

СТАНОВИЩЕ

от

доц. д-р Валентина Георгиева Ганева-Райчева,
Институт за етнология и фолклористика с Етнографски музей при БАН,
на материалите, представени за участие в конкурс за заемане
на академичната длъжност „доцент” в ПУ „Паисий Хилендарски”,
в област на висше образование 3. Социални, стопански и правни науки,
професионално направление 3.1. Социология, антропология и науки за културата
(Културна антропология – Нематериално културно наследство и културни
политики)

В конкурса за заемане на академичната длъжност „доцент”, обявен в Държавен вестник, бр. 40 от 15.05.2021 г., за нуждите на катедра „Етнология”, Философско-исторически факултет, участва гл. ас. д-р Елица Руменова Стоилова.

Общо представяне на получените материали. Със заповед № Р33-4301 от 10.08.2021 г. на Ректора на ПУ „Паисий Хилендарски” съм определена за член на научното жури във връзка с конкурс за заемане на академичната длъжност „доцент”. Гл. ас. д-р Елица Руменова Стоилова, на основен трудов договор в ПУ „Паисий Хилендарски”, Философско-исторически факултет, катедра „Етнология”, е единствен кандидат в конкурса. Представеният от нея комплект материали е в съответствие с Правилника за развитие на академичния състав на ПУ „Паисий Хилендарски” и включва всички изискващи се документи.

Кратки биографични данни. Е. Стоилова е възпитаник на Пловдивския университет „Паисий Хилендарски” – бакалавър по социология (2004), бакалавър по етнология (2005), магистър по управление на изследователските дейности и иновациите (2006). Специализира в Университет Люмиер Лион II, Факултет по антропология и социология, Лион, Франция (културология) (2002 г.). През 2007 г. започва докторантура в ПУ „Паисий Хилендарски”. През 2014 г. защитава дисертация на тема “Bulgarian Yoghurt: Manufacturing and Exporting of Authenticity” (Българското кисело мляко: Производство и износ на автентичност) в Техническият университет Айндховен, Холандия. На основен трудов договор в ПУ „Паисий Хилендарски” е от 2014 г., където работи като асистент, а от 2016 г. е главен асистент.

Обща характеристика на дейността. В конкурса за академичната длъжност „доцент” гл. ас. д-р Елица Стоилова участва с 1 монография (*Празниците и фестивалите на храните: валоризация на локалното кулинарно наследство*. Пловдив: Университетско издателство „Паисий Хилендарски“, 2021. 169 с.), 2 студии, 7 статии (едната от които е в съавторство с М. Златкова) и 1 глава от монография, издадени след заемане на академичната длъжност „главен асистент”. Три от статиите са публикувани на английски език (2 в чуждестранни издания). Всички публикации са в тематиката на обявения конкурс.

В периода 2017–2021 г. е участвала в 2 образователни проекта по национални програми и в 6 колективни изследователски проекта, 2 от които международни. Има многобройни участия в национални и международни семинари и конференции. Част е от създателите на Центъра за изследване на нематериалното културно наследство към катедра „Етнология”.

Кандидатката има добър преподавателски опит в областта на етнологията и културната антропология в ПУ „Паисий Хилендарски“. Автор и титуляр е на 8 учебни дисциплини (сред тях „Музеи и наследство“, „Антропология на медицината“, „Културни политики и институции в областта на наследството“, „Национална кухня: конструиране и употреби“). Две дисциплини са водени на чужд език за студенти по Еразъм. Участва в създаването на 2 нови бакалавърски специалности („Културен туризъм“ и „Културна и социална антропология“). Научен ръководител е на 5 успешно защитили дипломанти. Всичко това е доказателство за преподавателска активност, умение и зрялост.

Краткото представяне показва, че гл. ас. д-р Е. Стоилова притежава необходимия научен и професионален опит във връзка с обявения конкурс.

Оценка на научната дейност и приносите. Е. Стоилова има трайни и изявени интереси към процесите по конструиране на наследство и по-специално към храната като наследство. Изследванията ѝ са в полетата на Food Studies и антропология на празничността в съвременните ѝ проявления и тенденции.

Част от идеите, развити в монографията „Празниците и фестивалите на храните: валоризация на локалното кулинарно наследство“, намират израз в следните студии и статии: „Кулинарните фестивали: фестивализация, неолокализъм и Гастролокализъм“, „Села и публични чествания: фестивализация на кулинарните традиции“, “Food festivals as cultural experience economy”, “Food, Myths, and Authenticity”, „Фестивалност и конструиране на локалното културно наследство“.

Бумът на фестивалите в България не остана незабелязан от изследователите в хуманитарните и социалните науки. За няколко години се появиха десетки изследвания. На широк интерес се радват и тези културни събития, които са посветени на храни и напитки. В статии и студии се анализират отделни случаи, в това число и от Е. Стоилова, с различни фокуси: като нова празничност, като инструмент за валоризация на местни културни ресурси и свързаното с тях традиционно екологично знание, като инструмент за реконструиране на местна идентичност и заздравяване на връзките в общността, инструмент за повишаване на осведомеността за местните ресурси и техния потенциал, като туристически ресурс, като бизнес инструмент макар и с ограничен ефект, като контекстуална рамка, която свързва социалната вграденост (неформални знания, умения, местни връзки) с външни фактори (глобални тенденции, търсене).

Какво е новото и различното? Монографичното изследване на Е. Стоилова е успешен опит за цялостно и пълноценно осмисляне на този тип празничност. Теоретичните рефлексии, които се опират на добро познаване на международния опит, се илюстрират с наблюдения от многобройни и целенасочени лично осъществени теренни проучвания през годините, което дава възможности за сравнения. Ще открия някои от достойнствата и приносите на монографичния труд.

Осмислянето на един многоаспектен, многообразен и развиващ се във времето културен феномен е трудна и амбициозна задача. То е постигнато успешно чрез разработване на специфичен подход и подходящи аналитични инструменти, които задават водещи линии в цялото изследване. Празничността, свързана с храните, се разглежда в нейната динамика и развитие в контекста на социокултурните процеси, протичащи у нас и по света. Тези културни събития се

анализират във връзка с преосмисляне на културата, културните традиции и територията.

Разкрити са културните ресурси, от които черпи новата празничност, създаването и трансформацията на интерпретационни модели, конструирането и употребите на кулинарните символи, предефинирането на смисли. Убедително е показана деконтекстуализацията на знание и практики.

Чрез позоваване на отделни случаи се изследват причините за възникване на празниците/фестивалите, важни моменти от организацията им и основните социални актьори, посланията и начините, по които се аргументира наследството, за да се разкрият процесите на неговото конструиране и употреби, както и процесите на самоидентификация, свързани с утвърждаването на локалната културна идентичност.

Направен опит е за типологизация на богатото тематично разнообразие от празници/фестивали на храните, която аз приемам в основни линии. Тя може да се извърши по различни критерии. Тук е избран един от тях. Смятам, че в раздела „Празници на регионалната и етничната кухня” липсват примери за празник на етничната кухня. Самата аз не мога да посоча такъв в България. При всички случаи карнавалният фестивал „Фършанги” в с. Бърдарски геран, Врачанско, празникът на банатската кухня в Асеново, Плевенско, както и фестивалът на торлашката кухня не са примери за етническа кухня (с. 40–41). Двата примера от с. Маноле, Пловдивско, и с. Крушари, Добричко, оформили появата на раздел „Празници на традиционни съдове, свързани с приготвяне на храна”, не са убедителен аргумент за такъв вид празничност. Има примери за празници, посветени на традиционни технологии при изработване на съдове. Такъв е Ерминден в с. Лозен, община Любимец, където на 1 май ежегодно, вече от около 10 години, се разиграва ритуалното замесване на подниците и употребата им в сакарската кухня.

Образът на новата празничност се уплътнява с анализ на програмата на празниците и фестивалите. Много условно може да се говори за научна част на празничната програма. Провеждането на кратки кръгли маси или единични презентации за състоянието и тенденциите в дадено производство, обикновено през първата година от създаването на празника/фестивала и рядко по-късно, както и срещите за обмен на знания за съвременните технологии, за обсъждане на възможностите за стартиране и подпомагане на бизнес с помощта на европейските програми за селското стопанство (например в с. Гавраилово, Сливенско), не са научна програма. По-точно е да се говори за сериозен и развлекателен план на културното събитие.

Като достоинства на труда откроявам анализите за флуидността на новите празнични форми и на фестивалните идентичности, разгледани през различни социални актьори, разсъжденията за ритуалността в изследваните културни събития. Аргументирано е показано, че празниците/фестивалите, посветени на храни и напитки, са инструмент за въвеждане в наследство на аргарни продукти, кулинарни традиции и технологии.

Тук бих искала да задам въпрос на кандидатката. В своя текст тя използва „празници” и „фестивали” като синоними. Основавайки се на теренните наблюдения, не може ли да се твърди, че изборът на название на културното събитие (празник или фестивал) има определен смисъл за създаделите на

събитието, съдържа и отразява определени характеристики на културната проява, които ни дават право да ги мислим като различни?

Друг принос на монографичния труд е анализът на кулинарните фестивали в България като част от глобалните процеси на фестивализация. Плодотворен аналитичен ресурс за осмисляне на новата празничност се оказват проявленията на неолокализъм и гастролокализъм. Те са важни аналитични инструменти, чрез които се разглеждат пълнокръвно кулинарните празници/фестивали. Помагат фокусът да се насочи върху локалното, прави видими социалните актьори, които използват храната за конструиране на локалните идентичности и на локалността по-общо, стратегиите за утвърждаване на кулинарни символи в мястото, откроява се динамиката локално – глобално. Убедително се показва социалното конструиране на локалността чрез преосмисляне на местните традиции, знание, опит чрез митологизация и аргументиране с исторически свидетелства. Като специфики на българския неолокализъм са посочени „ревалоризацията на прединдустриалното културно наследство, на ръчното и домашно производство на храна и др., желанието на хората да избягат от наложените типологизации на националната култура и да възстановят връзката си с локалните общности” (с. 88).

Случаят на Куртово Конаре Фест е образец за етнографско изследване. Той е развит в дълбочина и в динамиката на протичащите във времето процеси. Куртово Конаре е особено подходящ пример за конструиране на наследство на основа на местни биокултурни ресурси. Интересен е и с това, че в процеса на валоризацията на биокултурно наследство местната общност с лидер читалище „Любен Каравелов – 1897” взаимодейства успешно с външни социални актьори с различна експертиза и знания – учени, НПО в сферата на културата, гражданските инициативи, съхранението на биологични ресурси и др. През 2019 г. Куртово Конаре е сред отличените в конкурс за новаторски инициативи от секторите на селското и горското стопанство и агро-хранителните вериги и един от излъчените 15 посланици на иновациите в селските райони, който представя България със своя фестивал. Процесът на валоризация и развиване на бизнес инициативи в Куртово Конаре продължава. Видими са икономически, екологични, социални, културни ефекти от валоризацията. Аз самата се интересувам активно от този случай от 2019 г. и съм осъществявала теренни проучвания по проект за градината като място на биокултурно разнообразие. Е. Шушарова, секретарката на читалището, е участвала в дискуссионна маса, организирана от екипа ни, за съхраняване на местни генетични ресурси, наследството на Куртово Конаре е представяно в нашата изложба „Градината – времена и пространства” в РЕМ – Пловдив и др.

Ето в този случай се вижда ясно нерелевантността на понятието „автентично” в употребата му на оригинал или точно копие на оригинал от миналото, особено когато се отнася до живи организми (човешки или не-човешки). Самата авторка казва: „За мен сортовете домати и пипер, свързани с Куртово Конаре, са уникални, имат локален характер, но не са точно автентични” (с. 123). Няма и как да бъдат автентични в този смисъл на растителните продукти от XIX в.! Бих препоръчала да се тушира/внимава с употребата на „автентичност”, „автентификация” и сродни в горния смисъл. По-скоро, когато се говори за реконструкция на локалното в нови контексти с цел икономическа активност и развитие на мястото, не смятам за целесъобразно да се говори за конструиране на

„автентичен местен продукт”, а за модел на социално и културно сътворяване на хранителния продукт като местен, в който заедно с традициите се използват и иновации, за да се покаже „уникалността”, „уникалните качества” на емблематичния продукт. Самите организатори на културни събития, свързани с биокултурни ресурси, постепенно промениха лексиката си и вместо за „автентични”, започнаха да говорят за „уникални” продукти.

Като достойнство на текста откроявам и насочването на вниманието към възможностите празниците/фестивалите на храните да се превърнат в стимул за нови общински политики, базирани на аграрно наследство и запазване на биоразнообразието с цел устойчиво екологично развитие, в съответствие и с международните политики в последното десетилетие.

Бих искала специално да посоча публикациите, които коментират въпроси на наследството с аналитичните инструменти на една социология на технологията. Тук се включват текстовете за влиянието на модернизационните процеси върху производството на храни и за занаятчийското пивоварство в България.

В студията „Чиста и безопасна храна за градския консуматор. Как се модернизира производството на кисело мляко през 30-те – 40-те години на ХХ в.” Е. Стоилова проследява трансформацията на производството на кисело мляко от домашен към масов продукт през развитието на идеите за *чисто* и *мръсно* в различни дискурси, процесите на стандартизация на градските млекарници, символните борби между научната експертиза и традициите. Приносни моменти са изводите, че модернизационните процеси променят не само производството на този традиционен български продукт, но и мисловни модели за начина, по който се предава експертността за направи на храни.

Студията „Неолокализъм, занаятчийска бира и антимаглонализация” разглежда развитието на занаятчийското (крафт) пивоварство в България като иновативен социален и икономически модел, като практика насочена срещу глобалното производство и потребление, част от неолокалните политики, свързани с регионалното развитие и ползването на местни ресурси. Аргументирано са показани развитието и изграждането на нов тип пазарни взаимоотношения между производител и потребител.

В статията “Craft Beer Culture and Creative Industries in Plovdiv, Bulgaria”, публикувана в реферираното списание “Papers in Applied Geography” на примера на творческия квартал „Капана” в Пловдив авторката откроява ролята на творческите индустрии за формирането на местна крафт бирена култура, като анализира основните актьори, участващи в конструирането и утвърждаването ѝ, посланията и каналите, използвани при популяризирането ѝ. Отново се разисква въпросът за преосмислянето на глобални тенденции на локално ниво, посочва се ролята на занаятчийската бира за съживяването на градската среда и брандирането на мястото.

Високо оценявам двата текста, посветени на каракачаните – „Образи на планината във визуалните наративи на каракачаните“ (статия в съавторство с М. Златкова) и „Заветът на художника“, глава от монографията „По пътя. Образи, звуци и истории”. Те отразяват работата по международния проект „CU TENDA – история, образи и звуци в движение (Живата памет на Югоизточна Европа)”, съфинансиран по програма „Творческа Европа” на ЕС. Публикациите са принос

към проучване на културата и наследството на тази общност чрез използване на нови изследователски инструменти, характерни за антропологията на визуалното. Механизмите и начините на вписване на колективната памет в индивидуалната, опорите на паметта, в които се съхраняват значимите образи на планината, моменти от ежедневието и празниците на каракачаните, се изследват чрез анализ на визуализацията на словесния разказ: в единия случай – чрез телесния пърформанс на членовете на едно семейство, а във втория – чрез картините на художника Никола Заров. Текстът за художника от каракачански произход убедително представя значимостта на изкуството като средство за предаване и интерпретиране на наследството.

В заключение. Изследванията, с които гл. ас. д-р Елица Стоилова участва в конкурса за академичната длъжност „доцент”, са публикувани в рецензирани и реферирани международни и национални издания. От справката за издирените цитати на нейни изследвания се вижда, че тя е разпознаваем учен.

Изследователските резултати, отразени в публикациите на кандидатката, представят неин личен принос. Формулираните приноси са нейна лична заслуга. Не се открива плагиатство.

Публикациите на гл. ас. д-р Елица Стоилова разкриват задълбоченост и аналитизъм, прилагане на актуални методи и теории в изучаването на културните феномени, разработване на нова проблематика и обогатяване на познанието чрез интердисциплинарни подходи. В работите ѝ има оригинални научни приноси в областта на антропологията на храната, историята на технологиите, в изучаването на нематериалното културно наследство в съвременността.

Е. Стоилова притежава добър преподавателски опит и участва активно в подготовката на специалисти.

Документите и материалите, представени от кандидатката, отговарят на всички изисквания на Закона за развитие на академичния състав в Република България (ЗРАСРБ), Правилника за прилагане на ЗРАСРБ и съответния Правилник на ПУ „Паисий Хилендарски“.

Постигнатите от Е. Стоилова резултати в учебната и научноизследователската дейност напълно съответстват на специфичните изисквания на Философско-историческия факултет, приети във връзка с Правилника на ПУ за приложение на ЗРАСРБ.

Въз основа на казаното по-горе, давам своята положителна оценка и препоръчам на научното жури да изготви предложение до Факултетния съвет на Философско-историческия факултет за избор на гл. ас. д-р Елица Руменова Стоилова на академичната длъжност „доцент” в ПУ „П. Хилендарски“ по професионално направление 3.1. Социология, антропология и науки за културата (Културна антропология – Нематериално културно наследство и културни политики).

26.09.2021 г.

Изготвила становището:
(доц. д-р Валентина Ганева-Райчева)