

ЕТНОЛОГИЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ НА ТРАДИЦИОННИ И СЪВРЕМЕННИ ТЕХНОЛОГИИ И СПЕЦИАЛИЗИРАНИ ПРОИЗВОДСТВА

**Семинар в рамките на Националната научна програма
„Културноисторическо наследство, национална памет и обществено
развитие”, финансирана от Министерството на образованието и
науката**

**РП 2.4. Изследване на специализираните производства в древността.
Технологични открития и иновации по нашите земи**

Резюмета на докладите

**Калоферската дантела – материални технологии, социални
технологии. Преминаване на дантелено-индустриалното училище под
управлението на женското дружество в Калофер**

**Гл. ас. д-р Дария Василева, ИЕФЕМ – БАН
секция „Етнология на социализма и постсоциализма“**

Докладът ще представи първия официален опит за изработване в България на инструментариума, с който си служат ученичките в дантелено-индустриалното училище на Калофер. Ще бъдат проследени перипетиите по легализиране на училището под ръководството на женското дружество в Калофер. Ще бъде открито сложното преплитане на традиционни и граждански техники на социално поведение сред различни представители на калоферското гражданство от локалната общност и от калоферската диаспора.

Камъкът си тежи на мястото. Традиционна храна и производство

доц. д-р Ваня Матеева, ИЕФЕМ – БАН
секция „Сравнителни фолклористични изследвания“

Презентацията по темата *Традиционна храна и производство* е въз основа на лични теренни записи. Водещ е културноантропологичният подход. Проблематиката е интерпретирана през оптиката на портрети на хора, представители на различни местни общности и региони, най-вече Осоговието. Основен лайтмотив е: *Завръщането към бащиното огнище и майчината питка/кексче, домашните манджи и напитки*. Изразените лични мнения и вкусове на хората се отнасят предимно към представители на *третата възраст*.

Нови занаятчии в България: примерът на дребни производители на ръчен хляб

Доц. д-р Иванка Петрова, ИЕФЕМ – БАН
секция „Етнология на социализма и постсоциализма“

Докладът представя етнологично изследване на някои социални и културни специфики на един съвременен занаят в България и на занаятчии, развиващи креативни социални умения в своите опити да се утвърдят като обществено значими предприемачи. Дребното производство на ръчен хляб се разглежда като пример за локална проява

на наблюдаваните в глобален мащаб процеси, свързани с развитието на т.нар. „занаятчийска икономика“, а хлебопроизводителите са изследвани като представители на групата на „новите занаятчии“, чиято професионална заетост е обвързана с физическия труд и материалното производство, а основни характеристики на работата им са гъвкавост, стремеж към творчески решения и способност да съчетават стопанските дейности с културни и естетически умения.