

ОТЗЫВ
официального оппонента о работе
Чудовой Татьяны Ивановны
«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.

Диссертационное исследование Чудовой Т.И. посвящено культуре питания коми (зырян), рассматриваемой на протяжении более чем ста лет. Традиционная для этнографии тема в работе приобретает новое звучание: автор не только тщательно собрала, обработала и систематизировала материал, но и комплексно рассмотрела систему питания этого многочисленного финно-угорского народа, выявила основные этапы ее эволюции, прежде всего, с точки зрения сохранения традиционных и появления новых элементов в ее составе. Культура питания коми (зырян) впервые стала темой отдельного, обстоятельного и всестороннего исследования.

Актуальность проблемы не вызывает сомнения. С одной стороны, сохранение (и возрождение) этнокультурной самобытности народов Российской Федерации является сегодня важной составляющей стратегии государственной национальной политики правительства. С другой стороны, очевидно, что за последние сто лет эта самая самобытность не раз находилась под угрозой полного исчезновения. Тому способствовало множество факторов, связанных с историко-культурным развитием как нашей страны, так и мира в целом. Голод военных лет, сделавший картофель спасением для многих жителей страны и прививший устойчивый вкус к этому продукту питания, в значительной степени потеснившему зерновые традиции у большинства народов России. Активная деятельность советского государства, направленная на продвижение единой советской кухни как часть политики

дружбы народов, а также один из хозяйственных базисов создания «новой исторической общности» советский народ. Культурная мировая глобализация, в которую Россия активно включилась с начала перестройки, сделавшая пиццу и кока-колу достоянием народов всего мира. Мировая экономика, таинственные пути развития которой привели к тому, что новозеландская баранина стала выгоднее отечественной, а в магазинах Лапландии активно продается варенье из французской голубики. Средства массовой информации, активно навязывающие глобальный (по существу – американский) образ жизни, в том числе и в вопросах застольного этикета, праздничной культуры и состава пищи.

Все вышеуказанные процессы и многие другие, более частные, привели к унификации многих пищевых привычек и гастрономических традиций во всем мире. Однако вызвали и встречное движение – стремление сохранить то, что уцелело, противостоять культурному единообразию. Пища в этой борьбе стала важнейшим фактором национальной и этнической идентичности. Традиционная кухня коми (зырян), несмотря на естественные и закономерные изменения, смогла сохранить свою этнокультурную самобытность. Более того, в настоящий момент в Республике Коми пытаются возродить лучшие достижения народной кухни. Все это делает работу Чудовой Т.И. особенно актуальной.

Это определяет и практическую значимость диссертационного исследования, которая не ограничивается традиционным использованием в лекционных курсах, а направлена на выполнение важной задачи возрождения и популяризации народных традиций. Результаты работы уже были использованы в рамках этнофестиваля, при создании экспозиции музея археологии и этнографии Сыктывкарского госуниверситета им. Питирима Сорокина, могут быть применимы и в других музеях. Нет сомнения, что они будут востребованы и в таком во все набирающем популярность в регионах направлении, как гастротуризм, а, следовательно, способствовать продвижению и развитию Республики Коми. Особенno значимой является

работа автора с дошкольными учреждениями и написание научно-методического пособия и учебника: передача знаний детям о своих истоках, культуре и традициях представляется крайне важной.

Научная новизна исследования определяется, во-первых, тем, что впервые было проведено широкомасштабное исследование по традиционной пище коми (зырян), во-вторых, введением в оборот широкого круга разнообразных источников по данной теме, в-третьих, попыткой создания модели питания (что представляется крайне сложным и мало проработанным в науке направлением).

Особое внимание хотелось бы обратить на богатейшую источниковую базу исследования, результат длительной, методичной и скрупулезной работы. Автор выделяет 10 основных групп источников, среди которых уникальные архивные материалы, хранящиеся в архивах Республики Коми, собрания местных музеев, фотоархив, лингвистические данные, включающие диалекты коми языка, материалы республиканских СМИ, интернет-ресурсы.

Десятую, самую обширную, группу источников составляют материалы полевых исследований, проводимых Чудовой Т.И. на протяжении двадцати лет. Для решения поставленных задач была составлена авторская программа как основной инструмент сбора информации. Собранные обширные данные составили отдельный фонд Научного архива музея археологии и этнографии СГУ им. Питирима Сорокина. Таким образом, широкий круг взаимодополняющих источников, полное погружение в исследуемую культуру, когда автор выступает не только как интерпретатор, но и как ее носитель, позволили решить поставленные задачи.

Подчеркнем, что использованные автором источники, это не просто собрание важных и интересных материалов, что само по себе является значительным вкладом в науку. На их основе в работе делается серьезная и обстоятельная попытка историко-культурного осмысления закономерностей развития пищевой культуры народа коми (зырян) на протяжении

значительного отрезка времени, а также выявления первопричин возникновения подобной пищевой системы.

Значительный объем проанализированных автором разнообразных источников, также, как и исследовательской литературы, определили объективность выводов и наблюдений. Они позволили в полной мере справиться с поставленными задачами и достигнуть цели работы – изучить культуру питания коми (зырян) в XX – начале XXI в. как одну из составных частей системы жизнеобеспечения, в которой пища выступает как важный элемент материального производства и конструкт культуры, формирующий этнокультурный контекст, в котором протекала жизнь общества.

Круг источников и поставленные задачи определили структуру работы. Она состоит из введения, 4 глав, заключения, списка источников и литературы, а также приложений. Структура представляется достаточно четкой и хорошо продуманной, позволяет раскрыть все стороны пищевой культуры коми (зырян). Приложения включают в себя авторские фотографии, которые дают возможность увидеть традиционные продукты и блюда, интерьеры избы, посуду и инвентарь. Особый интерес представляет коми-русский и русско-коми словарь традиционной кулинарной лексики, составленный автором исследования.

В вводной части диссертации четко обозначены цели и задачи, поставленные автором для решения их в диссертационной работе. Оговорены актуальность, новизна, методологические позиции, хронологические и территориальные рамки, а также использованные в исследовании подходы, изложена методика, примененная на различных этапах решения поставленных задач. Приводится историографический очерк и анализ источников базы исследования.

Первая глава, посвященная традиционной утвари коми (зырян), на первый взгляд, стоит как бы особняком. Конечно, она является вполне уместным введением в технологию и способы приготовления пищи, что в определенной степени является одним из важных факторов, определивших

периодизацию этапов развития пищевой культуры коми (зырян) в XX – начале XXI в. Однако тема эта дублируется во второй главе, в параграфе 3: «Способы обработки пищевого сырья и технология приготовления повседневных блюд». Возможно имело бы смысл их объединить.

Вторая глава посвящена повседневной пище коми (зырян), а также ее региональным вариантам. Эта часть представляется ключевой в исследовании, так как содержит богатый материал по базовой пище народа, лежащей в основе любой пищевой системы и определяющей его пищевые предпочтения. Именно она подвергается наибольшему воздействию извне (ритуальная и праздничная пища значительно более устойчива), а ее сохранение отражает одновременно и сохранение этнической общности и является важным фактором самоидентификации. Заметим, что представляется более логичным начать работу именно с этой главы.

В главе рассматриваются важные факторы, определившие характер и состав пищи коми (зырян), такие как основные направления хозяйств и пищевые ресурсы, сам состав пищи, запреты и ограничения, как религиозные, так и традиционные, народные, а также способы обработки продуктов питания и технология приготовления повседневных блюд, правила застольного этикета в прошлом и настоящем.

Чудова Т.И. выделяет 5 этапов развития кухни коми (зырян) в XX – начале XXI в. Автор рассматривает ее трансформацию от единой зерно-мясо-молочной модели питания с включением продукции промыслов и дикоросов в начале XX века через расширение и разнообразие рациона за счет внедрения картофеля, свинины, домашней птицы и козьего молока, наряду с исчезновением из меню результатов охотничьего промысла во второй половине XX века, к переориентации на закупку продуктов в магазинах, приведшей в значительной степени к унификации пищи.

Глава 3 посвящена праздничной пище коми (зырян). В ней рассматривается ассортимент праздничных блюд и напитков, главным образом связанный с традициями зерновой культуры народа, а также пища,

приуроченная к праздникам церковного календаря. Особое внимание уделено изменениям, произошедшим в советский период, привнесший новые праздники и с ними новые блюда в праздничное меню коми (зырян), общие для всех стран в тот период. Среди них праздничный салат «Оливье», а также национальные блюда народов СССР: шашлык, плов, голубцы, что было характерно, главным образом, для городской культуры.

Культурная глобализация XXI века коснулась и коми (зырян). В 2000-е гг. на праздничном столе появляются различные новые блюда, в том числе и взятые из интернета. Однако сохраняет свое значение традиционная выпечка – шаньги с разнообразной начинкой, рыбники и др. С целью сохранения материального и нематериального культурного наследия, уважения к традициям своего народа в начале XXI в. стали возрождаться некоторые традиционные праздники, подчеркивающие разные направления хозяйственной деятельности коми (зырян). Автор подчеркивает, что восстановление гастрономических традиций происходит в рамках современного административного деления, что размывает границы этнографических групп коми (зырян).

Глава 4 рассматривает пищу в контексте обрядов жизненного цикла коми (зырян): свадебной, родильной, похоронно-поминальной обрядностью, а также угощения, принятые при строительстве нового дома. Традиционная пища и связанные с ней ритуалы сегодня сохранились до некоторой степени только в двух последних случаях, в свадьбах они приняли игровые формы и полностью исчезли в ситуациях, связанных с рождением ребенка.

В «Заключении» приводятся наиболее важные результаты работы. Детально рассмотрев и проанализировав все грани традиционной кухни коми (зырян) за последние более чем сто лет, автор приходит к малоутешительному выводу о произошедших существенных изменениях, как в составе пищи, так и традициях ее приема, застольном этикете и даже праздничной и ритуальной пище, наименее подверженной изменениям. Новые продукты и блюда вытесняют традиционные. Однако, интерес к народной кухне постепенно

возрождается, что дает надежду на сохранение традиций питания коми (зырян). Будем надеяться, что и работа Чудовой Т.И. будет этому способствовать.

В целом высоко оценивая рецензируемое диссертационное исследование, хотелось бы высказать ряд замечаний, которые носят скорее рекомендательный характер. Одно из них уже было озвучено и касается структуры работы. Глава 2, посвященная повседневной пище коми (зырян), представляется ключевой для понимания рассматриваемой в работе проблемы, так что было бы логично начать исследование именно с нее. А вот параграф 3 этой главы, «Способы обработки пищевого сырья и технология приготовления повседневных блюд», логически примыкает к главе 1, также рассматривающей утварь, технологию и способы приготовления пищи. Их можно было бы объединить вместе в виде главы 2.

В столь тщательной и обстоятельной работе ощущается нехватка предыстории вопроса. То, что в центре внимания находится пища коми (зырян) с начала XX века, объяснимо, логично и закономерно. Очевидно, что коми (зыряне) связали свою жизнь с земледелием и зерном давно, под влиянием русского населения, с которым вошли в соприкосновение издавна. Однако, также очевидно, что изначально основу их пищевой культуры составляли охота, рыбная ловля и скотоводство, что обусловило многие в том числе и современные явления. Например, большую привязанность к молочным продуктам, что нашло отражение в языке: автор указывает на то, что собирательное название пищи животного происхождения определялось буквально как «на молоке-мясе жить» или «с рыбой-мясом жить». А также отразилось в ритуальной пище, например, в присутствии рыбы в практике поминальных трапез. Отсутствие хотя бы общего очерка истории пищевой традиции коми (зырян) обедняет столь содержательную работу.

Представляется преувеличенной постоянно встречающаяся в работе концепция о практически исключительной зависимости характера традиционной пищи коми (зырян) от климатических и природных условий.

Это идет в ущерб историко-культурному фактору, который играет не меньшую (а часто и большую) роль в формировании пищевых предпочтений практически любого народа. В гастрономической истории коми (зырян) это хорошо заметно, их пищевые привычки были в значительной степени сформированы соседством с русскими землепашцами, внедрением в быт русской печи, привнесенным в их культуру православием, государственной политикой и т.д.

Наконец, надо отметить, что некое научообразие стиля автора не только не придает и без того очень серьезной работе «научности», но скорее затрудняет ее прочтение и понимание. Так, «преобразование природного сырья в культурный атрибут», вероятно, означает приготовление пищи, а «исходное пищевое сырье» - просто продукты. И уж конечно работа получилась гораздо содержательнее и серьезнее, чем рабочая гипотеза, заключающаяся в том, «что коми (зыряне) являются устойчивым этническим образованием, в культуре питания которых наряду с инновациями, обусловленными политическим и социально-экономическим развитием региона, сохраняются традиционные элементы». Это может быть отнесено практически к любому существующему этносу, тем более столь многочисленному, и является скорее аксиомой, не нуждающейся в столь глубокой проработке.

Вышеуказанные замечания нисколько не снижают значимости проведенного исследования. Главная заслуга диссертанта – это создание комплексного междисциплинарного труда, в котором показана эволюция пищевой традиции коми (зырян) на протяжении более чем ста лет. Тщательный, скрупулезный анализ проблемы позволил создать целостную картину исторического процесса в контексте взаимодействия общества и природной среды, сделать ряд важных выводов относительно конкретных сюжетов истории и этнографии изучаемого региона. В целом, диссертация Чудовой Татьяны Ивановны «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации» сделана на

высоком научном уровне, включает в себя исключительно содержательный материал и представляет несомненный интерес для всех, кто занимается общими проблемами истории еды и традиций питания народов мира.

Название работы полностью соответствуют ее содержанию. Работа прошла апробацию на 27 международных, всероссийских и региональных конференциях. Основные результаты диссертационного исследования опубликованы в 78 научных работах, в том числе 18 научных журналах из списка ВАК, трех монографиях, нескольких учебных пособиях. Опубликованные автором работы отражают основное содержание и заслуживают положительной оценки. Автореферат диссертационной работы Чудовой Татьяны Ивановны «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации» полностью отражает ее содержание и структуру.

Диссертация Чудовой Татьяны Ивановны «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации» написана на высоком научно-теоретическом и научно-практическом уровне и соответствует требованиям «положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени доктора исторических наук по специальности 07.00.07 – этнография, этнология, антропология.

Доктор исторических наук, профессор,
заведующий кафедрой региональных исследований
факультета иностранных языков и регионоведения
МГУ имени М.В. Ломоносова



Павловская Анна Валентиновна