

СТАНОВИЩЕ НА НАУЧЕН ТРУД ЗА ПРИДОБИВАНЕ НА НАУЧНА СТЕПЕН „ДОКТОР НА НАУКИТЕ“

От доцент д-р Мария Кирилова Маркова, Институт по етнология и фолклористика с
Етнографски музей при БАН, професионално направление 3.1. Социология,
антропология и науки за културата,

за придобиване на научната степен „доктор на науките“ по професионално направление
3.1. Социология, антропология и науки за културата с кандидат доцент д-р Стефан
Иванов Дечев

1. Значимост на изследвания проблем в научно и научно-приложно отношение

В настоящата процедура доц. д-р Ст. Дечев участва с дисертационен труд на тема:
„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.)“.
Трудът е в обем от 546 печатни страници. Темата за храната на българите в Османската
империя не е била обект на дисертационно изследване, поради което е с висок потенциал
и очакванията към разработването ѝ са големи – да се дефинират проблемите, свързани
с темата през османския период и, доколкото е възможно, те да се изяснят като се
представят в диахронен и синхронен план и се отнесат към тогавашните български
общности и техните вътрешно-социални структури.

Дисертацията е първото цялостно изследване в България на „храната и кухнята в
Османска България и околните земи“. В нея се проследяват част от влиянията върху
храната и храненето на Балканите, навлезли чрез Османската и Хабсбургската империя,
Влашко, Молдова, Трансилвания и др., систематизират се различни проблеми, свързани
с „историята на храните, кухнята, храненето и ястията“, отбелязва се стремеж към
поставяне на основата за изследването на по-късния процес на изобретяване на
националните кухни. Още в заглавието на труда се появява понятието – „Османска
България“, без то да е изяснено. Намирам това понятие за проблемно, тъй като е отнесено
към период, когато българската държава не съществува, но съчетава две разнородни
определения – едното, свързано с институционална власт над определена територия и
населяващите я хора, а другото с характеристики на култура, възприемана като не-
българска. Поради това смятам за наложително авторът да дефинира разбирането си за
това какво е „Османска България“.

2. Обоснованост на целите и задачите в дисертационния труд

Доц. д-р Ст. Дечев си поставя за цел да покаже действието на храната „като ключ и средство“, „да изследва храните, кухнята и ястията в посочения хронологически обхват в най-широк“ контекст, свързан с „развитието на земеделието, занаятите, протопромышлеността, социалната структура, появата на класа разполагаща със свободно време и пари за харчене, редица психологически предпоставки и естетични стойности“. Обширно изложени са десетки въпроси по темата, на които ще се търси отговор. Добре би било, особено ако се предвижда публикуване на работата, целите на изследването да се конкретизират и детайлизират, а задачите – да се систематизират и обобщят.

В хода на обширния и критичен преглед на внушителна по обем световна и българска литература, авторът отбелязва, че отдава предпочитание на тезите на Е. Андерсън за „глобалните кулинарни региони“ и на теорията на Им. Валерстейн за „световните системи“ като обща мрежа от отделни „политеи“.

3. Съответствие между избраната методология и методика на изследване и поставената цел и задачи на дисертационния труд

Авторът заявява, че използва „гъвкав“ и „отворен“ изследователски подход, като основно разчита на историческите и сравнителни методи, както и на инструментариума на антропологията, историята на културата, стопанската история, проучванията на национализмите, градската история, историята на народната култура, „интелектуалната“ и литературната история. Специално акцентира, че ще преодолява „българската национална перспектива“ като постоянно следи „транснационалните развития и преплетености“ на храната с Османската империя, Влашко и Молдова, Сърбия, Хабсбургската монархия (особено Войводина, Банат и Трансилвания), и като съобразява „многобройните предизвикателства към националната история, която лежи във всяка една национална култура в Югоизточна Европа“. Застъпвам мнението, че методите, с които авторът борави, се нуждаят от прецизно формулиране. Смятам, че подобна редакция ще допринесе за изясняването на целите и задачите в труда, а освен това ще улесни изследователските усилия. Забелязвам наличието на още проблеми.

Неясен е обектът на изследване. Първоначалното очакване, че в центъра ще е храната на българите, не винаги се оправдава. От първа до пета глава се коментират приоритетно: храната на турците – главно на част от елита, еничарите, дюкянджиите и др. и на тези, които пребивават в по-големите балкански градове; храната на аристокрацията във Влашко, Молдова, Трансилвания, Унгария, Италия; храната, която е

обект на покупко-продажба и с която имат съприкосновение чуждите пътешественици, преминали през земите, населявани с българи. Няколко пъти се отбелязва, че поне до XVIII в. търгуваната и употребяваната в градовете храна, най-вероятно е слабо позната на огромното селско население, включително българското, което е продължавало да разчита на традиционните си прийоми, като паралелно се изказват и хипотези, че това население се е опитвало да имитира чрез наличните суровини луксозните и „изтънчени“ ястия (боза, баклава, юфка, кафе, бюреци, халва, шербети, пастърма, плодове, подправки). В шеста глава XVIII в. е разгледан като началото на големите промени в храната в Османската империя, коментира се и отражението им върху българите. Силно се надявам обектът на изследването да бъде ясно дефиниран още в началото на дисертацията, като смятам, че това ще повлияе върху организацията на подтемите, материала и използваната литература.

Като цяло анализът в текста е рядко застъпен. Във всяка от шестте глави доц. Дечев изказва редица предположения, които подкрепя с недостатъчни доказателства. Действително всяка от главите завършва с кратко заключение – шест текста, които авторът декларира като теоретичен принос. Не приемам валидността на твърденията му, тъй като във всяко от шестте заключения са събрани и повторени части от съответната глава, поради което мога да ги определя най-много като обобщения, но не и като анализи и заключения.

4. Научни и научно-приложни приноси на дисертационния труд (описание и оценка), включително наличие на оригинален принос в науката.¹

Кандидатът декларира редица теоретични приноси. Приемам валидността на два от тях. Първият е приносът, свързан с изясняване на част от влиянията („дифузиите“) върху храната на българите – повечето подправки, кашкавал, сусам, захар, а към края на изследвания период – и фасул, чушки, царевица, домати, патладжани, моркови, зелен фасул (приемам, че по това време оризът, пуйката, кебапът, кюфтето, яхнията, нишестето, розовата вода, шербетът, халвата, сладкишите, фурмите е възможно да имат отношение към храната само на отделни българи). На второ място приемам приноса, свързан с датировката и последователността на навлизане на новите храни на Балканите през изследвания период.

¹ Отнася се за научната степен „доктор на науките“.

5. Преценка на публикациите по дисертационния труд: брой, характер на изданията, в които са публикувани

Доц. Дечев прилага списък от десет публикации по темата на дисертационния труд. Три от тях (две студии и една статия) са публикувани в престижни международни рецензирани издания, индексирани в Scopus, три студии – в редактиран колективен том (два броя) и нереферирано списание с научно рецензиране (един брой), а останалите четири статии – в нереферирано списание с научно рецензиране (един брой) и в редактирани колективни токове (три броя). Не ми е известно те да са използвани в друга процедура по ЗРАСРБ, каквото е изискването на закона по отношение на наукометрията. Смятам, че доц. Дечев е добре познат на международната научна общност с публикациите си по темата на дисертацията.

6. Цитиране от други автори, отзиви в научния печат и др.

Кандидатът представя тридесет цитирания, от които седем в реферирани и индексирани издания, осем – в научно-рецензирани монографии и колективни токове и петнадесет – в нереферирани списания с научно рецензиране. Цитиранията на трудовете му изпълняват и надхвърлят изискванията на закона.

7. Мнения, препоръки и бележки

Бих искала да изложа и част от моите критични бележки и разсъждения относно някои становища на доц. Дечев, изказани в дисертационното му изследване.

Приемам оценката за отдавна известните слабости на по-старите български етнографски изследвания, към чието коментиране се присъединява и доц. Дечев (цитираните от него трудове са с горен праг 90-те години на ХХ в.) и които са свързани с недоброто датиране на процеси и събития, в случая на храните и техния произход. Смятам, че част от причините за тези факти са свързани с естеството на теренната работа и нейните извори, а друга част носят основно конюнктурен характер; специално идеологемите, аксиоматичните постулати и славянофилството са недостатъци изобщо на историческата наука от периода на комунизма. В същото време не приемам многократно отправените в текста на дисертацията обвинения към етнографите в укривателство и преиначаване на процеси, в тенденциозен стремеж да вменияват дълговечност на „множество „късни“ хранителни практики“ (в т.ч. и съзнателно да „изкривяват“ мястото на свинското месо и рибата в храненето на българите), преднамерено да прикриват „участието на малцинствени етнически и религиозни групи в кухнята“, за да пропуснат „ролята на османското завладяване за редица нововъведения в храната, най-вече на

града“. Напълно подкрепям мнението на доц. Дечев за вредата от прекаленото доверяване на теренните материали, като принципно го отнасям към всички видове извори, в. т.ч. и писмените като официални документи, спомени, пътеписи, които трябва да се изследват критично. Мисля, че разсъжденията му за проблема за неисторичността на етнографската наука се отнасят към разбирането на традицията като непроменяема, което съвременната етнология отдавна вече не споделя.

Приветствам желанието на автора да разграничи историзация от контекстуализация, да прилага мултидисциплинарни подходи, при необходимост да „реформулира“ категории, за да може да представи пред научната общност работа с широк обхват. В същото време намирам за недостатъчно доказани твърденията му, че редица храни (хляб с квас, юфка, кисело мляко и други млечни храни), техники (липса на сол в тестото, консервирането на зеленчуците чрез ферментация, печене на хляба в пещ) и дори вкусове (появата на лютивия вкус през XVIII в., тъй като тогава сред българите са навлезли лютите чушки), са се появили на Балканите след идването на османците. Отнасянето им към доосманския период почива върху археологически, писмени и теренни данни, цитирани от много изследователи. Накратко ще се спра само върху част от установеното и публикувано за хляба и киселото мляко.

В текста се говори, че до края на XVII в. „обикновеното селско християнско население“ не познава хлебния квас. Основни аргументи са фактите, че пътешествениците не го споменават и че отварата за приготвянето му съдържа „смачкан стар боб, царевично брашно и люти чушки“. Смятам, че очакването всеки детайл да е отбелязан в писмен исторически извор и то от чужди пътешественици, е трудно осъществимо, особено когато става въпрос за обичайни практики на селско население, чиито обитавани земи се намират под чужда власт, а то самото води подчертано изолиран и статичен живот, подчинен на архаичен мироглед и норми. В традициите на такива общности съществуват редица архаизми, за чиято поява рядко има запазени писмени сведения. Смятам, че сред архаизмите в хранителната култура на българите, които през XIV-XVIII, а и през част от XIX в. принадлежат към посочения тип, е именно хлебният квас. Той е различен от маята за хляб. Тук ще се позова на информация, която се съдържа в мои разработки, включително в дисертацията ми „Храна и хранене: между природа и култура“, издадена като монография (София, 2011). Запазването на хлебния квас в хранителната култура на българите има връзка предимно с характера на стопанството им, а не с етническата им идентификация. Показателно е, че хлебният квас е приоритетен

елемент в диетата на уседналите земеделци в широк ареал, включително в Европа (при част от тези общности прясното тесто е с епизодична роля), че при земеделско-скотовъдното население, част от което са българите и повечето предноазиатски общности, квасеното тесто преобладава (въпреки че прясното е общопознато и доста употребявано), че номадите и полуномадите от Предна и Средна Азия почти не употребяват хлебен квас, а в храненето на номадите в Монголия (монголци и тюрки) той липсва напълно (традиционни за номадите в Азия са тънките пресни питки).

Вторият показател, който насочва към старото присъствие на хлебния квас при българите е, че със сигурност до средата на XX в., те повсеместно наричат „хляб“ само изделиято, в което има квас, независимо от състава на брашното, познават и употребяват за хляба си *стар квас* (парче сурово тесто, омесено от брашно, сол и вода), както и че доста пъти замесват кваса с отвара или запарка от разнообразни съставки, които включват билки, цветове от растения, зърна от житни или бобови култури, лук или обелките му, чесън, хмел, а също така и люти чушки, царевица, фасул; към получената течност на места добавят още оцет, вино, ракия, кисело мляко, крушовица, хляб. При българите захващането на нов хлебен квас е и ритуално действие (подобно на подновяването на подквасата за киселото мляко), а учените се единодушни, че ритуализацията е знак, че свързаните с нея материални елементи (предмети, храни) имат устойчиво присъствие в съответната култура.

Като проблемно разглеждам предположението, че киселото мляко е продукт, донесен на Балканите от османците (турци, юруци). Смятам, че доц. Дечев пренебрегва появата на подвижното скотовъдство (трансхуманс и номадизъм) на Балканите през късния неолит (потвърдено от археологически находки и химически анализи) и неговото развитие до средата на XX в. За тази тема има изобилни извори като дарствени грамоти на манастири, данъчни документи, джелепкешански регистри и др., включително и с директно споменаване на българи в тях. Тя е и отдавна изследвана, при това не само от съвременните български етнографи (Ракшиева, С. Проблемът за типологията на подвижното животновъдство в българските земи. – Българска етнология, 1995, кн. 4, 3-20; Ракшиева, С. Пастири, пътища, миграции през Сакар и околните равнини. – В: Етнически и културни пространства на Балканите. Част 2. Съвременност – етнологички дискурси. Сборник в чест на проф. Цветана Георгиева. УИ „Св. Климент Охридски“. София, 2008, 175-220), но и от Е. Грозданова, Ст. Андреев, Ф. Бродел, чиито трудове имат доста позовавания в дисертацията. Самите юруци (добили приоритет при

ползването на пасищата поради покровителството на централната власт), както и турците по времето на пристигането им на Балканите, са номади, които не са се занимавали с трансхуманс. Трансхумансът се практикува в уседнали общества с комплексна икономика, докато номадизмът – в неуседнали и високо подвижни общества, при които е и главната сфера на икономиката, която определя оцеляването на общността. Редица изследвания, сред които и сравнително-исторически, сочат, че номадите не са носители на по-развита и „изтънчена“ култура или традиция и при усядането си по правило те възприемат елементи от културата на завладените уседнали общества, а не обратното (например посочените изследвания на С. Ракшиева, трудът на А. Калъонски, който коментира и разликата между юруци, каракачани и власи, отбелязан от доц. Дечев, международният сборник „Viehwirtschaft und Hirtenkultur. Ethnographische Studien. Budapest, Academia Kiado, 1969“ с терминологичен речник и др.).

Специално на Балканите трансхумансът е с дълбоки традиции. В терминологията му са смесени гръцки, влашки и турски заемки – последните се налагат по време на османската власт като официалното законодателство ги затвърждава по отношение на всички поданици в империята. Освен с отглеждането на стадата, традициите на този поминък са свързани и с преработката на млякото и производството на млечни продукти, които пък са важна част от диетата на хората. Показателно за старото присъствие на киселото мляко в храненето на българите е съществуването на знание, че млечната подкваса може „да се захваща“ не само от кисело мляко, айран или бърканица, но и чрез десетки други средства: хляб, оцет, джанки, масло, благородни метали, различни растения („кисел трън“, „паричка“, „подквас“, „челия/„карачелия“, „черни трънки“, зелен житен клас, „червен лук“, „маслена билка“, „лютник“/„кисела трева“, „скрипалец“, „млечек“), гергьовска роса. Не смятам и че названието „йогурт“ е особено възприето от българите до XVIII в. – според етнографските материали дори през XX в. те най-често наричат конкретния продукт „квасено мляко“ (с акцент върху технологията), а на места използват още „кисело“ или „люто мляко“ (заради вкуса му).

7. Заключение с ясно формулирана положителна или отрицателна оценка на дисертационния труд

Съгласно чл. 12, ал. 1, 2 ЗРАСРБ дисертационният труд за придобиване на научната степен „доктор на науките“ следва да „съдържа публикувана оригинална теория, теоретично или емпирично обобщение, решение на голям научен или приложен проблем на равнището на съвременната наука“. Въпреки дълбокото ми убеждение, че

науката се развива чрез дебат, смятам, че в представената дисертация „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.)“, чийто автор е доц. д-р Стефан Иванов Дечев, дефицитите надделяват над заявените приноси. Това не ми дава основание да я подкрепя като труд, който съдържа изброените в закона необходими качества за присъждане на научната степен „доктор на науките“.

В заключение оценката ми за него е отрицателна и ще гласувам „против“ на заседанието на научното жури.

14.10.2024 г.

.....

гр. София

(доц. д-р Мария Маркова)