

ПОЛИФОНИЧНИЯТ ВКУС НА ХРАНАТА ПРЕЗ ВЕКОВЕТЕ

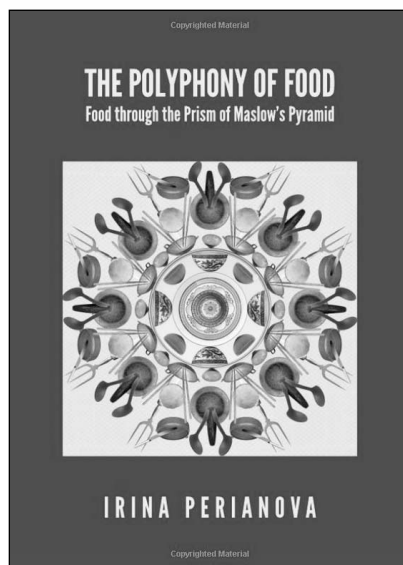
Irina Perianova. The Polyphony of Food: (Food through the Prism of Maslow's Pyramid), Cambridge Scholars Publishing, 2012. 164 p. ISBN (10): 1-4438-4117-X, ISBN (13): 978-1-4438-4117-7

Гергана Апостолова

Югозападен университет „Неофит Рилски“

Културното многозвучие на храната и храненето, видени през призмата на Маслоу за човешките нужди, е *предметът на изследване* в монографичния труд на доц. д-р Ирина Перянова. *Познавателната стойност* на книгата се обуславя от типовете информация, които тя предоставя: *методологическа* – като успешна демонстрация за писането на съвременен научен труд като стройно, подредено, експлицитно и логически обосновано изложение, *приложно-философска* – като конкретизация при интерпретацията на модела на Маслоу, *съдържателна* – в богатството от фактологична информация, поднесена точно, интересно и целенасочено, *езикова* – като демонстрация на употребата на английския език за професионални цели, *комуникационна* – като майсторски написана творба в стила на истински големите професионалисти, които познават своя предмет на изследване в детайли и умеят да го представят по интересен и провокативен начин.

Структурата на труда е пълна и съдържа всички необходими елементи за разгръщането на тезата и нейните илюстрации. Авторката въвежда в проблематиката постъпателно чрез *Предговор*, *Въведение* и представяне на подхода си към храната и храненето чрез пирамидалния модел за човешките мотиви. Следват седем глави, организирани в три части.



Първата част е посветена на най-ниското ниво на пирамидата на екзистенциалните нужди на човека, като разглежда хранителните обичаи и употребяваните храни от различните култури, както и храната и храненето от гледна точка на нуждата от безопасност и спокойствие в качеството ѝ на посредник.

Втората част съдържа три глави, като съответно в третата глава се разглеждат храната и храненето като хоризонтална и вертикална връзка, установяването на солидарност, приемане на другата култура и демонстрирането на културна принадлежност чрез хранителните обичаи и обичайните храни. Четвъртата глава е особено ценна в контекста на обучението на дипломати, защото разглежда храната и храненето през призмата на благоприличието в разгърнат план на демографска и социографска интерпретация, непосредствено приложими към обучението на икономисти, които създават бизнес и рекламни стратегии, базирани на такъв именно анализ. Разгледани са подходящите храни и хранително поведение като класови маркери, женските и мъжките аспекти на храната и храненето, възрастовите особености, характеристиките по място, случай, приемливият брой и последователност на блюдата, маниерите при хранене, времевата зависимост и продължителност на храненето, подходящото пространствено подреждане на гостите и домакините, съответстващото прилично отношение към самата храна, както и двата важни въпроса за хранителните навици и здравето и храната и храненето в контекста на политическата коректност. Нищо не е пренебрегнато.

В пета глава върви през средните равнища на пирамидата като самооценка, автономия и ценностен маркер на националната и културната стойност и в диахронен план – като културна памет, наследство и средство за прилагане на носталгията като инструмент за културно приобщаване през времето и пространството.

Третата част съдържа две глави, в които са разгърнати въпросите за самоактуализацията и идентичността, съответно в шеста глава – чрез символиката на храната и храненето от равнището на фиксирането на идентичността на споделеното ментално равнище на културата, през протеста, умиротворението и забавлението до постигането на естетическото възприемане на храната и храненето. Седмата и последна глава свързва многозвучието на храната, като комплексен културен символ, със социалната промяна и развитието на познанието.

По отношение на *съдържащелната оценка* на книгата може да се каже, че в нея е вместен изключително богат опит, интерпретиран на базата на обширен критически материал и чрез демонстрация на примери и аргументи от художествената литература, която представя характерните особености на една култура архетипно и чрез храната. Социокултурните позиционирания на хранителните обичаи през културите са извършени интердисциплинно с въвеждането на културно-етническите характеристики чрез позоваване на ав-

торитетни изследвания от последните двадесет години по история, география, антропология, социология и психология на храненето.

Текстът прецизно следва обещаното в *Предговора* и планираното във *Въведението* и създава философия на интеркултурното разбиране чрез храната и храненето. Фактите са интерпретирани по начин, който прави читателя съпричастен към книгата.

Начинът на оформянето на текста го отваря за допълване със собствения опит и интерпретации на читателя и по този начин го прави ценен в процеса на обучение, защото той предлага информация и метод, но и задава въпроси и чака отговори.

Предложената от Ирина Перянова книга също така представлява интерес за философа, психолога, изследователя на културата, защото в нея са засегнати актуални проблеми на транскултурното битие и реализацията на индивида в контекста на глобализацията, разбираана и като пътуване през културите – в диахронен, синхронен, виртуален и географски смисъл, в качеството ни на мисионери, дипломати, търговци или просто туристи.

Разполагаме с едно красиво издание на професионално оформен научен труд, на който можем без страх да се позоваваме, защото в него всичко е обосновано и мотивирано на различни информационни равнища. А също така разполагаме и с интересно, любопитно, предизвикателно четиво, от което можем да научим много, като не спираме да се възхищаваме на финеса на езика и стила, дълбочината на анализа, мъдростта на аргументацията и прецизността на структурата.

THE POLYPHONIC TASTE OF FOOD THROUGH AGES

✉ **Dr. Gergana Pencheva-Apostolova, Assoc. Prof.**
English Department for Germanic and Romance Studies
Faculty of Philology
South West University „Neofit Rilski“
66, Ivan Mihailov Str.
2700 Blagoevgrad, Bulgaria
E-mail: apostolovag@yahoo.com