

## РЕЦЕНЗИЯ

от проф. д-р Райна Димитрова Гаврилова, СУ „Св. Климент Охридски“ по конкурс за придобиване на образователната и научна степен „доктор на науките“ с кандидат **ЕВГЕНИЯ ГЕОРГИЕВА БЛАГОЕВА**

---

Със заповед З-РК-309/22.07.2024 г. на Ректора на НБУ съм определена за член на жури по процедура за защита на дисертационен труд „Хранене на младите: траектории на вкуса“ за придобиване на научната степен „доктор на науките“ в докторска програма „Антропология“, в професионално направление 3.1. Социология, антропология и науки за културата с кандидат **доц. д-р Евгения Георгиева Кръстева-Благоева** с дисертация на тема „Хранене на младите: траектории на вкус“.

### 1. Общо описание на представените материали

Представеният от Евгения Благоева комплект материали е в съответствие с Правилника на НБУ за приложение на ЗРАСРБ и включва:

1. автобиография;
2. заповед на Ректора на НБУ за определяне на жури;
3. дисертационен труд;
4. автореферат;
5. библиографско описание на отпечатани или приети за печат научни трудове по конкурса и забелязани цитирания;
6. справка за съответствие с националните минимални изисквания за ОНС „доктор на науките“ за съответната научна област.

Прегледът на документите показва, че те напълно съответстват на изискванията.

### 2. Кратки биографични данни

Евгения Благоева има магистърска степен по история със специализация Етнология от Софийски Университет „Св. Климент Охридски“ (1994 г.) и е защитила докторантура в Етнографски институт с музей при БАН (1998). От 1994 до 2003 г. работи в Етнографския институт с музей, отначало като екскурзовод, а от 1999 г. като научен сътрудник. През 2003 г. е назначена за главен асистент в НБУ, а през 2008 г. се хабилитира и понастоящем е доцент в същия университет.

### 3. Актуалност на тематиката

В България темата за храната и храненето дълго време е била обект на научни изследвания предимно в полетата на медицината, здравеопазването, биологията и

селскостопанските науки. Щастливо изключение е интересът на етнографията, благодарение на който има събран и запазен значителен материал, главно под формата на документиране на различни практики. След 1970-те години консолидирането на фолклористиката произведе интересни наблюдения, предимно около ритуалните употреби на храната. Характерно е, че и двете науки се съсредоточаваха почти изключително върху традиционната култура. В същото време в световен мащаб интересът към консумацията изобщо и храненето в частност нарасна неимоверно в последните десетилетия, както сред професионалните изследователи, така и в популярната култура и всекидневния живот. Към това можем да добавим и потока от най-нови научни публикации за ролята на микробиома не само в метаболизма, но и във функционирането на всички системи в човешкия организъм, включително и мозъка. И накрая, само ще спомена невиданата глобализация на международната търговия с хранителни продукти, потресаващите неравенства и опасностите от прогнозираните климатични промени, които променят и ще променят както изхранването на големи групи, така и на отделния индивид. На този фон изследването и по-дълбокото разбиране на хранителните практики днес и в България с методите именно на антропологическата наука е задължително. Намирам проследяването на едрите тенденции в индивидуалното човешко поведение (ключово за антропологията) за произвеждащо дълбокото разбиране на съвременния живот, към което всички се стремим. Предложеният за рецензиране труд е първи по рода си и важен както за придвижването на антропологията изобщо, така и за формирането и прилагането на адекватни политики.

#### **4. Познаване на проблема и избор на методология**

Авторката, чийто труд рецензирам, е доктор и доцент в НБУ, професионалист със сериозен опит, която повече от десет години се занимава с различни аспекти именно на съвременното хранене. Преподавателската ѝ работа със студенти ѝ е дало достатъчно материал и наблюдения за формулиране на темата и разработване на изследователския проект. Централен интерес за нея представлява „връзката между хранителните избори и индивидуалната идентичност“ (с. 6), а целта ѝ – вдъхновена от Стивън Менел – да освети въпроса как храненето опосредства чувството за идентичност (с.7). Хипотезата, която Благоева формулира е че „трансформациите на хранителния вкус на младите са своеобразна лупа, в която се отразяват и през която се пречупват редица други съществени проблеми“ (с. 8). Конкретните изследователски задачи са формулирани по-скоро като методологически увод: „емпирично очертаване и теоретичното осмисляне на

основните характеристики на този вкус, който не е статичен» (с. 17), изследване на хранителните избори като проява както на индивидуалната, така и на колективната идентичност, прилагане на нови инструментални понятия като хранителни пейзажи, хранителни избори, хранително поведение, неофилия, неофобия, хранителна констелация и представяне на резултатите в три основни части: хранителни избори, хранителни профили и хранителни пейзажи“.

За постигането на тези задачи, Евгения Кръстева-Благоева прилага, по нейните думи, смесена методология. Обширният теоретичен увод, който в някакъв смисъл представя и заключенията на изследването, „предопределя“ избора на инструменти за представянето и доказването им. Тя самата споменава два основни метода: емпирично изследване на изследваната извадка чрез неструктурирани хранителни дневници и полуструктурирани интервюта и контент анализ. Двата метода са представени стегнато и ясно, с добро познаване на възможностите и ограниченията им. Извадката - студенти в НБУ – е представена и коментирана както през тяхното социално положение, така и през общата хибридность и размитост на социалните категории днес.

Част от методологическия инструментариум на изследването е и неговата теоретична част, изложена в Увода. В основата му е постулирането на връзка между поведение (практики)-избор-идентичност и въвеждането на вкуса като едновременно индивидуален и колективен атрибут, едновременно отграничаващ и приобщаващ (с. 9). Ключово място в работата има понятието „хранителни пейзажи“, което Евгения намира за определящо в поведението на „младите“ хора. Целите и задачите на изследователката допълнително проясняват методологията, защото антропологията отдавна вече не разчита на традиционните методи и това не е въпрос само на обем: съвременният свят е разпаднал не само на разнообразни, но и често противоречиви практики; единните модели не съществуват дори и когато се търсят в сравнително ограничена група – на млади хора от средната класа и в социалното положение на студенти. Това налага да се използват на първо място дневници, отдавна възприет модел в изследването на храната и храненето. Информацията в тях е ценна и сравнително достоверна. Не видях коментар на опасността от манипулиране на реалните данни с цел самопредставяне, но съм склонна да приема, че типът студенти в извадката (доброволно избрали да изучават храната и храненето), минимизира тази опасност. Всъщност интервютата са по-опасни, доколкото незабавно създават ситуация – във всички смисли: едно е да консумираш храна, друго – да говориш за нея с друго лице.

В теоретичната част Евгения Благоева демонстрира отлично познаване на релевантната литература – както на класическата, така и на новата. Сред социологическите и антропологическите работи тя дискутира и използва (за да приеме или отхвърли) изследвания на Бурдийо, Гофман, МакКендрик, Ападурай и много други, а в Увода и в анализите в следващите глави продължава в български контекст важните изследвания на хранителните практики в модерния свят на Бел и Велънтайн, Бест, Каунихан, Луптън – най-малкото всички известни ми. Същото важи и за съществуващата българска литература по темата: Благоева не само познава добре всичко каквото е публикувано в последните двадесет години, но взема отношение и потвърждава или коригира отделни тези. Всички автори са точно цитирани, включително с url на достъпните онлайн.

## **5. Характеристика и оценка на дисертационния труд**

Първа и втора глава на изследването представят емпиричния материал, организиран в две теми: хранителни избори и хранителни констелации. Първа глава е и първото подреждане на множество данни, набрани от хранителните дневници. Избраните елементи на структурата: типове ястия (ястие или снакс); типове предястия (супи, салати и гарнитюри), типове храни (месо, риба, постно, хляб) и мъжко/женско хранене намирам за подходящи, доколкото добре описват цялостното хранително поведение. (Единствено се поколебах дали употребата на «закуска» за английската дума snacks е достатъчно точна, за да отрази ефимерността, неподредеността, извънредността на храненето – може би „хапване“; глаголът to snack определено бих превела като „хапвам“, не като „закусвам“.) Целта на главата е да сравни тази структура с откритото в литературата, причините за разминаванията (ако има такива) и промяната (ако има такава).

Извън чистото натрупване и запазване на такъв тип данни, което е принос към българската изследователска традиция само по себе си, авторката потвърждава или отхвърля серия наблюдения в чуждестранната литература, които са не само интересни и важни, но и принос на работата за изясняване на поколенческите и джендърните особености на храненето (а в по-далечен план и на обществото) в посткомунистическа Източна Европа. Имам предвид потвърждението на наблюдението, че вегетарианците са предимно жени, изразеното присъствие на зеленчуци и риба и ниското на хляба в тази група, както и предпочитането на пълнозърнест хляб или хляб с друг вид брашно (с. 41-

42). Или изводът че респондентите са „усвоили в голяма степен културните компетенции, които употребата на новите продукти предполага“ (с. 55) и други.

Тези констатации при всичката ограниченост и различност на извадката ми се струват изключително важни за практиката и в частност за общественото здравеопазване, но и за хранителната индустрия – ако има кой да ги чете. Групата е малка, млада и социално различна, но тя е прекурсор на промени, които рано или късно ще засегнат цялото общество (надявам се включително и социално уязвимите групи).

Прегледът според посочените по-горе класификации на ястията, записани в дневниците е интересен и за всяка група предлага коментари, сравнения и интерпретации които са субстантивирани количествено като все пак държим сметка за малката извадка. Приведени са наблюденията на български и, където е възможно, чуждестранни изследователи, което поставя изследването на Благоева в необходимия контекст. Тези категории храни и хранения са проследени и в раздела посветен на сравнение между мъжкото и женското хранене. Тук открих отговор на въпрос, който възникна в началото на работата, а именно дали значителното преобладаването на жени в извадката не изкривява данните. Благоева посочва и потвърждава с цифри, „противно на очакванията, че преобладаващият брой на жените в извадката би могъл да деформира данните, се регистрират ясни разлики в хранителните избори на двата пола“ (с. 80). В този раздел са формулиране и някои интересни парадокси, които могат да бъдат плод на бъдещи изследвания. Времевата динамика на консумацията, представена в трета подточка е съвестно изготвена и следва общата методика, но според мене не дава особено полезни данни, доколкото засегнатият период е твърде кратък, за да може да се изяви някакъв поколенчески или социален динамизъм. По-интересно е наблюдението върху отражението на Ковид епидемията, доколкото представлява своего рода случайно възникнал експеримент и би могъл да има интересни практически импликации.

Втора глава установява обещаното в Първа глава, а именно че „въпреки множеството микро-различия (за които ще стане дума в следващата глава) очертаването на базисни модели на вкуса е възможно и без съмнение това се дължи в голяма степен на сходния социален статус на студентите“ (с. 37). С това се изпълнява основната задача на всяко научно изследване: да се установи дали в огромното разнообразие от факти могат да се идентифицират повторемости, които биха могли да се интерпретират като явления, тенденции, модели и закономерности и то на различни нива (микрообщност, локална общност, общество). Благоева извършва тази задача през дискутираните в уводната част понятия „хранителни констелации“ („съвкупност от храни и ястия, консумирани за

определен период от време“) и „хранителни профили“ ( «повтарящи се комбинации от продукти и ястия, които са пряко обвързани с индивидуалната идентичност и стила на живот“). От хранителните дневници кандидатката установява като общи особености на хранителните профили на извадката ценността на домашното хранене, пропускането на хранения, мобилността и минимализмът на порциите; а като джандърни разлики жените да ядат по-глобално, по-малко и неофилно, а мъжете – по-традиционно, повече и по-еднообразно. Формулирането на тези изводи има приносен характер и, което е особено ценно, те са построени върху емпиричен материал. На тази основа са предложени и няколко типа хранителни констелации, които лесно могат да бъдат разширени към модели на хранене и поведение изобщо, което също има значителен евристичен потенциал.

Третата глава запълва със съдържание и коментира третото ново понятие, въведено от авторката – хранителни пейзажи («социо-пространствени измерения на храната и общуването през нея като символен код», с.9) или «как младите се свързват с различни хора и места в града чрез храната» (с. 124). Следвайки Ападурай за преплитането на индивидуалната идентичност с идентичността на местата в общата мрежа на консумацията тя слага поантата върху целите на своето изследване – конструирането на идентичност. Авторката внимава да не абсолютизира дори и съвсем привлекателни тези и подчертава, че еднакво вярно е и обратното – местата получават идентичност през техните посетители/потребители. Интересно наблюдение е, че „повечето респонденти заявяват, че харесват малки, тихи и уютни места, където няма много хора: *„предпочитам автентичността и атмосферата пред луксозни заведения“*. Тук, впрочем е и основният ми въпрос, отговорът на който не е достатъчно изяснен в изследването и бих искала да чуя на защитата, а именно финансовата достъпност на един или друг избор. В Увода се посочва, че за респондентите – студенти от семейства със средни и над средни възможности, които могат да си позволят частен университет – цените в повечето заведения, които посещават и храни които купуват не са проблем. Едновременно с това да си припомним Гофман, че всяка ситуация на общуване е себепредставяне и си зададох въпроса дали предпочитането на „автентичност“ пред „луксозност“ не е прикрита форма за предпочитане на достъпност (ниски цени) пред недостъпност (високи цени).

В същата глава при разглеждането на хранене в дома е направен извод, който ми се струва важен както за самото изследване, така и за общото разбиране на социално-икономическата и културна динамика на живота в България: „значаима разлика с глобалната тенденция за намаляване обхвата на семейното хранене“ (с. 143). Този извод

е принос към осмисляне на явленията в обществения живот, когато усилията по обясняването и разрешаването на грандиозната криза на общественото съзнание са толкова належащи, толкова належащи. В тази глава са открити и ред други явления и тенденции – и не на последно място ролята на интернет, социалните и традиционните медии в оформянето както на вкусовете и изборите, така и на идентичностите.

#### **6. Описание на приносите:**

Посочих в хода на представянето на изследването приносите, които видях

#### **7. Въздействия на дисертационния труд върху външната среда.**

Приложеният списък от публикации по темата и на забелязаните цитирания доказва трайния интерес на Евгения Благоева към проблема за идентичностите и темата за храната и храненето. Работите ѝ се познават от изследователите, които работят в тези области, като сред забелязаните цитирания има и такива на чуждестранни учени. Както отбелязах по-горе, изследването би трябвало да достигне до по-широка публика, а основните тези да бъдат сумирани и предоставени на представители на други сектори.

#### **8. Автореферат**

Авторефератът е в обем от 24 страници и представя коректно предмета, хипотезите и методите на изследването, както и съдържанието на дисертацията.

#### **9. Лични качества на автора (ако рецензентът го познава).**

Познавам Евгения от години и трябва веднага да отбележа, че тя е един от малкото изследователи в България, работещи в крайно недоразвита област. Тя се включва в различни извънаудиторни инициативи, свързани както с изследваните теми, така и с антропологическата общност, поемайки *pro bono* различни административни задачи. Заслужава да се отбележи и нейната всеотдайна работа със студентите.

#### **10. Мнения, препоръки и бележки.**

Бяха посочени в изложението.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Дисертационният труд съдържа научни резултати, които представляват авторски принос и отговарят на всички изисквания на Закона за развитие на академичния състав в

Република България (ЗРАСРБ), Правилника за прилагане на ЗРАСРБ и съответния Правилник на НБУ. Докторантката доц. д-р Евгения Георгиева Кръстева-Благоева притежава задълбочени теоретични знания и професионални качества съответстващи на изискванията и очакванията към доктор на науките.

Поради гореизложеното, убедено давам положителна оценка на представената дисертация и предлагам на почитаемото научно жури да присъди научната степен „доктор на науките“ на Евгения Кръстева-Благоева в докторска програма „Антропология“, в професионално направление 3.1. Социология, антропология и науки за културата.

04.10.2024

Рецензент: .....

Проф. д-р Р. Гаврилова

Дата.....

Подпис:.....