

**Резюмета на научните публикации (на български и английски език),  
представени за участие в конкурса за доцент по направление 2. 2 История и  
археология (Средновековна балканска история – Стопанска история на  
Балканите, X – XV век), обявен в ДВ, бр. 55 от 28.06.2024 г.**

Кандидат: гл. ас. д-р Йоанна Бенчева

*Приложение 1* (група В, показател 3): **Търговията с хранителни продукти в Далмация и Истрия (XIII – XV в.).** София: УИ „Св. Климент Охридски“, 2024, 224 с., ISBN 978-954-07-5986-9 (print); ISBN 978-954-07-5987-6 (e-book, pdf);

Целта на тази книга е да погледне към законодателната рамка на търговията с храни, най-ясно видима в запазените градските статuti от Далмация и Истрия от периода XIII – XV век. Именно статутите очертават различните нива на търговията с хранителни продукти. Те определят видовете стоки, с които се търгува, и правилата, по които се осъществява размяната; кои храни могат да се внасят и да се изнасят; местата и времето, в които подобна търговия е разрешена; мерките и теглилките, които удостоверяват продаваните количества; данъците, митата и таксите, с които се облагат стоките; изискванията към продавачите; определянето на справедлива цена както за продавачите, така и за купувачите; опаковките и различните хигиенни изисквания към продажбата на храни; чиновниците, които контролират този сегмент на търговията, и наказанията, които се налагат в случай на неспазване на градските закони както от търговците, така и от клиентите.

Разгледани са различни по своя статус градски селища. По-големи или по-малки производствени центрове, различни според броя на жителите си, според политическия си покровител, според местоположението си – на континента или на островите, близо или далеч от основните транспортни артерии. Сред анализираните устави са както тези на лидери в търговията като Дубровник, Котор, Сплит, Задар, така и на малки градски общини като Бузет или Пиран. Има градове от континента, за които е важна и сухопътната търговия като Воднян и Двиград, както и острови, които разчитат на

търговията по море като Хвар и Крък. Разгледани са и статутите на Трогир, Сен, Винодол, Брач, Скрадин, Раб, Корчула и др.

Хронологическите рамки на изследването са ограничени между XIII и XV в. Първите градски статuti са приети през XIII в., а към края на XV в. обстановката в проучвания район на Балканите започва да се променя във връзка с османските завоевания и постепенното оттегляне на Унгария като политически фактор в Далмация.

В първа глава, озаглавена „Градовете - природна среда, развитие, статuti“ е направен преглед на природните условия в разглеждания район с оглед възможността да се произвеждат храни. Важна част от главата е и обзорът на градовете, чиито статuti са анализирани в монографията. Внимание е отделено и на съперничеството между Венеция и Унгария за контрол над Адриатическото крайбрежие и отражението му върху търговията с хранителни стоки.

Глава втора „Търговията с хранителни продукти в градските статuti“ е централната за изследването. В нея са разгледани разпоредбите в градските статuti, които се отнасят до производството, внос и/или износ, търговията на едро и дребно, събираните данъци, осъществявания от властите контрол върху процеса на снабдяване на населението с храни, изискванията към дейността на търговците. Тези изисквания са анализирани спрямо производството и търговията с различни видове хранителни стоки – хляб и зърнени култури, месо, мляко и млечни продукти, риба и морски дарове, пчелен мед, плодове и зеленчуци, зехтин, сол и подправки, както и към виното като най-разпространената напитка.

Глава трета „Средата и хората“ се фокусира върху разпоредбите в градските статuti, които регламентират съпътстващите търговията дейности и очертават пространствените ѝ измерения в градската среда. Разгледани са местата, на които се осъществява търговията с храни, изискванията към търговците и чиновниците, които съблюдават правилното ѝ провеждане, опаковките на храните и мерките и теглилките, които се използват при продажбата на хранителни продукти.

*Appendix 1: Food Trade in Dalmatia and Istria (13th – 15th century).* Sofia: University Press "St. Kliment Ohridski", 2024, 224 p., ISBN 978-954-07-5986-9 (print); ISBN 978-954-07-5987-6 (e-book, pdf);

The aim of this book is to look at the legislative framework of the food trade, most clearly visible in the extant town statutes of Dalmatia and Istria from the 13th-15th centuries. It is the statutes that set the different levels of food trade. They define the types of traded goods and the rules of exchange; which foodstuffs could be imported and exported; the places and times at which such trade was permitted; the measures and weights to certify the quantities sold; the taxes, duties and fees to be levied on the goods; and the requirements for sellers; the setting of a fair price for both sellers and buyers; the packaging and various sanitary requirements for the sale of food; the officials who control this segment of the trade; and the penalties that are imposed in the event of non-compliance with city laws by both sellers and customers.

Urban settlements of different status are examined. Larger and smaller manufacturing centres, varying according to the number of their inhabitants, their political patron and their location - on the mainland or on the islands, near or far from the main transport arteries. Among the statutes analysed are those of cities and towns with well-established trade networks such as Dubrovnik, Kotor, Split, Zadar, as well as those of small urban municipalities such as Buzet or Piran. There were also towns on the mainland for which overland trade was important, such as Vodnjan and Dvigrad, as well as islands that relied on trade by sea, such as Hvar and Krk. The statues of Trogir, Senj, Vinodol, Brac, Skradin, Rab, Korcula, etc. are also discussed.

The chronological scope of the study is limited between the 13th and 15th century. The earliest city statutes were adopted in the 13th century, and towards the end of the 15th century the situation in the Balkans began to change in connection to the Ottoman conquest and the gradual withdrawal of Hungary as a political factor in Dalmatia.

The first chapter, entitled 'Towns - natural environment, development, statutes', reviews the natural conditions of the area concerned in connection to the possibility of producing food. An important part of the chapter is the overview of the towns whose statuses are analysed in the monograph. Attention is also given to the rivalry between Venice and Hungary for control over the Adriatic coast and its impact on the food trade.

Chapter Two, 'Food Trade in the City Statutes', is central to the study. It examines the provisions in the city statutes that regulate the production, import and/or export, wholesale and retail trade, the taxes collected, the control exercised by the authorities over the process

of supplying the population with food, and the requirements for the activities of traders. These requirements are analysed in relation to the production and marketing of different types of foodstuffs - bread and cereals, meat, milk and dairy products, fish and seafood, honey, fruit and vegetables, olive oil, salt and spices, and wine as the most common beverage.

Chapter Three, "The Environment and People", focuses on the provisions in urban statutes that regulate the activities that accompany commerce and delineate its spatial dimensions in the urban environment. It examines the places where food vending takes place, the requirements for vendors and clerks who oversee its proper conduct, food packaging, and the measures and weights used in the sale of food products.

*Приложение 2* (група Г, показател 5): **Трапезата във византийско-балканския свят X – XV век.** София: ИК "Гутенберг", 2019, 316 с., ISBN 978-619-176-157-9

Монографията е публикувана докторска дисертация. Изследването представя най-важните хранителни продукти на трапезата на балканското население, начините за тяхното приготвяне и присъствието им в живота на различните социални групи; проследява развитието на храненето и диететиката във византийско-балканския свят в периода X – XV век.

В първа глава са проследени особеностите на византийската диететика, които имат силно влияние и върху храненето на останалите балкански народи. Анализирано е античното влияние; промените настъпили в диетата след приемането на християнството; чуждите влияния от страна на перси, славяни, араби, латини, номади; природните условия като фактор за производството на храни. Разгледани са и присъщите на византийците разбирания за правилно хранене, начините за приготвяне и консервиране на провизиите, време за хранене и етикет на масата.

Втора глава разглежда подробно различните групи хранителни продукти, които присъстват на трапезата на балканското население – зърнени храни и хляб, месо и яйца, мляко и млечни продукти, риба и морски дарове, пчелен мед, плодове и зеленчуци, маслина и зехтин, подправки, сосове, напитки като вино, вода и плодови сокове. Всяка една от основните групи храни е разгледана не само като съвкупност от диетични

качества, възможност за приготвяне на различни блюда, начини за продължително съхранение, но и като приложение в медицината.

В третата глава от монографията са анализирани спецификите при храненето на отделни социални или етнически групи като владетелите, войниците, монасите, жителите на града и селото, пътниците, евреи, българи, номади и османци според запазените сведения в разнообразни исторически извори.

*Appendix 2: The Meal in the Byzantine-Balkan world, 10th-15th century.* Sofia: Gutenberg, 2019, 316 p., ISBN 978-619-176-157-9

The monograph is a published doctoral dissertation. The study presents the most important food products on the table of the Balkan population, the ways of their preparation and their presence in the lives of different social groups; it traces the development of nutrition and dietetics in the Byzantine-Balkan world in the period 10th-15th centuries.

The first chapter traces the peculiarities of Byzantine dietetics, which had a strong influence on the diet of the other Balkan population. The influence of Classical antiquity; the changes that occurred in the diet after the adoption of Christianity; the foreign influence from Persians, Slavs, Arabs, Latins, and nomads; the natural conditions as a factor for food production are analysed. The Byzantines' inherent notions of proper diet, methods of preparing and preserving provisions, meal times and table etiquette are also discussed.

Chapter Two examines in detail the different food groups present on the table of the Balkan population - cereals and bread, meat and eggs, milk and dairy products, fish and seafood, honey, fruit and vegetables, olive and olive oil, spices, sauces, beverages such as wine, water and fruit juices. Each of the main food groups is considered not only as a set of dietary qualities, the possibility of preparing different dishes, ways of long-term storage, but also as an application in medicine.

The third chapter of the monograph analyses the specifics of the diet of particular social or ethnic groups, such as rulers, soldiers, monks, town and country dwellers, travelers, Jews, Bulgarians, nomads and Ottomans according to the information preserved in various historical sources.

*Приложение 3* (група Г, показател 6): **Naval Trade of Mt Athos Monasteries in the Middle Ages.** – In: Etudes Balkaniques, 1-2/ 1999, стр. 49 – 51, ISSN (print) 0324-1654, Ref Scopus

В статията са разгледани сведенията за търговията по море, която монасите от атонските манастири практикуват. Пред подобна дейност стоят различни ограничения наложени от Типика на византийския император Константин IX Мономах (1045 г.). По запазени документи е проследено кои манастири поддържат търговски кораби и при какви условия им е позволено от централната власт да извършват търговски операции със зърно или други селскостопански продукти. Сред най-активните са манастирите Великата Лавра, Хилендар, Ивирон, Ватопед, Зограф и др.

*Appendix 3: Naval Trade of Mt Athos Monasteries in the Middle Ages.* – In: Etudes Balkaniques, 1-2/ 1999, стр. 49 – 51, ISSN (print) 0324-1654, Ref Scopus

The article discusses the information about the maritime trade practiced by the monks of Mt Athos. Various restrictions imposed by byzantine emperor Constantine IX Monomachos's typicon (1045) witnessed such an activity. From the extant documents we learn which monasteries maintained merchant ships and under what conditions they were allowed by the central authority to carry out commercial operations with grain or other agricultural products. Among the most active were the monasteries of the Great Lavra, Chilandar, Iviron, Vatopedi, Zographos, etc.

*Приложение 4* (група Г, показател 9): **Трапезата на владетеля в балканското средновековие (X – XV век).** – В: Българско царство. Сборник в чест на 60-годишнината на доц. д-р Георги Н. Николов, ред. доц. д-р Ангел Николов, София: УИ "Св. Климент Охридски", 2018, стр. 449-475, ISBN 978-954-07-4490-2

На страниците на студията са разгледани сведенията от различни по вид писмени извори за храната на владетелите във Византия и средновековна Сърбия. Анализирани са местата, на които владетелят традиционно се храни като двореца, манастирите, по време на военни експедиции или на посещение в чужбина. Показано е, че владетелят

най-рядко гостува на трапезата на поданиците си. Разгледани са и описанията на сватбени тържества, устройвани от владетеля по повод женитбата на членове на семейството му.

Във втората част на студията са представени храните и напитките, предпочитани от византийските василевси като са дадени примери от изворите за тях. Подробно са разгледани виното, хлябът, месните блюда, консумацията на мляко и млечни продукти, риба и морски дарове, мазнини, плодове и зеленчуци, ядки, както и възприетия етикет на императорската трапеза. Анализирани са и запазените сведения за употреба на специфични храни по време на различни церемонии с участието на владетеля. Внимание привлича и използването на храната като елемент от политиката и дипломацията.

*Appendix 4: The meal of the ruler in Balkan middle ages (10th – 15th century).* – In: Bulgarian Kingdom. Collection in honor of the 60th anniversary of Assoc. Prof. Dr. Georgi N. Nikolov. Editor-in-Chief: Assoc. Prof. Dr. Angel Nikolov. Sofia, 2018, p. 449 – 475, ISBN 978-954-07-4490-2

This study examines information from different types of written sources about the food of the rulers in Byzantium and medieval Serbia. The places where the ruler traditionally dined, such as the palace, monasteries, during military expeditions or on a visit abroad, are analysed. It is shown that the ruler very rarely visited the table of his subjects. The descriptions of wedding parties arranged by the ruler on the occasion of the marriage of his family members are also discussed.

The second part of the article studies the food and drinks preferred by the Byzantine vassals, providing examples from the sources. The consumption of wine, bread, meat dishes, milk and dairy products, fish and seafood, fats, fruits and vegetables, nuts, and the etiquette adopted at the imperial table are examined in detail. The extant records of the use of specific foods during various ceremonies involving the ruler are also analysed. The use of food as an element of politics and diplomacy is also mentioned.

*Приложение 5 (група Г, показател 7): Търговията с хранителни продукти на Балканите през XIV – XV век.* – В: Късносредновековните Балкани. Сборник в чест

на доц. д-р Снежана Ракова, ред. Елена Азманова-Рударска, Калин Йорданов, София: Wunderkammer, 2022, стр. 87 – 102, ISBN 978-619-92254-1-7

В статията са интерпретирани данни от различни източници (счетоводни книги, владетелски грамоти, градски статuti, писма) относно търговията с хранителни продукти на Балканите през XIV – XV в. Целта е да се очертае търговията между италианските градове и балканските държави и да се разгледа вътрешният търговски обмен на хранителни продукти в балканските общества. Анализът е съсредоточен върху продуктите с най-голям пазарен дял в търговията с хранителни продукти като зърно, вино, мед, риба, сирене и др. Друг момент се отнася до влиянието на политическата ситуация на Балканите върху търговията с хранителни продукти през разглеждания период.

*Appendix 5: The Fourteenth and Fifteenth centuries Balkans food trade.* – In: The Late Medieval Balkans Studies in honour of Assoc. Prof. Snezhana Rakova, Edited by Elena Azmanova-Rudarska, Kalin Yordanov, Sofia: Wunderkammer, 2022, p. 87–102, ISBN 978-619-92254-1-7

The paper analyses evidence from various sources (account books, rulers' charters, town statutes, personal letters) concerning trade with foodstuffs in the Balkans during the 14th-15th century. The aim is to outline the trade between the Italian cities and the Balkan states and to examine the internal commercial exchange of foodstuffs in Balkan societies. The focus of my analysis are the products with the largest market share in the foodstuffs trade, like grain, wine, honey, fish, cheese, etc. It also deals with the influence of the political situation in the Balkans over the trade with foodstuffs for the period concerned.

*Приложение 6 (група Г, показател 7): Сиренето – производство, консумация и търговия във византийско-балканското средновековие.* – В: Studia Balcanica, брой 35, Югоизточна Европа през вековете: социална история, езикови и културни контакти, ред. Лора Тасева и Пенка Данова, София: Институт по балканистика с център по тракология, 2021, стр. 47 – 59, ISBN 978-619-7179-17-0



Сиренето е любима храна на много хора. То е част от менюто на владетелите, войниците, монасите, пътниците, жителите на града и на селото. Статията разглежда въпроси около производството на различните видове и съхранението на сиренето. Потърсен е отговор и на въпроса за използването на сиренето като традиционна храна за балканското население, но и като лекарство. Последната част от статията разглежда въпроса за търговията с този полулярен продукт на едро и дребно.

*Appendix 6: Cheese Production, Consumption and Trade in the Byzantine-Balkan Middle Ages.* – In: South-East Europe through the Centuries: Social History, Contacts of Languages and Cultures (Studia Balcanica 35). Edited by Lora Taseva and Penka Danova, Sofia: IBCT, 2021, p. 47-59, ISBN 978-619-7179-17-0

Cheese was a favourite product to many people. It was part of the menu of royalties, soldiers, monks, travellers, citizens and villagers. The paper addresses issues related to the production of different types of cheese and ways to store this product. It further examines the use of cheese as both a traditional food by the population on the Balkans and as a medicine. Finally, questions related to the wholesale and retail trade of the product are also analysed.

*Приложение 7 (група Г, показател 7): Използването на водата в балканското средновековие.* – В: Bulgaria Mediaevalis, 12/2021, стр. 331 – 340, ISSN (print) 13142941

Статията разглежда използването на водата на Балканите през късното Средновековие (X – XV в.). Акцентът е поставен върху оценката на питейната вода в храненето, използването ѝ като напитка и при приготвянето и съхранението на храна. Обърнато е внимание и на значението на водата в медицината, както и за поддържане на личната хигиена. Анализирани са и някои от средновековните правни норми, свързани с употребата на водата в ежедневието.

Appendix 7: **The Use of Water In The Late Balkan Middle Ages.** – In: Bulgaria Mediaevalis, 12/2021, p. 331-340, ISSN (print) 13142941

The article examines the use of water in the Balkans during the late Middle Ages (10th-15th century). The focus is on the evaluation of drinking water in nutrition, its use as a beverage and in the preparation and storage of food. Attention is also paid to the importance of water in medicine, as well as for maintaining personal hygiene. Some of the medieval legal norms related to the use of water in everyday life are also analysed.

*Приложение 8* (група Г, показател 7): **Рибата – улов, консумация и търговия в Българското средновековие (X – XV век).** – В: Bulgaria Mediaevalis, 11/2020, стр. 391 – 400, ISSN (print) 1314-2941

Статията анализира както достъпните източници от писмени извори, различни по своя произход - български, византийски, венециански и генуезки, така и археологически находки, отнасящи се до развитието на риболова в българските земи в периода X – XV век. Рибата от солени и сладки води е предпочитана храна от населението и затова са разгледани начините за нейния улов, приготвяне и съхранение. Статията се спира и на въпроса за важността на рибата в старобългарската медицина и значението ѝ в трактатите за тълкуване на сънищата. Проучена е и важността на търговията с риба на близко и далечно разстояние.

*Appendix 8: The fish – catch, consumption and trade in the Bulgarian Middle Ages (10th–15th century).* – In: Bulgaria Mediaevalis, 11/2020, p. 391-400, ISSN (print) 13142941

The article analyses the available evidence from literacy sources (Bulgarian, Byzantine, Venetian and Genoese) and archaeological data concerning the development of fishing in the Bulgarian lands in the period between 10th and 15th century. The fresh and salt water fish used for food and the ways of their preparation and canning methods are reviewed.

The article also examines the importance of fish in mediaeval Bulgarian medicine and dream narratives, and evaluates the importance of short and long distance fish trade.

*Приложение 9* (група Г, показател 7): **Икономическо развитие на района на Горна Струма в периода XII – XIV в.** – В: Известия на Исторически музей Кюстендил, том XX, 2019, стр. 243 – 249, ISSN (print):0861–4342

В статията са проучени и анализирани документални, литературни и археологически източници, свързани с икономическото развитие на региона на Горна Струма през периода XII – XIV век.

Въпреки че достъпните извори за икономическото развитие на градовете и селата в Горна Струма са ограничени, можем да заключим, че земеделието и скотовъдството са били основните отрасли на икономиката в съответния район, както и в други региони на Балканите. Други важни икономически дейности в региона са били търговията, добивът на въглища и желязна руда и използването на лечебни извори.

*Appendix 9: Economic Development of the Upper Struma Region During the 12th – 14th Century.* – In: Proceeding of the Museum of History Kyustendil, vol. XX, 2019, 243 – 249.

The article studies and analyses documentary, literary and archaeological sources related to the economic development of the Upper Struma region during the 12th – 14th century.

Although our sources for the economic development of towns and villages in the Upper Struma region are limited we can conclude that agriculture and stockbreeding were the main branches of the economy in the area concerned in a similar way to other regions of the Balkans. Other important economic activities in the region were trade, coal and iron ore mining and the use of healing springs.

*Приложение 10* (група Г, показател 7): **Стопанството на манастира „Зограф“ през XIII – XIV в. по данни от данъчните описи.** – В: Балкански щрихи в европейското минало, ред. М. Лалков, София: УИ „Св. Климент Охридски“, 2001, стр. 36 – 44, ISBN 954-07-1469-9

Статията разглежда данъчните описи, т.нар. практики, които са публикувани на страниците на списание *Византийский временник*, като извор за стопанството на манастира в периода на късното средновековие. Анализирани са сведенията както за земите под непосредствено владение на манастира, така и за тези, които се държат от селяните, зависими от Зограф. Разгледани са основните стопански отрасли, даващи доходи на манастира – земеделие, лозарство, скотовъдство, овощарство, пчеларство, рибарство и някои занаяти като ковачество, дърводелство, тъкачество и шивачество.

*Appendix 10: The economy of the Zograf Monastery in the 13th-14th centuries according to the tax inventories.* – In: *Balkan touches in the European past*, ed. M. Lalkov, Sofia: University Press "St. Kliment Ohridski", 2001, p. 36-44, ISBN 954-07-1469-9

The article examines the tax inventories, the so-called *практика*, published in the journal *Vizantiyskiy Vremennik*, as a source for the economy of Zograf monastery in the late medieval period. The records analysed include both the lands under immediate possession of the monastery and those held by the dependent peasants. The main economic sectors that provided income for the monastery are examined - agriculture, viticulture, cattle breeding, fruit growing, beekeeping, fishing and some crafts such as blacksmithing, carpentry, weaving and tailoring.

*Приложение 11* (група Г, показател 7): **Да похапнем във византийския Константинопол.** – В: Сборник в памет на проф. д-р Тодор Попнеделев, ред. Владимир Станев, Светослав Живков, София: УИ "Св. Климент Охридски", 2023, стр. 11 – 20, ISBN (print) 978-954-07-5854-1 (твърда подвързия), ISBN 978-954-07-5891-6 (PDF)

В статията са разгледани сведенията от достъпните византийски и западни извори за храната в столицата на Източната Римска империя. В проучването са представени различните възможности за хранене в Града на неговите жители и гости. Най-напред е анализирана опцията всеки сам да приготви храната си като са показани основните продукти – хляб, месо, риба, сирене, плодове и зеленчуци, сол и подправки и начините за снабдяване с тях. Друга възможност за похапване е в градските таверни или да се купи готова храна от улични търговци, да се отиде на гости, или да се чакат празниците, на които според обичая се раздава безплатна храна.

*Appendix 11: Let's eat in Byzantine Constantinople.* – In: A collection in memory of Prof. Todor Popnedelev, ed. Vladimir Stanev, Svetoslav Zhivkov, Sofia: University Press "St. Kliment Ohridski", 2023, p. 11-20, ISBN (print) 978-954-07-5854-1 (твърда подвързия), ISBN 978-954-07-5891-6 (PDF)

The article examines the information available in Byzantine and Western sources about the food and meals in the capital of the Eastern Roman Empire. The study presents the various dining options available in the city to its residents and visitors. Firstly, the option for everyone to prepare their own food is analysed, showing the main products – bread, meat, fish, cheese, fruit and vegetables, salt and spices – and the ways in which they were procured. Another option was to dine in the city taverns or to buy prepared food from street vendors, to visit friends and dine with them, or to wait for the holidays, on which, according to custom, free food was distributed.

*Приложение 12 (група Г, показател 7): Трапезата в делник и празник в Балканското средновековие.* – В: Балкани, том 8, 2019, стр. 20 – 25, ISSN (print) 1314-4103

В статията са разгледани изискванията към храната в делнични и празнични дни продиктувани от религиозните изисквания за спазване на пости, от финансовото състояние, от спецификите на извършваната трудова дейност и вкусовите предпочитания. Разгледани са както религиозни, така и лични празници и

съпътстващото ги меню. Внимание привличат някои конкретни блюда и методите за тяхното приготвяне.

*Appendix 12: Daily and Festive Dinner Table in the Balkan Middle Ages.* – In: *Balkans*, vol. 8, 2019, p. 20-25, ISSN (print) 1314-4103

The article discusses the requirements for preparing meals on weekdays and holidays according to the religious requirements for observing fasts, the financial status and specifics of the work activity performed by the Balkan population, and its taste preferences. Both religious and personal holidays and their accompanying menus are examined. Attention is drawn to some specific dishes and the ways of their preparation.

*Приложение 13* (група Г, показател 7): **Да похапнем на Балканите на път към Светите земи.** – В: *Българска етнология*, брой 4, 2018, стр. 421 – 437, ISSN (print)1310-5213, ISSN (online) 2367-6892, Ref, (Erich plus, EBSCO)

Настоящата статия разглежда описанията за храната на Балканите, оставени от поклонници на път за или на връщане от Светите земи. Изследването е съсредоточено върху сведенията на поклонници, произхождащи както от Западна Европа, така и от руските земи, от периода между XI и XV в. Сред тях са англичанинът Уилям Уей, германците Арнолд фон Харф, Феликс Фабри, Йоханес Шилтбергер, Бернхард фон Брейденбах, Лудолф фон Зухем, бургундецът Бертрандон дьо ла Брокиер, двамата испанци Перо Тафур и Руи Гонзалес де Клавихо, италианците Пиетро Казола, Бернардо Микелоци, ирландецът Саймън Семеонис, руснаците Данило, Антоний Новгородски, Зосим и др.

Статията проследява маршрутите им през Балканите и възможностите за прехрана, които те откриват в Далмация, Константинопол, Пелопонес или вътрешността на полуострова. Даден е отговор на следните въпроси: каква е необходимата подготовка на поклонниците преди пътуването им до Светите земи; коя храна предпочитат и е най-вероятно да задоволи нуждите им - храната в таверните, манастирите, на кораба, на трапезата на владетеля или самостоятелно пригответената храна; има ли разлика между храната им в различните части на Балканите; кои са любимите им ястия; има ли разлики

между хранителните предпочитания на западноевропейските и руските поклонници. Някои пътешественици съставят речници, за да улеснят общуването си с местните хора и да си осигурят по-лесно набавяне на храна и подслон. Статията анализира включените в речниците думи на различни езици, отнасящи се до храна; това дава представа за разликите между вкусовете на балканското население - славяни, гърци, албанци, турци.

*Appendix 13: Let's Eat in the Balkans on the Way to Holy Land.* – In: Bulgarian Ethnology, 4/2018, p. 421-437, ISSN (print)1310-5213, ISSN (online) 2367-6892, Ref, (Erich plus, EBSCO)

The present article examines the reports on food in the Balkans made by pilgrims on their way to and back from the Holy Land. The research is focused on reports of pilgrims originating from Western Europe as well as the Russian lands for the period between 11th and 15th century. Among those pilgrims are the Englishman William Wey, the Germans Arnold von Harff, Felix Fabri, Johannes Schiltberger, Bernhard von Breydenbach, Ludolph von Suchem, the Burgundian Bertrandon de la Broquière, the two Spaniards Pero Tafur and Ruy Gonzales de Clavijo, the Italians Pietro Casola, Bernardo Michelozzi, the Irishman Symon Semeonis, the Russians Danilo, Antonius of Novgorod, Zosim and others.

The article follows their routes through the Balkans and the meal options they discovered in Dalmatia, Constantinople, Peloponnese and the interior of the Peninsula. It provides answers to the following questions: what preparations did the pilgrims make before their journey to the Holy Land; what was the food most likely to satisfy their needs – the meal in taverns, monasteries, on the ship, on the ruler's table or the self-prepared food; was there any difference between the food and meals in different parts of the Balkans; what were their favourite meals; were there any differences between the food preferences of the Western European and the Russian pilgrims. Some travellers compiled dictionaries to facilitate their communication with the locals and to assure easier procurement of food and shelter. The article analyses the words in different languages referring to food and meals included in the dictionaries; this also gives an idea about the difference in taste of the Balkan population – Slavs, Greeks, Albanians, Turks.

*Приложение 14* (група Г, показател 7): **Пътуванията в балканското средновековие (X – XV век).** – В: Култура на пътуването в Европейския югоизток, ред. Антоанета Балчева, София: Институт по балканистика с център по тракология, 2020, стр. 23-32, ISBN 978-619-7179-13-2

В статията са разгледани запазените сведения за пътуванията на близо и далеч, осъществявани от хора от Балканите. Анализирани са причините за подобни пътувания, маршрутите, подготовката за провеждането им (набавяне на храна и облекло, проучване на трасето, научаването на важни думи от езика на други народи и т.н.), за да може пътешествието да приключи успешно. Проследени са и разликите между пътуващите с оглед финансовото им обезпечение и социалното положение. Дадени са примери с пътувания, предприети от поклонници, търговци, войници, владетели и църковни дейци.

*Appendix 14: Travels during the Balkan Middle Ages (10th – 15th CENTURY).* – In: Culture of Travel in the European Southeast. Compiler and editor: Antoaneta Balcheva. Sofia: ed. of IBSC, 2020, p. 23-32, ISBN 978-619-7179-13-2.

The article examines the surviving accounts of journeys near and far made by people from the Balkans. It analyses the reasons for such journeys, the routes, the preparations before the start of the journey (obtaining food and clothing, exploring the route, learning important words from the language of other peoples, etc.) in order to successfully complete it. The differences between the travellers with regard to their financial security and social status are also examined. Examples are given of journeys undertaken by pilgrims, merchants, soldiers, rulers and churchmen.

*Приложение 15* (група Г, показател 7): **Старостта във византийско-балканския свят.** – В: Българска етнология, брой 1, 2020, стр. 7 – 14, ISSN (print) 1310-5213, ISSN (online) 2367-6892, Ref (Erich plus, EBSCO)



В статията са разгледани представите за старостта във византийско-балканското средновековие. Направен е опит да се определи кога настъпва старостта и кои са нейните характерни особености, видими във физическото и психическо състояние на индивида, в неговото поведение и т.н. Потърсен е отговор на въпросите каква е грижата за възрастните хора както от институциите така и в семейството, каква е подходящата за тях храна и медицинска грижа, какво е отношението към старците в обществото и дали има разлика между представителите на различните социални групи.

*Appendix 15: Old Age in the Byzantine-Balkan World.* – In: Bulgarian Ethnology, 1/2020, p. 7-14, ISSN (print)1310-5213, ISSN (online) 2367-6892, Ref, (Erich plus, EBSCO)

The article examines the ideas of old age in the Byzantine-Balkan Middle Ages. An attempt is made to determine when old age started and its characteristic features visible in the physical and mental status of the individual, in his behaviour, etc. It seeks to answer questions about the care of the elderly, both in institutions and in the family, the appropriate food and medical care provided to them, the attitude towards the elderly in society and whether there was a difference between the representatives of different social groups at old age.

*Приложение 16 (група Г, показател 7): Какво ще бъде времето? (Метеорологичните прогнози през Средновековието).* – В: Тангра. Сборник в чест на 70-годишнината на акад. Васил Гюзелев, ред. Милияна Каймакамова, София: УИ „Климент Охридски“, 2006, стр. 727-732, ISBN 954-07-2435-X 978-954-07-2435-5

В статията се разглежда любопитния проблем как са правени прогнози за времето през Средновековието. Изяснени са основните понятия „наследени“ от античните учени – метеорология, климат, време, но са проследени и новостите, привнесени от византийските учени Михаил Псел, Йоан Итал и др. Дадени са примери за наблюдаването на различни атмосферни явления във византийската историопис, които

помагат да се предвиди времето – дали ще вали дъжд или градушка, ще има ли вятър и т.н.

*Appendix 16: What will be the weather? (Weather forecasts in the Middle Ages).* – In: Tangra. Proceedings in honour of the 70th anniversary of acad. Vasil Gyzelev, ed. Miliana Kaimakamova, Sofia: University Press "St. Kliment Ohridski", 2006, p. 727-732, ISBN 954-07-2435-X 978-954-07-2435-5

The article discusses the curious problem of how weather forecasts were made in the Middle Ages. The basic concepts "inherited" from ancient scientists - meteorology, climate, weather - are explained, but the novelties introduced by the Byzantine scholars Michael Psellus, John Italus and others are also analysed. Examples are provided for the observation of various atmospheric phenomena in Byzantine historiography, which help to predict the weather – whether it will rain or hail, whether there will be wind, etc.

*Приложение 17 (група Г, показател 7): Даровете на балканските владетели за атонските манастири през XIV век – политика или православие?* – В: Иронията на историка, Сборник в памет на проф. М. Лалков, ред. И. Баева, София: УИ „Св. Климент Охридски“, 2004, стр. 268-271, ISBN 954-07-1846-5

В статията се разглежда един важен проблем от историята на атонската монашеска общност – даряването ѝ с поземлени имоти като израз на показно благочестие и загриженост от страна на влиятелните политически фигури на Балканите. Дали подобни дарения са политика или православие? Използвайки примери от документи, издадени от различни владетелски канцеларии на Балканите, статията отговаря на този въпрос.

*Appendix 17: The donations of the mediaeval Balkan rulers to the monasteries of Mt Athos - politics or orthodoxy in XIVth century?* – In: The Irony of the Historian, Proceedings in Memory of Prof. M. Lalkov, ed. I. Baeva, Sofia: University Press "St. Kliment Ohridski", 2004, p. 268-271, ISBN 954-07-1846-5

The article examines an important issue in the history of the Athonite monastic community – the donation of landed property as an expression of ostentatious piety and concern on the part of influential political figures in the Balkans. Are such donations politics or orthodoxy? Using examples from documents issued by various rulers and their administration in the Balkans, the article answers this question.

*Приложение 18* (група Г, показател 7): **Pacta Conventa – съхраняването на една държава.** – В: Държавността в историята, ред. Т. Попнеделев, София: Кооп ИФ-94, 2001, стр. 189-192, ISBN 954-90589-3-X

В статията е разгледан важен момент от историята на средновековната хърватска държава – присъединяването към Унгария през 1102 г. и края на независимото хърватско кралство. Направен е преглед на политическите събития, довели до сключването на Съюзния договор между властелата и унгарския крал Калман. Разгледано е значението и вида на договора с оглед правната теория. В статията е включен и превод на текста на Pacta Conventa и е направена оценка на договора за бъдещото развитие на Хърватия.

*Appendix 18: Pacta Conventa - the preservation of a state.* – In: Statehood in History, ed. T. Popnedelelev, Sofia: Coop IF-94, 2001, p. 189-192, ISBN 954-90589-3-X

The article discusses an important moment in the history of the medieval Croatian state - the annexation to Hungary in 1102 and the end of the independent Croatian kingdom. An overview is given of the political events leading up to the conclusion of the Treaty of Alliance between the Croatian nobles and King Kalman of Hungary. The significance and type of the treaty is examined in the light of legal theory. A translation of the text of the Pacta Conventa is also included in the article and an assessment of the treaty for the future development of Croatian state is made.