

СТАНОВИЩЕ

За присъждане на образователна и научна степен „доктор”

В професионално направление 3.1. Социология, антропология и науки за културата (Етнология – Етнология на града) на Станислава Димитрова Момчилова, редовен докторант при Исторически факултет, Катедра ”Етнология, СУ”Св.Кл.Охридски”

ОТ

доц.д-р Екатерина Димитрова Иванова, с шифър 3.1(Социология, антропология и науки за културата), Област на висшето образование „Социални, стопански и правни науки”, член на научното жури

Депозираният дисертационен труд „Културата на хляба в българския град от края на ХХ до началото на ХХІ век” отговаря на изискванията в Правилника на Софийския университет и Правилника за прилагане на Закона за развитие на академичния състав.

Дисертационният труд се състои от увод, три глави, заключение и резултати, библиография на използваната литература, приложения, представени чрез таблици, графики и снимков материал. Общият обем на дисертацията е 233 страни.

В Увода е отбелязано: актуалността на темата, предмета и обекта на изследването, хронологичните рамки, обхващащи хода на изследването, целите и задачите. Дисертационният труд изследва културата на хляба в градското пространство от края на ХХ век до началото на ХХІ век и разкрива неговия съвременен образ сред обществеността. Основни критерии съпътстващи изследването са разгърнати подробно в урбанизираните зони на страната. В тях е засегната ролята на фурната и хлебаря, които налагат своето присъствие в годините от началото – средата на ХХ век. Докторантът разкрива тяхната роля, функция и мисия, които има основно значение в изграждането образа на града от миналото. Тази тенденция се проследява паралелно и сред новите наложени промени, настъпващи след 1989 година – промяна на политическия режим в страната, изменение на вкусовите предпочитания на потребителите, които се отразяват върху избора на хляб и хлебни изделия. Специално внимание е отделено на новото поколение хлебарници, които се отъждествяват най-често с вкусовите концепции от цял свят, (предимно от запад) и имат интернационален произход или рекламно присъствие. Централно място в проучването заема анализирането на пространствата и хората, свързани с приготвянето и предлагането на хляб и хлебни изделия в града. Поставените задачи при изследването изясняват ролята на фурната в градското пространство, нейната идеология, дейност, визия и функции, както и утвърждаване функцията на занаятчийското дело на майстори-хлебари, разграничена ясно през разглеждания период. Авторът извежда и основните похвати в предлагането на фабрично приготвените хлебни изделия, които се предлагат единствено чрез посредничеството на рекламната дейност и изпращаните от нея

послания. Те намират израз чрез опаковката на продукта хляб, което е кодирано обръщение от българския хлебопроизводител към потребителя.

В първа глава „Теоретична част“, дисертационният труд съдържа оценъчен обзор на научните публикации в национален и световен мащаб по темата. В него обективно се очертават конкретните научни и практико-приложни приноси на докторанта. Целта на дисертационната разработка произхожда от нейната тема, формулирана кратко и ясно. Определени са и хронологичните граници на изследването. Посочени са подходите, използвани в хода на изследването – анкета, дълбочинно интервю, включено наблюдение, преглед онлайн база данни и издирване, събиране и анализ на опаковки и рекламни кампании от и за хляб. При проучването са използвани методи на сравнителен и семиотичен анализ.

Във втора глава ”Фурните за хляб: част от основополагащите промени, довели до оформяне съвременната култура на хляба в градското пространство. Роля на хлебаря в градската среда в периода от края на XX до началото на XXI век” е проследена историята на градската фурна през XX век, функционалните ѝ специфики, направен е анализ на устройството, визията и ролята на хлебаря сред обществеността. Сравнителният анализ на изброените белези са съпоставени с изброените такива от пекарните, създадени в началото на XXI век.

За времеви измерител докторантът използва: писмени сведения от средата на XVI век, сведения за хлебарници, хлебари и фурнаджии в София, Габрово, Лом и Ямбол след Освобождението 1878 г., историята на живите фурни на територията на София през периода 1915 – 1943 г., и през частично засегнатия от политическите промени период 1944 -1948 г. След този период е посочена промяната във функциите на градските фурни, които трябва да се конкурират с хляба, произвеждан в новопостроените хлебозаводи, които поражда конкуренция и много от фурниите, произвеждащи „топлия хляб” са принудени да фалират.

В тази глава авторът въвежда понятието „македонски фурни”, утвърдено и използвано за термин в дисертационния труд. София след 20-те години на XX век се превръща в притегателен център за гурбетчии от източна Македония, които се отличават с умения за строеж и изграждане на т.нар. ”македонски фурни”, а други с майсторството в занаята - хлебарство.

Друг времеви измерител е раздържавяването на собствеността през 1989 – 1993 г., което връща фурниите в София на техните собственици, но те вече са загубили досег с имота и отношение към дейността им. Много от тях късат окончателно връзката със своята собственост и променят функцията ѝ. Новите тенденции налагат повече вкусови промени и хлебопроизводителят налага модификации в продукцията.

След 2003 г. настъпват промени при определяне на вкуса на хляба и неговото значение в културата и бита на българина. Търсенето и консумацията на бял хляб намалява през последните 15 години.

Възникналите пекарни от началото на ХХІ век, авторът категоризира в три типа, на основата: националност, производство и местоположение.

С български произход са: занаятчийските пекарни, обединени според: концепция за здравословен начин на живот, производителите са без професионално образование в областта на хлебарството и не използват семейни рецептурници и фамилна памет. Другият тип са: бутиковите пекарни "bakery", популярни като средищни центрове на местоположение, при тях хлябът не се замесва, а претърпява само термална обработка. Третият тип пекарни предлагат свои изделия, изготвени по определена рецепта, водеща своя произход от европейските страни, но също така и от: Русия, Ирак, Индия, Ливан и др. Те имат ясно подчертана културна принадлежност, представена като част от името им, или са оглавявани от собственик, произхождащ от чужда национална култура.

В трета глава: „Етноложки поглед към хляба на гражданина, през призмата на опаковката и рекламната дейност” докторантът обръща внимание към актуалното градско всекидневие и променената представа за хляба, формирана у гражданина. Той разчита на основните белези, символи и послания за хляба, отразени през призмата на опаковката и рекламната дейност. Пакетирането на хляба, съдържа информация чрез която съвременният потребител може да направи своя избор в „морето от изобилие” на хлебни продукти. Графичните дизайнери се стремят към творческа оригиналност при открояващи и завладяващи графични знаци, отразени върху хлебни продукти и стоки. Хлябът от фурните след 2000 г. се приема за продукт, носещ качествата на ръчното творчество и се смята за произведение на изкуството.

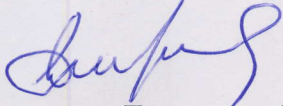
Културата на хляба в българския град преминава дългия път на опознаване, достигаща до ретрационализацията ѝ в съвременността.

При оценяване на научната обоснованост на дисертационната теза налице са: научната осведоменост и информационната култура на докторанта, личностната позиция и самооценка, научната новост на дисертационната теза, нейната оригиналност, реалистичност и прогностична насоченост. Дисертацията има практическа приложимост при фиксиране на основните тенденции, използвани и служещи на българския хлебопроизводител, относно формиране и съхраняване образа на хляба сред съвременното градско общество.

Разработваната проблематика в дисертацията отразява съвременното развитие на културата на хляба в градска среда в съвременността. Автореферата е в съответствие с обективността, самооценката за научните и приложно-практически приноси на дисертацията.

Предлагам на Научното жури да присъди образователна и научна степен „доктор” на Станислава Димитрова Момчилова в Направление 3.1. Социология, антропология и науки за културата (Етнология – Етнология на града).

28 февруари 2018 г.


доц-д-р Екатерина Димитрова Иванова