

РЕЦЕНЗИЯ

**на дисертационния труд на Мирослава Петрова Забуртова на тема:
“Формиране на кулинарния вкус в Република Корея”
за придобиване на образователната и научна степен “доктор”
научно направление 2.1 Филология, научна специалност „Литература
на народите на Европа, Америка, Африка, Азия и Австралия”**

Корейските кулинарни традиции се отнасят към специфичните символи, чрез които все по-често съвременното общество в Република Корея заявява своята идентичност и уникалност пред света. В тази връзка съвременните процеси и механизми на формиране на корейския кулинарен вкус, които в световен мащаб са слабо изследвани, се очертават като все по-актуални и се оформят като важен обект на анализ от гледна точка на различни научни области. Отчитайки този факт, авторката на дисертационния труд Мирослава Забуртова си е поставила за цел да проучи тази актуална тема като „проследи и анализира механизмите, факторите и процесите, които конструират „кулинарния вкус” в съвременното корейско общество.”(стр.14)

Представеният за обсъждане дисертационен труд се състои от въведение, три глави, заключение, три приложения и библиография с общ обем 165 страници.

В уводната част убедително е обоснована актуалността на темата, определя се целта на изследването и задачите, които следва да бъдат решени за нейното реализиране, посочени са обектът и методите на проучване. Като изхожда от спецификата на темата на дисертацията, която предполага допирни точки с различни научни области (антропология, културология, социология, психология, история), Мирослава Забуртова правилно се насочва към прилагане на интердисциплинарен подход. Тя признава като релевантен холистичния подход към проблематиката и се базира на компонентен анализ с дескриптивни елементи, използвайки синхронен и диахронен анализ (стр.15).

В уводната част авторката на дисертацията много удачно се опира на функционално-структуралисткия подход към изследването на храната, като представя идеите на редица видни антрополози - структуралисти като Клод Леви Строс и Мери Дъглас. На базата на изследвания на редица световно известни учени – социолози и антрополози, авторката прецизно обосновава терминологичната рамка, която приема за релевантна в хода на проучването. За първи път в световната и в българската корейстика се изследва корейският „кулинарен вкус” от гледна точка на неговата функционалност - като процес на формиране и взаимодействие с други елементи на културата, което маркира и основния принос на дисертационния труд.

Първа глава е посветена на историята на корейската кухня от периода на неолит до края на династия Чосон. В нея се представят в детайли процесите на култивиране на основните зърнени култури, съобщават се сведения за основни продукти, храни и напитки, които постепенно формират корейската кухня и кулинарен вкус през вековете. Установените факти и анализи са направени на базата на древни и средновековни китайски и корейски исторически източници, което представлява принос на дисертацията и гаранция за тяхната достоверност. От особено значение са обобщенията, направени по отношение на характеристиките на храните, продуктите и цялостния облик на корейската кухня през различните исторически епохи. Като използва умело богатия емпирически материал, Мирослава Забуртова демонстрира отлично познаване на историческите извори, корейската и сино-корейската терминология. Умелото тълкуване на специализираната корейска и сино-корейска лексика е сред достойнствата на дисертацията и има приносен характер. Точно и категорично е посочена приемствеността, на базата на която се изгражда и доразвива корейският кулинарен вкус през всеки следващ исторически период.

Специално внимание е отделено на ролята на будистките и конфуцианските традиции за определяне на насоките на развитие на корейската кухня по време на династиите Корьо и Чосон.

Така с подробния преглед на историческата рамка в първа глава се очертават основните измерения на корейската кулинарна традиция и вкус, които стават отправна точка за темата на втора глава – „Съвременни процеси за формиране на кулинарен вкус и национална идентичност в Корея”. В нея обект на изследване са констатираните от авторката два основни и стабилни конституента в системата на хранене в Корея – ориз и кимчи. Вследствие на анализа в първа глава, Мирослава Забуртова основателно определя тези две основни храни като „обединяващи символи на националната

идентичност и самосъзнание на съвременното корейско общество.”(стр.61) , което е важен принос на дисертацията.

В първия раздел на втора глава авторката разглежда подробно трансформацията на кулинарния образ на ориза през призмата на общественно-историческите и социални процеси в Корея. Като достойнство на работата в тази част се откроява съпоставката на ориза като основно ястие в Корея, Китай и Япония и неговото превръщане в различителен белег за техните култури. Мирослава Забуртова проследява производството и дистрибуцията на ориз и като обект на държавни регулации през различните исторически периоди, които оказват влияние на моделирането на кулинарния вкус. Подробно и задълбочено е разгледан този процес чрез националните кампании в периода след японската окупация. Специално внимание е отредено на кампанията, наречена „Движение за подобряване на хранителния режим”, вследствие на която пшеницата и тестените продукти се налагат на корейската трапеза. Проследяват се и се анализират задълбочено причините, довели до хроничното недохранване на населението и мерките, към които прибегва правителството : контрол на цената на ориза, ограничаване на дневния прием на ориз, забрана за употребата на ориз в производството на алкохол и не на последно място „стимулиране на консумацията на пшеница“(стр. 68). С прегледа на втората общонационална кампания „Движение за ново село“, която представлява програма за съживяване на земеделието и интергрирано развитие на селските райони, Мирослава Забуртова разкрива опитите на правителството за създаване на нов хибриден сорт ориз и противоречивите реакции на населението. За да очертае и проследи статута на ориза в корейската кулинарна история, авторката на дисертацията е проучила и значителен по обем исторически документален материал, на базата на който прави своето обобщение в края на тази част от втора глава, а именно: „оказва се, че макар и гъвкава материя вкусът към ориза е твърде консервативен, за да бъде изцяло политически управляван”(стр.78)

Вторият раздел на втора глава е посветен на *кимчи* – другия обединяващ символ на националната идентичност и самосъзнание на съвременното корейско общество. Авторката се спира на сведенията за *кимчи*, които се срещат в древни и средновековни писмени паметници и проследява неговите разновидности, като предлага критерии за неговата класификация. Задълбочено и компетентно е представена еволюцията на *кимчи*, която приключва към края на династия Чосон, когато макар и в различни варианти то присъства на трапезата на различните социални прослойки. Авторката посочва, че по време на японската окупация се очертават два процеса на окултуряване

на *кимчи*, които протичат паралелно – миризмата и лютивият му вкус стават повод за национален срам, но същевременно провокират зараждане на национално самосъзнание. Статутът на „неудобна за пред чужденците храна” се запазва и по време на Корейската война и остава почти до 90-те години на XX в. Същевременно обаче се развива тезата за утвърждаването му като здравословна храна, като се обединяват усилията на учените и медиите за повдигане на националния дух чрез определянето му като национален символ. Прецизно и компетентно Мирослава Забуртова проследява легитимирането на статута на *кимчи* през отделните исторически етапи и усилията на корейското правителство за популяризиране на корейската кухня и в частност за обособяването на най-представителния кулинарен продукт от националната кухня в образа на *кимчи*. Анализът е подкрепен с много примери за утвърждаване на „*кимчи* идентичност” и логични констатации, които потвърждават впечатлението за задълбочено познаване на проблематиката.

Третата глава „Пространства на битуване на храната и съвременни прояви на кулинарния вкус” е посветена на историята на заведенията и навлизането на чуждата кухня в Корея. Авторката на дисертацията разкрива и анализира процеса на възникване на заведенията в Корея през призмата на обществено-политическата ситуация през отделните исторически периоди. Определя се социалната значимост на първите места за хранене извън дома и тяхната роля за постепенното разрушаване на многовековните конфуциански традиции. Според конфуцианската доктрина храненето е „самотна” индивидуална практика на върха на чиято йерархия стои най-високопоставеният мъж. Този принцип е залегнал в сервирането на храната на индивидуални подвижни маси. С прецизни и интересни коментари Мирослава Забуртова разкрива процеса на постепенното премахване на кулинарната йерархия чрез принижаване на кралските гозби до обикновените хора като се нарушават строгите принципи на съчетаване на продуктите и смесването им с чуждата кухня. Създават се гостилници, в които менюто е комбинация от корейски, японски, китайски и западни ястия. За първи път се въвежда общата голяма маса като алтернатива на малките подвижни маси за сервиране, което превръща споделянето на трапезата в събитие с висока социална стойност.

Задълбоченият преглед и анализ на процесите на навлизане и трайно установяване на някои китайски ястия (различни видове нудълс, месо в сладко-кисел сос, супи с морски дарове), японски и западни храни, както и поэтапното създаване на различни видове и вериги чуждестранни заведения за хранене, разкрива и допълва в детайли факторите,

формиращи кулинарния вкус в съвременното корейско общество. Прегледът се характеризира с отлично познаване на материала, с прецизен и точен коментар на множеството примери, които са използвани.

Включването в трета глава на раздел относно най-съвременните форми на представяне на храната в медийното и интернет пространство, е много удачно и допринася за актуалността на изследването. Мирослава Забуртова представя най-новите форми на кулинарни и дегустационни предавания в Република Корея като същевременно прави анализ на социалния им аспект и на въздействието им върху потребителите. Авторката стига до важния извод относно популярността на тези предавания като белег за значими социални проблеми-изолацията на определени обществени групи и стремглаво нарастващия брой на едночленни семейства (стр.122).

В хода на изследването Мирослава Забуртова илюстрира своите констатации и с редица различни по жанр текстове, преведени отлично от нея , което може да се отнесе към приносите на дисертационния труд. Важен принос имат и трите приложения към него, като специално бих открито първото от тях, което съдържа хронологично подредени исторически източници и документи и би било много полезно за изследователите на историята, културата и обществото на Корея.

В заключителната част Мирослава Забуртова представя основните обобщения от извършения анализ на богатия емпирически материал. Прецизно и точно формулираните изводи доказват постигането на поставената цел и подкрепят важноста на проблема и приносите на изследването.

В дисертационния труд са цитирани и използвани изследвания на видни корейски, български, американски и западноевропейски учени. Посочена е богата библиография на български, руски, английски и корейски език. Проучен е ценен изворов материал от древни корейски и китайски писмени паметници, използвани са водещи корейски лексикографски издания. В хода на цялото изследване мненията на авторите са цитирани точно и коректно.

Представеният за рецензиране научен труд впечатлява с дълбочината на анализа на огромен по обем фактически материал. Структурата на изложението съответства на изследване с качества на докторска дисертация. Работата е изключително задълбочена, компетентно написана и постига изцяло поставената в увода цел. Прецизно и точно формулираните изводи косвено доказват важноста на проблема и приносите на дисертационния труд.

Така разработен дисертационният труд ще има и практическо приложение в обучението на студентите от специалност кореистика, а би бил полезен и за изследователи, които се интересуват от проблеми, свързани с общество и културата на Корея. Затова препоръчвам в най-скоро време да бъде публикуван във вид на отделна монография.

Авторефератът е направен съгласно всички изисквания и отразява правилно основните положения и научния принос на дисертационния труд.

По темата на това изследване Мирослава Забуртова има 8 публикации на български и английски език, които разглеждат основни проблеми, залегнали в рецензирания дисертационен труд.

Въз основа на посочените достойнства на представения за рецензиране научен труд имам основание да предложа на почитаемото Научно жури да присъди на Мирослава Забуртова научната и образователна степен „доктор”.

20.02.2018 г.

Рецензент:

Проф. д-р Светла Къртева-Данчева