

«Утверждаю»

Директор

Института языка, литературы и истории

Коми НЦ УрО РАН ФГБУН ФИЦ

«Коми научный центр

Российской академии наук»,

доктор исторических наук

Жеребцов И.Л.

2019 г.



ОТЗЫВ

ведущей организации – Институт языка, литературы и истории Коми НЦ УрО РАН ФГБУН ФИЦ «Коми научный центр Российской академии наук» – на диссертацию Чудовой Татьяны Ивановны «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации», представленную на соискание ученой степени доктора исторических наук по специальности 07.00.07 – этнография, этнология и антропология

Представленная к защите диссертация Т.И. Чудовой посвящена изучению системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в. и представляет собой опыт междисциплинарного исследования. Автор на основании комплексного анализа пищевого рациона и столового этикета коми пытается решить сложную задачу выявления этнической специфики этой сферы материальной культуры. Существенное место уделено также оценке символического значения как отдельных элементов пищи и традиций застолья, так и всего комплекса гастрономических традиций.

В диссертации анализируются общие традиции в освоении пищевых ресурсов и их локальные варианты. Выбор хронологических рамок работы, предопределенный корпусом источников, является, на наш взгляд, обоснованным. Достоверность научных выводов обеспечивается широким кругом разнообразных источников. Важно отметить, что Т.И. Чудова в своей

работе не ограничивается анализом многообразного этнографического материала, а привлекает фольклорные тексты и визуальные источники. Тема диссертационного исследования является традиционной для отечественной этнографии/этнологии, но качество представленного материала и его интерпретации свидетельствуют о научной новизне, поскольку в научный оборот вводится обширный новый материал и предлагаются интересные трактовки гастрономических традиций коми.

Как замечено выше, исследование системы питания имеет давнюю историю, что подтверждает и представленный в работе историографический обзор. Тем не менее, следует отметить, что интегрированного труда, характеризующего систему питания коми и суммирующего достижения ученых из разных отраслей гуманитарного знания (этнография, история и культурология, фольклористика), до сих пор не выходило.

Автор, опираясь на теоретические разработки С.А. Арутюнова, Ю.М. Лотмана, А.К. Байбурина и др., рассматривает традиции и новации в использовании пищевых ресурсов освоенных коми территорий как форму их адаптации к разным условиям обитания. Характеристика и анализ пищевого сырья позволил Т.И. Чудовой выделить три культурных слоя, различающиеся по времени их включения в рацион питания. По соотношению углеводной и белковой составляющих она определила общую модель питания этнической группы как зерно-мясо-молочную с наличием в ней большой доли промысловый продукции и дикоросов. Основу калорийности составляли блюда из зерновых культур, белковую компоненту питания – мясная, молочная и рыбная продукция, а также дичь, но они в меньшей степени включались в меню, что было предопределено традициями соблюдения христианских постов. Дикоросы обеспечивали витаминную составляющую рациона питания, одновременно внося в него вкусовое разнообразие. Дополнительное обеспечение витаминами осуществлялось за счет ферментации продуктового сырья и сыроядения. Изменение структуры посевных площадей в середине прошлого века привело к расширению

углеводной компоненты и модель питания определяется как картофеле-зерно-мясо-молочная с сохранением дикоросов. Анализ состава пищевых ресурсов позволил автору показать, что единая для всех этнографических групп коми (зырян) модель питания имела вариантное содержание на периферии территории проживания, что проявлялось в практике включения в рацион питания видового разнообразие промысловой продукции того или иного района. А это, в свою очередь, свидетельствует об адаптации населения к конкретной природной среде обитания. В зонах контактов с иноэтническим населением коми (зыряне) расширили технологические способы обработки и сохранения продуктового сырья, но, это, по мнению Т.И. Чудовой, не отразилось на модели питания, точно так же, как и различия конфессионального характера. При этом автор, опираясь на литературные источники, отмечает, что пищевые стереотипы у коми были достаточно устойчивы и даже смена места жительства вносила минимальные изменения в рацион питания, что выражалось, главным образом, в расширении видового состава промысловой продукции и технологии ее обработки.

Пища, как известно, выступает одновременно как компонент материальной, так и духовной культуры, поэтому Т.И. Чудова обращает внимание на анализ символического содержания пищи, особенно применительно к праздничной и обрядовой практикам. Автор рассматривает правила столового этикета, особо подчеркивая, что эти правила позволяли человеку комфортно чувствовать себя в принимающем обществе, определять свое место в социокультурном пространстве, а для других членов группы маркером, подтверждающим этническую идентичность гостя. У коми (зырян), как и по всей стране, наблюдаются активные процессы унификации образа жизни, включая и систему питания, поэтому правила приема пищи в настоящее время не рассматриваются как однозначные этнические метки.

В целом, Т.И. Чудова успешно справилась с поставленными в диссертационном исследовании задачами, о чем можно судить по содержанию отдельных глав ее труда. В первой главе «Традиционная утварь коми (зырян):

материал, технология изготовления, функции (XX – начало XXI в.)» автор дает характеристику русской духовой печи как основного места приготовления пищи, что сохраняется до настоящего времени. При этом социально-экономическое развитие страны вносит корректизы, связанные с внедрением новых бытовых приборов на кухнях. Как отмечает автор, кочевой образ жизни ижемских коми, занимающихся оленеводством, предопределил практику приготовления пищи на открытом огне в чуме, но в их быт тоже были внесены корректизы, связанные с использованием железной печи, благодаря которой технология приготовления пищи стала близка стационарным условиям.

При характеристике кухонного инструментария автор отмечает, что технология обработки и сохранения продуктового сырья, приготовления и подачи блюд предопределили состав наборов кухонного инвентаря, где деревянная и глиняная утварь отличались типологическим и количественным разнообразием, а наличие металлической посуды в хозяйстве служило эталоном зажиточности. Современное общество практически полностью отказалось от традиционной утвари и пользуется стандартным набором кухонного инструментария, не имеющего этнической окраски.

Вторая глава работы «Повседневная пища коми (зырян) и ее локальные варианты» посвящена характеристике продуктового набора. Ключевое место в данной главе занимает первый параграф, в котором рассматриваются основные направления хозяйства и характеризуются пищевые ресурсы. Анализ состава и структуры пищевого сырья позволил Т.И. Чудовой выделить пять последовательно сменяемых этапов, соответствующих экономическому и социально-политическому развитию страны. Особенность получения пищевого сырья на первых четырех этапах была связана с его производством в личном подсобном хозяйстве и с использованием природных ресурсов Севера, что рассматривается автором как этнокультурная особенность системы питания коми (зырян). Кризисная ситуация в стране в 1990-е гг. способствовала возрождению охотничье-рыболовецкой деятельности для обеспечения семьи продуктами питания в непромышленных районах. По

мнению автора, это свидетельствует о том, что в народной культуре заложены механизмы сохранения и поддержания определенного уровня жизнеобеспечения семьи, а природная среда обитания предоставляла такую возможность. На пятом этапе вместе с практикой производства продуктового сырья в личном подсобном хозяйстве наблюдается ориентация на закупку продуктов питания в магазинах. Это привело к тому, что в современных условиях пищевое сырье, как и по всех стране, приобрело унифицированные черты.

Автор особо подчеркивает состав пищевых ресурсов ижемских оленеводов, которые на все месяцы кочевья брали с собой продукты (мука, крупа, чай, сахар и соль), а промыслы и оленеводство обеспечивали их продуктовым сырьем. Со второй половины XX в. в питание оленеводов вносятся изменения, а его состав приближался к рациону оседлых коми.

Третья глава «Пища в структуре праздничной культуры коми (зырян) (XX – начало XXI в.)» посвящена рассмотрению основного ассортимента праздничных блюд и напитков. При этом, как подчеркивает автор, в исследовательском поле располагается не весь годовой цикл праздников, а только те из них, где знаковость выражена пищей. Анализ материалов позволил Т.И. Чудовой прийти к выводу о том, что особую семантическую значимость в контексте праздничных дней придавали хлебу и выпечке, каше и пиву, т.е. продуктам земледельческого производства. Отсутствие практики символизации промысловый продукции позволяет утверждать, что календарь коми (зырян) имел аграрный характер. При этом общая результативная направленность кулинарного кода календарной обрядности была связана с моделированием хозяйственного благополучия. Знания о прежнем порядке организации календарных праздников передавались в устной форме и через предметные символы. Территориальный принцип принадлежности людей к определенному храму осознается и в настоящее время. Поэтому люди, покинувшие свои родные места, стремятся посетить малую родину именно в дни храмовых праздников.

Трансформация традиционной праздничной культуры в советский период была связана с актуализацией новых праздников. Практика проведения советских праздников по строго разработанному сценарию, по мнению Т.И. Чудовой, не давала выбора, что и как праздновать. В 1990-е гг. некоторые советские праздники утратили свое значение и статус, новые государственные праздники (День России и День Согласия и примирения) не получили широкого распространения. В современном обществе широко отмечается День Победы. 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 традиционной хозяйственной деятельности коми (зырян).

В четвертой главе «Пища в контексте обрядов жизненного цикла коми (зырян) (XX – начало XXI в.)» рассматривается организация застолья на разных этапах свадебного, родильного, похоронно-поминального и строительного обрядов. В контексте обрядов жизненного цикла пища выступала способом консолидации деревенского социума в переходные моменты жизни человека.

Символика блюд свадебного застолья связывалась с моделяровкой будущего благополучия семейной пары. Особенностью свадебного стола коми (зырян), по мнению автора, выступала цельно приготовленная дичь, а у ижемских коми – лебедь. Использование дичи в структуре блюд свадебного стола отражало давние традиции промысловой деятельности. В завершение свадебного пира подавали горько-соленую кашу, которая символически противопоставлялась сладкой кутье поминального стола.

Политические и социально-экономические изменения в стране отразились на характере свадебного застолья. Как справедливо отмечает автор, этому способствовали не только финансовые трудности, но и кардинальные изменения в сознании людей, утрата сакрального смысла элементов свадебной обрядности. В современных условиях некоторые традиционные ритуалы вписаны в ход свадебного действия как игровой

элемент. Анализ состава блюд современного свадебного стола позволил автору прийти к выводу, что он ничем не отличается от торжеств по любому другому случаю, этническое и знаковое содержание блюд не просматривается.

В число специфических локальных традиций родильных действий у коми (зырян), как справедливо отмечает автор, входит обычай, представляющийrudiment кувады, когда отцу ребенка во время родов жены подавали круто посоленный хлеб или сладко-соленую кашу. Из общих правил родин повсеместно отмечена практика использования соли как мощного средства защиты как роженицы, так и младенца.

По мнению Т.И. Чудовой, кульп предков в поминальной трапезе выступал одним из способов демонстрации идеи принадлежности к определенной культурной группе и символической связи с ней. Четкие правила формирования поминального стола проявлялись в составе блюд тризны, куда входили выпечка, кутья, яйца, пиво, блины, овсяный / гороховый кисель и рыба / рыбник. Все остальные блюда готовились в зависимости от сезона и скоромных / постных дней. Появление на поминальном столе коми (зырян) дичи, принадлежащей к семантической сфере смерти, весьма показательно. Особо значимой датой в народной культуре выделяется 40-й день после кончины, когда провожали душу умершего. Особенность этого дня проявляется в подаче 40 блюд. Основной состав блюд поминального стола сохраняется до настоящего времени. Наряду с традициями наблюдаются и новшества: исчезло домашнее пиво, вместо него подают водку и вино, цельно приготовленную дичь заменяют другими мясными блюдами. Обязательным атрибутом современного поминального стола выступают сладости (конфеты, печенье, пряники), которые раздают детям на помин души.

Как отмечает автор, символика угощений при строительстве дома связана с обеспечением благополучия в новом доме. Три основных элемента вертикальной конструкции дома, соотносимые с закладкой сруба, укладкой матицы и установкой князевого бревна, подчеркивались тремя угощениями, в состав которых входили рыбник и бочонок пива. Включение в структуру

обряда перехода в новый дом операций с хлебом не выглядит случайным, так как он (хлеб) в народной культуре ассоциировался с достатком и благополучием. Эта трапеза выступала завершающим актом создания и освоения дома-Космоса. В современной практике строительства дома семейным подрядов символика пищи никак не актуализируется.

Автор диссертации приходит к выводу, что в процессе адаптации к жизни на Севере у коми (зырян) сложились рациональные нормы и правила питания, направленные на смягчение негативного воздействия экстремальных природных условий. В освоении разных географических зон (тайга, лесотундра и тундра) в XX – начале XXI в. наблюдаются традиции и инновации, последние связаны с кардинальным сломом традиционных форм хозяйствования. До середины XX в. кулинарные практики отличались консервативностью в составных компонентах блюд и приемах их приготовления. Этнокультурная особенность питания коми (зырян) до настоящего времени проявляется в сохранении практики включения в состав потребляемых продуктов дичи и рыбы, добываемой в ходе промысла. Укоренившаяся практика приготовления пищи в домашних условиях в настоящее время способствует сохранению традиций питания. Ориентированные на стандартный набор продуктов и технологию приготовления блюд предприятия общественного питания способствуют унификации форм потребления и утрате национальной самобытности в сфере питания.

Автор вводит в научный оборот комплекс ценных материалов, имеющих огромный интерес для исследователей.

Вместе с тем, нам представляется, что поскольку Т.И.Чудова придает особое значение символике пищи и столового этикета, ею явно недостаточно использованы при анализе пищевого рациона коми и укоренившихся традиций застолья этносимволические теории.

Нам представляется, что теоретическое обобщение того богатого этнографического материала, который представлен в тексте диссертационного исследования, необходимо было усилить.

Кроме того, во введении автор не дает обоснования структуры работы, что не позволяет достаточно четко акцентировать ее новизну, понять принципы построения текста и логику изложения.

Кроме того, в современных условиях все большее значение приобретает реконструкция и конструирование традиций, которые маркируются как этнические, в том числе это касается и пищевых предпочтений. Однако на этот аспект темы Т.И.Чудова обратила недостаточно внимания, а имеющиеся материалы носят сугубо описательный характер.

Тем не менее, не вызывает сомнений, что диссертация Т.И. Чудовой – квалифицированный научный труд, соответствующий уровню докторской диссертации по емкости и масштабам освещенной темы, широте представленных и рассмотренных проблем, объему источников. Материалы и выводы исследования имеют научную и практическую значимость, могут быть использованы при создании обобщающей работы по трансформации народной культуры коми (зырян), организации праздничных мероприятий с этническим колоритом, тuros выходного дня с дегустацией блюд традиционной кухни.

Содержание диссертации достаточно полно отражено в автореферате и представлено в опубликованных работах Т.И. Чудовой.

Диссертация «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации» полностью отвечает требованиям пункта 9 «Положения о порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842, а автор диссертации Т.И. Чудова заслуживает присуждения ей ученой степени доктора исторических наук по специальности 07.00.07 – этнография, этнология и антропология.

Отзыв подготовлен доктором исторических наук, профессором, зав.
сектором этнографии Института языка, литературы и истории Коми НЦ УрО
РАН ФГБУН ФИЦ «Коми научный центр Российской академии наук» Ю.П.
Шабаевым и утвержден на заседании сектора этнографии 17 октября 2019 г.
протокол №7 от 17 октября 2019 года.

Отзыв подготовил д.и.н., профессор,
зав. сектором этнографии Института
языка, литературы и истории
Коми НЦ УрО РАН ФГБУН ФИЦ
«Коми научный центр
Российской академии наук» -

17 октября 2019 г.

Ю.П. Шабаев

