

ОТЗЫВ

официального оппонента о работе **Татьяны Ивановны Чудовой**
«Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX –
начале XXI в.: традиции и инновации», представленной на соискание
ученой степени доктора исторических наук по специальности 07.00.07 –
этнография, этнология, антропология.

Диссертация Татьяны Ивановны Чудовой представляет собой исследование в рамках классической этнографии, посвященное анализу культуры питания коми (зырян) XX – начала XXI в., во-первых, как части системы жизнеобеспечения, во-вторых, как конструкта культуры, обладающего символическим содержанием и участвующего в формировании этнокультурного контекста.

Актуальность всестороннего анализа традиционных систем питания сегодня, когда продовольственная безопасность является основой стратегической безопасности государства, не вызывает сомнения. Сегодня экологические, медицинские, социальные, экономические и этические (например, связанные с биотехнологией) проблемы вызывают нескончаемые дебаты как в научном сообществе, так и в российском обществе в целом. Кроме того, в современном мире каждый год становится все больше туристов, которых в путешествиях привлекает бесконечное разнообразие кухонь мира. Именно для них существует целая отрасль в туризме – гастрономический туризм, в котором принимает участие категория туристов, желающая познать традиции этносов или стран через еду, кулинарные традиции.

Для определения степени научной разработанности заявленной тематики, Т.И. Чудова проанализировала обширный список трудов своих предшественников, указав в итоге, что, несмотря на неоднократное включение описаний традиционной пищи в контекст исследований по разнообразным аспектам народной культуры, комплексное изучение

динамики освоения пищевых ресурсов коми (зырян) рассматриваемого периода до сих пор отсутствует. В общую канву, наверное, можно было бы добавить результаты исследования обычаев питания сибирского старожильческого населения, в состав которого входили и коми-переселенцы (А.А. Люцидарская, 1997; Сибирь и Русский Север, 2014 и пр.). Это могло быть продуктивно для сравнения и установления общих закономерностей в плане сохранения культурного наследия коми в условиях Сибири. Например, в Западной Сибири «шаньги» считаются брэндом сибирских старожилов и их распространенность здесь не связывается с какими-либо влияниями (таким образом, шаньги были известны не только у сибирских эстонцев, с. 221).

Очевидно, что актуальность темы диссертационной работы задается насущными потребностями общества, а степень научной разработанности указывает на то, в каком новом направлении можно двигаться, чтобы достичь цели. Определение цели исследования как – «изучить культуру питания коми» - скорее указывает на мотив личностного познания и уводит от результата труда, который присутствует в Заключении (определение моделей питания, выявление традиций и инноваций в освоении пищевых ресурсов и пр.).

Подробно в диссертации представлен обзор использованных источников, разделенных на десять групп, что позволило обеспечить их взаимодополняемость. Наиболее обширную группу источников представляют полевые материалы автора, собранные почти в течение 20 лет исследовательской практики (1999-2018). Первостепенное значение имеют архивные материалы из Научного архива Кomi НЦ УрО РАН, собранные учеными – этнографами и фольклористами и отложившиеся в полевых отчетах. Перечисление фамилий этих ученых, внесших значительный вклад в этнографическое изучение коми, является жестом уважения к ним, но при этом было бы логично и указать районы полевых работ, что придало бы конкретность изложенным в тексте фактам. Обширный круг разнообразных источников в виде фольклорных и этнографических материалов на коми и

русском языках Фольклорного архива Сыктывкарского госуниверситета, коллекции утвари, фотографий из Национального музея Республики Коми, опубликованные этнографические материалы, собранные разными авторами в разное время является значимой эмпирической основой, позволившей решать поставленные задачи.

Автор учла в качестве научного инструментария ключевые понятия и термины, теоретические подходы, разработки известных отечественных и зарубежных ученых. Символика пищи в контексте культуры Ю.М. Лотмана, значение пищи как элемента коммуникативной системы Е.Н. Андерсона, питание как результат и механизм адаптации к среде обитания А.И. Козлова, рассмотрение пищи в качестве фактора этнической идентичности Дж. Д. Гольцмана и т.д. Т.И. Чудова познакомилась и детально проработала теоретическую и методическую основу исследования, привлекала при сборе эмпирического материала традиционные практики (включенное наблюдение, анкетное интервьюирование). Вместе с тем, поскольку в работе были поставлены задачи выявления трансформаций в системе питания в связи с политическими и социально-экономическими событиями XX - начала XXI в., видимо, можно было бы в значительно большей степени привлечь достижения в области такого направления в культурной антропологии как медицинская антропология. Например, для диссертационной работы были бы полезны результаты исследования в области медицинской антропологии о том, что изменения любого, уже сложившегося, элемента цепочки «среда-человек-культура» ведут к нарушению всей системы жизнеобеспечения и интегральной картины взаимосвязей культурного и природного. Согласно современным разработкам, нарушение традиционного образа жизни или резкое изменение стереотипов поведения нередко приводят к соматическим и психическим дисфункциям (например, алкоголизации населения).

Научная новизна исследования состоит не только в обобщении разнообразных материалов в отношении системы питания коми (зырян) на протяжении длительного периода XX – начале XXI в., но и в раскрытии

содержания модели питания по соотношению белковой и углеводной компонент, выявлении локальных особенностей в связи с экологическими зонами и направлениями хозяйственной деятельности. В итоге Т.И. Чудовой прослежена смена единой зерно-мясо-молочной модели с сохранением промысловых продуктов и дикоросов в начале XX в. на картофеле-зерно-мясо-молочную модель с включением дикоросов во второй половине XX в. По предложенной автором классификации, существовало пять последовательно сменяемых этапов в развитии системы питания и использования биоресурсов разных зон Коми края (тайга, лесотундра и тундра) в ходе политических и социально-экономических преобразований в России.

Структура работы продумана и четко выстроена, отражает направленность научного поиска, а именно, раскрытие этнокультурных особенностей системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в. Диссертация включает введение, 4 главы, заключение, список источников и список научной литературы, список информантов, а также приложения.

Система доказательств, применяемая автором в тексте основного содержания работы, выстроена убедительно. Научную значимость представляет прослеженная исследовательницей динамика в освоении пищевых ресурсов и изготовлении традиционной утвари Европейского Северо-Востока России, обусловленная политическими и социально-экономическими событиями.

В контексте данного исследования особый интерес представляет глава «Традиционная утварь коми (зырян): материал, технология изготовления, функции XX – начале XXI в.». Вслед за А.К. Байбуриным, автор считает, что любой предмет может выступать как вещь и как символ, при этом делая упор все же на утилитарных функциях предмета, призванных удовлетворить практические потребности. В основу предложенной классификации утвари положен характер материала изготовления. Соответственно выделяются три большие класса – деревянная (включая

предметы из лозы, корней, бересты, луба и пр.), глиняная и металлическая (включая из меди, металлических сплавов) утварь.

В поле зрения автора оказались реликвийные предметы утвари в плане материалов и технологии изготовления. Не может не удивлять архаичность компонентов культуры, связанных с системой питания, особенно, когда это касается периода первой половины XX в. Очевидно, что социальные трансформации 1920-1930-х гг. мало коснулись традиционной утвари и технологии ее изготовления (например, мастерство посуды из бересты и колоды, лепной способ изготовления глиняной посуды и пр., 1 глава, 2 параграф).

Т.И. Чудовой выделены три локальные системы состава сырья для питания (южная, центральная и северная) с учетом культурных особенностей восьми этнографических групп коми. На состав пищевого сырья оказали влияние природные условия и направления хозяйственной деятельности. В заслугу автору можно поставить обстоятельный анализ способов обработки пищевого сырья и технологии изготовления блюд, хранения в виде заморозки, сушки, соления. Прослежены и объяснены истоки формирования традиции горячего питания в связи с использованием русской духовой печи и, впоследствии, печей с варочной панелью (на дровах, электричестве, газе).

В своей работе Т.И. Чудова проследила трансформация состава и структуры пищевых ресурсов как результата естественного хода развития общества и влияния общественно-политических событий и социально-экономического развития страны. Для характеристики традиционной системы питания коми важен параграф «Пищевые запреты и ограничения» (1 глава, 4 параграф), в котором автор выявил запреты на использование того или иного продуктового сырья и блюд. Обозначена категория нечистых животных, что определило деление пищи на «чистую» и «нечистую», а религиозная принадлежность к православию обусловила деление пищи на постную и скоромную.

Автору удалось обнаружить и привести в системе своих доказательств специфические традиции, обычаи питания коми-зырян (например, чаепитие с луком), ранее неизвестные или малоизвестные факты по заявленной научной проблеме. Это оказалось возможным благодаря многолетней полевой работе Т.И. Чудовой, ее коллег и предшественников (например, правила застольного этикета в прошлом и настоящем, ролевые установки членов семьи на кухне и в домашних условиях и пр.).

В главе 3 «Пища в структуре праздничной культуры коми (зырян) в XX – начале XXI в.» этнографический материал логичнее было бы располагать в последовательности календарных праздников. В тексте идет обращение сначала к Пасхе, а затем к Рождеству и далее к весенним и летне-осенним праздникам (с. 235 – 245 и пр.). В календарной последовательности изложения четче можно было бы показать смену структуры питания и набора блюд, семантическую значимость отдельных продуктов. Тем не менее, рассмотрение роли пищи в календарной праздничной культуре коми-зырян позволило автору сделать вывод, что календарь этого народа носил аграрный характер.

Чтобы проследить трансформации в организации праздничного застолья Т.И. Чудова выделила специальный параграф «Организация праздничного застолья в советский и современный период» (глава 3, параграф 3). Главная причина трансформаций убедительно обозначена – это конструирование новых праздников (но не «актуализация», которая предполагает перевод устаревших традиций в современные, актуальные). По мнению автора, этнографические группы коми в этот период времени не обладают существенной спецификой на общероссийском фоне, исключение составляет только традиционная выпечка севернорусского типа и специфический праздничный стол оленеводов.

Логично, что автор включила в исследовательское поле анализ роли пищи в обрядах жизненного цикла – свадебных, родильных, похоронно-поминальных (глава 4 «Пища в контексте обрядов жизненного цикла коми

(зырян) в XX – начале XXI в.». Здесь диссиденту удалось выявить и использовать в раскрытии своей темы ряд архаичных, вышедших из употребления, традиций в виде кормления мужа роженицы пересоленной кашей для облегчения родов, приготовления на 40-й день сорока поминальных блюд и пр. По поводу семантической соотнесенности поминок на 40-й день после смерти и присутствия 40 блюд на поминальном столе, видимо, надо дать пояснения или перечислить эти блюда (с. 232). Возможно, что в сообщениях информантами сведений о «сорока блюдах» суть составляют не конкретные блюда, а набор пищевых компонентов, входящих в эти блюда.

К числу несомненных достоинств диссертации следует отнести главу «Символика угощения при строительстве дома», которая включает авторские зарисовки, характеризующие систему строительных жертв при закладке сруба, укладки матицы и установке князевого бревна, а также роль пищи в ритуале вхождения в новое жилище (4 глава 4 параграф). Динамика процессов прослежена на материалах современных реалий, наблюдавшихся в процессе полевой работы или заимствованных из интернет-ресурсов.

Таким образом, Т.И. Чудовой проделана колоссальная работа по сбору материала и его интерпретации, получены результаты в соответствии с поставленными задачами. Взяв за основу принцип соотношения белковой и углеводной компонент, автору удалось проследить включенность пищи в профаниную и сакральную сферы жизни коми-зырян.

Выскажем также ряд замечаний. Из упомянутых автора диссертации можно указать на недоучет конфессионального фактора в раскрытии систем питания и пищевых запретов коми-старообрядцев, которые на протяжении всей своей истории выделялись приверженностью староотеческим традициям. Несмотря на многочисленные прогнозы ухода старообрядчества с исторической сцены, старообрядческие общины до сих пор существуют и, нередко, трепетно относятся к соблюдению постов и пищевых запретов даже в городских условиях.

Автор диссертации активно привлекает полевые материалы, в качестве приложения даются таблицы информантов, однако недостаток конкретных сносок по тексту все же ощутим. По этой причине, без текстов/контекстов интервью, без прекрасной образной речи носителей традиций, изложение эмпирического материала, особенно в 3 и 4 главах, нередко предстает банальной истиной.

В целом, несмотря на высказанные выше замечания, большая часть которых, по сути, являются пожеланиями, диссертация Т.И. Чудовой представляет собой целостное, во многом новаторское исследование. Работа прошла апробацию на 27 научных конференциях разного уровня, по итогам исследования опубликованы 78 работ, в их числе 18 статей в журналах из списка ВАК, три монографии. Автореферат и опубликованные автором работы отражают основное содержание диссертации и заслуживают положительной оценки.

Диссертационное исследование Т.И. Чудовой «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации» выполнено на высоком научно-теоретическом и научно-практическом уровне и соответствует требованиям, предъявляемым к докторским диссертациям «Положением о присуждении ученых степеней» ВАК РФ, утвержденным постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 года № 842 (в редакции от 1 октября 2018 г.), а ее автор заслуживает присуждения искомой степени доктора исторических наук по специальности 07.00.07 – этнография, этнология, антропология.



Фурсова Елена Федоровна

доктор исторических наук, заведующая Отделом этнографии

Института археологии и этнографии Сибирского отделения РАН

Фурсова
12 2019
ЗАДЕРЖАНО ЗАВ. КАНЦ.
ИАЭТ СО РАН
Н.А. КРИВКОВА

