзките на тези процеси с половите роли; еротизирането на храната и функцията ѝ като афродизиак и т.н. Особено интересен проблем представлява възприемането на храната както етнически и национален белег, както и формирането на модерната идея за „национална кухня“, нейната еволюция, изграждане, тематизиране и етапите, през които преминава този процес.“ (с. 8).

Позволих си този твърде дълъг цитат от дисертацията, защото той картографира огромните дефицити на съществуващата до сега българска литература и оттам – актуалността на темата и приносния характер на монографията. И нещо още по-важно:

именно в тази пълноводна интелектуална традиция вписва своето изследване и авторът, при който храната и храненето не могат да бъдат нито застинали етнографски категории, нито източник на патриотична гордост, нито – самоцел. Всъщност, те са интегрална част от един общ комплекс, включващ ежедневието на нашите деди, тяхната стопанска активност, социалната структура, в която участват и в крайна сметка – стават израз на тяхната култура. Защото „яденето е било винаги не само биология, но и култура“ (с. 11), а проучването му задължително трябва да събере в едно „история, социология и антропология“. (с. 17)

3. Обем и структура на дисертацията

Дисертационният труд е в обем от 546 страници и се състои от увод, шест глави, заключение и библиография, състояща се от публикувани пътеписи и ръководства, спомени, кулинарни книги, монографии и статии на български, сръбски, хърватски, македонски, френски, немски, английски, гръцки, турски и др. езици. Изрично е заявено (с. 7, 46), че дори в този си впечатляващ размер предложената ни монография е само част от един много по-всеобхватен изследователски проект, който при своя финал би разширил значително изследователското поле както по вертикала (достигайки вероятно поне до средата на XX век, а може би и до по-късно), така и по хоризонтала (добавяйки консумацията на питеята и тютюн).

4. Общ анализ на дисертационния труд

Целта на дисертационният труд е очертана съвсем ясно още на първите страници на *Увода*. По думите на самия автор, амбицията му е да ни представи: „една история на храната, начините на хранене и кухнята в османската провинция България и околните ѝ земи от 1396 г. до първите десетилетия на XIX в.“ (с. 7) Този разказ обаче съвсем не е самоцел и ще послужи в бъдеще за „оформяне на градивото на онова, което някъде през 30-те години на XX в. ще започне да се нарича „български народни гозби“, а през втората половина на миналото столетие... ще се тематизира и превърне в „български национални ястия“ и „българска национална кухня“ (с. 7). Така описаните цели впоследствие са конкретизирани с редица важни въпроси: Кога се появяват и как се налагат сред населението определени нови храни? Какво ядат всекидневно хората населяващи дадено пространство на различни социални равнища и от какво се предопределя тази консумация? В какви случаи се прибегва до услугите на пазара? Какво се купува там и от кого?...“ (с. 40)

Наред с целите на проучването Уводът включва определение на основните понятия (с. 41) и историографски преглед на богатата етнографска литература, историческа книжнина и изследвания на природните науки (с. 21-36). Последните бяха вече маркирани в настоящата рецензия, поради което не виждам смисъл да се спирам върху тях отново тук. Във финал на Увода не са пропуснати хронологическата рамка на изследването и

методологическите проблеми, които заради интердисциплинарността на темата отправят сериозни предизвикателства пред автора.

Навлизайки в същността на своето проучване *Първа и Втора глава* скруполюзно проучват всички храни и ястия, типични за Османска България, но и за околните ѝ земи – част или не от османския културен и хранителен ареал. Както може да се очаква, разказът тръгва от хляба, през ориза и тестените изделия, месото, зеленчуците, варивата и рибата. Някак необяснимо, поне за мен, обаче млякото и млечните произведения са изведени в отделна, втора глава. Вероятно за това, без да е изрично указано, за това свое композиционно решение доц. д-р Стефан Дечев се е водил от сериозното участие в приготвянето на повечето млечни произведения от представителите на малцинствени етнически и религиозни групи (юруци, власи, каракачани и пр.). Предвид характера на следваната от българите диета, ако изобщо би трябвало да се отделя някакъв параграф от останалите, то това би подходило най-вече на хляба, ориза и изобщо – на тестените храни.

Верен на заложената още в Увода рамка Дечев се стреми да удържа във фокуса си едновременно елитарната (дворцова) и ежедневната (селска) кухня, както и разполагащите се като медиатори помежду им – градове, заможни провинциални и централни елити, имарети, ханове, гостилници, дюкяни, еничерски корпус. Не са пропуснати нито „близката Европа“ (Сърбия, Румъния, Австро-Унгария, включително Трансилвания, Банат, Войводина и Босна), нито „високата кухня“ на италианските и испански градове. Именно тази плетеница от нива – вътрешни и международни – решително допринася за впечатляващото качество на наратива и позволява на да се позиционират много по-точно хранителните феномени по нашите земи и тяхната хронологична траектория. Същата поливалентност на фокусите позволява на доц. д-р Ст. Дечев да забележи важни детайли, които са убягнали на редица други изследователи преди него (за краставиците, патладжаните, направата на хляб, постите).

Същевременно, читателят остава с впечатлението, че на едни места разказът е по-плътен, отколкото на други, в които наративът изглежда по-разфокусиран (напр. за боба, за солта, месото). Може би не съвсем неминуемо е и повторното изследване на някои храни (ориз, плодове, боб и пр.) едновременно и в Първа и в Шеста глава. Тук, както навсякъде въпросът е в мярата и, струва ми се от по-схематичното представяне на тези храни в Първа глава, за сметка на по-детайлното им разглеждане в Шеста глава, общото изложение само би спечелило. Поне на мен примерите и информацията за султанските кухни и изобщо за Истанбул натежават (за риба, за кокошки) и като че ли би могло да бъдат понамалени. В параграфа за подправките (с. 159-166) авторът съвсем точно отбелязва незначителната им консумация от селските и градски низини, без обаче да се поясни, че вместо това те често прибавят до лук и чесън за овкусяване на храната си. Прави впечатление, че говорейки за сирената, „изобретени“ от власи, каракачани и юруци, пропуска спорадичните, но иначе прелюбопитни споменавания за „острите“ български сирена от Теофилакт Охридски или

Григорий Антиохийски. Изобщо, за предосманския период Ст. Дечев разчита почти изцяло на книгата на Й. Бенчева, чийто сведения би могло да се допълнят с иначе не лошите статии на Ал. Русев, Н. Хрисимов, Ал. Павлова и др.

И последно, при значителните „празни места“ в равнините – заради ниската гъстота на населението – и при възможностите за високопланински паши през лятото, струва ми се трудно защитимо твърдението на автора: „Преди османското завладяване в балканските земи [овцевъдството] то е главно поминък на пастирите власи“ (с. 174). На друго място пък се твърди, че „развитието на овцевъдството по нашите земи дължим на османците, които изграждат широкомащабна система за снабдяване столичния град с овче месо“ (с. 236). Власи или османци, но „ориентирането на българското население към овцевъдство е... нещо появило се именно в периода, който разглеждаме, и отнасящо се повече за конкретни региони и населени места“ (с. 466). Тук неминуемо се създава впечатлението, че под овцевъдство Дечев разбира само трансхумантното (полуномадско) и номадското като изключва далеч по-популярната сред българите „миграционна паша“. При нея в селища около и над 500 м надморска височина, в каквито всъщност живеят през периода мнозинството българи, горещите летни месеци се прекарват по планинските поляни, а през зимата стадата остават в *кошари* и *саи* близо до селото като се пускат по пожънатите вече ниви, окосените ливади и обраните земеделски участъци. Когато семейството притежава по-малко овце и кози, около и над 15-20, през лятото те се дават в сборни стада.

Горните несъгласия и предложения далеч не би трябвало да се разчитат като някаква особена критичност към текста на първите две глави. Напротив, като цяло техният разказ е увлекателен, изпъстрен с интересни наблюдения, често – коригиращи неоснователни тези, изказани по-рано в литературата. Например – за общият недоимък на българската трапеза, който превърнал „самото постене в не толкова трудно за осъществяване“ (с. 127), за готвенето почти изцяло без мазнини (с. 159) или за безквасният, печен в жаравата ежедневен хляб (с. 76, 456). Напълно убедителна е описаната картина за „твърде монотонната и сезонно ограничена храна“ на османските българи (с. 168)

Трета глава е също логически свързана с предните две глави, но за разлика от Втора глава обособяването ѝ звучи значително по-логично. Наративът тук се насочва към полуксозните и съвсем рядко срещани в ежедневието храни – плодове, ядки, подправки (сусам) подсладители (захар и мед) и сладкиши. При тях българският принос е очаквано минимален, но на мен поне би ми се искало да прочета какво е обяснението на доц. д-р Стефан Дечев за почти изцяло отсъстващите сладости от диетата на нашите деди. Доколко това се дължи на общата бедност (което обаче не би попречило да се ядат собствено произведените плодове, мед или орехи) или на някакви недоизяснени хранителни предпочитания.

Ако първите три глави са неминуемо по-описателни, оттук насетне разказът навлиза в значително по-аналитични и интересни за читателя води. Като съществен принос на текста

би могло да бъде отбелязано решението в *Четвърта глава* да бъдат проследени институциите, външните и вътрешните кулинарни влияния и основните ястия. Особено ценно е запълването на празнината между високата (султанска) и нисшата (селска) кухня чрез включването в повествованието на еничарския корпус, пазарите, хановете, гостилниците и дюкяните, които Ст. Дечев с основание разглежда като мощни канали за дифузия („процеждания на културна информация“ – с. 234) на изтънчените хранителни навици на османския елит към местните провинциални елити и към по-заможните градски слоеве. Важна е ролята и на ислямския постулат за благотворителност към бедните, който позволява поне част от изтънчените практики на висшия кулинарен свят да „се процедят“ надолу – към по-нисшите социални прослойки, макар и не към селската и градска беднота (с. 89, 246, 272). По-ограничен, но безспорно заслужаващ отбелязване, е приносът в тази посока и на християнските манастири (с. 312-316).

В същия аналитичен дух е развита и следващата *Пета глава*, в чийто фокус попадат присъстващите, но и отсъстващи кулинарни контакти. С араби, перси, номади, италианци, немци, власи, руси и пр. Откровено, но съвсем убедително защитено заключение на доц. д-р Ст. Дечев е, че „Българска храна или кухня напълно отсъства“ (с. 373). За сметка на това наблюдаваме една общоимперска, османска кулинарна култура, една „османска кулинарна империя“ (тук връзката със световната система на И. Валерщайн е целенасочено търсена от автора – вж. с. 510-511).

Без съмнение най-пригодна, но и изискваща най-много полиране изглежда последната *Шеста глава*. След „класическите“, „традиционни“ първи няколко столетия, османската (и в по-малка степен българската) кулинарна традиция започва най-сетне да се отваря към промените. Бавно в нея навлизат на новите американски храни, масовизират се (поне в градска и провинциално елитарна среда) някои от шедьоврите на султанското готварско изкуство (яхнии, кебапи, долми, шербети, баклави и пр.). Все още това, бих го нарекъл – *хранително Възраждане*, остава до голяма степен чуждо на народните низини по селата и градовете, но дори и сред тях започват да се наблюдават промени, които в никой случай не трябва да бъдат пропуснати.

Тук-таме през XVIII и XX век монотонното зърнопроизводство вече е разнообразено с нови култури – сусам, тютюн, рози, царевица, боб, чушки. Това неминуемо ще се отрази и на диетата на българските селяни, които все по-уверено ще посягат към странния вкус на тези нови храни. Границите на този процес са очертани максимално общо и с цялата възможна условност „от Карловацкия договор през 1699 г. до Гюлханския хатишериф от 1839 г.“ Напълно споделям това изключително важно дори на теоретично ниво наблюдение на автора, макар, може би, той да отмества началото му твърде назад. Все пак в шеста глава става дума предимно за втората половина на XVIII и началото на XIX век.

Това, което си заслужава да бъде премислено допълнително е даденото от автора обяснение за настъпващите хранителни промени. Предлаганите от доц. д-р Стефан Дечев

отговори са разпръснати из цялата Шеста глава: (1) „вестернизацията на империята“ и свързаната с нея все по-динамична външна търговия (с. 432 и сл.); (2) заселването на чужденци (главно унгарци) по нашите земи (с. 439); миграциите на българи извън Османската империя (с. 440-441); „потребителската страст“ сред висшите прослойки на населението (с. 444). На мен поне тук ми липсват само маркираната съвсем мимоходом на с. 450 инфлационна спирала от края на XVIII и началото на XIX век, както и хаоса в империята през т. нар. „кърджалийски времена“ и подбудените от него вътрешни миграционни процеси.

Измененията от XVIII–XIX век, колкото и важни да са те, са всъщност едва начало на дълъг процес на усложняване на българската национална кухня, на плавно разчупване на монотонния ѝ еднообразен и доминиран от сезоните характер, на постното ѝ – в пряк, но и в преносен смисъл, съдържание. И все пак, дори тези плахи напластявания върху на традиционно бедната диета на дедите ни, са истински пробив, откряване на една дълго заключена врата, през която къде по-бърза, къде по-мудно навлизат нови култури и храни (бобът, чушките, царевицата, ориза, мленият червен пипер, запръжките с олио, салатите с моркови и репички и т.н.) довели до съществено обогатяване храната на българите.

Да се очертаят дългите контури на времето, което бе вече наречено *хранително Възраждане*, проточили се от XVIII поне до средата на XX века е предмет на *Заключението*. В него по един майсторски начин са вплетени пъстроцветните нишки на разказа от предните шест глави. Отделено е внимание на климата, на географията, на социалния фактор, все важни детерминанти на хранителната диета на „предшествениците на съвременните българи“. Отново тук е даден и ключовият международен паралел: „Липсата на изтънчена храна за огромната част от населението на Османската империя, включително и за българското, никак не е изненадваща и в една по-широка международна перспектива“ (с. 503) Така „оскъдната и непривлекателна храна“ (с. 505) се оказва всъщност норма за огромни части от далеч по-богатия Запад, норма, която у нас започва постепенно да отстъпва назад под напора на Новото време.

Ако трябва да бъдат обобщени, достойнствата и приносите на рецензирания научен труд са впечатляващи. Рядката по дълбочината си дисертация на доц. д-р Стефан Дечев може да бъде четена по различни начини. На първо място за широката публика тя ще представлява истинска хранителна енциклопедия на (липсващата) поне до средата на XX век българска национална кухня. За историците, трудът на Ст. Дечев ще откряне допълнително завесата пред редица важни наблюдения за историята, социалната картина, икономическата ситуация и изобщо за културата на българите. За етнографите тя безспорно ще бъде важен коректив, компас, с помощта на който процесите да бъдат върнати в техните истински исторически времена. А за стопанските историци бъдещата книга на Стефан Дечев

ще даде безценна количествена и качествена информация относно ежедневието на нашите прадеди и оттам – за стопанските динамики по българските земи.

5. Оценка на автореферата и останалите предоставени от автора документи

Авторефератът е изготвен акуратно, отговаря на нормативните изисквания и представя коректно резултатите и съдържанието на дисертационния труд. Публикациите обхващат ключови дялове от дисертацията и също отговарят на нормативните изисквания.

6. Заключение

След като се запознах с представените в процедурата дисертационен труд и придружаващите го документи и въз основа на направения анализ на тяхната значимост и съдържащи се в тях научни и научно-приложни приноси потвърждавам, че представеният дисертационен труд **„От ориза на Азия до чушките Америка. Една преплетена история на храната и кухнята в Османска България и съседните земи (от края на XIV до началото на XIX в.)“**, както и качеството и оригиналността на представените в него резултати и постижения отговарят на изискванията на ЗРАСРБ и Правилника за приложението му за придобиване от кандидата на научната степен „доктор на науките“ в професионално направление **3.1. Социология, антропология и науки за културата**.

В частност, кандидатът удовлетворява минималните национални изисквания в професионалното направление и не е установено плагиатство в представените по конкурса научни трудове.

Въз основа на гореизложеното ще гласувам „за“ присъждането на **доц. д-р Стефан Иванов Дечев** на научна степен „доктор на науките“ в професионално направление **3.1. Социология, антропология и науки за културата** и убедено препоръчвам на останалите членове на научното жури да подкрепят този избор.

София, 25.08.2024 г.

Рецензент:



(доц. д.н. Мартин Иванов)