

**Отзыв научного руководителя
на диссертацию
Цзинь Цзюнькая
по теме**

**«Экономические и социальные механизмы функционирования
ресторанов (на примере китайских ресторанов в Санкт-Петербурге)»**

Специальность: 22.00.03 – Экономическая социология и демография

Диссертация Цзинь Цзюнькая посвящена теме функционирования предприятий общественного питания (на примере китайских ресторанов). Это первая диссертационная работа, выполненная на кафедре экономической социологии СПбГУ, которая открывает такое новое направление исследований, как экономическая социология питания. Вообще социология питания становится одним из востребованных в последнее время направлений социологии (см. работы Гронова Ю.Е., Кравченко С.А., Зарубиной Н.Н., Ганскау Е.Ю., Мининой В.Н.). Однако в этой диссертации вопросы питания ставятся шире - мы хотим посмотреть с позиции комплексной социально-экономической системы как функционируют рестораны. Ведь ресторан - это не только экономическое предприятие, но и социальный институт. Для этого необходимо применение методологии экономической социологии. Поэтому в диссертации рассматривается вся система питания в целостности: производство, распределение, обмен и потребление продуктов питания для исследования функционирования и развития ресторанов.

Актуальность диссертации связана с тем, что сегодня в России возрастает влияние восточной системы питания, особенно в Петербурге растут как грибы японские и китайские рестораны (а в самое последнее время еще и корейские). Мы называем такой процесс “истернизация” в отличие от знакомой всем “вестернизации” (как макдональдизации). Необходимо с научной точки зрения посмотреть как развивается этот процесс, какие последствия он оказывает на нашу отечественную систему питания. Мы хорошо знаем как функционирует ресторан с экономической точки зрения, но не представляем себе, какие социальные механизмы поддерживают экономические. В этом новизна данной диссертации, надо отметить, что кандидатской диссертации по ресторанам в экономической социологии, насколько мне известно, еще не было, тем более на примере китайских ресторанов.

Диссертация базируется как на классических положениях социологии питания (Зиммель, Сорокин, Малиновский), так и на современных. Особенно результативно в диссертации представлена концепция Бурдые. Для анализа функционирования ресторанов в Петербурге используется концепция пространства питания (food space) - в ней продукты и вкусы располагаются в зависимости от экономического и социального капитала агентов действия. Для Бурдые низкий экономический капитал и высокий культурный капитал ведет к

проявлению интереса к этнической кухне. Автор диссертации применяет эту концепцию к анализу ресторанов и питания в Петербурге. В отличие от Москвы, где уровень доходов существенно выше, Петербург как раз должен был проявлять интерес к этнической кухне, что в 1990-е гг. привело к множественному открытию японских ресторанов (и сегодня самые популярные рестораны в СПб Токио-Сити; Евразия и Две палочки). За ними пришли китайские рестораны, но их рост не был сравним с японскими. Почему? На основе собственного эмпирического исследования практически всех китайских ресторанов автор объясняет, что в отличие от японских китайские рестораны ориентированы в основном на китайскую публику - это студенты (постоянный контингент); туристы и китайские рабочие. Для всех них разные рестораны - для студентов в основном рестораны среднего класса на Васильевском острове рядом со студенческими общежитиями; для туристов рестораны сезонные (главным образом лето), расположенные рядом с историческими культурными объектами; для работающих китайцев - теневые рестораны или китайские столовые. Это ключ к успешности китайских ресторанов, они ориентируются на свою специфическую нишу и своих клиентов.

Но какие социальные механизмы помогают успешно функционировать китайским ресторанам? Это прежде всего социальные сети: личного взаимодействия (например, китайцы уже живущие в СПб приводят что называется за руку в знакомый им ресторан вновь приехавших студентов; или гид ведет туристическую группу в специально подготовленный для этого ресторан). Также для успешности китайского ресторана необходимы социальные сети интернет (на китайском языке). Именно через них китайцы находят так называемые теневые рестораны.

Автор подробно исследует, а почему китайцы так привержены своей кухне? Почему они не едят продукты и блюда другой кухни? Опять используется концепция Бурдые. Дело в специфическом габитусе китайцев, в основе формирования их традиционных вкусов (где вкус умами является основным). У китайцев также другие сочетания вкусов - в отличие от европейцев и русских для них характерна не дифференциация вкусов (отделение друг от друга), а смешение вкусов на основе принципа инь-янь (например, кисло-сладкий вкус). Кроме того, есть еще один социальных механизм, который что называется привязывает китайцев, живущих в СПб, к своему китайскому ресторану. Это необходимость коммуникации. Как правило китайцы не так хорошо владеют русским, они хотят поговорить на своем родном языке в кругу людей с которыми могут общаться. Так китайский ресторан в СПб становится своеобразным социальным клубом для китайцев. Но он выполняет не только положительную функцию социализации, но и отрицательную, как подчеркивает автор. Китайский ресторан изолирует китайцев от социальной среды города, не позволяет им активно осваивать и русский язык, и культуру.

Основные научные результаты диссертации сводятся к следующему:

- показаны социальные и экономические механизмы функционирования ресторанов (на примере китайских ресторанов)
- исходя из теории социального конструктивизма Бурдье рассмотрен специфический социальный феномен китайского ресторана в СПб
- выявлены социальные функции китайского ресторана в СПб
- раскрыты направления развития китайского ресторана в Петербурге и России

В диссертации представлено собственное эмпирическое исследование, основанное на сборе информации с помощью наблюдения и интервью. Получить такую информацию было крайне непросто, все в китайском даже полностью легальном бизнесе обычно закрыто (не говоря уже о теневом); только благодаря своей настойчивости автор смог проанализировать ситуацию с китайскими ресторанами.

Диссертацию отличает хороший стиль изложения, приведено огромное количество источников. Автор имеет 10 публикаций, в том числе статью в Журнале исследований социальной политики (№1,2018, в печати), индексируемом в базе Скопус.

Работа Цзинь Цзюнькая на соискание ученой степени кандидата социологических наук на тему «Экономические и социальные механизмы функционирования ресторанов (на примере китайских ресторанов в Санкт-Петербурге)» является законченным самостоятельным научным исследованием, работа соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к диссертациям на соискание учёной степени кандидата наук, а её автор заслуживает присуждения учёной степени кандидата социологических наук по специальности 22.00.03 – экономическая социология и демография.

Научный руководитель
Д.с.н., проф.,
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный университет»

Ю.В. Веселов

Подпись руки	
<i>Ю.В. Веселов</i>	
УДОСТОВЕРЯЮ	
специалист по кадрам	<i>Е.А. Ширнова</i>
№ 14	20 18 г.

