

ВІДГУК

офіційного опонента доктора культурології, доцента

Яковлева Олександра Вікторовича

на дисертацію Плюти Олени Павлівни «Трансформація

національної кухні в умовах соціокультурних змін»,

поданої на здобуття наукового ступеня кандидата культурології

за спеціальністю 26.00.01 – теорія та історія культури (культурологія)

Актуальність дослідження Плюти О.П. зумовлена зростаючим інтересом до проблематики, пов'язаної зі сферою харчування, позаяк кухня є транслятором традиційних цінностей і своєрідним індикатором та маркером соціокультурних змін. Крім того, дослідження кухні як одного з базових інститутів культури досі не набули відповідного теоретико-дослідницького статусу в змісті і основних напрямках культурологічного знання. Ґрунтовного вивчення кухні потребує з огляду на її численні трансформації та необхідність вироблення механізмів збереження неповторного колориту кулінарних традицій. Відтак аналіз кухні як маркера соціокультурних змін та засобу промоції національної культури країни актуалізує дослідження її трансформацій у межах культурології.

Відповідно до мети роботи - з'ясувати особливості трансформації національної кухні під впливом соціокультурних змін - визначено об'єкт та предмет дослідження. Так, об'єктом є національна кухня як феномен соціальної культури. Таке формулювання є виправданим, оскільки національна кухня набуває ознак явища соціальної реальності, найважливішої складової матеріальної культури, частини культури, духовного та художнього життя народу, перебуваючи в безпосередній залежності від способу життя і навколишньої природи, пори року і сезону, місця і циклу господарської діяльності. Фактично дисертант розглядає кухню як соціальний досвід, закріплений у звичаях і моралі,

який транслюється з покоління в покоління, й, на цій підставі, трактує кухню як складову соціальної культури, котра через їжу і ставлення до неї, з одного боку, актуалізує, продукує, накопичує та транслює новим поколінням соціальний досвід у певній динаміці, а з іншого - постійно відновлюється і збагачується прийдешніми поколіннями через коди, схеми, програми й моделі поведінки та діяльності.

У дослідженні використано міждисциплінарний підхід, що уможливило звернення до парадигми системності та наукового плюралізму, а також методологічних підходів, синтезованих із різних галузей соціогуманітаристики (культурологія, філософія, соціологія, етнографія, етнологія) з метою глибшого проникнення в сутність досліджуваного феномена й отримання максимально повного знання про нього. Зважаючи на різноплановий характер цих досліджень, дисертантом констатовано багатоманітність значень та аспектів вивчення, що позначаються відповідними поняттями. Відтак, автором запропоновано авторське трактування ключових термінів дослідження: «національна кухня», «гастрономічна культура», «гастрономічна дипломатія» та ін.

Так, національна кухня розуміється дисертантом не лише як сукупність страв та відповідний стиль їх приготування, характерним для якого є використання специфічних для певної країни продуктів та технологій їх перероблення, а й як феномен, що оформлює харчові практики у схвалені культурою форми і коди, репрезентуючи відповідні національно-культурні традиції – саме тому дослідження доповнюється такими об'єктами, як їжа і спосіб харчування, котрі разом утворюють складно підпорядковану ієрархічну соціально-культурну систему – гастрономічну культуру народу. Гастрономічна культура, за автором, – «це сукупність цінностей і норм, які регулюють харчові практики спільності людей, маркер стійких культурних значень їжі, що поділяються носіями певного соціуму, а також транслюються за його

межі. Формами репрезентації гастрономічної культури є кулінарна культура..., культура прийняття їжі ..., гастрономічна рефлексія як уявлення про їжу і кухню та її роль у житті людини й суспільства» (с. 167 дисертації).

На особливу увагу заслуговує твердження дисертанта про те, що національна кухня відображає «внормоване й ціннісно закріплене співжиття членів спільноти та забезпечує в суспільстві: соціальну регуляцію (детермінація поведінки та інтерпретація фактів крізь призму їжі та харчування); інтеграцію на рівні культури повсякденності (об'єднання на основі національних кулінарних традицій); інкультурацію (оволодіння кулінарним досвідом нації); ідентифікацію (ототожнення з конкретною національною кулінарною традицією); трансляцію соціокультурного досвіду (передання харчових кодів); міжкультурну комунікацію (як засіб спілкування між представниками різних культур); виконує символічно-репрезентативну (за допомогою страв-символів презентує кулінарну культуру і значення страви чи продукту) та статусну функції (на основі харчових уподобань індивіда визначається його становище в соціальній ієрархії) тощо» (с. 168 дисертації). Фактично національна кухня на рівні людини демонструє специфіку культурного розвитку нації. Це положення є істотним здобутком дисертанта і свідчить про незаперечну новизну цього дослідження.

Дисертантом обґрунтовано, що «функціональний зміст кухні полягає у відображенні уявлень, цінностей, норм і правил поведінки суспільства чи окремої соціальної групи, забезпечуючи при цьому соціальну регуляцію та інтеграцію в межах суб'єктів соціальної культури» (с. 61 дослідження). Крім того, дисертантом наголошується, що кухні притаманна певна репрезентативність: її цінності та смисли істотним чином впливають на соціальну поведінку людей певної спільноти. При

цьому традиційна культура харчування підтримує етнічну ідентичність, виступає запорукою мультикультурної різноманітності світу

Вагомим досягненням дисертанта є також доповнення визначення гастрономічної культури такими важливими формами її репрезентації, як кулінарне кіно і кулінарні телешоу, наукові розвідки у сфері гастрономії, гастрономічні фестивалі й тури, гастрономічна дипломатія. Дисертантом також розмежовано поняття «кулінарна дипломатія» та «гастрономічна дипломатія», що свідчить про глибоку проникність у суть досліджуваного явища.

Дисертантом використано значний масив джерел та справедливо звернено увагу на майже повну відсутність в Україні праць культурологічного характеру із зазначеної проблеми. Єдиним дисертаційним дослідженням, дотичним до розгляду проблематики харчування і харчових практик, є докторська дисертація В. Ніколенка, виконана в межах соціологічних наук. Це вкотре переконує про актуальність та своєчасність дисертації Плюти О.П.

Заслуговує на увагу здійснений дисертантом ґрунтовний аналіз тенденцій розвитку національної кухні у просторі сучасної культури. Зокрема теза про те, що нові форми їжі (космополітична та гібридна) позбавлені конкретного культурного сенсу, вони виникли поза певними національними цінностями й нормами, кулінарними традиціями. На цій підставі зроблено висновок, що втрата гастрономічної автентичності може стати одним із шляхів втрати національної ідентичності, позаяк так звана їжа «промислового» типу стає потужною зброєю глобалізації, найбільше загрожуючи кухням традиційних культур.

Відповідно актуалізується потреба у розробці концепції збереження національних кулінарних традицій - гастрономічна промоція держави має стає важливим напрямом культурної дипломатії, що потребує її врахування у культурній політиці. Дисертантом

запропоновано певні кроки для ефективної репрезентації культури країни за допомогою національної кухні, розроблені на підставі аналізу зарубіжного досвіду у цьому напрямі. Звертає на себе увагу теза про потребу готувати фахівців з культурної, зокрема кулінарної, дипломатії для виконання функцій спеціального аташе з культури у представництвах ЄС, як це зроблено за кордоном.

Здійснений аналіз українського та зарубіжного досвіду проведення гастрономічних фестивалів та гастрономічних турів, дає дисертанту обґрунтовані підстави визнати ці форми гастрономічної рефлексії новими формами пізнання і презентації національних традицій, зокрема кулінарних, відіграючи важливу роль у формуванні бренду країни. З їх допомогою гастрономічна дипломатія як різновид публічної дипломатії реалізує комплекс заходів з підтримки зовнішніх зв'язків країни, просування її інтересів, формування уявлення про культуру за допомогою національної гастрономічної культури, до якої входять такі явища, як кухня, їжа, традиції споживання. «Виникнення гастрономічної дипломатії пов'язане із всесвітньо-історичним контекстом взаємодії цивілізацій та культур. Подібна взаємодія актуалізувала ідею діалогового мислення і культурного синтезу, згідно з якою національна кухня стала одним із чинників взаєморозуміння та співпраці між народами» зазначає дисертант на с. 166 дослідження.

Отже, дисертаційне дослідження Плюти О.П. відзначається фундаментальністю та ґрунтовністю дослідження. Структура дисертації є чіткою. Її логіку підпорядковано вирішенню сформульованих дослідницьких завдань. Не викликають зауважень формулювання мети, завдань, об'єкта та предмета дослідження. Наприкінці кожного розділу подано чіткі стислі висновки, які відповідають тексту дослідження.

Основні наукові результати, висновки і рекомендації дослідження є достовірними внаслідок оперування досконалим теоретико-

методологічним інструментарієм та залученням значного масиву перевірених фактів, положень, концептуальних підходів. Залучений автором значний обсяг джерел інформації (357 позицій) надає обґрунтованості, достовірності та об'єктивності висновкам та узагальненням роботи.

Отже, виходячи з аналізу основної частини дисертації, можна констатувати, що мета дисертаційної роботи в ході здійснення дослідження досягнута, а дисертація є завершеною науковою кваліфікаційною працею. Результати дисертаційного дослідження характеризуються теоретичною та практичною значущістю.

Ознайомлення з текстом автореферату дисертації дає підстави стверджувати, що за структурою та змістом він відповідає вимогам МОН України. У тексті автореферату відображено основні положення, зміст, результати і висновки здійсненого Плютою О.П. дисертаційного дослідження. Зміст автореферату та основні положення дисертації - ідентичні.

Разом з тим, зважаючи на дійсну ґрунтовність дослідження Плюти О.П., сама робота провокує до певних зауважень, роздумів та запитань.

Становлення гуманітарного знання про сферу харчування багато в чому спирається на загальну логіку розвитку досліджень культури повсякденності. Отже, відповідно, розгляд гастрономічної культури як феномена культури повсякденності у культурологічному дискурсі вимагає звернення до класичних праць теоретиків повсякденності, які або безпосередньо зачіпають проблему їжі в контексті повсякденності, або присвячені загальним питанням філософського, соціологічного, культурологічного осмислення повсякденності. Взагалі, Плюта О.М. вельми ретельно опрацювала культурологічний дискурс з проблематики дисертації, але на жаль поза увагою шановної Олени Павлівни залишилися досить значимі роботи відомих вчених Х. Абельса, Б.

Вальденфельса, П. Бергера, А. Лефевра, Т. Лукмана, розгляд яких, на наш погляд, надав би ще більшої ґрунтовності науковій базі дослідження.

В умовах глобалізаційних процесів сучасності проблема діалогу культур набуває особливої актуальності. Як зберегти свої культурні корені, відстояти «своє» і не розчинитися в «чужому», при цьому збагативши власну культуру найкращими здобутками світової спільноти, - основні питання діалогу культур сьогодення. У дисертації Ви розглядаєте кухню, в тому числі у аспекті взаємодії культур, тому виникають відповідні запитання: Наскільки значна роль діалогу культур в сучасному глобальному світі щодо трансформації національних кухонь? Чи можемо ми говорити про виникнення такого поняття у світі як мультинаціональна кухня, можливо універсальна кухня?

Як фахівцю з теорії та історії культури, хотілося би бачити у Вашій роботі більш широкого відображення процесів трансформації саме української кухні у історико-культурному контексті розвитку України. Якщо розглядати такі категорії, як: традиційна українська кухня, українська кухня радянського періоду і сучасна українська кухня - наскільки вони є ідентичними, наскільки різними та яким чином соціокультурні процеси, що відбувалися і відбуваються в українському суспільстві ХХ-ХХІ ст., або якісь зовнішні фактори, найбільше впливали на розвиток національної кулінарії України?

Загалом висловлені зауваження та не ставлять під сумнів вагомість отриманих наукових результатів.

Аналіз дисертації та автореферату Плюти О.П. свідчить, що поставлена у дослідженні мета досягнута, основні завдання успішно вирішені. Дисертація є самостійною і завершеною працею, яка свідчить про наукову зрілість її автора. Робота оформлена відповідно до державного стандарту. Науковий доробок автора є вагомим внеском у з'ясування особливостей трансформації національної кухні в умовах

соціокультурних змін, що дало змогу всебічно дослідити процеси, що відбуваються в культурі, зокрема в українській, сприяючи прогнозуванню її майбутнього як важливого напрямку збереження національних традицій і цінностей, у тому числі й кулінарних, у світовому загальнокультурному контексті.

Отримані результати мають практичне значення і можуть бути використані в науковій та практичній діяльності.

Дисертація та автореферат Плюти Олени Павлівни «Трансформація національної кухні в умовах соціокультурних змін» виконані на належному науковому рівні, відповідають вимогам МОН України та пп. 9, 11, 12 «Порядку присудження наукових ступенів і присвоєння вченого звання старшого наукового співробітника», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 липня 2013 року № 567 (зі змінами), які висуваються до кандидатських дисертацій та відповідають паспорту обраної спеціальності, а її автор заслуговує на присвоєння наукового ступеня кандидата культурології за спеціальністю 26.00.01 – теорія та історія культури.

Офіційний опонент:

доктор культурології, доцент,

професор кафедри естрадного виконавства

Національної академії керівних кадрів

культури і мистецтв



Яковлев О.В.



*Копія отримано 19.03.2018р.
Генеральний секретар НАМА /А.М. Біднишська/*