

## Р Е Ц Е Н З И Я

за Мирослава Петрова Забуртова

за присъждане на образователна и научна степен *доктор* по професионално направление 2.1. *Филология (Корейска култура)* по научна специалност „Литература на народите на Европа, Америка, Африка, Азия и Австралия”, Катедра „Корейстика”, Факултет по Класически и нови филологии - Софийски университет „Св. Климент Охридски”

**ТЕМА: *Формиране на кулинарния вкус в Република Корея***

Рецензент: доц. д-р Андрионика Мартонова, Институт за изследване на изкуствата, БАН

Представеният на нашето внимание дисертационен труд на Мирослава Забуртова е забележително постижение на младата корейстична школа в България. „*Формирането на кулинарния вкус в Република Корея*” изпъква със зрелия си поглед, новаторски характер, отличен академичен стил и не на последно място - особена, дори мултиспецифична актуалност на темата. Защо мултиспецифична? Защото бихме могли да я разположим и проектираме в множество равнини. Едната е популярната: в последните години сме свидетели на изключителен, глобален бум на всичко свързано с т.нар гурме, с престижността в изкуството на готвенето, със завладяващата фигура на chef майсторите, трендът на био- и здравословно земеделие/хранене и хетерогенност в кулинарните традиции. Дори в България виждаме насищане на кулинарни медийни продукти: от тв формати през любителски блогове до смартфон приложения. Втора плоскост е в художествените практики: много съвременни артефакти артикулират храната като код и контекст на фабулата и посланията си (литература, кино, съвременно изкуство, пърформанси и пр.). Трета равнина е на културните политики обвързани с туризма и националния маркетинг: популярността на Азия (ерго Корея) сред аудиториите е неизменно свързана с екзотичното различие на храната и глобализацията. Четвъртият аспект е на хуманитаристиката: как изтокознанието, културологията, етнографията, философията, социалната антропология анализират идентичностите, структурите на обществото, етно репрезентациите чрез богатството на вкусове, отглеждането и приготвянето на яденето, акта на хранене, и свързаните с тях - отношението към тялото и традиционната автохтонна медицина. Пета плоскост: засиленият интерес към Корея и мощният глас на халю културата. Все пак специфично и своеобразно собствено-кулинарното е също аспект на нематериалното културно наследство, което се мултиплицира удачно в съвременни, атрактивни форми. Да си припомним и гостуването у нас на ултра популярното перкусионно корейско шоу „Нанта”, което бе решено именно и с атрактивния инструментариум на пантомимната комедия и кулинарната, готварска дори закачка с публиката.

Докторантката Мирослава Забуртова великолепно познава обекта на изследване, не само поради трайния ѝ, дългогодишен интерес към темата, но и заради сериозната ѝ работа по труда. „*Формирането на кулинарния вкус в Република Корея*” е текст, който изключително умело се разполага в гореописаните полета. Центърът е корейстиката. Именно през нейния фокус преминават многообразните вектори на

гастрономическото корейско приключение. Метафорично казано: кандидат Забуртова ни поднася изискано научно блюдо. Анализите са точно колкото трябва сготвени и прецизно посолени. Темата за дисертацията е безспорно дисертателна и нова дори в международен и собствено корейски план, който акцентира повече върху дескриптивността. Целта е постигната и защитена – а именно „да проследи и анализира механизмите, факторите и процесите, които конструират „кулинарния вкус“ в съвременното корейско общество, фокусирайки се върху значимостта на храната, храненето и кулинарията в системата на всекидневието.” (с.14).

Мирослава Забуртова е родена на 27.01.1974 г. в Бургас. Завършва немска езикова гимназия. Учи „Научна информация” в Института по библиотечно дело, в София. В СУ отлично се дипломира в специалност Кореистика (магистърска степен). Специализирала е многократно в Република Корея: в университетите Yonsei, Kyonghi и Konguk. Ползва корейски, английски, немски и руски. Има богат опит като преводач. Нейни преводи на разкази са издадени в „Шаманката от картината”. Забуртова е познат, атрактивен и комуникативен лектор в много научно-популярни и образователни формати. При подготовката на докторантурата тя е завършила и курсове към докторантското училище на СУ с отличен: „Методология на разработване на научни статии и доклади”, „История на чуждоезиковото обучение”, „Филологическото познание днес”. Положила е всички изпити съгласно индивидуални си план. Преподавател по Практически корейски език, Синтаксис на корейски език, Дискусии и дебати на корейски език, Мултимедиен корейски език, Анализ и превод на публицистични текстове, Младежки култури, Съвременно корейско общество, Култура на храненето в Корея – с общ хорариум 480 часа.

Процедурните изисквания по защита на дисертационния труд са спазени. Докторантката е представила необходима пакет от документи. Авторефератът адекватно отразява основните положения и приносите в дисертационния труд. Публикациите по дисертацията са 8 на брой и надхвърлят минималното изискване. Текстовете са плод на участия в конференции и различни научни форуми (национални и международни).

Дисертационният труд е стегнат концентрат, плътен на идеи, анализи и защитени тези. „Формирането на кулинарния вкус в Република Корея” е с обем от 166 стр., съдържа въведение, три глави, заключение, източници на използваните изображения и библиография (129 заглавия). Бих искала да поставя акцент на трите много интересни приложения, които са приноси:

1) **Исторически източници** (с.126-134) хронологично подредени документи релативиращи към темата на изследване: от „Исторически хроники на Трите царства” до „Най-добрите рецепти от Чосон” (1924 г.), първата готварска книга с цветни илюстрации. Безспорно ценен материал, който би послужил и за последващи изследвания в други направления на хуманитаристиката; 2). **Важни личности и готвачи, създали кулинарната карта на Корея** (с.135-141) - кратки биографии на ярки фигури от различните поколения, които оставят трайна следа в кулинарната култура на Корея; 3) **Изображения** (с.140-155) – старинни корейски съдове за мелене, за мерене, за съхранение на ориз, типични огнища и пещи, корейска мебел свързана с храненето, видове разтворим чай, корейски оризови сладки и др. От позицията на визуалната култура - много са важни старите фотографии от края на Чосонската епоха

свързани кулинарията, готвенето, храненето, подредбата на масата. Както и рекламните материали и плакати от втората половина XX в, пропагандиращи промяна на хранителния режим. Целият илюстративен материал също подлежи на отделно изследване с инструментариумите на кореистиката и изкуствознанието

**Първа глава „История на корейската кухня от периода на неолита до края на династия Чосон“:** в нея се разглежда историята на корейската кухня от периода на неолита до края на династия Чосон (6 хилядолетие пр.н.е. – 1897 г.). Подробният исторически обзор проследява земеделието от най-ранните корейски държави на полуострова. Първите пет основни зърнени култури, отглеждани от древните обитатели на корейския полуострова, са ориз, ечемик, соя, просо и мохар<sup>1</sup>, и биват обвързани с клановата принадлежност и ритуалните практики. Мирослава Забуртова поставя акцент върху процесите на култивиране на пшеница, ечемик, и одомашяването на ориза. Докторантката е работила и с древни китайски източници, и с корейски. Много са интересни анализите в етимологията на корейските думи обозначаващи съответните зърнени култури. След което авторът на текста насочва вниманието си към периода на Трите Кралства – *„отправна точка за изследванията относно земеделието на Корейския полуостров“*. (с.22). Изследвана е връзката на храната с кралската власт, земеделието, земевладелиството, поземлените реформи, данъци и държавната система, компенсаторните механизми при лоша реколта. Отделено е внимание на ритуалната жертвена трапеза (жертвеното ястие *ток*) и началото на традициите, свързани с консумирането на месо. Основно е работено с фундаменталните исторически паметници Самгук-саги и Самгук-юса. Анализирани са множество разнообразни сведения за осолени и сушени продукти, както и ферментиралите храни. В отделна подглави е изследвано развитието и установяването на корейската кухня през периода на Кралство Корьо (918-1392) и характеристиките на храната в периода на династия Чосон (1392-1897). Напълно подробно за издирени, преведени, представени и анализирани от Забуртова са документи свързани с навлизането на чая, употребата на лютата чушка, производството на алкохол дори. Диференцирани са различните продукти и техники за тяхното съхранение и приготвяне: от плодове и зеленчуци, през риба и морски продукти, видове месо и пр. Най-ценното в тази глава: работата с огромен изворов материал и въвеждането в научно обръщение на исторически термини свързани с продуктите – дадени в скоби с хангъл и синокорейска йероглифика. Подчертани са работещи изрази, идиоми, заглавия на сборници и трактати за храненето - безценна информация в полето на българската кореистика. Също така Мирослава Забуртова работи в мрежов принцип – цялата гастрономическа палитра е взаимосвързана с концептите на конфуцианството и будизма, в контекстите на ритуалност, церемониалност, социална йерархия и дори канонична естетика и етикет. Философията на кулинарния вкус е разгърната и в ареала на космогоничните представи (пет елемента/пет вкуса), сезонността и разбира се - развитието на източната медицина. Докторантката прави следният извод *„В края на династия Чосон корейската кухня придобива окончателния си облик, който се доразвива в съвременната история на полуострова. Всеки един от разгледаните етапи очертава границите на кулинарната карта в рамките на една цялостна система на битуване.“* (с.60)

<sup>1</sup> Лудо просо, Едногодишно тревисто растение от семейство житни, лат. *Setaria italica ssp. Mocharicum*.

**Втора глава „Съвременни процеси за формиране на кулинарен вкус и национална идентичност в Корея“** проследява динамиката на образа на различните видове ястия (течните – *гук, танг, и чиге*), вкусовата неутралност на ориза в контрастиращата опозиция на *кимчи*-то. В реконструкцията на тези основни за Корейския полуостров храни е разгледана и ролята на държавните кампании и регулации върху моделирането на социалния апетит и изграждане на национално самосъзнание. Много е интересен първият фокусът - върху същината, образа и трансформираща се употреба на ориза. На с.63 от дисертацията Мирослава Забуртова извежда и анализира прецизираната лексика, обвързана с жертвения церемониал и ориза, което е и един от солидните приноси на текста. В дисертацията се открояват и разделенията относно трапезите на аристокрацията, висшите духовни класи и простолюдието. Като за нисшата прослойка е направен и интересен паралел с творчеството и спомените на Джек Лондон по време на пребиваването му в Корея като военен кореспондент по време на руско-японската война. Такава препратка дава още по-голяма плътност и асоциативност на текста, защото излиза от собствено кореистичното си поле и вече търси активни паралели в контаминацията с други светове и култури. Историческият обхват е разположен между японската окупация, края на Втората световна война, разделението на полуострова и съвременността. В социокултурен контекст са разгледани подробно и общонационалните кампании *„Движение за подобряване на хранителния режим“* втората и *„Движение за ново село“*. Забуртова успешно отговаря на въпросите – *какво се променило в земеделието, трапезата и вкуса на корееца в тези периоди? Какви са гастрономическите политики на страната в сложните процеси на трансформация на обществото, икономически падения и възходи?* Следва подглавата посветена на националния кулинарен символ *кимчи*. Проследена е неговата еволюция в кулинарно–технологичен, но и в символен план, до въздигането му на върху на корейската кухня и оформянето на т.нар *кимчи-идентичност*. Чрез храната, нейната и вкусова и емотивна стойност, и най-вече чрез конкретно гастрономическия културен феномен *„кимчи“* Забуртова много майсторски и успешно описва дългият път на корейското амбициозното излизане от сянката на Япония и Китай, налагането на международно разпознаем кулинарен лейбъл. Факт, много добре осъзнат, активиран и финансиран от правителствената програма. Мирослава въвежда в българско научно обръщение и нов термин, обозначаващ актуалните направления в изследванията на хранителния национализъм на Корея – *кимчиолоджи/kimchiology*. Като заключение *„Кимчи, пише в дисертацията авторката, изживява своя катарзис - от срамен продукт на корейската кулинария днес е национален символ, културен продукт, достоен гордо да представи страната на глобалния пазар.“* (с.87).

**Трета глава „Пространства на битуване на храната и съвременни прояви на кулинарния вкус“** представя преглед на историята на заведенията в Корея. Много е интересен диалогът между корейското културологично-кулинарно поле и поетапното навлизане на чуждестранната, в това число западна кухня и нейните топ продукти (като сладолед, пудинг, кафе и пр.), както и локализирането на някои китайски ястия в Корея. Мирослава много коректно дефинира понятието *„етническа кухня“*, опирайки се на процесите на хомогенизация, фрагментизиране, но и спецификата на глобално / глокално / регионално / локално. Акцент е поставен върху натурализирането на

ястието *чаджамьон* и представянето на *рамьон*. Много удачен и задълбочен е анализът на екранни произведения (корейски филми и сериали), където освен, че задължително и масово апетитно се хапва, имаме главен густаторен обект на желаниа. Корейските киноперсонажи – това е много любопитно – най-вече се хранят не с ориз и кимчи (те присъстват, да), а с *чаджамьон*, или овкусените с кафяв сос точещи се до гурманска безкрайност нудъли. Явно от кинематографична гледна точка е доста по-атрактивно. (Да си спомним от историята на киното емблематични епизоди от смукването спагетите в немите филми на Чаплин. Ала всъщност храната и киното в световен план присъстват още от първите ленти на братя Люмиер – конкретно „Храненето на бебето“, 1895).

Тук бих поставила въпрос на докторантката: изместват ли се съзнателно кулинарните символи на корейския екран по отношение на филми и сериали? Ако да – в каква посока и защо? Или просто се търси друг тип визуална манифестация на кулинарното, който да е в съзвучие с езика на киното? Защото друг много ярък спомен от храна в кадровото пространство са мърдащите октоподи при Пак Чан-ук. Тоест киното може и да поражда други асоциации по линията националната корейска кухня и нейното художествено претворяване, тъй като е неделима част от идентичността на персонажите. Има ли корейски филм или сериал посветен на легендарен корейски готвач?

В контекстуалното поле на медиите дисертационният труд „*Формиране на кулинарен вкус в Република Корея*“ търси и алтернативните форми и пространства на битуване на гастрономическата сензитивност. А именно: телевизионния ефир и киберпространството. Гледната точка на Мирослава Забуртова е проектирана върху менталния хедонизъм на съвременния потребител и активната комуникация между зрителя и медийния продукт посредством кулинарното. Т.е. цялата „*театрализация на гастрономическата сцена*“, както я определя и Мишел Онфре в „*Гастрономическият разум. Философия на вкуса*“ (2011, ИК Фрувег-ПЗП, Варна) – провокативен и безспорно също актуален труд, който с удоволствие препоръчвам на дисертантката при бъдещите и разработки по темата за храната. В последната част на третата глава са разгледани задълбочено и собствено корейските жанрови подразделения на кулинарните ТВ предавания: *мокбанг* / англ. *eating broadcast* и *кукбанг* / англ. *cooking broadcast*. Както и хибридизацията по между им – нещо, което в последното десетилетие се наблюдава и по отношение на видове, не само на жанровете, при това в световен мащаб. Акцент е поставен върху характеристиките на корейския готвач от екрана и корейския зрител (а може би и воайор-гурман) в съпоставителната перспектива на медийни гурме величия като Джейми Оливър и Гордън Рамзи, и въобще на андроцентризма в ефирната кулинария на източноазиатската страна. Отново въпрос към докторантката, чиито отговор може би леко е засегнат в дисертацията, но все пак се нуждае от още по-задълбочено анализиране на социума и ролевите функции на пола спрямо проблематиката на храната: как си обяснявате факта, че в корейското медийно пространство няма жени от иконициния ранг на Марта Стюарт и Джулия Чайлд? А дали се срещат двойка водещи (момче и момиче, например като Лора и Стоян по БиТиВи) на кулинарно шоу и как биха се възприели в страната?

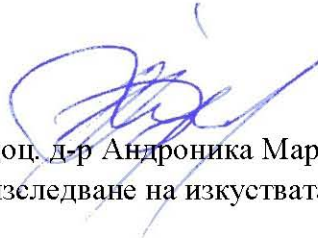
Дисертацията на Мирослава Забуртова „*Формиране на кулинарен вкус в Република Корея*“ е много ценно, интердисциплинарно изследване. Много достойнства

и приноси на труда могат да се подчертаят: логична структура, категорично ясна методология, приносно въвеждане на нова терминология и детайлно изясняване на понятийни комплекси като „Култура на хранене”, „Кулинарен вкус”, „Социален апетит”. Докторантката е направила и множество авторски преводи, които на български звучат изключително добре. Разположен в широки исторически рамки, с коректно уточнение за употребата на Корея/Южна Корея след 1948 г. Принос има не само от гледна точка на кореистика, културология и социална антропология, но и от перспективата на екранните изследвания в частта за медийните репрезентации на кулинарното. Текстът комуникира с лекота както с научната общност, така и носи огромен потенциал да се превърне в бестселър, ако бъде издаден на книга – което най-горещо препоръчвам! Още една препоръка: трудът на Мирослава Забуртова щеше още повече да спечели, ако имаше и приложение „Терминологичен речник”. Но това ще остане като пожелание за бъдещото му издаване. Елементи, които лично на мен като четящ и рецензиращ труда леко ми липсват: карта на подправките, собствено специфични билки, треви, корени и гъби които са характерни за корейската кухня и също са част от традиционната източна медицина (напр. корейския женшен също е национална гордост и корейците казват, че техния е най-добрият!). И второ: едни по-разширени изводи и обобщения в края на главите, както и във финалното заключение.

Кулинарните символи на Корея, историческата кухня, еволюцията на храната до формирането на величествен национален лейбъл (*кимчи* идентичност), естетиката на мимолетното наслаждение, космогоничните диалози на сетивата в процеса на вкусване – всичко това е основната ос по която спираловидно се разгръща дисертационния труд. Категорично българската кореистика, изтокознание и културология на Източна Азия имат нужда точно от такива сериозни научни разработки, подчертаващи важността на темата и сериозния научен интерес на докторантката по изследвания проблем. Така че поздравления за Катедра „Кореистика” и разбира се - за научния ръководител доц. д-р Яна Манчева, чиито първи докторант е Мирослава Забуртова.

**Като изхождам от качествата и реалните приноси на настоящия дисертационен труд, отговарящ напълно на изискванията за докторантура, категорично и с огромно удоволствие предлагам на уважаемото научно жури да присъди на Мирослава Петрова Забуртова образователната и научна степен „Доктор” за отличния дисертационен труд „Формиране на кулинарен вкус в Република Корея”. Гласувам уверено с ДА.**

Рецензент:



доц. д-р Андроника Мартонова  
Институт за изследване на изкуствата, БАН

28 февруари 2018 г., София