

СТАНОВИЩЕ

от проф. д.н. Румен Дончев Даскалов, НБУ и Институт за балканистика с Център по тракология при БАН; научно направление 3.1 (Социология, антропология и науки за културата)

за участие в конкурс за заемане на академичната длъжност професор по професионално направление 3.1 (Социология, антропология и науки за културата“), обявен в ДВ бр.

51/05.06.2026 с кандидат доцент, д.н. Стефан Иванов Дечев

Предлаганият за професура труд на тема: МЕЖДУ ПРОСТОНАРОДНИТЕ ЯСТИЯ И ГОЗБИТЕ НА ЦАРИГРАД: Храненето и кухнята в османска България и околните земи (от 30-те години на XIX век до 1878 г.) е масивна работа от 575 страници. Тя се състои от теоретично и методологично въведение, където се поставят и целите и задачите на изследването и то се ситуира сред досегашните изследвания в областта, шест съдържателни глави и обширно заключение, в което се формулират основните резултати на работата. Библиографията от 30 страници (с архивните извори) съдържа заглавия на български, английски, френски, немски, италиански, испански, румънски, сръбски, хърватски, гръцки, полски и унгарски език. За размера на начинанието свидетелстват и огромния брой бележки под линия, без да съм ги броил между две и три хиляди. **Коректността** при цитирането е спазена напълно.

Във въведението доц. Дечев обосновава обособяването на Танзимата, т.е. ерата на реформите в Османската империя от 1839 г. и първите десетилетия след независимостта на България като отделен период с оглед на храните и храненето, които според автора през този период претърпяват качествено нови развития, т.е. въвеждат се нови храни и различно и по-модерно готвене във връзка с общото модернизиране на империята, което по-късно преминава в свободна България. Трудът изследва не само храни, т.е. продукти, а и кухня, готвене, ястия, а също прибори, мебели и начин на хранене. Макар да има за основен обект българските земи, той се разпростира до храната и кухнята в широкото пространство на Османската империя и в околните, вече автономни балкански страни: Гърция, Сърбия и Румъния, като включва и влиянията върху тях на други „кулинарни басейни“, а именно средноевропейския, западноевропейския, средиземноморския и азиатския. По този начин се получава една „преплетена история“, а също, предвид дължината на периода и връзката му с предходния и (в перспектива) със следващия период – история на дългия период (*longue durée*). В труда са привлечени данни от разнообразни

източници: данни за отглеждането на аграрни култури, търговски регистри, кухненски регистри на османския двор и еничарите, документи от местните кадии, данни за консумацията на градското население, сведения на пътешественици и на българи от техни спомени и дневници, готварски книги, реклами на ястия в периодичния печат и пр. Като научни области, от които се черпят идеи и концепции, в работата участват редица научни дисциплини освен обособената най-късно история на храненето, а именно стопанска история и отделно на търговията, етнография, история на всекидневието и история на културата, всичко това в областта на османистиката и балканистиката, което прави труда истински интердисциплинарен. Дечев отдава заслуженото на работилите преди него по сходна проблематика, особено Мария Тодорова и Райна Гаврилова и др.

Не е възможно и необходимо да се навлиза във всички разнообразни проблеми, проследени в дълбочина от доц. Дечев, касаещи навлизането и разпространението на даден продукт, начина на приготвянето му и социално обусловената консумация. Бих искал да отбележа само, че изложението е подплатено с многобройни примери, върху които почиват изводите. Събирането и анализирането на огромния корпус от **емпирични данни** разбира се съставлява собствен принос на автора.

Ще се спра на по-важните резултати от изследването, изведени в заключението. Най-напред, какви са промените в храненето през разглеждания период? Въпреки ориентацията на все по-голяма част от населението към фасула, то продължава да разчита най-вече на големи количества корав хляб, зеле и вече и чушки, на твърде ограничено количество месо и домашно произведено сирене. Дошлият преди векове ориз се консумира главно на празник, поради ограничените покупателни способности и слабата връзка на огромната част от населението с пазара. Слабо се консумират млечни продукти и твърде пестеливо яйцата. Съвсем скромна е употребата на захарта. Расте консумацията на царевица и боб и особено на чушки. Употребата на зеленчуци и плодове като цяло е нищожна. Консумираните храни са еднообразни и монотонни, като трапезата е по-богата с пресен хляб и месо единствено на празници. През изучавания период прясното мляко остава храна главно за децата, а произведеното в домашни условия сирене е с ниско качество. В млекопреработката доминират юруци, власи, каракачани и евреи, но се намесват и все повече българи, което води и до известно нарастване на по-качествени млечни продукти и особено кашкавал. В края на османския период възприемането на нови храни от българското население не е завършило. В новата българска държава широко се употребяват чушки, но ограничено червени домати и картофи (които навлизат масово в България едва след Първата световна война). Във всичко това има аналогии със сръбския,

румънския и дори гръцкия случай, които се дължат на липсата на значителна социална стратификация. Липсите в кухнята отчасти се наваксват чрез по-богати празнични софри, а пък трапезите на състоятелни чорбаджии и владици следват османски и фанариотски кулинарни образци. Представителните за по-късните „национални кухни“ ястия още не са част от народния бит. Все пак през последните две десетилетия от османската власт настъпват ключови позитивни промени в храните и храненето: нараства консумацията на фасул и качамак, които създават алтернативи на предишната житна монотонност, поне в градските центрове по-заможните консумират повече месо и млечни продукти, ориз, кашкавал и сладки лакомства.

Второ, откъде тръгват нововъведенията? В българския случай и при останалите балкански народи те тръгват от общности в столичния град или в емиграция, които са в тесен допир с по-развита гастрономична култура, в българския случай специално търговското съсловие и българите бахчованджии, в сръбския случай хабсбургските сърби във Войводина и Банат, в гръцкия случай – гръцките емигранти на о-в Сирос.

Трети извод касае логиката на разпространението. Дечев показва, че тя не винаги следва линейно разпространение от кухнята на двореца надолу по социалната стълбичка през столицата, големите градове и състоятелната класа към средните слоеве до огромното мнозинство от населението. Например фасулът стартира най-напред в градска среда, а дошлите след него чушки го изпреварват в консумацията на обикновеното население, докато османската дворцова кухня не бърза да го използва, както не бърза и за царевицата и качамака, а същото важи и за картофите. Разпространението на ориза обаче тръгва от двореца, османската армия и столицата, големия град и ислямските благотворителни заведения. Траекторията на говеждото и кравето (телешкото) месо също не започва от сарая, а под европейско въздействие сред състоятелните граждани; в двореца то се сервира най-напред за чужденци по време на банкети, а иначе от говеждото се правят пастърма и суджук. И разбира се, свинското и виното са табуирани по религиозни причини за мюсюлманите, докато пилафа и шербета са силно характерни за османската гастрономическа култура.

Друг извод касае двата кулинарни кръга, които действат върху българите след безспорно най-силното въздействие на Цариград. Споделени в османския кулинарен басейн и близките балкански страни са ориза, захарта, ястия като чорба, яхния, бюрек, сарми, кебап, баклава, кадаиф, халва и др. – това са общо ориенталски османски продукти и ястия. Другият кулинарен кръг е централноевропейският или хабсбургски (с центрове Виена и Будапеща), който въздейства особено силно върху по-близките до него сърби и

румънци. Оттук навлизат лютото, черния пипер и други подправки, а също консумацията на свинско месо, на тестени и сладкарски изделия. Последният въздействащ кулинарен басейн е европейското Средиземноморие. Въпреки някои регионални особености Дечев не смята, че може да се говори за „национални кухни“ през този период дори като концепция, и то въпреки някои „подражали“ готварски книги на български език. Изобщо в областта на кулинарията той потвърждава възгледа на Ерик Хобсбом и Терънс Рейнджър за „изобретеност на традициите“.

Нека систематизирам приносите на труда на доц. Дечев. За някои вече споменах, а именно събирането и излагането на огромен масив **емпирични** данни за храните и храненето през изследвания период, както и силно изразеният **интердисциплинарен** характер на труда. Самата проблематика на храненето е интердисциплинарна, включваща 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, което му позволява да отправи критики на неясното и направо погрешно ситуиране във времето в определени етнографски анализи.

Второ, **в теоретичен план** основни понятия на труда са „храна“, „кухня“ и „ястия“. Ястията и храната обаче стоят в многообразни връзки с историята, властта, идеологията, идентичността, класата, етническия произход, нацията, пола и т.н. Особено интересен проблем представлява разгледаната от Дечев функция на храната като изразяваща социален статус, а също като етнически и национален белег, както и все още липсващата според него модерна идея за „национална кухня“. Предходникът на националната кухня е готвенето на тънък български елит в миналото, който е заел ястия и техники най-вече от османотурската и гръцката кухня. Сред важните констатации на труда е разликата в храненето между социално твърде изравненото българско население (подобно на Сърбия) и имащи аристократични или плутократични елити съседни земи: Войводина, Хърватия, Трансилвания, Влашко, Унгария. Там кулинарните новости проникват по-лесно поради наличието на аристократични дворове с икономически възможности, но и поради по-голямата географска близост до съседни кулинарни кръгове, особено до централноевропейския.

Специално трябва да отбележа последователно проведените от Дечев разграничения в хранително отношение между столицата Истанбул и големите градове на империята, 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 – селски и бедни градски слоеве. В същото време, както се каза, Дечев оборва универсалността на една „линейна“ концепция за разпространението на храните от султанския сарай и висшата класа в Цариград, през армията към големите градове в империята и заможните слоеве на по-малките градчета, накрая до селското население. Посоченият ред наистина е валиден за някои храни, но други тръгват не от двореца, а от заможните градски слоеве и се приемат едва по-късно от двореца. Вниманието е отделено и на „скрити“ (в смисъл на маргинализирани) кулинарни традиции на трансхуманни групи на власи, каракачани, юруци, и уседнали общности като евреите.

Дечев прилага някои иновативни **методологически** подходи. Това са хронологията на дългия период (*longue durée*) на френската школа „Анали“; проследяването на траекторията на пренос на храни и ястия, заедно с местните им адаптации (т.е. методите на трансфери); сравнения между балканските страни за очертаване на някои вариации в рамките на османския кулинарен басейн, най-сетне проследяване на влиянията на средноевропейския и средиземноморския кулинарен басейн върху османския (т. нар. „преплетена история“). Това са все модерни методи, използвани с разбиране и умение. При това теоретичните и методологичните заявки не остават в увода, а са разгърнати в самото изследване и така придобиват убедителност.

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“ (и този за длъжността доцент), но не се застъпва изобщо с него.

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“. Новостта на труда за българската хуманитарна и социална наука обаче е въпрос не само на проблематика, а на нейното широко разгръщане в аспекти и конкретика, и задълбочаване в исторически план. И не на последно място, при целия си обем и въпреки нейната специализираност, работата е написана на хубав и богат език и представлява интерес за широк кръг читатели, не само за специалисти. Тя съдържа колоритни описания на храни и хранителни обичаи от съвременници, също от чужди пътешественици, което освежава изложението, а това прави и автора със свои 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. А също така не знаех, че домати дълго време са били консумирани зелени главно на туршия, а не червени. Друг ще намери друго и всеки по нещо.

Авторефератът съответства на основните положения на предложения труд и дава ясна представа за неговите приноси. Авторът е приложил списък от 34 **публикации** след дисертационния труд, от които 12 близки до темата на дисертацията – храна и хранене, а от тях половината (6) на английски. Те са издадени 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 в чужбина, съдейки по многобройни **цитирания** от български и чужди автори, сред които в авторитетните European Journal of Nutrition, South-East European Journal и др. Понеже цитиранията са много, само ще потвърдя, че са добре засвидетелствани.

Познавам по-младия си колега Стефан Дечев **лично** от много 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 форуми в разни медии, включително за Свободна Европа, в български телевизии и в социалните мрежи. В тази връзка трябва да отбележа неговата критичност и гражданска смелост да отстоява непопулярни възгледи.

След като се поувляхох, нека да завърша категорично. Трудът има всички качества за присъждане на званието професор и с пълна увереност в качествата на труда и на кандидата препоръчвам на уважаемата комисия да присъди на Стефан Дечев званието професор по посоченото направление.

26.08.2026 г.

С уважение,

Проф. д.н. Румен Даскалов,

НБУ и Институт за балканистика при БАН