

## ПРЕДГОВОР

Общообразователният курс „ОООК 134 Храна и култура“ стартира в Нов български университет през академичната 2013/2014 година. От самото начало той привлича вниманието на студентите и бързо се превърна в най-предпочитания курс от този тип в университета. Бройките се запълваха светкавично; неколкократно бе поставен въпросът за премахване на лимита от 70 души; винаги имаше много желаещи за прехвърляне и явяване на приравнителен изпит по този предмет. Това се дължи на факта, че темата за храната вълнува изключително много съвременните хора, в това число и студентите. Основните цели, които си поставях в този курс, бяха продиктувани от желанието ме да придобият знания за храната като култура, като споделен начин на живот, като език и комуникация, както и компетенции за развиване на отговорно отношение към собствения им начин на хранене.

Тематичният план на курса обхваща два основни дяла, свързани с храненето в миналото и в съвременността. Всеки от тях съдържа широк набор от теми. Първият е посветен на различните теории, през които съвременната антропология на храненето изучава тази проблематика; въвеждат се ключови понятия като вкус, национална и регионална кухня, кулинарна практика; в исторически план са представени начините на хранене и ястията на балканските народи и българите в частност; ритуалната храна, която продължава да бъде неизменна част от празниците – без нея празнуването е невъзможно. Вторият дял засяга теми като: храненето извън дома и местата за хранене (кафене, кръчма, стол,

различни видове ресторанти), бързата храна, храна и миграция, комодифициране на храната, т.е. превръщането ѝ в продукт и стока.

В рамките на курса бяха изготвени серия от интересни самостоятелни студентски проекти, изследващи връзката на храната с различни сфери на съвременния живот като реклама, маркетинг, психология, музика, право, дизайн, графичен дизайн, бизнес администрация и др. Като самостоятелна задача, оценявана с бонус от една единица върху крайната оценка, студентите изготвят хранителен дневник. В продължение на една седмица записват подробно с какво се хранят, кой го готви или откъде го купуват. Въз основа на събраните данни от хранителните дневници през последните седем години предстои публикуването на изследване, посветено на храненето на младите. Изготвянето на тези дневници беше възможност за студентите да преосмислят начина си на хранене и евентуално да подобрят хранителните си навици.

В този контекст необходимостта от публикуване на учебник по Храна и култура бе назряла отдавна. Настоящото издание е насочено не само към бъдещите студенти, но и към по-широката аудитория с интерес към храната като култура. Освен лекциите, в него са включени и различни резултати от теренните ми проучвания и антропологични изследвания по темата в последните 20 години. Надявам се тази книга да допринесе както за запазването на безценното знание за традиционните български храни и вкусове, така и за популяризиране на антропологичния поглед към храната, както и към културата ни като цяло.

Доц. д-р Евгения Кръстева-Благоева