БЪЛГАРСКА АКАДЕМИЯ НА НАУКИТЕ
Институт за балканистика с Център по тракология
"Проф. А. Фол"
Вх. № 20Н0-05-05, 08.03. 20 24 г.

СТАНОВИЩЕ

за дисертационния труд на **Ели Стоянова Филипова** на тема „Диетата в Древна Тракия (I хил. пр. Хр.)“ за придобиване на образователната и научна степен „доктор“ в област на висше образование 2. Хуманитарни науки, професионално направление 2.2. История и археология

от доц. д-р Добриела Котова, ИБЦТ-БАН, член на Научното жури, определено със заповед на директора на ИБЦТ-БАН № 163 РД-16/18.12.2023 г.

Ели Филипова е бакалавър и магистър по археология на Историческия факултет на Софийския университет „Св. Климент Охридски“. В периода 2015–2019 г. е редовен докторант в Центъра по тракология на ИБЦТ-БАН. От март 2020 г. до декември 2021 г. е млад учен на ИБЦТ–БАН по Национална програма „Млади учени и постдокторанти“ на МОН. Член е на екипа, осъществяващ Дискусионен клуб „Непознатите Балкани“ - инициатива на ИБЦТ-БАН в рамките на проекта Създаване и развитие на център за върхови постижения „Наследство БГ“. Участва също така и в проекта „Исторически хамелеони“, който е част от дейността на ИБЦТ по проекта „Национална интердисциплинарна изследователска Е-инфраструктура за ресурси и технологии за българското езиково и културно наследство, интегрирана в рамките на европейските инфраструктури CLARIN и DARIAH“ (КЛаДА-БГ). Съдейства при изпълнението на отделни дейности на ИБЦТ-БАН в рамките на големи национални проекти, като ИНФРАМАТ и „Културноисторическо наследство, национална памет и обществено развитие“ (КИННПОР).

Дисертационният труд на Ели Филипова се състои от увод, четири глави, заключение, приложения (графика, 12 карти и 2 таблици) и списък на използваната литература с общ обем от 331 страници. Темата е мащабна както заради териториалния и хронологическия обхват, така и по отношение на огромния обем разнородни данни, подложени на анализ. Нейното разработване е приносно за научните знания за тракийската древност, тъй като запълва липсата от обобщаващо изследване, посветено на диетата на траките през I хил. пр. Хр., разглеждащо я като цялостен феномен с неговите екологически, биологически, антропологически, икономически, културно-социални и множество други аспекти.

Дисертацията е много добре структурирана с оглед на постигането на ясно заявената в увода цел – да се представи тракийската диета като система, нейната специфичност, произтичаща от взаимодействието на различни компоненти, както и на не

по-малко амбициозните задачи – проследяването на множеството фактори, влияещи върху избора и формирането на диетата.

В увода е изяснено и добре аргументирано използването на термина диета за означаването на обичайно консумираните от населението храни и напитки, оформящи културата на храната и храненето на съответното население. Направен е изчерпателен преглед на досегашните изследвания, свързани с темата, засягащи страни и компоненти на диетата, както на траките въобще, така и в рамките на локални случаи. Очертан е териториалният и времевият обхват на работата. Приветствам ограничаването на изследването в рамките на „ядрото" на Древна Тракия и с това ясния отказ от хиперинтерпретации, които биха се появили поради трудното различаване на тракийския елемент в периферните и контактните зони и в чуждо етническа среда, каквато са например гръцките полиси по Черноморското и Егейското крайбрежие. Безспорно отличително качество на дисертационния труд е неговата интердисциплинарност. Изчерпателното привличане на данни, получени от проучвания в областите на различни научни дисциплини, тяхното съпоставяне, както и сравняването им с писмените извори е заявената в увода методология, последователно прилагана в цялата работа.

В първа глава е представена взаимосвързаността между природни условия, стопанство и диета. Характеристиките на екологичната среда, разбирана като взаимодействие от природни дадености и човешка дейност, и настъпващите промени в нея са разгледани като определящ фактор при формирането на диетата и облика на стопанството на определена общност. Смятам за заслуга на изследването, като се отчитат различията в биоразнообразието в отделните климатични зони, в които попадат тракийските земи, да се районират стопанските дейности, свързани с набавянето на храна в няколко агроекологични зони със специфичен агрокалендар. В тази връзка особено внимание е отделено на ролята на търговията (внос и износ) за осигуряването на липсващи като местно производство и търсени, масови и луксозни храни, хранителни продукти и стоки, свързани с приготвянето и консумирането на храната. Именно на търговията според автора се дължат различните появи на непознати до този момент на Балканите представители на флората и фаунистичния свят.

Втора глава впечатлява със своята изчерпателност. Събрани, организирани и съпоставени са огромен обем данни. Представени са всички засвидетелствани от античните автори и установени при археологическите разкопки и специалните научни анализи (археозоологически, археоботанични, антропологични, химични и др.)

животински и растителни видове, които в определен период и в определена област са били съставна част от диетата на местното население, включително и като подправки. Подкрепям решението на автора да включи в картината на хранителните суровини единствено тези, „за чието присъствие в Тракия съществуват сигурни доказателства“. В тази връзка бих препоръчала по-голямо внимание при използването на възстановените от В. Георгиев по етимологичен път (въз основа на тълкуване на собствени имена) тракийски названия на растения и животни заради голямата им хипотетичност, отбелязана всъщност и от самия него.

Ели Филипова възприема като възлов компонент в културния комплекс на диетата способите и пространствата за приготвяне на храната и напитките. На тяхното разглеждане е посветена трета глава. Отново въз основа на анализа на данни от разнороден произход, а в случая и на базата на сравнение със съседни култури е обобщена наличната информация за инструменти и съоръжения за обработка на продуктите, уреди за топлинно приготвяне на храните, складови помещения и съдове за съхранение на суровините, кухненски инвентар и помощни приспособления. Изказани са предположения за функцията и обвързаността им с определени хранителни продукти, за мястото им в домашното и селищното пространство, за възможността някои от тях да са навлезли в Тракия заедно с възприемането на нови кулинарни рецепти. Важен е направеният извод, че според досегашните данни продукцията на храна и напитки в Тракия не излиза извън рамките на домашното производство. Убедителни и приносни са опитите за систематизиране на сведенията за различните видове хляб в Тракия, за процеса на тяхното приготвяне, както и за различните начини за производство и консумация на бира.

Четвърта глава е посветена на връзката на храната с определена социална и културна идентичност, на осъзнаването ѝ като средство за разграничаване, но и приобщаване, за демонстриране на социален статус и принадлежност към определена обществена група. Представени са ястията, напитките, хранителните практики, трапезният етикет, начините на сервиране и консумация, посудата, които могат да бъдат разглеждани като представителни за тракийската култура на хранене въобще, присъщи на дадена социална прослойка, традиционни за определени събития и случаи. Отбелязано е засвидетелстваното в античните текстове обвързване на отшелнически групи със специфични хранителни режими като неделима част от издигнатия им морален статус. Разглеждането на тракийската кухня в сравнителен контекст е обосновано от убеждението на Ели Филипова, че формирането на диетата и промените в културата на

хранене отразяват паралелно протичащите процеси на културни взаимодействия и социални трансформации. Смятам, че не е лишено от основание предположението, че представителите на тракийското население в Черноморските полиси може би са се придържали към културата на хранене на собствения си етнос. Подобна привързаност към традициите се наблюдава при местния етнически елемент в Одесос през II-III в. по отношение на женската антропонимия.

Обширната библиография, обхващаща 683 заглавия, говори за стремежа към изчерпателност и задълбоченост на изследването. Всички заглавия са използвани в текста на дисертацията, което показва доброто познаване на обемна и хетерогенна научна книжнина.

Впечатляващ е огромният брой на привлечените в анализа антични сведения. Ели Филипова подхожда много внимателно към тяхната интерпретация. При едно бъдещо публикуване на труда, което аз горещо препоръчвам, обаче е наложително да бъдат отстранени непоследователността и известни неточности при цитирането на античните свидетелства, като бъде използвана системата на Liddell, Scott, Jones Ancient Greek Lexicon (LSJ) и Oxford Latin Dictionary (OLD).

В дисертационния си труд Ели Филипова демонстрира отлично познаване на терминологията на различни дисциплини, умение да комбинира, съпоставя и анализира информация, изхождаща от разнородни по характер източници.

Не откривам плагиатство. Трябва да се отбележи изключително коректното цитиране на използваните в дисертацията научни трудове, изследвания, мнения и идеи, което се е отразило на броя на бележките – 1297. В случай че античните свидетелства са познати на Ели Филипова от чужди разработки или вече са коментирани в контекста, в който са привлечени и от нея, това също е отразено в съответна бележка.

Ели Филипова има 5 публикации, свързани с темата на дисертацията, две от които са на английски език. Авторефератът отразява коректно съдържанието на дисертационния труд и неговите научни приноси.

Като подчертавам безспорния приносен характер на дисертационния труд „Диетата в Древна Тракия (I хил. пр. Хр.)“ на Ели Стоянова Филипова, давам положителна оценка и предлагам да ѝ бъде присъдена образователната и научна степен „доктор“ в професионално направление 2.2. История и археология.

08.03.2024 г. доц. д-р Добриела Котова