

АНОТАЦИЯ НА МАТЕРИАЛИТЕ ЗА УЧАСТИЕ В КОНКУРСА И САМООЦЕНКА НА ПРИНОСИТЕ

на

гл. ас. д-р Елица Руменова Стоилова

на основание чл. 65 от Правилника за развитие на академичния състав на Пловдивски университет „Паисий Хилендарски“, с които той участва в конкурс за заемане на академичната длъжност „доцент“,

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)

Монография:

1. Стоилова, Е. (2021). *Празниците и фестивалите на храните: валоризация на локалното кулинарно наследство*. Пловдив: Университетско издателство „Паисий Хилендарски“, ISBN 978-691-202-699-8.

От 2000 година много български градове и села започват да инициират празници и фестивали, в които се честват домашно произведени храни и прединдустриални технологии за производство на храна, земеделие и животновъдство. За повече от 20 години този тип честване на местните традиции, кулинарни технологии и гастрономични продукти набира голяма популярност, като вече над 130 малки градове и села организират подобни събития из цялата страна. Някои от тях се налагат не само като устойчива традиция във времето, но също и като основно събитие от културния календар на селища и общини. Празниците и фестивалите, посветени на храни и хранителни продукти, са своеобразна смесица от елементи на традиционната празничност, градските и селските панаири и събори, но също съчетават иновативни елементи на колективно празнуване и подпомагане на локална идентичност. Те могат да се разглеждат като нов тип явление в българската празничност и култура. Монографията има за цел да представи по един критичен начин празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки, проследявайки спецификите на българския контекст. Централни въпроси на изследването са характерните особености на тези нови форми на празничност, процесът на валоризация на храни и хранителни технологии като автентични, уникални за определен регион, както и социалните и икономическите трансформации, до които водят. Във връзка с ефектите на глобализацията ще се мисли

чрез теоретичните рамки на фестивализацията и неолокализма като вече утвърдени понятия. За да се разкрият спецификите и процесите зад новата празничност, ще се предложи новият термин *гастролокализъм* като представящ процесите на конструиране на локалност и автентичен местен продукт. Цели се не само да се разбере как кулинарните фестивали са част от процесите на фестивализация, неолокализъм, автентификация на храните, но и да се проследи как те участват в конструирането на локална идентичност.

Изследването се базира на дългогодишния ми интерес към храната като конструираща национална и локална идентичност. Той започна с изследване на процесите, които довеждат до издигането на киселото мляко до национален символ на България (Stoilova 2014). През последните 5 години интересът ми е върху локалните кулинарни идентификатори и конкретно върху процесите на конструиране на локални кулинарни символи. Проследявам празниците и фестивалите на храните като ключови инструменти в тези процеси.

Освен че представя основните специфики на кулинарните празници и тяхната връзка с локалната идентичност, изследването излиза извън рамките на антропологията на храната и храненето и антропологията на празничността. Монографията в последната си част представя приложение на по-теоретичните модели от първите две глави и проследява специфичните проявления на патримониализация (процес на признаване на наследство, на включване в наследство), които се случват в контекста на „Куртово Конаре фест“. Избрала съм подхода изследване на случай, за да разкрия трансформациите, през които преминава преосмислянето и употребите на кулинарното наследство. „Куртово Конаре фест“ е избран като фестивала, който с времето постепенно започва да се приема не само като забавление за разнородна публика, а като събитие с каузи и конкретни послания. С него се демонстрират и възможностите на празниците на храните да са фактори в процеса на преосмисляне на наследствата отдолу и задаване на нови посоки на общинските планови политики за устойчиво развитие на общности и региони. Политики, базирани на аграрно наследство, биоразнообразие, устойчиво екологично развитие и локална кулинарна култура.

Изследването е приносно в няколко различни посоки:

– То разглежда феномен, в неговото случване. Изследването предлага систематизиране на досегашни изследвания на фестивалите, доразвива или дава нови интерпретации. С

това се предлага не само един преглед на съществуващите изследвания, но и се задават нови полета за изследване.

– Предлага се напълно разработен от авторката подход за разбирането на тези нови форми на колективно празнуване като свързани с преосмислянето на културата, традициите и територията. Празниците и фестивалите, посветени на храни и напитки, се разглеждат като част от инструментите за конструиране и предаване на колективната памет и изграждане на локална идентичност, но също и като начин културни феномени да бъдат представяни, предавани, популяризирани и включени в икономическите дейности. Изследването проследява как чрез тях се преосмислят местните традиции и новите употреби на локалното кулинарно наследство.

– Изследването разглежда трансформациите на тези нови форми на празнуване, но не просто в аспекта на преминаване от ритуал към спектакъл, а като своеобразно съществуване на ритуалността и празничността в съвременето. Дава се специфичен ъгъл за проследяването на трансформациите на колективните форми на празнуване и тяхното фестивализиране.

– Друг същностен принос на изследването на спецификите на българските фестивали, посветени на храната, е проследяването на динамичните процеси на културен плурализъм, мобилност и глобализация. От друга страна, тези новопоявили се събития в културните календари на градове и села са маркер за преосмислянето на кулинарните знания, умения и практики като важна част от традициите и наследството на дадена общност и регион. Детайлното се изследване на причините за възникване, организирането (и организаторите) им, посланията и начините, по които се аргументира наследството, за да се разкрие не само процесите на неговото конструиране и употреби, но също и паралелните процеси на самоидентификация, които ще се разглеждат като свързани с утвърждаването на локалната културна идентичност.

- Монографията представя различни контексти на фестивализацията и задава спецификите на българските кулинарни фестивали. Освен доразвиване на този термин спрямо Българската действителност, изследването разработва и налага още два термина – *аграрна география* и *гастролокализъм*.

Аграрната география, от една страна, е свързана с географските специфики на даден регион, с наличието на специфични (дори и ендемитни) местни аграрни култури, давали поминък на населението от векове. Но от друга страна, тя може да е част от възприемането на, бих ги нарекла, по-нови традиции от времето на плановото аграрно райониране през социализма или бавната индустриализация от края на деветнадесети и

началото на двадесети век. Тази аграрна география е първоизточник на сегашни тенденции в районирането на доминиращите аграрни производства за конкретен регион, но не разкрива културните връзки и „сдвояването“ между територия и продукт, както и между продукт и културна група.

Гастролокализмът има за цел да зададе един по-ясен фокус върху локалното, а не върху регионалното или националното културно наследство. Този по-детайлизиран поглед прави видими и различните актьори, които използват храната в своите действия по конструиране не само на локалните идентичности, а и на локалността като такава. Гастролокализмът би трябвало да се възприема като част от местните политики за конструиране на локални символи, които да бъдат включени както в наративите за автентични местни продукти, така и да са част от локалната културна идентичност. В него се задава социалното конструиране на разбирането за локалност като процес, в които социумът активно участва в налагането на определен хранителен продукт или технология като автентични за даден културен и пространствен ареал. Процесът по конструиране на автентичен местен продукт и идващата от това локална идентичност са в основата на гастролокализма

– Кулинарните фестивали се разглеждат и като имащи една специфична флуидността, което се корени в тяхната склонност към инкорпориране и заимстване на елементи, които се вплитат в съществуващите по-„втвърдени“ празнични събития и интерпретации. Флуидността на новите празнични форми означава, че те имат способността да се променят – от това кой ги организира и участва в тях, през каква ще е тяхната програма, до как се интерпретира и използва кулинарното наследство. За мен самото безпроблемно инкорпориране на елементи от разностранни колективни празници и ритуали, е също показателно за тази флуидност и липса на втвърдени правила, по които кулинарните празници да се случват. Участниците и публиката също придобиват едни флуидни идентичности по време на кулинарните празници. Самата програма на фестивалите дава възможността при желание зрителят да се превърне в участник, но тази свобода на преминаването от една социална роля в друга – от наблюдател в участник – белег на флуидната идентичност не е валидна само за публиката, но също така и на участниците. Представящите културата могат да съвместяват безпроблемно, понякога дори и едновременно няколко фестивални идентичности. Те могат без санкция да преминат в позицията на организатор, публика, дегустатор, изпълнител или доброволец.

II. Студии

1. Стоилова, Е. 2020. “Кулинарните фестивали: фестивализация, неолокализъм и Гастролокализъм”, *Семинар_BG* 19, <https://seminar-bg.eu/spisanie-seminar-bg/broy19/item/585-kulinarnite-festivali.html>, ISBN 1313-9932.

Статията проблематизира спецификата на кулинарните фестивали в България и прави опит за тяхната типологизация. Фестивалите, посветени на храните, се разглеждат като иновативна форма на празничност, свързана с локалната културната идентичност, но също и с динамичните процеси на културен плурализъм, мобилност и глобализация. Изследването оперира с разнообразие от теоретични рамки, които представят едновременно нарастващата роля на икономиката на изживяването и фестивализацията като ефект на глобализацията, но също и паралелните процеси на неолокализъм и гастролокализъм, свързани с конструиране на „автентичен“ продукт, локалност и хранителен пейзаж.

Приносно и представянето на новото понятие – гастроационализъм. То се обяснява чрез обвързаността му с *неолокализъма*. *Неолокализъма* се използва при рефлексията на ефекта на глобализацията, за да се акцентира върху подновения интерес към запазването и популяризацията на аспекти от културата и идентичността на дадена общност, на това което я прави уникална. Гастролокализъм е ново понятие, което има за цел да покаже нарастващата роля на регионалната идентичност и процесите по конструиране на местни символи, празници, фестивали, чествачи локалното кулинарно многообразие. Основен извод на статията е, че фестивалният формат на представяне на местните кулинарни традиции е част от процесите на изграждане на локални идентичности, които черпят ресурсите си от това, което се прививда, реконструира и аргументира като локално наследство. Така фестивализацията е едновременно част от процесите на неолокализъм и гастролокализъм, но също и техен проводник.

2. Стоилова, Е. 2020. „Неолокализъм, занаятчийска бира и антимакдоналдизация,“ *Социологически проблеми* 52 (2) : 596-623, ISSN 0324-1572.

Статията разглежда развитието на занаятчийското (крафт) пивоварството в България като иновативен социално-вписан икономически модел. Този нов за страната ни феномен се проблематизира като практика насочена срещу глобалното производство и

потребление. От друга страна, занаятчийското пивоварството се представя като тясно свързано с развитието на регионите и като част от неолокалните политики. При микро и нано пивоварните се развива и нов тип пазарни взаимоотношения, както между различните участници в пазара, така и по отношение връзките консуматор – потребител, които се скъсяват и стават все по-непосредствени. Производителите на занаятчийска бира са интересен случай на нов бизнес модел, който се основава на специфично усвояване на знания и умения, близки взаимоотношения между пивоварите, които се изразяват във взаимно споделяне на опит и често, общи проекти. Приносното в статията е разглеждането на занаятчийското производство на бира като социално вписан модел на иновация, който се базира на антиглобалистки разбирания, виждания за развитие на локалността и употреба на местните социални, икономически и културни ресурси. Крафт пивоварите работят устойчиво за развитие на конкретна „публика“, която да споделя техните виждания. Те също са и част от индустриите, които повдигат въпросите за устойчиво земеделие и регионално развитие което щадящо употребява природните ресурси и спомага запазването на локалното биоразнообразие.

III. Статии в научни издания

1. Стоилова, Е. 2020 “Чиста и безопасна храна за градския консуматор. Как се модернизира производството на кисело мляко през 30-те – 40-те години на ХХ в.” *Семинар_BG* 18, <https://seminar-bg.eu/spisanie-seminar-bg/broy-18/item/579-chista-i-bezopasna-hrana-za-gradskiya-konsumator.html>.

Статията доразвива някои от идеите на дисертационния ми труд, посетен на издигането на киселото мляко до национален продукт. В текста се разглежда зараждането на разбирането за чиста, хигиенична и безопасна храна, изследвайки стандартизацията на градските млекарници от 30-те – 40-те години на ХХ в. Статията предлага една историческа ретроспекция, която цели проблематизирането на идеите за *чисто* и *мръсно* през дискурса на науката и технологиите. Изследването проследява трансформацията на домашното производство към масово на един традиционен български продукт – кисело мляко. Преходът от домашен към масов продукт,

предназначен главно за градския консуматор, е съпроводен с различни символни борби, в които научната експертиза надделява над традициите. Въвеждането на рационализирани практики за производство и контрол на качеството и безопасността на продуктите за масово потребление довежда до налагането на санитарен и технологичен контрол в производството на храните. Приносното в изследването е анализът на това как модернизационните процеси рефлексират, не само върху производството на храните, но имат ефект върху начина, по който се предава експертността за направа на храни, а също и върху това кой се дефинира като експерт. Мислейки в контекста на сменящи се дискурсивни парадигми от предмодерно към индустриално общество, изследването коментира как се налагат нови мисловни и производствени модели, които изместват жената и домашното производство за сметка на мъжката експертиза и ранноиндустриалното знание. Изследването съвместява няколко научни подхода – социология на технологията, история на технологията и антропология на храната.

2. Златкова, М. и Е. Стоилова. 2019. „Образи на планината във визуалните наративи на каракачаните“. В: Шнитер, М. и колектив (съставители). *Родопска планина – земи, богове, хора и храмове*, 451-462, София: Исторически музей Велинград, ISBN 9789549229974

Статията представя каракачаните като група свързани с планината не само като място на обитаване, обживяване, но и като движение и спомен. Изследването е насочено към „живата памет“ на каракачаните, които и днес я интерпретират и представят като част от празничната и всекидневна култура на групата и като свое наследство. Израженията на паметта са потърсени във формите на историите, образите и звуците, чрез които съвременните представители на една такава „култура в движение“, обитавала територии в югоизточна Европа представят себе си пред другите и поддържат и колективната памет. Статията проследява чрез визуалните разкази на едно семейство как движението, мобилността, пространството са една от опорите на паметта на тази етническа групата. Основен аргумент на статията е, че изразяването на знанието и умението да се обитава планината се предава и пресъздава и във вербални и невербални форми. Наследството за живеенето в планината е едновременно разказано (с думи), но и „показвано“ (с тяло). Тъй като номадизмът е част от официалната история на общността, разказът за специфичното знание-умение (know-how) се преповтаря в множеството разкази на наследниците – децата, внуците и правнуците, за които

животът в планината и отглеждането на животните е „нечий чужд“ спомен. Приносното е, разбирането, за тогава, че когато опитът е свой и споменът е индивидуален и личен, знанието-умение се „изиграва“ перформативно чрез езика на тялото. Ето защо дефинирахме „визуалния наратив“ едновременно като телесен пърформанс и като визуализация на разказа. Това ни даде аналитичен ресурс да проследим как колективната памет се вписва в индивидуалната и кои са важните опори на паметта, в които се натрупват значимите образи на планината.

3. Стоилова, Е. (2019). „Села и публични чествания: фестивализация на кулинарните традиции. Села и публични чествания: фестивализация на кулинарните традиции“. В: *Трансформиращото (се) село*. село. Съст. Златкова, М., Пенкова, С., Антонов, Т. Митев, 232-255, Пловдив: Изд. Студио 18, ISBN 978-619-7249-56-9.

Настоящото изследване представя спецификите на фестивалите на храните в техния български контекст. Проблематизира се тяхната роля за интерпретацията на локалното кулинарно наследство и формирането на локална гастрономична култура, която се включва в политиките за устойчиво регионално развитие. Фестивалите на храните се проблематизират в техния контекст на нов тип колективно честване и локално (само)идентифициране. Аргументира се как те участват в процесите на употреби на културата и традициите, не само в процесите на изграждане на локални идентичности, но също и за брандиране на региони и развитието на културен и кулинарен туризъм.

Приносен е опита за очертаване на спецификите на фестивалите на храните в България, но и представянето им като механизми за дефиниране на локалности и като заявяване на дадено кулинарно наследство като „притежавано“ от конкретна група. Фестивалите на храните се разглеждат като механизми за узаконяване на дадени кулинарни и аграрни традиции. Фестивалите на храните се разглеждат като начин да се брандира дадено населено място и да му се изгради специфичен „хранителен пейзаж.“

4. Stoilova, E. (2018). “Food, Myths, and Authenticity”. *MemoScapes. Romanian Journal of Memory and Identity Studies* 2 (2): 53-63, ISSN: 2558-8567.

Статията има за цел да представи как митовете се използват като част от процеса на заявяване на автентичност на локалните храни в представянето им на фестивали,

посветени на храните. Изследването разглежда употребите на фестивалите на храните като свързани с локалните идентичности. Основен изследователски въпрос е как конкретна храна започва да се мисли като автентична и как конкретни храни започват да бъдат схващани като свързани с конкретни места, като произхождащо от тях, или като техен „дом“. Домът или мястото на произхода се интерпретира като въобразено пространство, място дефинирано от различни дискурси и конструирано чрез географски означения. Конструирането на тези свързани с дадена храна места, включва процеси на митологизация и на изобретяване на истории. В тази връзка се предлага критически анализ на празниците и фестивалите на храните и напитките в България. Изследването разкрива процесите на валоризация на технологиите за производство на храни и напитки като специфични за даден регион. Като се разкрива как идеята за автентичност е захранвана от митологизирани твърдения за произход, целящи да създадат конкретна взаимоотноообвързаност между храна – място – традиции. Статията се базира на изследване на случая на „Куртово Конаре фест“, който се организира в село Куртово Конаре. Той се използва за изследване на процесът на (повторно) изобретение на традициите и тяхното използване за регионално развитие. Чушката и домата се представят като продукти, които са специфични за селото и са със специфични характеристики, които ги различават от други подобни продукти.

Приложността на това изследване е в анализа на употребите на митовите в създаването на локална идентичност на базата на локален продукт, но също и във валидирането на автентичността на храните. Статията извежда аргумента, че кулинарните традиции, както и колективните исторически нарративи, са реконструкция на миналото според нуждите на живеещите в настоящето. Изследваният фестивал разкрива в Куртово Конаре разкрива как наследниците диалогизират с миналото и го използват за устойчивото развитие на локалността. Фестивалът е представен като нова форма на публично честване, но също и като начин местното население да преосмисли и преработи тяхната идентичност, процес в който митологизирането за съществуващи исторически факти и фигури имат ключова роля.

5. Stoilova, E. (2018). „Food festivals as cultural experience economy” *Questionner le tournant créatif : dispositifs, processus et représentations*. Yanita Andonova et Anne-France KOGAN (dir.), 79-83, ISBN 978-2-9552946-1-1.

Статията е критически и аналитичен прочит на хранителните фестивали в техният национален – Български контекст. Тя проблематизира процесът на валоризация на храните и хранителните технологии като автентични за даден регион. Изследването проследява локалната идентичност е създадена чрез аутентификация на храните. Основният аргумент е, че налагането на една храна като автентична (аутентификацията) има централна роля в брендирането на дестинации за развиване на културен туризъм. Фестивалите на храните се разглеждат като целящи представянето на локални традиции, но също и като специфична културна индустрия, която произвежда, но и комерсиализира съдържание което нематериално и културно по своя характер. Изследването разглежда как фестивалите на храните могат да бъдат катализатор на процеси за формиране на локална идентичност, базирана на кулинария и аграрни традиции, но също и да повишават самочувствието на местните жители на базата оценоставяне на наследството и биоразнообразието. Приносното в изследването разглеждането на фестивалите на храните като специфични културни индустрии, подход, който до момента не е прилаган в Български контекст. Статията допринася за разбиране потенциалът на този тип фестивали като местни стратегически ресурс за устойчиво развитие базирано на трансформиране и разширяването на разбиранията за социален и културен капитал (и включването на аграрното наследство и кулинарията). В тази връзка изводът, който правя е, че аутентификацията на храните играе важна роля в брендирането на определени дестинации, което да спомогне развитието на културен и креативен туризъм, който се базира на изживяване и съвместно „производство“ на културни продукти с участието на местната общност и туристите.

6. Стоилова, Е. (2017). „Фестивалност и конструиране на локалното културно наследство“. В *Опазване на културното наследство. Идеи и практики*. Мила Сантова и колектив (ред.), 212-222 стр. София: АИ „Марин Дринов“, ISBN 9789543229086.

Статията има за цел да представи по един критичен начин фестивалите, посветени на местни храни и напитки, представяйки спецификите на българския контекст. Това се осъществява чрез разглеждането на случая на „Куртово Конаре фест“, който служи за пример как местната общност конструира локални продукти като автентични.

Централен въпрос на изследването е процесът на валоризация на храни и хранителни технологии като автентични и уникални за определен регион

Приносно е разбирането, че локалната идентичност се конструира чрез автентификация на храните (food authentication). Така фестивалите, посветени на храни и хранителни продукти, се анализират като своеобразна смесица от елементи на традиционната празничност, градски и селски панаири, както и иновативни елементи на колективно празнуване и промоция на локална идентичност. В този процес на бързо популяризиране на събития, имащи за цел представянето на автентични храни и кулинарни традиции, България не е изключение, а по-скоро следва глобалните тенденции. От 70-те години на XX век подобни събития, честваци кулинарните традиции и местните храни, се развиват в световен мащаб. Тенденцията за тяхното увеличаване през последните две десетилетия е глобален феномен.

7. Стоилова, Е. (2019). „Заветът на художника“. В: *По пътя. Образи, звуци, истории*. 59 – 90. Пловдив: ИК „Ракурси“. ISBN: 978-954-8852-97-5.

Тази глава от колективната монографията *По пътя, образи, звуци и истории* представя анализ на творчеството на художника с каракачански произход Никола Заров. Анализът се базира на работите му от 2000-та година, които той посвещава за изобразяване на неговите спомени от живота на каракачаните, такъв какъвто самият той го е живял и какъвто му е бил предаван. В мащабната колекция от голямоформатните творби се представят моменти от ежедневието, празниците, ритуалите и важните исторически моменти, които дефинират общността. Всеки един от тези различни тематично цикъла, предават в една артистична форма спецификите и историята на общността. Работата е приносна за полето на антропология на изкуството. Текста представя значимостта на изкуството като средство а предаване и интерпретиране на наследството. С творбите си Н. Заров не само заявява себе си като каракачанин, а той остава завет да се помни един специфичен бит и култура. С картини те си той увековечава и своя род и своите спомени. С платната си той разкрива и предава на поколенията различни елементи от тази култура. Задава и едно митологизирано време и пространство, в което тези традиции съществуват.

8. Stoilova, E. 2020. "Craft Beer Culture and Creative Industries in Plovdiv, Bulgaria". *Papers in Applied Geography* 6, 222-239.

Статията проблематизира ролята на творческите индустрии в градското развитие, като обръща особено внимание на фестивалите и заведенията посветени на занаятчийска като примери за творчески индустрии. За да подчертая защо такъв подход е уместен, представям на дискусията три аналитични категории: „занаятчийска бира“, „култура на занаятчийска бира“ и „творческа индустрия“. Изследователските въпроси, на който статията търси отговор са следните: Какви са локалните и национални особености в културата на занаятчийската бира? Как творческите индустрии каквито са фестивалите и занаятчийските бирени барове са свързани с формирането на местна крафт бирена култура?

Производството на крафт бира и заобикалящата го крафт бирена култура в България не са обект на задълбочен академичен интерес. Статията е опит в тази насока, като цели да проследи актьорите участващи в конструирането на крафт бирена култура във втория по големина български град – Пловдив. Анализират се и посланията и каналите, които се използват от популяризаторите. Текстът разкрива как глобални тенденции се налагат и преосмислят на локално ниво, но също и хвърля светлина върху ролята, която занаятчийската бира може да има за местното развитие, съживяването на градската среда и брандирането на региони. Анализът, който се представя в статията се базира на методът на изследване на случаи, като фокусът е върху развитието на местна крафт бирена култура в град Пловдив. Основен аргумент, който се защитава е, че двигател на изграждането на местна пловдивска бирена култура са местните крафт бирени барове и бирарии. Фокусът на анализа е върху пловдивските специфики на бирената култура и основните актьори, участващи в нейното развитие и утвърждаване. Трансформацията, която се случва в един от централните квартали на града- Капана, е представена като част от реконтекстуализацията на градските пространства. Статията представя ролята, която крафт бирената култура изиграва за налагането на новият облик, употреби и смисли на това пространство.