БЪЛГАРСКА АКАДЕМИЯ НА НАУКИТЕ
Институт за балканистика с Център по тракология
"Проф. А. Фол"
Вх. № 21 НО-05-05 08.03.2024 г.

СТАНОВИЩЕ

на **проф. дин Диляна Ботева-Боянова** (СУ „Св. Климент Охридски“, Исторически факултет, катедра Стара история, тракология и средновековна история), въз основа на заповед на директора на Института за балканистика с Център по тракология – БАН проф. д-р Румяна Прешленова за НЖ № 163-РД/18.12.2023 г. и решение на НЖ на заседание, проведено в периода 8-11 януари 2024 в електронен формат,

за дисертационния труд на редовен докторант **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; научен ръководител – доц. д-р Румяна Иванова Георгиева-Арабаджиева.

Започвам настоящето становище с уточнението, че познавам младата ни колега Ели Филипова като отличен студент в бакалавърската програма „Археология“ в Историческия факултет на Софийския университет, а след това имах възможност да видя нейното по-нататъшно израстване и като отличен магистрант отново в СУ. Затова още тук искам да я поздравя с финализирането на дисертационния труд, който без никакво съмнение е приносен и належащ със своите резултати както конкретно за траколожките изследвания, така и за науката като цяло. Бих искала също да подчертая, че темата на доктората е интердисциплинарна и изисква задълбочени познания по палеоботаника, палеозоология, кулинария, което я превръща в сериозно предизвикателство.

В своя автореферат Филипова посочва експлицитно:

„Дисертацията е с общ обем от 331 страници и се състои от увод, четири глави, заключение, приложение с 1 графика, 12 карти и 2 таблици, и списък на използваната литература с 683заглавия.“

Внимателният прочит на целия дисертационен текст показа, че тези данни напълно коректно отразяват най-основните формални характеристики на изследването на докторантката, но с уточнението, че посочените от докторантката страници по обем са близки до стандартните.

В **Увод**-а (с. 7-15) е обоснована темата на изследването, както и неговия хронологически и териториален обхват; представени са методите на изследване,

използваната терминология, а също така целите и задачите. Уводът завършва със съвсем кратко резюме на всяка една от четирите глави на дисертационния труд.

Глава I (с. 16-69) е озаглавена *„Природна среда и стопанство“* и, както може да се очаква, представя природните условия в тракийските земи като предопределящ фактор при оформянето и развитието на населението на Древна Тракия. По убедителен начин климатичните промени са разгледани като фактор, влияещ върху поведението и миграционните модели на животинските видове и растителните култури. Обособени са пет агрозони (1. Преходноконтинентална; 2. Умереноконтинентална и северна западночерноморска; 3. Континентално-средиземноморска и средиземноморска; 4. Планинска агрозона; 5. Южна западночерноморска) и е представен техния стопански календар (с. 28-54). Внимание е отделено на приноса на търговията при внасянето на представители на флората и фауната, непознати допреди това на Балканите или такива, които не са отглеждани в източната част на Балканския полуостров поради климатичните особености на региона (с. 57-69).

Заглавието на **Глава II** е *„Източници на храна“* (с. 70-127), като представянето им започва с житните растения (с. 71-76), сред които впечатление правят откритите в Хелис зърна за посев на северноафриканското житно растение Сорго [Sorghum vulgare] (с. 75-76). Следват различни бобови култури – леща, уров, грах, бакла, нахут, секирче и глушина (с. 76-80), след което са изброени са документираните чрез писмени извори и / или интердисциплинарни изследвания зеленолистни, кореноплодни и тиквови зеленчуци, както и предполагаем трюфел (с. 80-86). Представени са и откритите свидетелства за плодове (с. 86-93) – грозде, ябълка, круша, слива, дива череша, вишна, горски плодове, маслина, смокиня, нар. На с. 93 е въведена частта с „Ядки“ (с. 93-98), където разбираемо са включени орех, жълъд, лешник/леска, кестен, бадем, шамфъстък, пиния, но не съм убедена, че например шипка (с. 97), бъз (с.97), глог (с. 98), дрян (с.98) и воден орех (с. 98) се отнасят в същата класификационна категория. От домашните животни (с. 99-107) са представени говедо, свиня, овца, коза, кон и куче, а от домашните птици – кокошка и гъска (с. 107). В частта „Дивеч“ (с. 107-112) са включени дива свиня, диво говедо/тур, благороден елен, заедно със сърна и елен лопатар, европейски бизон/зубър, обикновена мечка, див заек, бобър, язовец и сухоземна костенурка, а

при дивите птици (с. 112-114) – блатни птици, жерав, фазан и дропла. При представянето на „Риба и мекотели“ (с. 114-120) видовете са разделени на черноморски (делфин, омар и лангуста, морски миди и охлюви), речни (змиорка, речни миди, „анонимни речни риби“, с. 119, съобщени с отделни техни особености в писмените извори, но без възможност да бъдат идентифицирани) и градински (охлюв). Млякото като хранителен продукт е представено с отчитане на разлики в неговата употреба в земите на север и на юг от Стара планина (с. 121). На последно място във втора глава са дадени „Подправки, овкусители и добавки“ (с. 122-127): мед, сол, зехтин, оцет, вода; подчертано внимание е отделено на „треви и билки“ (с. 125-127), и е отчетено, че „*откриването на определени, силно отровни растения в археологическите обекти, предполага наличието на познания в областта на билкологията и токсикологията*“. Съобщени са 18 растения (с.126) и се уточнява, че „*по всяка вероятност лековитите растения, познати на траките, многократно надвишават броя на тези, изброени по-горе, а бъдещите изследвания ще добавят нов и видове към списъка*“ (с. 127).

Глава III (с.128-167) е озаглавена „*Способи и места за съхранение и приготвяне на храна и напитки*“. Тук са представени инструментите и съоръженията за първична обработка на суровините в контекста на селищното пространство, като се анализира и възможността за съществуването на споделени пространства със стопански функции. Обърнато е внимание на съдовете за съхранение, техните характеристики и евентуалните продукти (първични и вторични), които са депозирани в тях (с. 131-136). Интересен акцент са предложените евентуалните места на складовите съоръжения в и извън населеното място (с. 136-138). Описани са уредите и съдове за топлинно приготвяне на храните (с. 138-154), но липсва какъвто и да е илюстративен материал, което бих определила като сериозен пропуск. Едва ли би отнело много време и усилия за набавяне на снимки или рисунки на описаните съдове, а наличието на такава фото документация би допринесло за още по-голямата убедителност на изводите и наблюденията.

В тази глава е разгледано и съществуването на мобилни готварски приспособления и евентуалното наличие на алтернативни пространства за готвене, различни от кухненския кът в жилищното пространство. Продукцията на храни и напитки (винарство и пивоварство) е разгледана като проявление на

производствения потенциал на Тракия, но и в контекста на навлизане в Тракия на нови кулинарни продукти.

Тук бих добавила и още един пропуск на изследването – липсата на пълноценен анализ на нумизматичните данни и особено на иконографските сюжети на част от монетите емитирани през разглеждания период. Единственото изключение тук е препратката към изображението на пчела в монетите на Херсонес Тракийски (с. 122), но това е само един от многото релевантни към темата примери.

Глава IV е *„Храна и идентичност. Социокултурни аспекти“* (с. 168-221) и представя осмислянето на храната като средство за социокултурно разграничаване, но и като възможност за приобщаване. Представени са основните ястия, които били поднасяни на тракийската трапеза (хляб, каши, чорби от бобови растения, сирене, масло, „кисело“ мляко, печено месо, месни бульони), а също и напитки (вино, бира). Наличието на трапезен етикет е подсказано за празнични събития (с. 183-187). Разгледани са разликите в подредбата на масата и използваните съдове в ежедневието и при специални поводи. Проследени са спецификите на празничната и обредна храна по време на аристократични пиршества, погребални практики и религиозни ритуали (197-214). Обърнато е внимание и на специалните хранителни режими, за които съществуват сведения в писмените извори (с. 214-217). Тракийската кухня е представена в сравнителен контекст (с. 218-221), като са посочени основните влияния, играещи ключова роля във формирането на нейната същност и индивидуалност.

Заключение-то (с. 222-232) е съдържателно и прави обстойна рекапитулация на цялото изложение. Формулираните изводи звучат убедително и логично следват от анализа в рамките на дисертационния труд.

Списъкът с **Използвана литература** (с. 233-298) е внушителен и адекватно обхваща тематичните области на изследването. Пропуски винаги могат да бъдат посочени, но те не биха променили цялостната картина. Бих посочила изрично необходимостта от по-добро познаване на релевантните нумизматични публикации.

Приложението включва 1 графика, 12 карти и 2 таблици. Всички те допринасят за по-убедителното и релефно представяне на изследването и по-пълното възприемане на неговите резултати.

Авторефератът коректно отразява текста на дисертационния труд и неговите постижения. Респектиращ е фактът, че младата колега Ели Филипова има вече пет публикации по темата на дисертацията, които в периода 2017-2023 г. са станали интегрална част от българската историография по проблемните на древността.

Нямам никакво съмнение, че в настоящия вид дисертационният труд отговаря на всички научни, законови и етични изисквания за успешна защита. Нещо повече, става дума за изследване, което задължително трябва да бъде публикувано, без отлагане.

Посочените по-горе качества на дисертационния труд на **Ели Стоянова Филипова** ми дават основание да гласувам „**ЗА**“ **присъждането** ѝ на ОНС **доктор,** в област на висше образование 2. Хуманитарни науки, професионално направление 2.2. История и археология.

Подпис:

08.03.2024 проф. дин Диляна Ботева-Боянова