**РЕЦЕНЗИЯ**

за дисертационния труд

на

Йоанна Илиева Бенчева

ХРАНЕНЕ И ДИЕТЕТИКА ВЪВ ВИЗАНТИЙСКО-БАЛКАНСКИЯ СВЯТ X-XV ВЕК

за присъждане на образователната и научна степен „Доктор по история“

от

проф. Иван Александров Билярски, д. ист. н.

секция „Средновековна история“

Институт за исторически изследвания, БАН

 Йоанна Бенчева е достатъчно добре позната в медиевистичните среди, но все пак си заслужава в началото да кажа няколко думи за нейното формиране. Дисертантката завършва НГДЕК „Константин-Кирил Философ“ през 1989 г., а след това става магистър по история (1995) и магистър по право (1999) в Софийския университет „Св. Климент Охридски“. Така тя съчетава ранно формирания интерес към Античността и Средновековието с историческо и юридическо образование, които – особено в своето съчетание – ѝ дават широк поглед върху историята и възможности за интерпретация на фактите от различни гледни точки. Към това трябва да прибавим и втората специалност „Културология“, която несъмнено допринася за нейното формиране и свидетелства и силния ѝ интерес и мотивация. Още след завършване на образованието си в Историческия факултет на СУ, Йоанна Бенчева става асистент в катедра „История на Византия и балканските народи“ в същия факултет, където работи и до сега.

 Дисертационния труд на Йоанна Бенчева е посветен на храненето и на диететиката в Империята и у балканските ѝ съседи през периода X-XV векове. Темата несъмнено е дисертабилна и недостатъчно разработена (особено в исторически аспект). Смятам, че е богата по съдържание и дава възможност да се предложи изследване както от гледна точка на изворовото тълкуване с цел възстановяване на храната, кухнята, възможностите, а и на отделни рецепти от Балканите, така и в културологичен аспект с оглед на верските изисквания относно храната, ограниченията и предписанията, идентичностната функция на трапезата. Храненето винаги е ритуал (нещо, което е останало и до днес в ежедневната и в празничната практика), а в някои случаи ритуалните характеристики на храненето доминират над тези, свързани с набавянето на енергия и поддържането на основни жизнени функции. Всъщност, тези аспекти са застъпени и добре разработени в изследването.

 Дисертационния труд обхваща 312 страници и е подразделен на Увод, три глави, Заключение и спомагателни части (библиография, илюстрации, съкращения и др.). Това подразделяне е класическо, макар и в случая то да не следва някаква абстрактна конструкция, а да представя различни страни на изследвания проблем.

 Уводът без съмнение е съществена част от изложението на труда. В началото му, авторката прави някои терминологични уточнения, като подчертава двойното значение на темата – конкретното и културологичното – с което всъщност прави и заявка за по-нататъшното развитие на изследването. Място е отредено на неговите цели и задачи, сред които са очертани както установяването на храните и здравословното хранене във Византия и Балканите, така и изследването на храната на различни групи хора: социални групи (бедни и богати, с повече или с по-малко възможности за доставяне на храна), религиозни групи (християни, евреи), етнически (славяни или номади), общностни (монасите), функционални (пътници или воини в поход) и др. Изяснена е и методологията на изследването, както и неговите времеви и териториален обхват и структура. Когато се дефинират начален и краен момент, а също и граници, винаги може да има различни становища. Авторката определя началото като Х век поради завършилия процес на християнизация на Балканите, нещо с което бих могъл да се съглася. Очевидно е, че приетият критерий фокусира темата върху Империята и християнските общества на полуострова, намиращи се под нейно влияние. Крайният момент – XV век – също е определен политически и културно. Той се свързва с падането на Константинопол, но и с установяване на маси ислямско население в региона, което несъмнено води до промяна в хранителния режим. Не бих приел за съществен аргумента за промяната на храната във връзка с привнасянето на култури от Америка. Той е от изключително значение в почти всички направления за целия Стар свят, но се задействува малко по-късно и не служи за отграничаване на епохата в нашия случай. Дисертантката очертава и териториалния обхват на изследването като Балканския полуостров. Това поставя два проблема: териториите на север от Дунав и Анатолия. Първият не е особено съществен, като се има предвид, че Влашко не представлява съществена част от региона до XV век. Доколкото обаче Византия присъствува, то Мала Азия би трябвало също да бъде взета предвид. В интерес на истината, тя не е пренебрегната в самото изследване, но е изключена в тези предварителни уточнения. Прегледът на изследванията по темата далеч не е изчерпателен, но това не е било цел на авторката – нещо, което самата тя декларира. Прегледът на изворите също представлява част от Увода и той е доста по-обширен и концептуално класифициран по тип произведения – законови текстове, документи (официални и частни), типици, медицински и селскостопански трактати, наративни текстове и т. н. Тук ще си позволя да добавя и антиеретичните полемични трактати. Дисертантката ползува „Повест полезна за латините“, а и други, но има още възможности. Храната на еретиците е един от основните способи да се полемизира с тях, а и да се предизвиква отвращение у своите, което е една добра възможност за изследването. Като цяло оценявам положително увода на дисертационния труд, но при едно бъдещо негово публикуване като монография, тази част ми изглежда излишна и може да отпадне или да бъде основно преработена.

 Първата глава е онасловена „Особености на византийската диететика“ и обхваща няколко различни теми, свързани с храненето във византийско-славянския свят. Първите няколко подраздела са посветени на историята на формирането на ромейската кухня и оказваните върху нея влияния, повечето от които не можем да наречем „външни“. Всъщност, те следват стъпките на формирането на цялостната култура на Източната Римска империя. Така, като антично може да бъде разглеждано както наследеното от кухнята на древните елини, така и това от Рим. Трябва обаче да се каже, че и двете тези култури достигат до късната Античност не в някакъв „чист“ вид (при Рим за такъв, струва ми се, не може и да се говори), а в синтеза, достигнат в рамките на елинизма или на Империята. Това означава, че става дума за някакъв вид средиземноморска култура и съответно кухня. Авторката проследява първоначално медицинската страна и теории за храненето, в която се ползуват и доразвиват антични трактати, с които понякога се и полемизира. Самата кухня, наследена от Античността е разгледана впоследствие: включени са храните, подправките, ястията. Дисертантката се спира и на разликите в храненето през Античността и във Византия, които са предопределени от верските различия. Християнството определено налага въздържание като цяло, а през периодите на пост с още по-голяма сила, което несъмнено променя режима на хранене. Бих искал да обърна внимание на интересните наблюдения на авторката, отнасящи се до промените в терминологията на храните и на продуктите за тях, които настъпват с прехода от Античност към Средновековие. Новите наименования, които се формират в рамките на съществуващата езикова среда, поставя ясен акцент в оценката на обекта и показват същината на цивилизационната промяна. Авторката отрежда особено внимание на ромейските „диетични календари“, а също и на славянската преработка в рамките на превода на антични или византийски медицински трактати. Материалът в изследването е представен интересно, но ми се струва, че структурно има известно връщане назад в тематиката. В раздела за религиозните забрани във връзка с храната, Йоана Бенчева се спира основно на поста и неговите изисквания, а накрая и на „нечистите“ храни. Религиозните малцинства като мюсюлмани (доколкото такива има) и евреи не са представени, макар и при тях забраните да са най-съществени. Вероятно това се дължи на отделното им представяне в третата глава. Темата рязко се сменя с въвеждането на природните климатични условия като фактор за изграждането на режима на хранене. Направен е интересен преглед на климатичните зони и възможността за отглеждане на различни храни в тях. Темата за изграждането на ромейската кухня приключва с чуждите влияния върху нея. Тя се ограничава в указване на заемките от Изтока (с особен акцент върху ориза, който несъмнено е важна храна), от номадите и от европейския Запад от епохата на кръстоносните походи насетне. В изложението особено внимание е отредено на диетичните съвети в самите ромейски трактати и на явления, свързани с храненето като лакомия, чревоугодничество, затлъстяване и глад. Те могат да се разглеждат както като медицински, така и като културни явления, което дисертантката успешно е направила. Същото се отнася и до ритъма на хранене (всекидневен, седмичен, сезонно-годишен). От него внезапно се пренасяме към начините за приготвяне или за консервиране на храната, а след това и на етикета на масата за хранене. Всички тези теми са добре и интересно разработени, за което авторката заслужава адмирации. Струва ми се обаче, че в главата има структурен проблем. Без да давам съвет на колега, който се е специализирал в тази особена и характерна сфера, ми изглежда че има известно смесване на теми и проблеми в една глава, а те биха могли да бъдат разпределени в различни такива. Дори и събрани в едно обаче различните подглави бих могли да бъдат по-убедително подредени тематично. Това обаче ни най-малко не разваля общото впечатление от дисертационния труд, нито стойността му и има отношение по-скоро като идея за публикуването на бъдещо монографично изследване.

 Втората глава, онасловена „Храни и напитки“, представя различните групи хранителни продукти, характерни за византийско-балканския ареал през изследваната епоха. Първият раздел на главата е посветен на *зърнените храни и хляба*. Проследени са различните зърнени култури, отглеждани на Балканите (пшеница, ечемик, просо, ръж, овес и т. н.) като всяка е разгледана поотделно с възможностите за нейно култивиране в региона, продукция, значение за трапезата и др. Отделно авторката се спира и на въпросите за съхраняването на продукцията. След това са разгледани храните, блюдата, които е можело да бъдат приготвяни от съответната култура. На хляба, разбира се, е отредено особено място, но не са пренебрегнати и други начини за приготвяне на храната и значението на консумацията ѝ. Причиняването на болести от храните, както и използуването им в медицината е съществена страна от изучаването им, която е представена в текста. Следващият раздел на втората глава е посветен *на* *месото и на яйцата*. Този вид храни поставят известни проблеми поради забраната за използуването на определени животни за храна, както и поради ограничаването на тази употреба в периодите на пости и при седмичните ограничения или в някои общности (монасите). В началото авторката указва за хранителната стойност на месото и за предпочитанията или отхвърлянето му. Различните селскостопански животни и месото от тях са представени по групи: агнешко и овче, свинско, говеждо, козе, птиче, дивеч, яйца. Разгледани са възможностите за различните типове скотовъдна продукция, хранителната стойност на различните видове месо и яйца, вкусовите предпочитания, както и начините за приготвяне. Отделно е представено използуването на месо в медицината. *Млякото и млечните произведения* са били винаги съществен елемент от храната на Балканите и заемат съответното им място в изложението. В началото авторката прави интересното уточнение, че макар и да имаме много сведения за скотовъдно производство, то за млякото сведенията не са многобройни и вероятно не отразяват достатъчно точно значението на тези продукти за храната на Балканите. Намираме и друго любопитно уточнение: употребява се основно овче и козе мляко (при номадите кобилешко), а за кравето сведенията са по-малко и вероятно то не е било типично за региона. Това е съществена разлика със съвременното състояние, дължаща се на различните технологии на производство. На сиренето и неговото производство и видове е отредено особено място, както и за рецептите и начините за употреба в храната, търговията, разпространението му и употребата му в медицината. *Рибата и морските дарове* са типични за някои (основно приморските южни) части на полуострова. Авторката я определя като позволена и леснодостъпна, вкусна и полезна храна. Упоменати са различните риби и морски дарове, които срещаме в изворите, улова, приготвянето, съхранението, разпространението и търговията, както и медицинската употреба на продуктите. На *подсладителите (мед, захар, рошкови)* е отредено заслуженото място. Проследени са производството хранителната и медицинска употреба и значението на трите продукта. *Зеленчуците* са съществен елемент от трапезата. Отделно и обстойно са разгледани бобовите култури, лука в различните си разновидности, зелето, кореноплодните и др. Начините за употреба са разнообразни (сурови и след топлинна обработка) и добре представени в дисертационния труд. Същото може да се каже и за *плодовете*. Те са разгледани, класирани по видове като първо и основно място заема гроздето. *Маслината* заема особено отделно място и това се определя от значението на това производство както за стопанството, така и за трапезата, вкуса и здравето в региона. Маслиновото производство не покрива целия териториален ареал на изследването, но оказва голямо влияние върху храненето на хората във Византия и на Балканите. Изложението завършва с подправките и сосовете. *Напитките* са част от втората глава, но могат да бъдат разгледани отделно поради особените им характеристики. На първо място е *виното*, с неговото производство, видове, съхранение, разпространение, търговия и употреба на трапезата и в медицината. Макар и напитка, свързвана със специфичния си ефект, виното е съществена част от храната на населението. Бих посочил като положителен елемент в изследването указанията за *предупрежденията* и особено за *епитетите* за виното, което влиза и в литературата. Бих казал, че за разлика от предишната, тази глава е много добре структурирана и материалът е ясно и предвидимо подреден. Това се определя и от характера на изложението, с което дисертантката се е справила много добре.

 Третата глава е посветена на храната на различните „социални групи“, както е указано в заглавието ѝ. Те са определени от имуществените си възможности, от функциите си, от местоживеенето, от религиозната си и/или етническа принадлежност. Първият раздел на главата е посветен на *храната (= храненето) на императора*. Отделянето ѝ в самостоятелна част се предопределя от силно ритуалния ѝ и знаков характер, който се влияе от и влияе на политическата и държавна идеология на Империята. Самият раздел е фрагментиран тематично, което придава по-голяма яснота на изложението. Отделно са представени местата за царската трапеза: двореца, монастира, военната кампания, в чужбина (при което контекстът е различен и не ме убеждава, че трябва да присъствува при това изброяване), на гости при поданиците (което е някакъв вид царско внимание, а и хранене, но не и ритуална царска трапеза), сватби и по време на лов. Авторката представя храната и напитките на императорската маса, но ми се струва, че би трябвало да обърне повече внимание на обслужването ѝ и на дворцовите служители, натоварени с това. Личното обслужване на василевса е публично действие, свързано с упражняването на властта. Място е отредено и за представяне на трапезата на другите владетели на Балканите, но поради състоянието на изворите, знанията ни са значително по-малко и главно относно Сърбия. Съвсем оправдано е *храненето на воините* да бъде отделено в самостоятелен раздел на главата. То е не само предизвикано от особеното и напрегнато положение, в което се намират, ала и от запазените извори, които свидетелствуват за строгата му регламентация. Интерес представлява представянето на храните, на порциона, на снабдяването на войската. Убедително е и решението на авторката да включи в темата и правонарушенията, свързани с нарушения на снабдяването на армията. *Храната на монасите* е отделена в самостоятелен раздел поради фактическото, а и правно, отделяне на монашеството от света на основата на въздържанието и молитвата. Авторката отбелязва строгата регламентация на монашеския живот от различни канони и от съответния типик, съдържанието на храната и нейното, включително и ритуално организиране. Следващият раздел на главата е онасловен „*Хората – градските жители, селяните и децата*“ и представя храненето на народа в зависимост от това къде съответния човек обитава. Така, без да ги проследяваме, можем да потвърдим изводите на дисертантката, че храната на отделните групи се определя от съществуващите култури и от климатичните и други особености на региона. Отделянето на *пътниците* в самостоятелна група поставя темата за феномена на пътуването на Балканите през Средновековието. Пътникът е човек в риск и затруднена ситуация, което определя и неговото хранене, както и необходимостта да бъде разгледан отделно. Похвално е, че дисертантката се спира на инфраструктурата, на продажбата на готова храна и др. Темата за страноприемницата наистина представлява интерес. Сред пътуващите хора в отделна група трябва да отделим поклонниците, както е направила и Й. Бенчева. Проблемите при тях са специфични, като се има предвид и целта и организацията на пътуването, при което неминуемо има съответни ограничения. Дисертантката отделя място и за оценката на качеството на храната на Балканите от посетилите ги чужденци. Не знам дали мястото на тези наблюдения е точна на това място в изложението, но представените наблюдения са интересни и показателни.

*Храната на „другите“* представлява различна проблематика и е отделена в самостоятелна част от третата глава, която от своя страна обхваща храненето на няколко малцинствени групи: евреите, българите, номадите, османците. На тях, заедно с кръстоносците, дисертантката е посветила и отделни изследвания, вече публикувани. Няма съмнение, че такава организация на изложението е интересна и важна, а също създава и прегледност и яснота.

В заключение авторката обобщава достигнатите резултати и подчертава приносите на дисертационния труд. Сред тях можем да посочим множество конкретни изводи, а също и въвеждането по един системен начин темата за храненето през Средновековието, която е нова на нашата историография. Приложената библиография е наистина впечатляваща.

Не смятам, че мога да отправя някакви сериозни упреци към дисертационния труд. Някои конкретни направих в курса на изложението си. Темата е много широка и богата, което е добре, но крие опасност от разконцентриране, каквото на места се забелязва. Забележките, за които вече споменах са по-скоро от структурен характер. Смятам, че трудът може да бъде публикуван, след съответната преработка, и ако имам забележки, те целят най-вече подобряване на устройството на бъдещата книга.

В заключение ще кажа (или по-скоро ще повторя), че темата на дисертационния труд е дисертабилна. Тя е актуална, интересна, интердисциплинарна, компаративна и изисква широка култура и познаване на материала. Смятам, че Йоанна Бенчева се е справила добре с нея и като резултат имаме дисертационен труд с приносен характер, основан на добро и детайлно познаване на изворите и тяхната задълбочена и старателна интерпретация. Приложените публикации отговарят на изискванията.

Предложеният труд без съмнение показва, че дисертантката притежава качествата да извършва научни изследвания и да ги реализира в съответния писмен вид. Проведената процедура отговаря на изискванията на Закона за растеж на академичния състав в Република България, както и приложените изискуеми по закон документи. Авторефератът дава добре представа за произведението и предоставя необходимата информация.

Поради гореизложеното, убедено давам своята ***положителна оценка*** за проведеното изследване, представено в рецензирания по-горе дисертационен труд, автореферат, постигнати резултати и приноси, и ***предлагам на почитаемото научно жури*** ***да присъди образователната и научна степен ‘доктор’*** на Йоанна Илиева Бенчева, за което аз лично убедено ще гласувам.

София

25 юни 2018 г. Подпис:

 (проф. Иван Билярски, д. ист. н.)