

ВІДГУК

офіційного опонента доктора культурології, доцента Степанової О.А. 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)

У дисертаційному дослідженні Плюти О. П. з'ясовано особливості трансформації національної кухні в умовах соціокультурних змін, що дало дисертантці змогу всебічно дослідити процеси, що відбуваються в культурі, зокрема в українській, сприяючи прогнозуванню її майбутнього як важливого напрямку збереження національних традицій і цінностей, в тому числі й кулінарних, у світовому загальнокультурному контексті.

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.

Теоретичне підґрунтя дисертації склали: класичні праці теоретиків культури, присвячені проблемам онтології культури і культурогенезу; праці, в яких їжа та харчування розглядаються з точки зору культурно-цивілізаційних чинників розвитку людства, та студії представників food studies, які є спробою розробки цілісного знання про сферу харчування; дослідження, в яких зроблені спроби цілісного культурологічного аналізу сфери харчування; дослідження «навколокулінарної» тематики, які становлять суттєву частину історіографії дисертації; праці, які інтегрують окремі аспекти досліджень у сфері харчування, зокрема: етнографічні – автори яких безпосередньо торкаються проблеми їжі в контексті повсякденності, матеріальної та побутової культури; філологічні – семантики харчових образів у художніх творах; етнолінгвістичні – діалектних і загальнонародних лексичних мовних одиниць; соціологічні – гастрономічних детермінант суспільного життя, антропологічні – антропології харчування; праці з історії їжі та окремих харчових продуктів, а також нариси іноземних мандрівників і дипломатів про побут на українських теренах. Це дає підстави дисертантці констатувати, що, незважаючи на зростання в сучасному суспільстві інтересу до гастрономічної проблематики, вивченням харчових практик переважно займаються етнографи/етнологи та фольклористи, а також класики історії культури, які заклали основи вивчення історії повсякденності. Отже, відсутність системної уваги науковців до означеного питання актуалізує потребу культурологічного дослідження національної кухні, зокрема виявлення специфіки взаємовпливу національної кухні і соціальної культури в контексті соціокультурних змін.

У першому розділі розкрито стан наукової розробленості проблеми та джерельну базу дослідження, проаналізовано його поняттєво-категоріальний апарат, а також з'ясовано зміст кухні як складника соціальної культури. У другому розділі національна кухня розглянута в якості засобу відображення соціокультурних змін, зокрема досліджено еволюцію національної кухні, особливості її трансформації у контексті сучасної культури, охарактеризовано їжу і кухню з точки зору їх символічного значення. У третьому розділі здійснено аналіз таких форм репрезентації гастрономічної культури, як кулінарне кіно і кулінарні телешоу, тематичні фестивалі і тури, а також обґрунтовано роль і значення гастрономічної дипломатії як важливого напрямку промоції країни та складника культурної політики.

Зокрема, автором наголошено, що національна кухня є виразною характеристикою країни і народу, який вона представляє. Перебуваючи в прямій залежності від способу життя і навколишньої природи, пори року і сезону, місяця і циклу господарської діяльності, національна кухня – це явище соціальної реальності, найважливіша складова матеріальної культури, частина культури, духовного і художнього життя народу. Розгляд кухні в цьому контексті передбачає розуміння соціальної культури як сукупності процесів соціального життя й умов повсякдення, до яких відноситься й кухня – складник культурної спадщини, як мова, література, мистецтво. Це положення дає автору обґрунтовані підстави визнавати національну кухню як засіб оформлення харчових практик у схвалені культурою форми і коди, репрезентуючи відповідні національно-культурні традиції, тому, на думку автора, дослідження потрібно доповнити такими об'єктами, як їжа і спосіб харчування, котрі разом утворюють складно підпорядковану ієрархічну соціально-культурну систему – гастрономічну культуру народу. Докладний аналіз змісту гастрономічної культури дає підстави автору доповнити гастрономічну рефлексію такими формами, як: кулінарне кіно і кулінарні телешоу, наукові розвідки у сфері гастрономії, гастрономічні фестивалі й тури, гастрономічна дипломатія.

Наукова новизна дослідження Плюти Олени Павлівни полягає в тому, що концептуалізовано та запропоновано методологію дослідження кухні в межах теорії та історії культури; уточнено зміст поняття «кухня» у його співвідношенні із трансформаційними соціокультурними тенденціями загальносвітового масштабу; обґрунтовано, що національна кухня є відображенням соціокультурних змін у суспільстві, виявляє здатність до їх рефлексії, а також утримує достатню кількість потенцій для збереження національних традицій і ментальних смислів. Це є вагомим здобутком дисертації і свідчить про фундаментальність і ґрунтовність здійсненого дослідження національної кухні як одного з базових інститутів культури.

Крім удосконалення у дисертації поняттєво-категоріального апарату дослідження, автором розширено уявлення про культурно-цивілізаційні чинники трансформації соціальної культури із зверненням уваги на харчові практики; положення про семантику складників національної кухні, а також закономірності трансляції інформації, закодованої в атрибутах сфери

харчування, що дає змогу вести мову про їх здатність до архетипізації та набуття якостей національно-ментальних символів.

Звертають на себе увагу розроблені рекомендації для гастрономічної промоції держави, яка стає важливим напрямом культурної дипломатії, що потребує її врахування у культурній політиці. Зокрема, автором запропоновано: готувати фахівців з культурної, зокрема кулінарної, дипломатії для виконання функцій спеціального аташе з культури у представництвах ЄС; більше уваги приділяти поінформованості: на офіційних сайтах регіонів розміщувати детальну інформацію про цікаві місцеві свята і події, а особливо – про традиційні страви, напої, продукти; а також формувати громадську думку про гастрономічні тури і фестивалі як дієву форму не лише збереження національних кулінарних традицій, а й залучення країни, регіону в світові глобалізаційні процеси.

У висновках автором подано визначення ключових понять дослідження, зокрема запропоновано авторське тлумачення національної кухні, наведено функції національної кухні, визначальні чинники її прискореної трансформації, наголошено на ролі гастрономічних турів і гастрономічного фестивального руху як напрямів гастрономічної дипломатії, а також запропоновано шляхи підвищення ефективності репрезентації культури країни за допомогою національних кулінарних традицій.

Отже, виходячи з аналізу основної частини дисертації, можна констатувати, що мета дисертаційної роботи в ході здійснення дослідження досягнута, а дисертація є завершеною кваліфікаційною науковою працею.

Результати дисертаційного дослідження характеризуються теоретичною та практичною значущістю.

Основні положення, наукові результати та висновки дослідження висвітлені в 12 одноосібних публікаціях, 6 із яких опубліковано у фахових виданнях, затверджених МОН України, 2 – у виданнях, внесених до міжнародних наукометричних баз, 4 – праці апробаційного характеру.

Разом з тим, визнаючи ґрунтовність дослідження Плюти О.П., слід висловити певні зауваження:

1. Виходячи з визначення об'єкту Вашого дослідження, національна кухня є феномен соціальної культури, поясніть будь ласка, через які явища це прослідковується в дисертаційному дослідженні?

2. Для визначення особливостей гастрономічної культури важливе значення має загальна дефініція культури. Яка Ваша позиція з приводу цього питання? Яка загальна дефініція культури використовується коли Ви переходите до визначення специфіки гастрономічної культури?

3. З огляду на те, що термін «соціальна культура» не відноситься до чітко визначених, усталених культурологічних категорій, який зміст Ви вкладаєте при вивченні кухні як складової соціальної культури?

Загалом висловлені зауваження не применшують теоретичне та практичне значення 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 авторки. Робота оформлена відповідно до державного стандарту.

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 (культурологія).

доктор культурології, доцент
завідувач кафедри менеджменту туризму
Відкритого міжнародного університету
розвитку людини «Україна»



О. А. Степанова

Підпис Степанової О. А.

Закріплено

д. секретар ІРСУ

Ч. Б. Барма

Відбув отримано 19.03.2018 р.
Вчений секретар АММТ - А. М. Піддубний