

СТАНОВИЩЕ

**от доц. д-р Ирена Иванова Бокова, НБУ,
професионално направление 3.1 Социология, антропология и науки за
културата, за участие в конкурс за заемане на академична длъжност „професор“
в област на образование 3. Социални, правни и стопански науки,
професионално направление 3.1 Социология, антропология и науки за културата
с кандидат доц. Стефан Иванов Дечев, д.н.**

Оценка за съответствие с минималните национални изисквания и изискванията на Нов български университет

От гледна точка на процедурата са изпълнени всички изисквания на ЗРАС и Наредбата за развитие на академичния състав на НБУ, кандидатът е преминал през процедура за дългосрочно атестиране. Представените документи от кандидата отговарят на изискванията и показват покриване на минималните научни изисквания за допускане до участие в конкурса въпреки наличието на публикации, които са включени в процедурата за доктор на науките. Тези статии не се оценяват и са отбелязани в края на становището. Авторът предоставя повече от необходимия брой публикации – книги и статии, които надхвърлят изисквания национален минимум.

Изследователска (творческа) дейност и резултати

Доц. Стефан Дечев участва в конкурса с монографичен труд Дечев, Стефан. Между простонародните ястия и гозбите на Цариград. Храненето и кухнята в Османска България и околните земи (от 30-те години на XIX в. До 1878 г.). София: РИВА, 2025, 575 стр. ISBN 978-954-320-992-7, с рецензенти проф. Румен Даскалов и проф. Мартин Иванов. Тя е логичното продължение на дисертацията му за доктор на науките („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.)“. Това доказва трайният интерес на изследователя към проблематиката на храната и храненето, актуална и много популярна, но изискваща специфична гледна точка, която да открие авторовия принос. И Стефан Дечев последователно и убедително изгражда тезата си за новия исторически период като запазва

основните теоретични рамки на изследването и задълбочава анализа на новите емпирични материали и привлечените научни изследвания.

Текстът съдържа увод („Няколко предварителни думи“), 6 глави, заключение и библиография на разнообразни източници и научни изследвания. В увода авторът отбелязва основанията да обособи конкретния период като се насочва към исторически изследвания за неговата значимост (период на реформи), но привлича и редица доказателства от автори, които живеят в този период и споделят своите възгледи за промяната, която носи. Обосновката за избора на времеви отрязък се доказва и с изследвания в разнообразни хуманитарни и социални науки. Идеята за време на промени е защитена в цялото изложение като се акцентира върху конкретния период и отделни десетилетия, но се обръща специално внимание и върху избраните пространства за представяне. Затова изборът на изследване от типа на продължителност във времето (*longue durée*) е адекватен, защитим и приложен в изследването.

Първа глава „Някои храни и ястия в „ерата на реформите“ предлага поглед към тенденции, започнали в края на 18 в., но чието развитие се случва по време на реформите. Процесите по навлизане на нови храни или налагане на вече познати, но неприсъстващи видимо ястия или зеленчуци, не протичат успоредно и равномерно, а показват специфики. Контактите на Османската империя с външните пазари, както и разнообразните контакти на поданиците на империята с пазари в различни географски пространства обясняват времевите линии и скоростта на навлизане на новото и неговото утвърждаване. Динамиката на промяната, която засяга и разнообразните слоеве от населението – градското население, което възприема повече храни и хранителни технологии заради по-голяма близост до центровете на новото, селското население, което има по-ограничен достъп и съответно по-бавно възприема промените, е представена, проследена и анализирана във всяка една от главите. Тази изследователска последователност, както и анализът на разнообразните емпирични материали доказват адекватния избор на методология и уменията на автора да я прилага и отстоява.

Втора глава „Новото време, месото, млечните продукти и сладкарството“ акцентира върху регионалните специфики в българските земи, набляга на специфичната консумация на храни по време на празник и делник и очертава картина на бавна промяна на включване на месото и сладкото на трапезата. Привлечени са доказателства за ролята на пазара и

цените, спецификите в технологията на отглеждане на месодайни животни и др. Авторът анализира и социалната значимост на консумираните храни не само за трапезата, но и като образи за идентификация, противопоставяне, изграждане на културна специфика. Млечните продукти, например, стават важна част на градския пазар и това разкрива нови не само икономически, стопански, но и социални, междуетнически, културни връзки и др.

Трета глава „Новото време и социалната дифузия на прибори за кухнята, храни и ястия“ разкрива търговията с храни, потреблението на домакинство, места за хранене извън дома и качеството на предлаганата храна, храната за пътниците (гари и параходи), учениците и обосновава два големи кръга на взаимодействие – османски и мюсюлмански, от една страна, и „географски“ от друга на сръбско-влашко-унгарското влияние. Разбира се, зад това разделение са изследвани и показани както техните специфики, така и настъпващите промени и взаимодействия помежду им.

Четвърта глава „Готварските книги и модерното време“ разглежда малко познат проблем у нас – как писаната култура „разпространява“ кулинарията (знания за продукти, технологии, ястия и уменията, свързани с тях). И тук авторът следва идеята да представя взаимодействията в културни зони (мой термин), които нямат ясни граници, а показват динамика в обособяването си и специфични връзки с водещи центрове на влияние като Виена, Цариград и др. Подробно са анализирани част от изданията, предимно първите с идея да се разкрият глобалните системи (по Валерщайн) и тяхното съприкосновение и влияние. Тук отчетливо се появява проблемът за половото деление в кухнята, но то не е достатъчно адекватно поставено спрямо водещите вече проблеми. Отдава се особено място на Славейков и неговата „готварска книга“, но този анализ натежава в контекста на останалите теми в главата.

Пета глава „Многопластовият характер на кухнята в Османската империя“ и шеста глава „При първоизворите на бъдещата българска национална кухня“ обхващат въпросите, свързани с изграждането на народни/ бъдещи национални кухни и многообразието в регионалната/ имперската кулинария, резултат от постоянни взаимодействия и взаимни влияния, но относително рамкирани и от специфики в начините на живот, в културния и социалния контекст, а не само икономическия. В пета глава особен акцент е постепенното изграждане на представата за „нашето“ въз основа на храни и хранителни предпочитания, но това „наше“ разкрива близки образи и представи на Балканите и в съотнасяне със

съседни региони. Шеста глава представя относително обстойно разнообразни подходи към изследване на „националната кухня“ и съответно нейното разполагане в различни времеви периоди като начало. Авторът използва този контекст, за да разгледа обобщено случаите на Балканите („балканският случай“). Текстът, обаче, включва издания, интервюта и др., които представят съвременната гледна точка към „българското /нашенското /бабинското“, което не само надхвърля историческата рамка на изследването, но излиза извън контекста. Съвременните задават своя поглед, рамкиран от дълбоко различен контекст (културен, социален, икономически и др.). Това преплитане на гледни точки на „автори“ от различна историческа перспектива насочва към възможното продължение на книгата и създава дисонанс в теоретичната перспектива – липсва ли базов емпиричен материал за тезата от епохата на реформите или има друга причина?

Въпрос: Кое налага в интерпретацията привличане на автори с разнообразна специализация (изследователи, професионални готвачи и др.) за разгръщане на тезата за националната кухня, които са съвременници на автора на изследването?

Заключението отговаря напълно на развитите тези и запазва теоретичната рамка на изследване като насочва към възможно развитие на проблематиката.

Библиографията показва огромния обем и изключителното разнообразие на използваните материали и цитираните автори: архивни материали, публикувани документи, пътеписи, спомени и дневници, кулинарни книги, периодичен печат, художествени произведения, научни изследвания.

Заради изискванията на ЗРАС подчертавам самостоятелността на изследването и публикуването на монографията, която има значителни приноси: от формулирането на проблема за изследване, концепцията за неговото разработване, използваната методология, насочваща към интердисциплинарност, както и огромната анализирана и интерпретирана научна литература и изключително разнообразния като характер емпиричен материал.

Темата за храната и храненето е изследвана в широк интердисциплинарен контекст, който позволява да се анализира проблематиката като начин на живот, като култура в антропологичен контекст. Не случайно присъстват огромен обем етнографски материали, етнографски изследвания, спомени и друг тип писмени източници, които представят възприятията, мисленето, образите, чрез които съвременниците на цитирания период говорят и мислят за храната като специфичен елемент на „нашето“, на „своето“. Авторът

запазва теоретичната перспектива от дисертацията, свързана с идеите 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. Теоретичната рамка позволява да се осветлят процесите на промени в храните и хранителната култура в тяхната динамика, с оглед на регионални пространства и да се очертаят процеси на взаимодействие и влияние.

Монографията е интересна за широк кръг читатели, привлича с интересни примери и представлява важно изследване за храната като култура в България, която не само обогатява българската научна литература, но задава високо равнище за всяко последващо научно изследване по проблематиката.

Другите представени изследвания на кандидата са:

– Монография „Съединението срещу Задкулисието. Политика и памет (1885–1998)“ ,Пловдив: Жанет 45, 2025 477 стр. ISBN 978-619-186-982-4, с научни рецензенти – доц. д-р Николай Вуков, доц. д-р Стоян Антонов;

– Учебно помагало „Скритата история“ за курсове в Югозападния университет и в Софийския университет, но е без рецензенти и затова не се включва в оценяването;

Статии и студии, посветени на разнообразни исторически събития и тяхното проблематично интерпретиране. Извън оценяването са следните статии: “Shopska salat”: The Road from a European Innovation to the National Culinary Symbol”; Разпространението на царевицата и храненето на Балканите; Захар, сладко, власт и удоволствия през османския XVIII в.; Между висшата османска кухня и Европа - Славейковата готварска книга от 1870 и пътят към модерното готварство; From Istanbul to Sarajevo via Belgrade – A Bulgarian Cookbook of 1874; Public Catering in Communist Bulgaria 1950s-1980s; Food, Borders and Interactions in South-East Europe (1830s-1870s);“Лютите чушки“ и българската национална кухня – между историческата реалност и социалното въображение (от втората половина на 18 в. до наши дни);

Приложените изследвания и публикации показват интересът на автора към значими въпроси от историята на България, които пораждат разнообразни тълкувания и полемики. Ст. Дечев се стреми да подхожда с теоретична яснота и да търси нови интерпретации като включва винаги и съвременната гледна точка за значимостта на събитието.

Значението на изследователската дейност на Ст. Дечев и неговите публикации се доказва от цитиранията им в научни издания, които надхвърлят изисквания минимум. Той е и участник в национални и международни изследователски проекти.

III. Учебна и преподавателска дейност

Доц. Дечев покрива изискванията за аудиторна и извънаудиторна заетост, редовно актуализира текстовете и задачите в електронния обучителен модул "MOODLE – НБУ", работи активно със студенти от бакалавърски и магистърски програми в департаментите по антропология и по политически науки, ръководител е на дипломни работи и рецензент на дипломни работи. Има висока оценка от студентите въз основа на анонимни анкети.

Ръководител е на екип, който разработи интердисциплинарна бакалавърска програма „Гастрономия и кулинарен мениджмънт“, която ще се реализира от три департамента.

Член е на Програмния съвет на департамент „Антропология“, участва активно в семинари, публични лекции и събития на НБУ, свързани не само с департамент „Антропология“.

С доц. Стефан Дечев, д.н., сме колеги в департамент „Антропология“ от няколко години и мога да споделя само добри впечатления от неговата дейност като преподавател и изследовател. Той е приет много добре от студентите, които дават висока оценка за преподавателската му дейност. Като колега е добронамерен, лоялен и винаги готов да се включи във всяка дейност, независимо дали е административна или е събитие в НБУ. Има позитивно отношение към колегията, поема ангажименти и ги изпълнява коректно. Доц. Ст. Дечев е добре познат в НБУ като част от изследователски екипи, участник в международни проекти, в семинари.

Заключение

Въз основа на представените документи и материали от кандидата по конкурса напълно убедено давам положителна оценка на цялостната академична дейност на доц. Стефан Дечев, д.н., и напълно убедено предлагам да бъде избран на академичната длъжност професор в направление 3.1 Социология, антропология и науки за културата.