

## Становище

за дисертацията  
за присъждане на образователната и научна степен „доктор“  
(научно направление 2.1. Филология, научна специалност „Литература на  
народите на Европа, Америка, Африка, Азия и Австралия“)

на Мирослава Петрова Забуртова

### ФОРМИРАНЕ НА КУЛИНАРНИЯ ВКУС В РЕПУБЛИКА КОРЕЯ

През последните десетилетия традиционните етнографски описания на „националните“ или „регионални“ кухни като установени от традицията начини за съчетаване на определени продукти, кулинарни технологии, противопоставяне на „обредната“ и „ежедневната“ храна, хранителен етикет и т.н., отстъпиха на етноложките и антропологичните изследвания на храната като един от основните маркери на „своята“ или „чуждата/другата“ идентичност. На този фон дисертацията на Мирослава Забуртова „Формиране на кулинарния вкус в Република Корея“ представлява сериозен принос в модерната наука, тъй като е първото цялостно изследване на формирането и презентацията в съвременността на една национална идентичност (корейската) чрез националната кухня и кулинарните традиции, които тя разглежда в ракурса на формирането на корейския „кулинарен вкус“ (понятие, което, за съжаление, не е достатъчно категорично формулирано в текста). Основният методологичен принос на авторката е, че тя разглежда корейския „кулинарен вкус“ като „въобразена традиция“, т.е. като пресечна точка – но също така и продукт – на различни исторически, културни, социални, психологически и политически тенденции в развитието на корейското общество и държавност.

Дисертацията е добре и балансирано структурирана: състои се от въведение, три глави, заключение, приложения и библиография.

Мотивирана при избора на темата си от „стремежа на съвременното корейско общество и държава ... да се самоопределя и представя пред света чрез рефлексите на храната и вкуса“, М. Забуртова логично поставя във фокуса на дисертацията изследването на „съвременните процеси“. Но за да бъдат разбрани тези процеси, в първата глава тя прави обстоен – и много полезен, особено за читателя некорейист – преглед на историческото развитие на корейската кухня в широки хронологически рамки – от неолита до края на династията Чосон. През този продължителен период корейската кулинарна традиция се формира и развива под влиянието на различни фактори, като религиозно-философски концепции за значението на храната и връзката ѝ с традиционната китайска медицина, политиките на държавна регулация, провеждани от корейските династии, които са насочени предимно към подобряване на „агрикултурата“, но включват също така мерки за справяне с бедствия и предотвратяване на глада, влияние на елитарната (кралска) кулинария на кухнята на простолюдието, външни влияния (китайски, японски, монголски) и др.

След като достига до извода, че корейската кухня достига завършен вид още при династията Чосон, във втората глава на дисертацията Мирослава Забуртова извежда нейните три основни компонента: белия варен ориз, *кимчи* и различни видове течни ястия (супи). Акцентът е поставен върху опозицията на ориза и *кимчи*, като основно/допълнително ястие; централна/периферна позиция на трапезата; неутрален /кисело-люто-ароматен вкус, но се подчертава, че именно тяхното едновременно присъствие и съчетание се възприема като квинтесенция на балансирания вкус на

корейската кухня. Разгледано е и определящото място на ориза и *кимчи* в националния кулинарен вкус и тяхната връзка с корейската идентичност, което се илюстрира с конкретни примери, като съпротивата на на корейците срещу правителствените кампании за замяна и смесване на ориза с други зърнени храни или въвеждането на нови сортове ориз, които не отговарят на вече установения вкус на корейците. От друга страна, корейското общество и държава се обединяват около идеята, че именно ястието *кимчи* е репрезентативно за корейската кухня и в резултат на широка обществена кампания през 2013 г. този продукт е вписан в листата на ЮНЕСКО като нематериално културно наследство на корейския народ.

В последната, трета глава на дисертацията, е представена динамиката на корейския кулинарен вкус от началото на ХХ в. до днес – в епохата на модерността и глобализацията. Началото на тези процеси се поставя от първите заведения за обществено хранене и навлизането на чуждата кухня и на нови, „нетрадиционни“ за корейците кулинарни продукти, което в крайна сметка води до съществени промени в строго йерархизираното корейско общество (напр. елитарната кралска кухня навлиза в масовата култура, като търпи известни трансформации) и културата на хранене. Като цяло корейците се „отварят“ за възприемане на нови вкусове, но нововъведенията също така са подложени на „корейзация“, което води до създаване на нови хибридни варианти на етничните кухни, съобразени с местния вкус и които дори започват да се възприемат като „изначално корейски“.

В заключение бих искала да подчертая, че дисертационният труд на Мирослава Петрова Забуртова притежава безспорни достойнства и приноси, което ми дава основание убедено да препоръчам на Научното жури да ѝ бъде присъдена образователната и научна степен „доктор“.

28.02.2018 г.



.....

(доц. д-р Г. Лозанова  
Институт за етнология и фолклористика –  
БАН)