

Диссертационному совету Д.002.117.01 по защите диссертаций на соискание учёной степени доктора и кандидата исторических наук при Ордена дружбы народов Институт этнологии и антропологии имени Н.Н. Миклухо-Маклая РАН

Отзыв

на автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора исторических наук «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации»

Автор: Татьяна Ивановна Чудова.

Научный консультант: доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник ФГБУН «Ордена дружбы народов Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН» Воронина Татьяна Андреевна.

Как в российской так и в международной науке, интерес к этнография пищи постепенно растет. Пища является характерным индикатором культурного своеобразия и в этом отношении данная диссертация написана своевременно и на очень важную тему. Анализ пищи откроет нам доступ к экологии традиций и культурной истории коми.

Обзор существующих исследований коми пищи, данный автором, указывает на то, что на эту тему обратили внимание многие исследователи. Но если посмотреть по-ближе, тогда становится ясно, что все публикованные научные данные являются только поверхностными упоминаниями по данной теме. Так как никто из этнографов по-настоящему коми пищей не занимался, Т.И. Чудова выступает главным научным экспертом культуры питания коми.

Целью работы предложена изучение культуры питания коми (зырян) в XX – начале XXI в. «как одну из составных частей системы жизнеобеспечения» (стр. 8). Намерение изучать коми пищу в широком контексте экологических особенностей края и поставленные конкретные задачи (анализ архивных материалов, характеристика утвари, выяснение изменений в технологии приготовления пищи, рассмотрение символического содержания пищи и значения еды как атрибута обрядности) являются адекватными для такого исследования.



Автор сосредоточится на культуре питания сельского населения и утверждает, что «в городской среде /---/ этнические традиции питания не прослеживаются» (стр. 9). Это покажется обычным и простым решением – что в городе этнографам делать нечего, так как вся культура в деревне. Попробовала ли автор данной диссертации документировать культуру питания в городе? И даже если традиции питания в деревенском смысле отсутствуют, могут ли городские жители использовать кое-какие традиционные элементы коми кухни? А может быть, развитие городской культуры питания имеет определенный коми колорит?

Хронологические рамки работы (XX – начало XXI в.) удачно выбраны и существенно обоснованы. Территориальные рамки исследования также адекватно указаны (стр. 9–10). Иногда исследователи этого не делают, считая, что читатели знают, где живут коми. Но в самом деле, для корректности это нужно установить.

Автор разделяет корпус своих использованных источников на десять групп (стр. 10–12). Но мне покажется, что можно было бы ограничиться меньшим количеством групп. Мне не понятно, почему материалы разных архивов представлены отдельными группами (как и печатные источники разного содержания), а музейные коллекции в совокупности (разные музеи вместе). Кажется, что тут отсутствует общая логика категоризации.

Теоретические подходы (использование ключевых понятий «модель питания» и «система питания», «традиция» и «инновация») и методы (историко-генетический метод, сравнительно-исторический метод, сравнительно-типологический метод, метод включенного наблюдения, наблюдение за повседневными практиками, сохраняющими элементы хозяйствственно-бытового уклада, участие в их выполнении) исследования (стр. 12–14) описаны адекватно и являются подходящими для данного исследования.

Рабочая гипотеза диссертации («коми (зыряне) являются устойчивым этническим образованием, в культуре питания которых наряду с инновациями, обусловленными политическим и социально-экономическим развитием региона, сохраняются традиционные элементы», стр. 14) кажется немножко поверхностным, доказать которую слишком легко.

Положения исследования начинаются с аргументом, что история развития культуры питания коми состоит из «последовательно сменяемых этапов, соответствующих политическим и социально-экономическим изменениям страны» (стр. 15). Предлагаемые этапы являются логичными, но страдают от отсутствия специфики. Мне кажется, что такое изложение результатов (а также гипотезы) может быть обусловлено формальными ограничениями автореферата. Общим останется и вывод, выдвинутый в связи стадийностью развития коми кухни: «Сохранение практики включения в состав пищевого сырья биоресурсов региона можно рассматривать как этнокультурную особенность культуры питания коми (зырян)» (стр. 17).

Среди других положений выступает вывод на странице 18: «В современной праздничной культуре пища утратила свое прежнее знаковое содержание, при этом сохранился ее интегрирующий характер, а статус и престиж еды повысился за счет ее дороговизны.» Такой аргумент вырисовывается логичным и доказывает, что автор тщательно изучала эту проблему и способна делать важные и вполне адекватные заключения.

Автор видит научную новизну исследования в обобщении исследований по традиционной пище коми (стр. 19). Действительно, общего анализа коми пищи до настоящей работы не существовало. А без такого исследования очень трудно ставить данные о коми пищи в широкий культурный контекст.

В заключении я желаю признать огромную работу, сделанную автором на малоизученной теме коми культуры. Исследование выполнена на очень высоком научном уровне и будет служить научным стержнем для последующих этнографов, интересующихся проблемами коми пищи. По своему научному уровню, предлагаемое исследование вполне соответствует требованиям докторской диссертации.

Арт Леэте
доктор гуманитарных наук
профессор этнологии
заведующий Институтом исследований культуры
при Тартуском университете
Эстония



29.11.2019