С Т А Н О В И Щ Е

от доц. д-р Мира Николаева Маркова, преподавател в катедра „Етнология” при Исторически факултет на СУ „Св. Климент Охридски”

за дисертационен труд

на тема: Културата на хляба в българския град от края на XX-началото на XXI век

автор: Станислава Димитрова Момчилова

за присъждане на образователна и научна степен „доктор”

В представената за защита дисертация авторката се фокусира върху производството, статута и символиката на хляба в градска среда. Явлението не е разгледано изолирано, а е изследвано като част от динамичните промени, настъпили в българското общество (като цяло) и в българския град (в частност) през посочения период. В този смисъл дисертацията е новаторска и актуална, доколкото поставя злободневните проблеми на всекидневието в контекста на съвременното развитие на българския „градски организъм“, използвайки етноложките методи на изследване. Фокусът при оценката на дисертацията може да бъде поставен и под още един различен ъгъл, а именно представянето в тази дисертация на формирането и развитието на една специфична професионална култура, със свой облик, физиономия и първостепенно значение за битието на градския човек.

Дисертацията се състои от увод, три глави, заключение, библиография и приложения, с общ обем 233 страници.

Основната цел на настоящата дисертация е да проследи, аналитично и емпирично пространствата и хората, обвързани с приготвянето и предлагането на хляб и хлебни изделия в градска среда. Реализирането на основната цел според дисертантката минава през решаването на следните задачи: 1) анализ на ролята на фурната в града. Като се прави историческа съпоставка на явлението от периода 1912- 1945 г. и началото на XXI век. 2) утвърждаване занаята на хлебаря в българския град. 3) анализ на фабрично приготвени хлебни изделия като тук се акцентира и върху ролята на рекламната дейност. 4) семиотичен анализ на опаковката на хляба и хлебния продукт в нашата съвременност.

Според мен задачите са решени успешно, а критичният прочит на дисертационния труд доказва, че основната цел е изпълнена. Предложеният текст като качество и внушение дори надхвърля академичните изисквания за придобиване на образователната и научна степен „доктор“. Станислава Момчилова предлага оригинален продукт със стройна структура, отлично подбрана методология, прецизност и критичност при представянето на емпиричния материал и анализа на литературата. Показан е широк поглед върху проучваното явление, без да са пропуснати неговите български специфики, произтичащи от особеностите в развитието на българския град в модерната и пост- модерната епоха.

В **първа глава** авторката представя и защитава избраната теоретична рамка, изяснява терминологичните понятия като специално място е отделено на основното понятие „култура на хляба“. Многопрофилното значение на това понятие е представено чрез широк анализ на база речникови значения, научна литература и обществени възгледи. Водещ отново е теренният етноложки материал. Разясняването на термина е пречупено и през конкретната дейност на хлебарите, различни обществени структури (като „къщи за хляб“ например) и провеждани публични мероприятия.

В главата е направен още профил на информаторите като те са разделени в пет основни групи. Основните подходи, прилагани в дисертацията са етноложки, сравнително- исторически и семиотичен, защитени категорично от дисертантката в хода на самото изложение.

**Втора глава** на дисертационния труд в исторически план проследява развитието и утвърждаването на градската фурна в българския град през ХХ и началото XXI век. Анализирано е успешно устройството на градската фурна, както и визията и ролята на хлебаря сред обществеността като тук са изтласкани на преден план маркерите на една типична градска локална култура, развиваща се в обхвата на кварталната общност. Приведени са емпирични данни от София, Свищов, Лом, Габрово, Ямбол.

Анализирани са различни обществени нагласи към вкуса на хляба. Авторката въвежда и термина „ретрадиционализация“ във възприемането на хляба след 2000 година, когато различни западноевропейски течения намират почва и у нас. Направен е анализ и категоризация на фурните, хлебаря и на консумирания хляб като технология, опаковка, възприятие.

Акцент на **трета глава** е феноменът „пакетиране“. Многопластово и многопрофилно е проведен анализът като Станислава Момчилова достига и до по- широки обобщения, касаещи ролята на опаковката, рекламите за хляб, продуктовите кампании на големите вериги магазини.

В заключението са изведени още по- категорично направените в хода на изложението изводи. Според Станислава Момчилова преплетеността на връзката човек- град- хляб изгражда мрежа от феномени, оказващи безспорно влияние върху всекидневната култура на съвременния градски жител. Направените изводи кореспондират и с промените в потребителска култура на българина.

Специално внимание заслужават приложенията на дисертационния труд, които допълват и илюстрират общото внушение.

Предложената за защита дисертация има много достойнства. Това е едно хармонично съчинение, със ясно очертана структура и концепция. Авторката разглежда през призмата на българския случай световни тенденции в развитието на всекидневната култура на градските жители. Това показва широта на възгледите и познанията.

Отчитайки достойнствата на дисертацията „Културата на хляба в българския град от края на ХХ до началото на XXI век”, намирам за основателно да дам своята положителна оценка и да препоръчам на научното жури да присъди на Станислава Димитрова Момчилова образователната и научна степен „доктор”.

София, 05. 02. 2018 г. Рецензент:

доц. д-р Мира Маркова