

ОТЗЫВ

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

Начиная с конца XX и по настоящее время в российской этнологии наблюдается процесс постепенного изменения тематических приоритетов: темы, считавшиеся в советской этнографии несолидными для диссертационного исследования, превращаются в основательные междисциплинарные направления, имеющие огромный научный и прикладной потенциал. Диссертация Т.И. Чудовой демонстрирует именно такой новый поворот в этнологических и антропологических исследованиях, она выполнена в русле такого активно разрабатываемого в России и за рубежом междисциплинарного направления, как Food Studies. В фокусе внимания исследовательницы оказывается система питания, которая выступает как значимый элемент материального и духовного мира конкретного этноса - коми (зырян), их этничности и этнической идентичности.

Актуальность выбранной темы не вызывает сомнений. Проблема пищи в течение последних десятилетий превратилась в одну из центральных проблем ряда гуманитарных наук, в том числе и этнологии и антропологии. Свидетельством тому является большое количество посвященных ей научных публикаций, конференций, выбор диссертационных исследований. Во многом это объясняется особенностями современного потребительского общества, возрастающим осознанием влияния питания на здоровье, работоспособность и красоту человека, формирующимся под активным воздействием средств массовой информации. В этой ситуации закономерно появление научного и практического интереса к кухням разных этносов. Диссертационное сочинение Татьяны Ивановны Чудовой представляет собой первый опыт обобщающего исследования пищи коми (зырян) на основе комплексного подхода. Актуальность такого рода исследования определяется не только

недостаточной изученностью народной кулинарии в этнологии коми-зырян, но и рассмотрением этой темы в свете этнолокальных особенностей и исторической динамики. Предметом исследования диссертантки явились повседневные, праздничные и обрядовые кулинарные практики у проживающих в сельской местности Республики Коми восьми коми-зырянских этнографических групп (прилужская, сысольская, вымская, удорская, нижневычегодская, верхневычегодская, верхнепечорская иижемская) за период XX – начала XXI в. Как отмечает исследовательница, «достаточно широкие временные границы исследования позволили проследить традиции и инновации в освоении пищевых ресурсов, охарактеризовать тенденции изменений способов обработки и хранения продуктового сырья, технологию приготовления еды, а также знакового содержания пищи в контексте культуры» (с. 28).

Сформулированные цель и задачи работы отличаются новизной и отражают ключевые проблемы диссертации. Цель предпринятого автором исследования заключалась в изучении культуры питания коми (зырян) в XX – начале XXI в. в контексте этнокультурной адаптации к окружающей среде. Цель достигалась последовательным решением ряда задач: выявление и анализ архивных источников и полевых материалов по культуре питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.; классификация и характеристика состава утвари с учетом динамики; выяснение роли духовой печи в сложении традиций питания коми (зырян) и последующие изменения технологии приготовления пищи; изучение традиций и инноваций в освоении пищевых ресурсов в XX – начале XXI в.; определение модели питания по соотношению углеводной и белковой компонент и ее этнолокальные особенности; рассмотрение символического содержания пищи в контексте праздничной и обрядовой культуры в XX – начале XXI в.

Степень достоверности полученных Т.И. Чудовой результатов обеспечивается привлечением большого количества взаимодополняемых источников, которые автор систематизировала в 10 групп: архивные материалы Коми научного центра (НА Коми НЦ УрО РАН) и фольклорного архива СГУ им.

Питирима Сорокина, коллекции утвари и фотографий из собрания Национального музея Республики Коми; публикации ученых по этнографии коми, образцы коми-зырянской речи, словари и произведения фольклора, статьи и заметки из местных периодических изданий, интернет-ресурсы, в которых в разных ракурсах отразился предмет исследования. Значительный объем источниковедческой базы составили полевые материалы, собираемые исследовательницей совместно со студентами Сыктывкарского государственного университета в конце ХХ – начале ХХI в. по специально составленной обширной авторской программе. Опросы производились на коми языке, что придает полевым материалам дополнительную ценность, позволяющую выявить самобытность народной кулинарной традиции с ее маркерами - терминологией и национальными фразеологизмами. К числу достоинств собранного материала следует отнести и один из способов его фиксации – фотографирование продуктового сырья и приготовленных из него повседневных и праздничных блюд, поскольку еда, как культурный продукт, имеет короткую жизнь и, в отличие от утвари, не может быть сохранена в музеях. В диссертации представлены уникальные фотографии, демонстрирующие этнокультурные особенности коми-зырянской кухни: шаньги (рис. 35, 36); блюдо из дичи, приготовленное целиком с головой и когтистыми лапами (рис. 41); миниатюрные сани, которые приделывались к лошадкам из теста, вылепленным в Рождество (рис. 44); кости баранов и овец (альчики), используемые в святочной игре (рис. 45). Полевые материалы впервые вводятся в научный оборот и являются еще одним признаком новизны диссертации.

Исследование Т.И. Чудовой выполнено в рамках отечественной и зарубежной методологии. Важную часть методологии составил выбор ключевых терминов научного анализа и определение их смысла. Судя по поставленным задачам, для докторантки такими терминами стали понятия «традиция», «инновация», «вариативность», при определении которых автор опиралась, главным образом, на работы Э.С. Маркаряна и К.В. Чистова. В качестве научного инструментария были использованы и такие значимые понятия, как «модель питания», «система питания», «рациональное питание» в их трактовке, данной Н.Л. Жуковской и далее развитой С.А. Арутюновой.

тюновым. Большую роль в систематизации материала диссертантки сыграла классификация пищевого сырья и методы выделения его пластов, предложенные С.А. Арутюновым и Ю.И. Мкртумяном.

Теоретико-методологическую базу исследования, помимо трудов этих авторов, составили работы: И.А. Морозова о соотношении вариативности и локальности, Т.А. Ворониной и А.И. Козлова по вопросам о пищевых предпочтениях и запретах, В.В. Похлебкина по кулинарному искусству, О.М. Фишман по типологии утвари, Н.Л. Пушкиревой по проблемам гендера применительно к сфере приготовления пищи. В основу изучения символики пищи в контексте разных практик положены теоретические разработки Ю.М. Лотмана, А.К. Байбурина и ряда других авторов. Диссидентка использовала в своем исследовании теоретические труды не только отечественных, но и зарубежных исследователей: Е.Н. Андерсона, рассматривающего пищу, как коммуникативную систему, и Д.Д. Гольцмана, посвященную еде как элементу этнической идентичности.

Достоверность результатов работы обеспечивается не только комплексным использованием междисциплинарных данных, архивных и полевых записей автора, но и применением современных методов исследования. Решение поставленных задач стало возможным благодаря выбранному автором комплексному анализу, предполагающему всестороннее изучение пищи в динамике (с. 31). В качестве надежных методических инструментов были использованы интерпретационный, сравнительно-исторический и сравнительно-типологический методы.

Структура работы определена согласно поставленным задачам. Диссертационное исследование, изложенное на 477 страницах, состоит из введения; 4 основных глав, разделенных на параграфы; заключения; списка источников и литературы, а также приложений. В приложении содержатся три таблицы, в которых наглядно представлены некоторые итоги работы – классификации деревянной, глиняной и металлической утвари и критерии их разделения. Опыт использования таблиц, безусловно, продуктивен и может быть

применен другими исследователями, занимающимися народной утварью. Важной частью приложения являются составленные автором коми-русский и русско-коми словари по кулинарной лексике, заслуживающие положительной оценки. С помощью языковых данных можно проследить этнокультурные и этнолокальные особенности коми народной кухни.

Введение включает необходимые для ознакомления с диссертацией разделы, которые четко прописаны автором: обоснование актуальности темы и степень ее разработанности, объект и предмет исследования, хронологические и территориальные рамки, цель и задачи, корпус использованных источников, научную новизну и практическую значимость, теоретические подходы и методологическую основу исследования, основные положения, выносимые на защиту.

Работа отличается богатым фактическим материалом. Содержание глав и параграфов диссертации Т.И. Чудовой позволяет выделить некоторые существенные результаты и выводы, отметить их новизну.

В главе 1. диссиденткой впервые в свете традиций и инноваций всесторонне исследуется технология приготовления пищи и утварь у коми (зырян). Как удалось показать исследовательнице, состав и особенности утвари зависели от природной среды, хозяйственных занятий населения, наличия местного сырья и соответствовали типу печи.

В главе 2. «Повседневная пища коми (зырян) и ее локальные варианты» автором дается подробное рассмотрение традиционных хозяйственных занятий и промыслов коми и их взаимосвязь с пищевыми ресурсами народа. В главе содержатся интересные факты о популярности некоторых культур, выращиваемых на территории расселения коми, например, репы и конопли, которые можно использовать в сравнении с традициями других народов, проживающих в сходных природно-климатических условиях (коноплю, например, гораздо меньше выращивали в Карелии). В ходе анализа исследовательница приходит к обоснованному выводу, что зерновая, мясо-молочная, рыбная, овощная продукция и дичь составляли основной пласт в системе пи-

тания населения до середины XX в., включая Великую Отечественную войну (1941–1945 гг.) и послевоенные годы, хотя они и были самым тяжелым периодом в продовольственном отношении. Автору удалось показать постепенные изменения в системе питания сельского коми-зырянского населения в связи общественно-политическими и социально-экономическими процессами в стране с середины XX до начала XXI вв., выделить в ней 5 последовательно сменяемых этапов.

Важным результатом второй главы стало определение локальных особенностей пищевого сырья. Как удалось показать автору, особо ярко отличия проявлялись у прилужских и ижемских коми.

Диссиденткой были детально изучены разнообразные способы обработки пищевого сырья и технология приготовления повседневных блюд, выявлены локально различаемые постоянные и временные запреты на продуктовое сырье и блюда.

Третья и четвертая главы диссертации посвящены символике пищи в обрядах, связанных с праздничным календарем, жизненным циклом человека и строительством дома. Именно в материалах этих глав в наибольшей степени предстала ярость и самобытность коми народной культуры, ее древние мифологические истоки, которые удалось показать автору. В качестве примера можно привести уникальные данные о ключевых блюдах свадебного пира: цельно приготовленный лебедь, кушанья из утки или глухаря, реже зайца, и связанные с ними архаичные обычаи.

Таким образом, результаты диссертационного исследования Т.И. Чудовой представляют собой важный научный вклад в этнологию питания. Опыт изучения народной кулинарии коми во взаимосвязи с другими сферами их культуры и с учетом локальных особенностей и исторических изменений может быть применен и по отношению к другим народам. Материалы диссертации могут быть задействованы в решении спорных вопросов по этнической истории и культурогенезу не только коми-зырян, но и родственных и соседних народов. Будучи в количественном и географическом отношении

репрезентативными, эти материалы могут быть использованы для подготовки этнографических атласов по народной пище различных по масштабу регионов России.

Результаты исследования имеют широкое практическое применение, которое исчерпывающе представлено диссертанткой на примере собственной прикладной деятельности. Т.И. Чудова успешно использовала их в учебном процессе для подготовки лекций и учебных пособий, музейных экспозиций, в различных проектах по популяризации народных традиций, в реализации республиканской Программы «Языковое гнездо». Кроме того, как верно отмечает автор, «практическая значимость работы определяется возможностью использования результатов исследования при организации общественного и семейного питания, создания сети кафе и ресторанов национальной кухни, туров выходного дня с дегустацией блюд национальной кухни» (автореферат, с. 20).

Положительно оценивая рецензируемую работу, хотелось бы высказать некоторые замечания.

1. Судя по тексту диссертации, религиозно-конфессиональная составляющая играла значительную роль в народной кухне коми (зырян). Тем не менее, христианский пласт в системе питания коми и как его разновидность – старообрядческий не получил в работе четкого оформления. Уже во вводной главе, где дается общая этнографическая характеристика коми, сведения об их конфессиональных особенностях, о старообрядческих направлениях и толках минимальны.

В § 4, главы 2. «Пищевые запреты и ограничения» исследовательница отмечает в числе нечистых животных лошадь и зайца и как следствие – запрет на употребление их мяса у коми (с.185-188). Однако автор не дает этим явлениям должного объяснения, состоящего в том, что эти запреты основываются на библейских представлениях о разделении животных на чистых и нечистых. К чистым животным относится «всякий скот, у которого раздвоены копыта и на копытах глубокий разрез, и который жует жвачку». Нечис-

тыми называются те, «которые ходят на лапах» (Книга Левит. 11: 24, 25). Имелись ли в языке коми, как у других народов, специальные термины, обозначающие группы чистых и нечистых животных, в работе не сказано. Автор отмечает, что эти и другие пищевые запреты были характерны в основном для старообрядческих групп коми. Например, приверженцы старой веры не включали в рацион питания давленую птицу (с. 171), картофель. Но в основных положениях и заключительной части диссертации этот важный вывод о пищевых запретах библейского происхождения как особенности питания некоторых локальных групп коми не был сформулирован.

Религиозно-конфессиональный фактор - окончание голодного Петрова поста не был учтен диссиденткой и при анализе самобытной традиции использования молочных продуктов (творога, молока, простоквяши) в обычаях и обрядах Петрова дня у коми. Эту традицию, связанную с созревающими полями, она ошибочно объясняет наступлением сенокоса, требующего усиленного питания (Гл. 3, § 2, с. 254). Хотя в аграрном календаре можно обнаружить и другие тяжелые в физическом отношении сельскохозяйственные работы, во время которых молочные продукты так ярко не представлялись.

2. Анализируя материалы по народной кулинарии коми, диссидентка достаточно произвольно приводит сравнительные данные по другим народам. **Бессистемное использование сравнительного материала** зачастую лишает возможности сделать нужные выводы или усилить доказательную аргументацию исследования. Это замечание касается, например, раздела, посвященного шаньгам (с.219-221). Как следует из текста, *шаньгами* у коми назывались выпечные изделия на дрожжевом и пресном сочне с начинкой. Автор приводит для сравнения данные о шаньгах у финно-угорских народов Поволжья, русских Пермского края, эстонцев Сибири, карелов и вепсов. Но под названием *шаньга* могли фигурировать разные виды выпечки. У карелов *шаньгами* называют картофельные колбры, выпекаемые на дрожжевом тесте, а изделия из ржаного пресного теста с разной начинкой и загнутыми краями, имеющими особые защипы, - *калитками*. Такие *калитки* распространены

также у вепсов и русских Ленинградской обл., в некоторых поморских селах. Более подробное привлечение сравнительных данных о *калитках* и, возможно, их картографирование могло бы очертить границы ареала распространения этого вида выпечки, позволило бы дать ответ на вопрос, почему аналогичные *калитки* были распространены у коми-ижемцев. Обоснованный сравнительный анализ мог бы также прояснить вопрос, почему в коми деревнях, где ощущалась нехватка хлеба, в отличие от ряда подобных малохлебных районов Европейского Севера, была столь широко распространена (до 1980-х гг.) традиция пивоварения (с. 233), включающая повсеместное использование пива в поминальной обрядности. Привлечение подобных сравнительных данных об употреблении киселя в ритуальных практиках, которое различалось у соседних народов, также могло бы привести к интересным выводам.

Высказанные замечания устранимы и могут стать направлениями для дальнейших научных изысканий автора.

В целом диссертационная работа Т.И. Чудовой представляет собой оригинальное, выполненное на высоком уровне, завершенное научное исследование, обладающее новизной и вносящее существенный вклад в этнологическую науку и новое междисциплинарное направление – антропологию питания.

В работе представлена солидная аprobация результатов исследования: 78 печатных работ, в том числе 18 научных статей, рекомендованных ВАК, 3 монографии, учебные и методические пособия, выступления с докладами на 27 научных конференциях. Автореферат и опубликованные автором работы отражают основное содержание диссертации.

В соответствии с п. 9 Положения ВАК РФ о порядке присуждения ученых степеней, рецензируемая диссертация Чудовой Татьяны Ивановны «Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации» соответствует критериям, предъявляемым к диссертациям, представленным на соискание ученой степени доктора наук, а ее автор заслуживает присвоения ученой степени доктора исторических наук

по специальности 07.00.07 — этнография, этнология и антропология.

Официальный оппонент:
 Винокурова Ирина Юрьевна,
 доктор исторических наук,
 ведущий научный сотрудник
 Института языка, литературы и истории
 ФГБУН ФИЦ «Карельский научный центр
 Российской академии наук».

Почтовый адрес: 185910, Республика Карелия,
 г. Петрозаводск, ул. Пушкинская, 11,
ИЯЛИ КарНЦ РАН
 Контактный телефон(ы): +7 (8142) 78-44-96, 78-18-86
 Факс: +7 (8142) 78-18-86
 Электронная почта: irvin@sampo.ru

11 ноября 2019 г.

