

## **СТАНОВИЩЕ**

**от доц. д-р Ирена Иванова Бокова, НБУ,  
професионално направление 3.1 Социология, антропология и науки за културата,  
за придобиване на научната степен „доктор на науките“  
в професионално направление 3.1 Социология, антропология и науки за културата,  
с кандидат доц. д-р Стефан Иванов Дечев: „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.)“**

От гледна точка на процедурата са изпълнени всички изисквания на ЗРАС и Наредбата за развитие на академичния състав на НБУ, а представените документи от кандидата отговарят на изискванията и показват покриване на минималните научни изисквания за допускане до участие в конкурса.

Проблематиката на изследване е актуална и това е добре показано от автора. Храната и храненето като социални дейности разкриват отношения на обществата с природната среда, отразяват културни взаимодействия, ползват се за изграждане на идентичности на различни равнища. Затова и авторът залага на нова гледна точка към изследване на храната и храненето по време на Османската империя в т. нар. от него Османска България – анализиране на проблематиката с преминаване на политически граници, територии на различни континенти и търсене на ситуации на обмен, заемане и трансформация на „новото“ в „свое“ в разнообразен исторически, социален, икономически и културен контекст. Интересът е насочен към периода между XIV до началото на XIX в.

Дисертацията „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.)“ съдържа увод, шест глави, заключение (заключителни думи) и библиография в обем от 546 с., от които 515 с. са научен текст. Библиографията е подредена според спецификата на съответното издание (изследвания, кулинарни книги и др.).

Въведението представя значимостта на темата, предизвикателствата пред нейното разработване, новата идея и подход на автора, както и избраната методология. Трудностите при подобно изследване насочват автора към избор на методология и на основни опорни точки при изграждане на тезата си. Той ползва перспективата на Е. Н. Андерсън за

глобалните кулинарни региони и разгръща въпросите за историята на храната и кухнята въз основа на идеите на И. Валерщайн за „световните системи“, които функционират в мрежа. Особен акцент в текста е представянето на храната като свързана с конкретен начин на живот, идея, защитена от Монтенари и Капати. Както е посочено и в самото заглавие, основната гледна точка към емпирията и интерпретацията ѝ залага на преплетените истории, чийто акцент е върху трансфера на знания, идеи и др., както и в особената рефлексивност на автора към излаганата проблематика. В тази част на текста авторът прави опит за разграничение между основните термини, с които работи като храна, кухня, хранене, ястия, но това оразличаване не винаги е последователно прилагане в следващите глави.

В глава първа „Османска България - разнообразяването на хранителните възможности (XV-XVII)“, храната е анализирана като социален оразличител, който се развива в контекста на „пристигането“ на нови храни в Османската империя. От гледна точка на взаимодействието в начините на живот е представена технологията на приготвяне на млечни храни, отново с наблягане върху трансфера: глава втора „Мляко и млекопреработване“. Глава трета „Османотурското сладкарство – „запазената марка“, авторът показва развитието на сладкарството като резултат от ново отношение към плодовете и продукти като мед, захар и отново залага на социалното оразличаване и новите явления в храненето. Следващите глава четвърта „Пазарът, кухнята, ястията и менютата в османския период (XV-XVII век)“ и глава пета „Храната, кулинарните контакти и етнокултурната идентичност XV-XVII век (Османската империя и Европа)“ предлага описание на местата на хранене съобразно спецификите на населението в империята, както и по-детайлен поглед върху самите храни (менюто) и взаимодействието с „околните земи“ / с външния свят на империята. Глава шеста „Промените на „дългия“ Осемнадесети век“ е своеобразен център на въведения преди това емпиричен материал и надгражда анализа и заключенията от предишните глави: трансферът се осъществява пространствено и йерархично и преплитането на истории показва мощни процеси на обмен в различни сфери, който е част и от процесите на изграждане на колективни идентичности. Финалната част „България, Балканите и световните кулинарни кръгове (център и периферия). Заключение думи“ в синтезиран вид описва постигнатите резултати от изследването и

надгражда заключенията във всяка една от главите. Заложената методология е прилагана адекватно и резултатите от изследването съответстват на поставената цел и задачи.

Авторът познава много добре и в дълбочина българските научни изследвания върху храната и храненето, при това от различни научни сфери, които използва и като извор за анализ, но и като критика или надграждане на разгърнати идеи. Той ги въвежда в труда си по адекватен начин – съпоставя собствените резултати от работата с източници с описанията и анализите в цитираната научна литература, в определени случаи прави критичен прочит, най-често с оглед на липсващ исторически контекст, или ги надгражда. Трябва да се отбележи и много доброто познаване на чуждоезична литература по проблематиката на дисертацията и нейното умело вписване в текста. Тя се ползва по адекватен начин и коректно като позоваванията са във връзка с конкретен теоретичен проблем или интерпретация на сходствата, трансферите и възможните преплитания в исторически план. Огромното количество емпирични материали – разнообразни и като вид, както и многобройните изследвания по проблемите на храненето – с привличане на текстове с интердисциплинарна насоченост или с „гранични сфери“ на познание за храненето (социална история, икономическа история и др.), са обосновано подредени от автора и са вплетени в неговия анализ в рамките на зададената методология.

Основните понятия, използвани в дисертацията, са добре обосновани и научно защитени във въведението, като част се появяват в различните глави, където са обяснени и обосновани. Изпълнението на поставената цел и задачи се разгръща в последователност и логично във всяка една от частите.

Дисертационният труд е разработен напълно самостоятелно, което е видно от формулирането на проблема за изследване, концепцията за неговото разработване, използваната методология, насочваща към интердисциплинарност, както и огромната използвана, анализирана и интерпретирана литература. Обемът на библиографията е огромен и нейното прилагане в самото изследване изисква сериозни компетенции за „овладяването“ ѝ в анализа и интерпретацията в контекста на методологията за „преплетените истории“. Биха могли да се цитират и други примери като доказателство за напълно самостоятелната работа на автора на текста.

Резултатите от изследването биха могли да окажат ефект в научни изследвания, които са интердисциплинарни по своя характер и изискват съчетаване на методологията от различни социални и хуманитарни науки.

Авторефератът отразява коректно дисертацията като акцентът е върху предизвикателствата и съответно използваната методология. Отбелязани са приносите на изследването. Тук трябва да се отбележат: формулирането на проблематиката и нейното концептуално изграждане, поставянето на изследването в широк исторически контекст – времеви и пространствено, прилагането на идеята за трансфера между културите в анализа и интерпретацията на промяната на храната и храненето, отделеното внимание на социалния контекст на храната и храненето в процесите на техния трансфер и трансформация, успешно използване на методологията на преплетените истории и идеята за световните системи, успешна „подредба“ на храни и ястия в значимия за развитието XVIII в.

Авторът има сериозни публикации по темата в реномирани научни издания, както и цитирания на негови статии и студии по проблематиката за храната, които са приложени. Ръководител е на 3-има докторанти, които са успешно защитени.

С доц. д-р Стефан Дечев се познаваме отдавна като участници в научни конференции. От няколко години сме колеги в департамент „Антропология“ и мога да споделя само добри впечатления от неговата дейност като преподавател, възприеман много добре от студентите, като колега с добро отношение към всички в департаментата, с поемане на ангажименти и тяхното изпълнение коректно. Доц. Ст. Дечев е добре познат в НБУ като част от изследователски екипи, участник в международни проекти, в семинари.

Както всяко научно изследване, така и представеното в настоящия текст, поражда въпроси, изисква уточнения, особено при този обем обработени и анализирани материали, разгледани и използвани концепции и др. Например, изискването за „историчност“ („липса на историзация“ – с. 44 и неговото значение), което авторът прилага към отделни изследвания по етнография и етнология, а това всъщност е специфичен тип прочит на различна като методи на събиране и анализ емпирия. Забележимо е несъответствието в обема на глави първа, четвърта и шеста, от една страна, и от друга – втора и трета, вътрешната подредба на материала в отделните глави е детайлизирано и не винаги показва еднородност и др. Част от бележките са толкова подробни, че представляват текст в текста

и биха могли да се впишат в основния разказ (бел. 919, с. 181). В отделни пасажии натежава подробно описаното мнение на един изследовател (например, „баклавата“) и независимо от дълбочината на цитираното изследване, то остава без подкрепа от други автори.

**Въпрос:** Какви са основанията на автора да използва назоваването „Османска България“ на пространство, обитавано от българи, в рамките на Османската империя?

Бележките и въпросите по никакъв начин не влияят върху оценката за научната стойност на текста, неговата завършеност въз основа на адекватно избрана и приложена методология, огромния анализиран и интерпретиран емпиричен материал, както и адекватно избраната и критично изследвана или надградена научна литература.

**Въз основа на изложеното по-горе положително мнение за представения 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.) ще гласувам за присъждане на научната степен „доктор на науките“ на доц. д-р Стефан Иванов Дечев и се обръщам към членовете на научното жури с предложение да гласуват също положително.**

Дата 10.10.2024 г.

Подпис.....