

РЕЦЕНЗИЯ

от проф. Румен Дончев Даскалов, д.н., Нов български университет,
научно направление 3.1. Социология, антропология и науки за културата

на дисертационен труд: ОТ ОРИЗА НА АЗИЯ ДО ЧУШКИТЕ НА АМЕРИКА.
ЕДНА ПРЕПЛЕТЕНА ИСТОРИЯ НА ХРАНАТА И КУХНЯТА В ОСМАНСКА
БЪЛГАРИЯ И ОКОЛНИТЕ ЗЕМИ (ОТ КРАЯ НА XIV ДО НАЧАЛОТО НА XIX В.)

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 Стефан Дечев

Предлаганата за втори (голям) докторат работа върху храната и храненето в българските и съседните земи под османска власт е масивен труд от 547 страници. Работата се състои от голям теоретичен и методологически увод от около 50 страници, където се поставят и целите и задачите на изследването и то се ситуира сред досегашните изследвания в областта, шест съдържателни глави и заключение, в което се формулират основните резултати на работата. Наред с общото заключение всяка глава завършва с обобщаващи страници. Библиографията от 30 страници съдържа заглавия на български, английски, руски, испански, френски, италиански, сръбски, хърватски, македонски и гръцки език, от които само последният е ползван непряко. За размера на начинанието свидетелстват и бележките под линия, чийто брой достига 2720. Това отговаря **позитивно** на въпроса за **коректността при цитирането** на представителен брой автори.

Хронологически трудът обхваща основно времето от завладяването на Балканите от османските турци до края на османската власт и създаването на модерната българска държава, т.е. времето преди появата на идеи за българска национална кухня, които започват от 20-те и 30-те години на XX век и кулминират при социализма. Авторът се е занимавал с българската национална кухня в други свои работи, а тук той търси началата на тази кухня и на другите балкански кухни. Макар

„българските земи“ под османска власт да са тесният предмет и фокус на труда, всъщност те са представени като неотделими в хранително отношение от османския контекст и от непосредствено прилежащите земи в частност: Влашко и Трансилвания, Гърция, Сърбия и Хърватско, а също Унгария. Чрез тях те са свързани и с неосмански хранителни региони като Средиземноморието, немския свят в средна и северна Европа, отделно от това чрез центрите на Османската империя с Близкия Изток и Средна Азия. Изрично извън вниманието остава периодът на модернизацията на Османската империя през Танзимата и формирането тогава на кухня „алафранга“ за тънък елитарен слой като нов период на висшата османотурска кухня, с който върви и българското „модно“ градско хранене след средата на XIX век, продължило след освобождението и първите две десетилетия на XX век. По този начин **целите и задачите** на дисертацията са ясно формулирани и разграничени тематично и хронологически. Ясно се вижда и кое е сърцевина на дисертацията и кои са важните за нея контексти.

В труда са използвани богати и разнообразни **извори** като пътеписи, дневници, спомени, готварски книги, мемоари и устна история, периодичния печат от края на османския период и съдържащите се в него реклами, свързани с храни и ястия. Привлечена е и специализирана литература в различни сфери на агрономията като зеленчукопроизводство, животновъдство и др., а също в областта на търговията. Сведения се черпят от кухненските регистри на османския дворец, търговски регистри, официални документи от местните кадии и от османската централна администрация с административно фиксирани цени. Използвани са най-сетне и фрески и изображения. Събирането и анализирането на огромния корпус от **емпирични данни** разбира се съставлява собствен принос на автора.

Изследването на доц. Дечев е солидно обосновано **теоретично**. Неговите подходи и полета са предмет на разглеждане в увода, където то е ситуирано и сред направеното от други автори. Основни понятия на работата са „храна“, „кухня“ и „ястия“. Ястията и храната стоят в многообразни връзки с историята, културата, властта, идеологията, идентичността, класата, етническият произход, нацията, пола и т.н. Техен по-широк контекст са природните условия; земеделските и животновъдни практики в производството на храни; търговията с храни и пазарите и пр. По-тесни сърцевинни проблеми на храненето се явяват развитието на кухните и готварството; религията с оглед на определени табути; връзката на храната с половите роли; еротизирането на храната и функцията ѝ като афродизиак и т.н. Особено интересен проблем представлява функцията на храната като изразяваща социален статус, а също

като етнически и национален белег, както и формирането и еволюцията на модерната идея за „национална кухня“.

Оттук и трудът е подчертано интердисциплинарен и мултидисциплинарен и се явява пресечно поле на дисциплини като историческите изследвания на храната и храненето, особено Френската школа „Анали“ с внимание към всекидневието и храненето (при Фернан Бродел, Жан Франсоа Ревел, Стивън Менъл и Жан Луи Фландран), историческата социология и антропология на храненето с основополагащи автори като Леви-Строс и Мери Дъглас, Пиер Бурдийо, Джак Гууди, Жан Франсиа Байар и др. В българския научен контекст има откъслечни изследвания на различни проблеми за храната и храненето в разни епохи, региони и социални слоеве. Такива са работите на агрономи за историята на отделни култури, на икономисти върху търговията и панаирите, а в историографията особено изпъкват работите на Мария Тодорова, Георги Георгиев и най-вече Райна Гаврилова. Отделно са етнографските и антропологически изследвания като се започне с Димитър Маринов и Христо Вакарелски, а в по-ново време Мария Маркова и Лилия Радева, както и Евгения Кръстева-Благоева, всички те упоменати и разгледани от автора.

В **методологично** отношение правят впечатления няколко неща. Това са варирането на географския и пространствения обхват в зависимост от разглежданата конкретна храна или ястие, хронологията на дългия период (*longue durée*), сравнителния метод и проследяването на траекторията на трансфери на храни и ястия, заедно с местните адаптации на определени храни (т.е. методите на трансфери и „преплетена история“), при което се проявява напрежение между синхрония и диахрония, най-сетне промяната на мащаба или скалата в зависимост от конкретния обект. Това са все модерни методи, използвани с разбиране и умение.

Бих искал особено да подчертая, че за разлика от много дисертационни трудове, теоретичните и методологичните заявки не остават в увода, а са разгърнати в самото съдържателно изследване и така придобиват убедителност. Специално трябва да отбележа последователно проведените разграничения между столицата Истанбул, големите градове като Измир, Бурса, Одрин и Пловдив, малките градчета, селската периферия и населението в планините; последователното различаване по социален признак на елитарно хранене (в двореца, на висшата администрация, еничарите и флота), на заможни градски слоеве, и на простолюдието – най-вече селски и бедни градски слоеве. Разгледана е връзката между хранене и религия със съответни табути (като свинското в мюсюлманската кухня). Специално внимание е отделено на „скрити“

(в смисъл на маргинализирани и присвоени) кулинарни традиции като тези на трансхуманни групи на власи, каракачани, юруци, и уседнали общности като евреите.

Петте съдържателни глави разглеждат храните и кухнята в българските земи и околните османски региони от XV до XVII век. Тук се третира разнообразяването на хранителните възможности, но все още елитарно ограничени и характерни най-вече за османската и мюсюлманска храна (в първа глава); млякото и млекопреработването и ролята на юруците, власите и каракачаните, а също на евреите в тази област (втора глава); развитието на османското сладкарство, но за елита, администрацията и богатите граждани (трета глава); пазарът, кухнята, т.е. готвенето и готвачите, конкретни ястия (като кебап, кюфте, пилаф, чорба, яхния, сарми, сугляш и др.) и менюто, диференцирани по институции (дворец, вакъфи, войска, еничари и флота), а също ролята на „обществени“ заведения като имарети, ханища и градски гостилници, както и магерниците на православните манастири (в четвърта глава).

В отделна (пета) глава се третират въпросите на взаимодействията и влиянията между Османската империя и други хранителни региони като Централна Азия и арабите, а на българските и съседните на тях земи с Истанбул и с други части на империята. Тук се разглежда и влиянието на Италия най-вече върху Унгария, Влахия и Хърватия, по-точно върху хърватско-унгарската и влашко-гръцката аристокрация, влиянието на немския свят върху Трансилвания, Влахия и Молдова, като храненето по българските земи е повлияно опосредствано и слабо от тези съседни територии. Най-сетне тук се разглежда и социологическия аспект на храната като част от идентичностите в Османската империя.

Последната глава е посветена на промените през „дългия“ XVIII век и в частност социалната дифузия на османската кухня сред по-широки и немюсюлмански слоеве и налагането на нови храни (като чушките, царевицата, доматиите, патладжана, пуйката и други), както и увеличената консумация на плодове и зеленчуци в градовете, разпространяването на туршиите сред обикновеното население, „модата“ на пържената риба, консервирането на свинско месо, появата на локума, най-сетне обичаите и етикета в храненето и връзката на храната с идентичността през този период.

Така набелязаното съдържание на главите свидетелства за широкия обхват и богатата палитра на третираните в дисертационния труд теми и проблеми. С всичко казано дотук се дава и отговор на въпроса за **значимостта** на изследвания проблем и изобщо за амбицията на този наистина фундаментален труд. Той е разработен самостоятелно и не само, че **не повтаря** темата и съдържанието на труда за

придобиване на образователната и научна степен „доктор“, но не се застъпва изобщо с тях, а е посветен на съвсем различна тема и проблематика. Разработен е изцяло самостоятелно и съдържа собствени приноси при събирането и анализирането на емпиричните данни. Авторът е **навлязъл дълбоко** в състоянието на проблема и го познава в подробности, както личи и от използваната литература.

Какви са академичните заслуги и **приноси** на настоящия труд? Вече започнах с мащабността и фундаменталността на работата, обхващаща храненето и кухнята през няколко столетия и поставяща българските земи в широкия контекст на съседните земи и Османската империя като цяло, като свързва в хранително отношение самата нея с други хранителни региони. Трябва да кажа, че този обхват респектира и надхвърля и най-високите изисквания за голям докторат.

Новостта на предлагания труд в българската научна общност едва ли се нуждае от обосноваване. Особено важи това за историческата наука, където изследванията върху храненето, а и на всекидневието изобщо все още предизвикват усмивка като едва ли не „несериозни“. Срещат се разбира се изключения, като работата на Райна Гаврилова, на която Дечев се позовава с признание. Темата за храните и храненето е по-застъпена в българската етнография от Димитър Маринов насам, като Дечев отбелязва характерната за „класическата“ етнография аисторичност. Има обаче и по-нови изследвания, които избягват този упрек. Някои изследвания на „българската национална кухня“ пък са силно идеологизирани. Новостта на труда за българската хуманитарна и социална наука обаче не е само въпрос на проблематика, а на нейното широко разгръщане в аспекти и конкретика и задълбочаване в исторически план. Понеже тук не става дума за стандартна монография, а за труд от над петстотин страници, продукт на задълбочено изследване, почиващо върху солидна теоретична и методологическа основа.

Бих искал да отбележа и някои **изводи, представляващи и приноси на предлагания труд**, плод на лично участие на дисертанта. Основен и заслужаващ внимание извод е твърде еднообразното, оскъдно и консервативно хранене в българските земи през разглежданата епоха що се отнася до продукти, ястия и начин на приготвянето им, като всекидневната консумация е преобладаващо от хляб, зеле и лук, а по-отскоро пипер, боб, качамак и чорба. През този период отсъстват знаковите за по-късно време картофи, червен домати, млян червен пипер, запръжките с олио, салатите с моркови и репички, а патладжанът и фасулът се очертават по-определено едва от края на XVIII век. Констатира се и липсата на пикантност – поради оскъдност

на подправките и специално на лютивите такива в българската кухня. Социологически това се дължи на пълното преобладаване на селското население и отсъствието или слабостта на по-елитни слоеве, също слабата грамотност (за да се записват рецепти), както и на отдалечеността от големите градски центрове на империята, които освен това са мултиетнични и асимилират българите. Дечев отбелязва като специфична трудност за проникването специално на тестени храни и изделия от Италия или от Азия изградените навици на местното население с местните зърнени храни, житото и хляба. Оттук и изводът за липса на историческа българска „висша кухня“. При това положение предходникът на националната кухня е готвенето на тънък български елит в миналото, който е заел ястия и техники от османотурската и гръцката кухня.

С всичко това авторът подлага на **критика** някои наложени клишета за „традиционни“ български продукти и ястия, като показва, че всъщност те имат своя история и са от доста късно време, а не са „безвремеви“ или застинали във времето. Той се обявява и против „митологизирането“ на българската празнична трапеза у класически етнолози като Димитър Маринов. Така в областта на кулинарията се потвърждава „изобретеността на традициите“ по Ерик Хобсбом, специално на националните.

Макар да не се занимава с идеята за българска национална кухня, която е по-късно явление, Дечев я поставя в критическа перспектива и то в две отношения. Най-напред, понеже за предмодерната и ранномодерната епоха при отсъствието на нации и национални разграничения принципно не може да се говори за национални кухни, макар че съществуват специфични големи хранителни региони или „басейни“, които не съвпадат с политическите единици. И второ, понеже онова, което впоследствие ще бъде назовано „българска национална кухня“, има за своя основа османската традиция на храните и кухнята, а също така е в тясно взаимодействие с храненето в съседни страни (Гърция, Румъния, Сърбия, Хърватска, Унгария и др.), самите те повлияни от османската кухня (а чрез нея от близоизточния и средноазиатския регион) и от средиземноморската (особено италианската) и от средноевропейската (особено австрийско-немската) кухня. Така Дечев отхвърля както залитането по някаква специфично и уникално българска кухня, така и идеологизираното отделяне от османския контекст.

Сред важните констатации на труда е разликата в храненето между социално твърде изравненото българско население и имащи аристократични или плутократични елити съседни земи: Сърбия, Войводина, Хърватия, Трансилвания, Влашко, Унгария.

Там кулинарните новости проникват по-лесно поради наличието на аристократични дворове с големи международни контакти и икономически възможности, но също поради по-голямата географска близост до съседните кулинарни кръгове, средиземноморския или централноевропейския.

Българските земи попадат между два големи „кулинарни басейна“ – от една страна османският с неговата подчертана консумация на овче месо, ориз, хляб, ориенталско османотурско сладкарство и закъсняло зеленчукопроизводство, и от друга страна централноевропейският кулинарен кръг с типичното за него предпочитание към консумация на свинско месо, хляб и виенски сладкарски изделия. „Балканските кухни“ изобщо се формират на основата на османското наследство и обединяват ястия от общ „кулинарен басейн“, заел много от културите на готвене на арабския Близък Изток и Иран. Но в тях определено присъстват и немалко централноевропейски елементи, белязали както тестените изделия, така и консумацията на свинско месо и сладкарската култура. Въздействието и приносът на европейското Средиземноморие тук също е факт, но то се усеща повече (поне що се отнася до тестените изделия) в кулинарните култури на Хърватия и Унгария, отколкото в тези на Румъния, Сърбия или България. От всичко казано като голямо достойнство на работата следва да се изтъкне надмогването на тясно националния подход и интереса главно към българите и разгръщането на анализите в **сравнителен план** по посока на големите центрове в османската империя, съседните на българските земи (но и Хърватия, Трансилвания и Унгария), както и вниманието към други хранителни региони, повлияли върху тях.

Заслуга на труда е и ясно изразеният му **интердисциплинарен** характер. Самата проблематика на храненето е интердисциплинарна, включваща редица области от експертност по самите храни и приготвянето на ястията, през социологически и антропологически аспекти на храненето до проблемите на социалната и културната идентичност. Дечев задълбочава историческата перспектива към храненето, което му позволява да отпрати някои критики за неясното и направо погрешно ситуиране във времето на определени етнографски анализи. При това той разглежда храните и храненето в подходящата за тях дългосрочна перспектива – „дългият период“ на Бродел, доколкото това е една от най-бавно изменящите се и „консервативни“ области на живота. Същевременно авторът използва широко социологически и антропологически подходи и термини, например като проследява храненето на различни социални слоеве: османският двор и провинциални дворове, администрацията, еничарите и флота, заможните граждани, селяните. Той не пропуска

и особеностите на храненето и приносите в това на етнически и занаятчийни групи като полуномадските юруци, власи и каракачани, евреите и др. Най-сетне поставя и въпросите за връзката между хранене и идентичност, в частност за подчертаване на елитарна идентичност чрез храната, също за поставяне на религиозни и религиозно-етнически граници, всичко това преди съвременните национални идентичности.

Най-сетне и не на последно място работата при целия ѝ обем и въпреки нейната специализираност е написана на хубав и четивен език и представлява интерес за широк кръг читатели, не само за специалисти. Тя съдържа и ред колоритни описания на храни и хранителни обичаи от съвременници, също чужденци пътешественици, което разнообразява и освежава изложението, а това се извършва от автора и със собствени стилистични средства, ако го цитирам, „за десерт“. Всеки ще намери в работата нещо интересно за себе си. Лично аз например живо се заинтересувах от подготвянето на шербета, който знаех по име и че е сладка напитка, но не и от какво и как се прави и консумира. Заинтересувах се и от овнешкото тъкмо понеже не го обичам и се чудех дали са консумирали и лойта, а пък покойната Вера Мутафчиева ми беше казала, че я изгребвали от казаните на еничарите по време на варенето на месото. Друг ще намери друго и всеки по нещо. Това ме кара да препоръчам труда за публикуване с увереността, че ще се радва на широка публика.

Авторефератът съответства на основните положения на предложения труд и дава ясна представа за неговите приноси.

Авторът е дал списък от 34 **публикации** след дисертационния си труд, от които 12 се отнасят до темата на дисертацията – храна и хранене, а от тях половината (6) са на английски език. Те са публикувани в авторитетни издания, сред които виждаме Де Грюйтер, Брил и списания като знаковото за областта European Journal of Nutrition.

Трудовете на Дечев имат широк отзвук във външна среда. Те са отразени в многобройни **цитирания** от български и чужди автори, сред които от автори в авторитетните списания European Journal of Nutrition, South-East European Journal и др., от видната антроположка на Балканите Мери Нойбургер и др. Понеже цитиранията са много и не могат да бъдат възпроизведени, само ще потвърдя, че те са добре засвидетелствани в съответния документ.

Познавам по-младия колега Стефан Дечев **лично** от дълги години. Наред с изключителната му трудоспособност, намираща израз в завидна продуктивност, бих искал да отбележа неговата активност в разни исторически дебати, а също обществената му изява на разни форуми в различни медии, освен в социалните медии,

също за Свобода Европа и за български телевизии. В тази връзка трябва да отбележа неговата критичност и гражданската му смелост да отстоява непопулярни възгледи в обществената сфера.

След като малко се поувлякох, нека да завърша категорично. Трудът има всички качества на голям докторат и с пълна увереност в качествата и на труда и на докторанта препоръчвам на уважаемата комисия да присъди на Стефан Дечев степента доктор на науките по посоченото направление.

25.08.2024 г.

С уважение,

Проф. Румен Даскалов, д. н.
Нов български университет