

## ОТЗЫВ ОФИЦИАЛЬНОГО ОППОНЕНТА

на диссертацию

Цзинь Цзюнькая

### «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И СОЦИАЛЬНЫЕ МЕХАНИЗМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ РЕСТОРАНОВ (НА ПРИМЕРЕ КИТАЙСКИХ РЕСТОРАНОВ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ)»,

представленную на соискание ученой

степени кандидата социологических наук по специальности

22.00.03 – Экономическая социология и демография

#### **Актуальность темы диссертационного исследования.**

Диссертационное исследование Цзинь Цзюнькая имеет целью выяснить социально-экономические механизмы функционирования китайских ресторанов (на примере Санкт-Петербурга).

Ресторан – это не просто бизнес, не просто экономическое предприятие, подчиненное закону извлечения прибыли, а особый социальный институт, который не только удовлетворяет потребность в питании, но и способствует реализации потребности в релаксации, коммуникации и социализации. С точки зрения экономической социологии питания, функционирование ресторанов опирается не только на экономические, но и на социальные механизмы.

Особенно наглядно и ярко это проявляется в деятельности китайских ресторанов в России. Их появление и повседневная работа в нашей стране является результатом перекрещивания, по крайней мере, трех проявлений глобализации. Во-первых, это миграции людей: существование китайских ресторанов в России в немалой степени обусловлено возникновением крупных общин граждан Китая, находящихся в нашей стране более или менее длительное время с целью учебы, бизнеса, туризма и т.д. Данные сообщества обладают определенной автономией, обусловленной своеобразием языка, культуры, менталитета и т.д. Во-вторых, это тенденция

становления глобально-однородного образа жизни, что включает в себя глобальное кулинарное пространство, в котором переплетаются кулинарные традиции многих народов мира. Национальные кухни мигрируют и начинают разворачиваться за пределами своих традиционных границ. Столик в ресторане или домашний обеденный стол каждого человека становится точкой этого пространства, в которой пересекаются силовые линии самых разных национальных кулинарных систем. Огромную роль в глобальном кулинарном пространстве играет китайская кухня, завоевавшая большое количество поклонников в любой стране мира, что позволяет отнести Китай, согласно моим исследованиям, к числу кулинарных сверхдержав (наряду с Италией и Японией). В-третьих, это глобализация коммуникации, что проявляется в первую очередь в Интернете, в функционировании социальных сетей, которые служат, в частности, самоорганизации китайских общин в России (Санкт-Петербурге), в том числе, и связанной с удовлетворением потребности в привычной пище, в общении, солидарности и поддержке. С этой точки зрения, рассмотрение закономерностей деятельности китайских ресторанов в Санкт-Петербурге является большой и интересной проблемой.

Объект диссертационного исследования Цзинь Цзюнькая является в полной мере новым и оригинальным. Социология пищи и питания – это отрасль социологической науки, которая интенсивно развивается в мире уже с конца XX века, тогда как в России исследования в этой области развернулись только в последние годы. В особенности, я хотел бы отметить достижения петербургских ученых и, прежде всего, работы школы экономической социологии профессора Ю.В. Веселова, к которой и принадлежит автор диссертации. Следует подчеркнуть, что исследований, подобных работе Цзинь Цзюнькая, еще не предпринималось. Кандидатские диссертации, посвященные деятельности ресторанов в рамках экономической социологии и социологии питания, тем более, на примере китайских ресторанов, насколько мне известно, в России еще не защищались. Именно это делает диссертацию весьма интересной, важной и значимой с точки

зрения развития социологии пищи и питания, а также экономической социологии в целом. Благодаря работе Цзинь Цзюнькая российская социологическая общественность получает довольно отчетливое представление о том, как работают социально-экономические механизмы функционирования китайских ресторанов (на примере Санкт-Петербурга).

Сложность в исследовании проблематики, заявленной в диссертации, связана с тем, что все то, что касается бизнеса китайских ресторанов в Санкт-Петербурге, закрыто для широкой публики (кроме собственников и менеджеров). Подобная ситуация и замкнутость коммуникативных сетей китайских граждан в России не позволят исследователям проводить эмпирические исследования. Соискатель преодолел эти трудности и проанализировал ситуацию с китайскими ресторанами на основе наблюдения, интервью и анкетирования.

**Степень обоснованности научных положений, выводов и рекомендаций, сформулированных в диссертации.**

Достоверность полученных результатов обеспечивается применением различных методов научного познания экономических и социальных процессов, включая разработку теоретико-методологических оснований экономической социологии питания (что сделано на кафедре экономической социологии СПбГУ), а также благодаря собственному эмпирическому исследованию, заключающемуся в сборе информации с помощью наблюдения 120 китайских ресторанов в Санкт-Петербурге и анкетированию их 300 посетителей

В качестве теоретико-методологической основы диссертационного исследования использованы научные разработки зарубежных и отечественных специалистов в области экономической социологии, социологии питания. В теоретический фокус исследования попадают концепция габитуса (П. Бурдьё), теория социального конструирования (феноменология и социология познания) и понятийные конструкции экономической социологии «социальные издержки» и «включенность»

(«embeddedness»). Все эти теоретические подходы вполне адекватно и уместно использованы в работе Цзинь Цзюнькая, что и позволяет мне сделать вывод о высокой степени научной обоснованности выводов диссертационного исследования.

Научная новизна и основные результаты диссертационного исследования состоят в следующем:

1. Автор осуществил исследование достижений мировой социологии пищи и питания в многообразии ее научных ориентаций, включающих классические подходы (функционализм, структурализм, материализм) и современные (историческая, постмодернистская и экономико-социологическая) парадигмы. С этой точки зрения он осуществил классификацию исследовательских приемов мировой социологии пищи и питания. Большой интерес представляет включение в орбиту анализа рассмотрение китайской социологии и антропологии питания, которые совершенно неизвестны отечественному социологическому сообществу.

2. Соискатель вполне уместно развертывает понятие «истернизации», рассматривая возникновение и развитие китайских, японских, корейских и иных ресторанов восточных кухонь во всем мире, что происходит в процессе глобализации питания, в качестве яркого примера влияния восточной культуры на мировую.

3. Диссертант подробно и детально показал, что китайские рестораны в Санкт-Петербурге – это не только экономический, но и социальный феномен, обусловленный реалиями эпохи глобализации (миграции населения, глобализации образования, миграция кухонь и гастрономических вкусов, глобальная коммуникация и т.д.).

4. Автор вполне справедливо указывает на то обстоятельство, что привлекательность китайской кухни является важным компонентом «мягкой силы» Китайской Народной Республики на международной арене. Авторитет и влияние Китая в мире в последние годы прирастает не только за счет беспрецедентного роста его экономической и научно-технологической мощи,

не только за счет его могучего военно-политического потенциала, не только за счет его яркой духовной культуры, но и за счет его великолепной и неповторимой кухни. К. Маркс и Ф. Энгельс некогда в «Манифесте Коммунистической партии» отметили, что низкие цены товаров западной буржуазии являются той могучей артиллерией, перед которой не могут устоять никакие неприступные стены. Несколько переиначивая их слова, мы можем сказать, что в наше время китайский чай, утка по-пекински, тофу, китайские пельмени, баклажаны в кисло-сладком соусе, водка «Маотай» и другие популярные блюда китайской кухни являются той могучей артиллерией, перед которой не могут устоять никакие стены недоверия к Китаю во всем мире. Мысль о китайской кухне как весомой составляющей «мягкой силы» Китая, равно как и любой другой страны с влиятельной кулинарией, чрезвычайно плодотворна, перспективна и нуждается в дальнейшей разработке.

5. Автор выявляет и анализирует комплекс социальных характеристик китайских ресторанов в Санкт-Петербурге и многообразных последствий их функционирования. Я полагаю, что главной концептуальной «изюминкой», важной научным завоеванием диссертационного исследования Цзинь Цзюнькая является обнаружение и систематическое рассмотрение противоречивости сети китайских ресторанов как социального явления (на примере китайских ресторанов Санкт-Петербурга). С одной стороны, объективная гастрономическая привлекательность, мощь китайской кухни приводит к тому, что китайские рестораны выступают центрами кристаллизации китайской общины и, прежде всего, китайских студентов. Китайские студенты в России крайне редко ходят в университетские столовые, предпочитая готовить дома блюда китайской кухни, либо посещать китайские (реже – японские, американские и др.) рестораны. В китайских ресторанах китайские студенты находят не только привычную пищу, но и близкую им в этнолингвистическом отношении коммуникативную среду, поддержку, солидарность, помощь своих

соотечественников и т.д. Но, с другой стороны, в силу этого возникают эффекты автономизации, самоизоляции, социально-коммуникативной инкапсуляции сообществ китайских студентов, что приводит к тому, что у них в большинстве случаев уровень знания русского языка повышается крайне медленно или же остается невысоким, равно как и не происходит глубокого погружения в русскую культуру и надлежащего знакомства с жизнью граждан России. Наиболее важным негативным последствием этого оказывается то, что китайские студенты часто не получают тот объем знаний, который им предлагают вузы Санкт-Петербурга, Москвы и других городов России, а также оказываются недостаточно знакомыми со страной, в которой они провели несколько лет.

Изоляции китайских общин в Санкт-Петербурге способствует и то, что Китай является не только кулинарной сверхдержавой, но и стал уже второй (после США) Интернет-сверхдержавой мира. По состоянию на 8.06.2018, согласно данным американской компании Alexa.com, из 10 наиболее посещаемых сайтов в мире 7 являются американскими и 3 – китайскими (Baidu.co, Qq.com, Taobao.com). В Китае создан максимально широкий пакет Интернет-сервисов, в том числе, и социальных сетей. Baidu.com успешно заменяет гражданам Китая Google.com, а Байдупедия – Википедию. Граждане Китая часто предпочитают пользоваться китайскими социальными сетями (прежде всего, коммуникативный сервис Qq.com). Это касается и китайских студентов в Санкт-Петербурге: информацию о деятельности китайских ресторанов они получают по этим сетям, используя мобильные приложения. Это обстоятельство подробно рассматривает диссертант.

Таким образом, автор обнаруживает и исследует противоречивую ситуацию: в полном согласии с законами диалектики успехи Китая (кухня и выдающиеся Интернет-позиции) создают проблемы, а именно осложнения в функционировании китайских общин за рубежом, препятствуя ознакомлению с языком и культурой других народов, в данном случае с языком и культурой России.

6. Важным моментом анализа Цзинь Цзюнькая является классификация китайских ресторанов. Автор выделяет сетевые, независимые и «теневые» китайские рестораны. Весьма значимым и имеющим не только социологическое, но и маркетинговое значение является вывод автора о том, что независимые и теневые (нелегальные) рестораны ориентированы главным образом на китайскую общину Санкт-Петербурга.

7. В целом можно сказать, что диссертант выявил экономические и социальные механизмы функционирования китайских ресторанов. Ключ к успешности китайских ресторанов заключен как в растущем спросе на китайскую пищу со стороны китайских граждан и граждан России, так и в коммуникативных сетях китайских студентов, включающих сети личного взаимодействия (на основании китайской культурной идентичности) и социальные сети Интернета (мобильные приложения на китайском языке).

Практическая значимость проведенного исследования заключается в возможности применения полученных результатов и рекомендаций в объяснении причин успешности китайских ресторанов в Санкт-Петербурге и понимании различий культурных практик в экономической сфере, что существенно расширяет перспективы для маркетинга; кроме того, изучение социального мира китайских ресторанов предоставляет ценный в познавательном отношении материал, который может быть использован в ходе чтения курсов для бакалавров и магистров на тему «Социология глобализации», «Социология пищи», «Межкультурная коммуникация» и т.д.

В целом знакомство с представленной к защите работой Цзинь Цзюнькая оставляет благоприятное впечатление. Она является ярким, интересным, доставляющим интеллектуальное удовольствие научным трудом. Диссертационное исследование характеризуется логичностью, систематичностью, цельностью и последовательностью развернутого в нем научного мышления. Изложение отличает ясность и доступность. Работа написана адекватным научным языком, автор уверенно оперирует надлежащим понятийно-категориальным аппаратом. В особенности я хотел

бы отметить богатый русский язык автора. Для человека, для которого русский язык не является родным, это весьма нетривиальное дело и большое достижение. Несомненно, труд Цзинь Цзюкая показывает нам, что перед нами исследователь с большими научными перспективами, с серьезным научным будущим.

#### **Замечания по диссертации.**

Диссертация при всех своих бесспорных достоинствах, обладает, на мой взгляд, рядом некоторых частных недостатков и упущений. Мое указание на них следует рассматривать как пожелание на будущее.

Во-первых, автор охватывает большой круг концепций социологии пищи и питания XX-XXI веков, но, на мой взгляд, напрасно обходит вниманием подходы к рассмотрению пищи, сформированные в предшествующие эпохи. Диссертация выиграла бы, если бы были упомянуты идеи о связи пищи и духовных качеств людей, выдвинутые, в частности выдающимся арабским мыслителем Ибн-Хальдуном (1332-1406), которого можно считать одним из предтеч современной социологии, французским философом Ж. Ламетри (1709-1751), нидерландско-швейцарско-итальянским ученым Я. Молешоттом (1822-1893) и др.

Во-вторых, автор вполне правомерно пишет о том, что наряду с вестернизацией происходит и истернизация питания, связанная с распространением влияния китайской, японской, тайской, вьетнамской, ближневосточной и других восточных кухонь. Но следовало бы говорить об этих процессах в более широком контексте, имея в виду и рост влияния кухонь народов, которые нельзя отнести ни к западным, ни к восточным. В частности, следует помнить о всемирной экспансии мексиканской кухни, которая во многом опирается на кулинарные традиции доколумбовых цивилизаций.

В-третьих, в диссертационном исследовании, на мой взгляд, остается не вполне проясненным вопрос, который в его рамках с необходимостью возникает: почему китайская кухня столь притягательна для самих китайцев,



а также для многих не китайцев? Автор тяготеет к концепции социального конструирования и концепции габитуса П. Бурдьё, которые, с моей точки зрения, в данном случае едва ли способны удовлетворительно ответить на него. Рискну предположить, что социальный конструктивизм или генетический структурализм в данной эпистемологической ситуации могут привести нас, возможно, в парадигмальный туман тавтологий. Более высоким объяснительным потенциалом, как мне представляется, обладает то направление, которое диссертант называет материалистической социологией.

С моей точки зрения, объективное богатство вкусов, которые предлагает китайская кухня, и стоящий за ним высокий уровень объективного соответствия ее блюд потребностям организма человека являются основной причиной огромного интереса к ней со стороны потребителей не только из Китая, но и со всего мира. Мощь и влияние китайской кухни следовало бы, на мой взгляд, объяснить объективными обстоятельствами ее формирования: 1) огромной территорией страны с преимущественно теплым и мягким климатом, 2) в высшей степени высококодифференцированной природной средой, которая создавала условия для культивирования самых различных видов растений, занятий различными типами животноводства и использования живой природы разнообразных водоемов, 3) колоссальной численностью населения и 4) очень давней историей классово-сословного неравенства, что обусловило, по крайней мере, трехтысячелетние традиции транссубстанциации значительной доли и массы прибавочного продукта китайского общества в систему роскошных блюд для привилегированных групп населения (императора и его двора, землевладельческой знати, шэньши, позже – буржуазии и т.д.). Эти блюда в нашу эпоху в силу прогресса производительных сил стали доступными широким слоям населения в Китае и за его границами.

Существенным подспорьем в объяснении успехов китайской кухни среди не китайцев мог бы послужить и мир-системный анализ И. Валлерстайна. К числу самых популярных кухонь на планете относятся

японская, китайская и американская кухни. С точки зрения И. Валлерстайна, США являются после 1945 г. гегемоном мир-системы. В 1980-х гг. он полагал, что следующим гегемоном станет Япония, а позже эту перспективу стал связывать с Китаем. Авторитет и влияние страны является одним из факторов интереса и к ее кухне. Положение США как самой богатой и развитой страны мира, быстрый подъем Японии в 1970-80-е гг., превращение Китайской Народной Республики после 2000 г. во вторую сверхдержаву мира, на мой взгляд, внесли свою лепту в популярность соответствующих национальных кухонь. Высокий статус страны в мировом сообществе способствует высокому статусу и ее кухни. Сознание человека в данном случае действует по принципу, который можно сформулировать так: «Экономико-технологическая и военно-политическая мощь не могут не обладать превосходным, изысканным вкусом». Эту ситуацию выдающийся итальянский социолог В. Парето, вероятно, объяснил бы, вероятно, действием осадков «инстинкта комбинаций». Но, безусловно, высокий статус страны является только одним из факторов, способствующих популярности ее кухни.

В-четвертых, автор приводит классификацию ресторанов (с. 86-88), выделяя сетевые, независимые и теневые. Здесь совершена логическая ошибка, поскольку смешаны разные основания деления. Следовало бы вначале выделить легальные (сертифицированные) и теневые или нелегальные (несертифицированные) рестораны, а уже потом – первые подразделить на сетевые и независимые.

В-пятых, в своем очень интересном и важном эмпирическом исследовании автор, среди прочего, использует метод глубинного интервью. Но им было проведено только шесть глубинных интервью, что, пожалуй, недостаточно для его цели. Было бы более адекватным проведение в данном случае 20-30 глубинных интервью.

В-шестых, в тексте изредка встречаются описки. Например, автор, излагая содержание второго интервью, указывает в преамбуле, что

респондентка не была в Китае, но из текста интервью следует, что она все же посещала Китай (училась в Тяньцзине) (с. 140-141).

В-седьмых, в работе присутствуют определенные языковые недостатки. Есть некоторые стилистические погрешности, нередко вместо строчных букв используются прописные, недостаточно часто используется абзацное структурирование текста. Есть разные языковые мелочи: например, автор пишет, что в Китае мусульманские рестораны являются относительно закрытыми, и они не находятся в состоянии с «ханскими ресторанами» (с. 73), тогда как следовало бы написать «ханьскими». Но это вполне допустимые недостатки, учитывая то, что для автора русский язык не является родным.

Отмеченные недостатки ни в коей мере не влияют на общую весьма положительную оценку диссертационной работы Цзинь Цзююкая. Его труд – это профессиональное, высококачественное и оригинальное научное исследование, которое доказывает, что диссертант является зрелым, компетентным и самостоятельно мыслящим молодым ученым, высококвалифицированным специалистом в области экономической социологии. Рекомендую Цзинь Цзюнькаю продолжить свою научную работу в области социологии пищи и питания и, в частности, в исследовании социального мира китайской кухни, глобализации пищи и питания. Эти направления научного поиска представляют большой интерес.

**Соответствие диссертации требованиям Положения о порядке присуждения научным и научно-педагогическим работникам ученых степеней и присвоения научным работникам ученых званий ВАК РФ.**

Диссертационная работа представляет собой законченный и оригинальный научно-исследовательский труд, выполненный самостоятельно, имеет теоретическую и практическую значимость. Основные результаты исследования изложены в 9 научных работах (4 работы опубликованы в изданиях, рекомендованных ВАК РФ), которые прошли необходимую апробацию научной общественностью и получили

положительную оценку. Автореферат и публикации соискателя в полной мере отражают основное содержание диссертации, основные положения, выводы и рекомендации.

Диссертационное исследование ЦЗИНЬ Цзюнькая «ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И СОЦИАЛЬНЫЕ МЕХАНИЗМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ РЕСТОРАНОВ (НА ПРИМЕРЕ КИТАЙСКИХ РЕСТОРАНОВ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ)», представленное на соискание ученой степени кандидата социологических наук по специальности 22.00.03 – Экономическая социология и демография, отвечает требованиям, предъявляемым ВАК РФ к диссертациям на соискание ученой степени кандидата наук согласно п.9, п.10, п.11, п.12, п.13, п.14\_«Положения о порядке присуждения ученых степеней». ЦЗИНЬ Цзюнькай заслуживает присуждения ученой степени кандидата социологических наук по специальности 22.00.03 – Экономическая социология и демография.

Официальный оппонент,  
доктор философских наук, доцент,  
доцент кафедры истории и теории социологии  
социологического факультета  
ФГБОУ ВО «Московский государственный  
университет имени М.В. Ломоносова»  
Рахманов Азат Борисович  
« 8 » 06 2018 г.

Подпись руки А.Б. Рахманова заверяю:



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова»

Адрес: 119234, Россия, Москва, Ленинские горы, МГУ, д. 1. стр. 33.

Телефон: +7 (926) 282-13-82

E-mail: azrakhmanov@mail.ru