РЕЦЕНЗИЯ

на

дисертационния труд „Културата на хляба в българския град от края на ХХ до началото на ХХI век“

от Станислава Димитрова Момчилова – редовен докторант към катедра „Етнология“ на СУ „Св. Климент Охридски“

с научен ръководител доц. д-р Мира Маркова

за конкурса за присъждане на образователната степен „доктор“

по шифър 3.1. Социология, антропология и науки за културата“

от доц. д-р Мирелла Стефанова Дечева

1. Данни за докторанта и дисертацията:

Станислава Димитрова Момчилова е възпитаник на Исторически факултет на СУ „Климент Охридски“. Тя завършва бакалавърска програма „Археология“ и защитава магистърска степен по „Етнология и културна антропология“. През 2015 г печели конкурс за докторантура към катедра „Етнология“ в ИФ на СУ с научен ръководител доц. д-р Мира Маркова, избира темата „Културата на хляба в българския град от края на ХХ до началото на ХХI век“ и предава своята дисертация в срок. Тази начална информация добре очертава докторантката, която умело успява да съчетае натрупаните интердисциплинарни знания в Алма Матер и да достигне до изследването, с което се представя. Дисертационният труд е обсъден и предложен за публична защита на разширено заседание на катедра „Етнология“, състояло се на 15.01.2018 г. Необходимите документи на докторантката са представени в законовия срок. Докторантката има 4 публикации по темата на дисертацията си.

2. Данни за дисертацията и автореферата:

Дисертационният труд „Културата на хляба в българския град от края на ХХ до началото на ХХI век“ се състои от увод, три глави, заключение, библиография, списъци на респондентите, използваните архивни материали и информационни бюлетини и обемен корпус от приложения – графики, схеми, фото-документален материал с общ обем от 233 страници, но изписани в по-малък шрифт. Авторефератът коректно и цялостно отразява изследването.

Актуалността на темата не подлежи на съмнение, доколкото храната е основен маркер на всяка етнокултура, още повече че в последните години подобни изследвания са рядкост в нашата етнология, а в съвременен аспект те изобщо липсват. Този контекст определя както научната значимост на проблема, така и трудностите, които докторантката успешно е преодоляла в изследването. Изследването фокусира тенденциите, които се развиват в българското градско общество и промените, „които настъпват в постсоциалистическия български град, пречупени през призмата и ролята на хляба“ (с. 5).

Уводът е добре структуриран, детайлно разделен на подтеми (както между впрочем цялото изложение, което внася допълнителна яснота на текста) и логично подреден. В него са изложени темата, предмета и обекта на изследването, хронологическите рамки, работните хипотези, мотивацията на авторката, в която подходът е не само за изясняване на поставените в темата конкретни проблеми, но и за достигане до по-общи изводи по отношение на образа на градското пространство; видимата ретрадиционализация и отношенията традицията – модерност.

Основната цел на труда е ясно формулирана: „Анализирането на пространствата и хората, обвързани с изготвянето и предлагането на хляб и хлебни изделия в града“ (с. 9) Задачите са детайлно разработени.

Изследването се опира на ключовата роля на етнографското интервю, анкетата, включеното наблюдение. Това позволява на докторантката да оформи профила на респондентите и да систематизира натрупания чрез тези методи материал в табличен вид, графики и схеми, които представят качествените изводи на авторката. От значение за съвременното развитие на изучаването и анализа на проблема днес е използваният инструментариум и по-специално въвеждането на етноложки поглед към хляба на гражданина през призмата на опаковката и рекламната дейност. Иновативно за подобен формат изследване е дигиталното приложение, което дава ориентир за хлебопекарните в София и е насочено към масовия столичен потребител. Този неочакван резултат е ценна връзка на науката с практиката.

Първа глава, макар и според мен озаглавена неподходящо (тъй като не кореспондира със заглавията на останалите глави) „Теоретична част“, регламентира и представя теоретичната рамка на изследването. Тук докторантката представя критичен прочит на литературата по конкретната проблематика и по сходни съвременни проблеми, излага доводи в подкрепа на застъпените идеи и тези, разкрива широка картина на културния пейзаж на столицата, в който поставя проблема за културата на хляба. Почувствала необходимост от изясняване на терминологията, Ст. Момчилова детайлно разглежда значенията на основните термини не само в българска среда, но и в контекста на САЩ и Германия и смело оформя собственото си разбиране, станало базисно за изследването, че „култура на хляба е една интерпретация на времето, изместена и новонастанена в живота на българския градски жител“ (с. 21)

Втора глава: „Фурните за хляб: част от основополагащите промени, довели до оформяне на съвременната култура на хляба в градското пространство. Роля на хлебаря в градска среда в периода от края на ХХ до началото на ХХI век“ е посветена на историята на градската фурна през ХХ в.: нейните функционални специфики и ролята на хлебаря в градското общество. Направен е анализ на значението на градската фурна в исторически план, както и периодизация на развитието й. Според достъпния и анализиран от авторката материал са обособени периодите: 1915-1943 г.; 1944-1948 г.; 1949-1989; 1989/1993- 2003 г.; след 2003 г. Авторката категоризира 3 типа пекарни след 2003 г. според принципи за националност, производство и местоположение:

1. Занаятчийски пекарни от български произход (тип 1)
2. Бутикови пекарни от български произход (тип 2)
3. Интернационални пекарни от чужд произход (тип 3)

Авторката обръща специално внимание на облика на фурните, на хлебаря и на неговите произведения – хляба и хлебните изделия. На тази база тя достига до извода, че „благодарение на промяната в подхода на действие, българският гражданин развива отново свой личен сантимент и интерес към хляба и културата, която той носи със себе си“ (с. 104).

Трета глава: „Етноложки поглед към хляба на гражданина през призмата на опаковката и рекламната дейност“ е оригинален подход към темата за актуалното градско всекидневие и променената представа за хляба при гражданина. Основавайки се на тезата, че : „Опаковките са част от ежедневието, разположени на границата между икономика и култура“, авторката разглежда феномена на пакетирането и анализира кодираната в него информация. Тя разглежда 150 опаковки на хляб, използвани от различни производители в различни райони на разпространение и рекламата за хляб на големи вериги магазини, продуктови кампании и свързаните с тях брошури за промоции на хранителни продукти. В тази връзка са представени „старите“ фурни (Македонските фурни), в които опаковката не съществува под формата, позната от съвременните магазини; пекарните и bakery пространствата, създадени след 2000 г., за които са характерни хартиените опаковки с послание – чисто, природосъобразно, здравословно; индустриалните хлебни продукти и „топли точки“ със своите често „етнически словесни реклами“ и/или супермаркетния бранд върху книжна опаковка, която напомня визията и качеството на занаятчийския труд и „изстиналият хляб“, представен чрез образа на стелажа и опакования продукт.

Заключението обобщава постигнатите от изследването резултати. Докторантката проследява явлението и динамиката на процесите в него чрез семиотичната теория. Поставен в общия контекст на пост(пост)модерността, която забързано се настанява в културата на българските граждани, проблемът изследван от Ст. Момчилова допълва цялостния образ на всекидневието му.

Стилът на докторант Ст. Момчилова е изключително интересен. Изразеният й похват да говори за себе си в 3 л. ед. ч. по специфичен начин изразява авторефлексия както към изследваните процеси и обекти, така и към изследователската й позиция. Текстът е колкото научно издържан, толкова и интригуващ и увлекателен за читателя, което говори за овладян материал и анализ. Бих препоръчала на Ст. Момчилова да избягва деепричастията, за по издържан стил.

3. Научни приноси.

Докторантката извежда 6 приноса на своето изследване. Потвърждавайки ги, ще си позволя да формулирам приносите й в общ, значим за науката етнология в България начин:

* Първо и изключително важно за българската етноложка наука е поставянето на проблем от условно отделеното направление „материална култура“, направление неглежирано вече повече от 20 г. в колегията. Ще използвам термин от изследването – „ретрадиционализацията“ на това научно направление отваря нови изследователски полета в съвременната етноложка наука и това, надявам се, ще стимулира и други автори за креативни търсения в него.
* Изследването поставя във фокуса си необичаен обект за ключ при разкриването на пътя и механизмите, по които се развива културата на българското общество през настоящия век. Проследен в историческото си развитие, поставеният обект на проучване се оказва същностен, макар и не сакрализиран в модерното време. Той е важна част от всекидневието на българина и доказва народната мъдрост, че „Няма по-голям от хляба!“
* Изследването прави времева снимка на градското пространство, като в същото време отправя съвременен поглед към тенденциите в развитието на българското градско общество.

4. Заключение

Дисертационният труд е научно съчинение, което съдържа научни или научноприложни резултати с оригинален принос в науката и показва, че кандидатката има задълбочени теоретични знания по етнология и способности за самостоятелни научни изследвания. Всичко изтъкнато до тук ми дава основание убедено да приема успешната защита на дисертационния труд „Културата на хляба в българския град от края на ХХ до началото на ХХI век“ и да препоръчам на научното жури да гласува положително за присъждането на образователната и научна степен „доктор“ по шифър 3.1. Социология, антропология и науки за културата“ на Станислава Димитрова Момчилова

20.02.2018 доц. д-р Мирелла Дечева