

**Московский государственный университет
им. М. В. Ломоносова
Исторический факультет**

На правах рукописи

Калмыкова Марина Владимировна

**Культура питания населения Северной Италии:
традиции и новации**

Специальность – 07.00.07 – этнография, этнология и антропология

Диссертация на соискание ученой степени кандидата
исторических наук

Научный руководитель
доктор исторических
наук,
профессор Л. Б. Заседателева

МОСКВА – 2015

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Источники и историография	
§ 1. Источники.....	9
§ 2. Отечественная историография.....	31
§ 3. Зарубежная историография.....	41
Глава I. ХАРАКТЕРИСТИКА СЕВЕРНОГО РЕГИОНА ИТАЛИИ	
ПИЩЕВЫЕ РЕСУРСЫ	61
§ 1. Территория и природные условия.....	61
§ 2. Характеристика сельского хозяйства Северной Италии.....	64
§ 3. Региональная специфика.....	70
Глава II. ИСТОРИЧЕСКАЯ ЭВОЛЮЦИЯ ПИТАНИЯ	
ЖИТЕЛЕЙ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ	
§ 1. Традиционное аграрное общество.....	107
§ 2. Индустриальное общество.....	116
Глава III. КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩИ	
§ 1. Повседневное питание.....	128
3.1.1. Базовые продукты и блюда в пище итальянского этноса...	128
§ 2. Режим питания и меню.....	139
§ 3. Роль календаря.....	155
3.3.1 Трапезы в обрядах жизненного цикла.....	155
§ 4. Защита традиций (Slow Food; IGP, DOC).....	171
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	178
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ИСПОЛЬЗУЕМОЙ	
ЛИТЕРАТУРЫ	182-192

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследования. Питание является важнейшей частью жизни людей, проявлением их материальной культуры. Пища представляет собой важный этнологический источник, отражающий специфику культурного и социально-экономического развития народов.

В сфере материальной культуры, в том числе и в пище, в связи с процессом глобализации, происходит постепенное нивелирование особенностей, характерных для той или иной историко-этнографической общности. Однако этот процесс не однолинейный. Он сталкивается с настойчивым желанием населения обращаться к истокам традиционного питания, реконструируя и возрождая определенные его элементы. Тема питания присутствует в программах форумов, конференций; во многих государствах на изучение этой проблемы выделяются значительные бюджетные и частные средства.

Например, в Италии исследованиями в области питания занимаются более пятнадцати университетов. Существуют специализированные программы профессионального образования, ведется подготовка историков и социологов питания, журналистов, специализирующихся в ресторанной критике, учителей начальной школы, которые обучают основам местной кухни и т.д. Регулярно в стране проводятся фестивали еды, гастрономические выставки, кино-показы о региональном питании, проводятся конкурсы поваров, открываются новые музеи продуктов питания.

Привлекательность традиционной кухни в глазах современного населения связана также с представлениями о соответствии ее здоровому образу жизни. В связи с популярностью итальянской кухни в разных странах мира и в Российской Федерации в частности, изучение кулинарных традиций населения Италии имеет не только научное, но и практическое значение. Однако распространенное за пределами страны понятие «итальянская кухня» самими итальянцами не принимается. Они говорят, что не

существует «итальянской еды», есть кухня конкретного региона. По географическим, экономическим, культурно-историческим факторам эти регионы распределяются по трем зонам: Северная, Центральная и Южная. Каждая из них характеризуется определенным набором продуктов, технологией приготовления блюд, праздничной пищей и т.д.

Объектом данного исследования является культура питания населения Северной Италии. Это подразумевает изучение следующих компонентов: основные пригодные продукты, употребляемые в пищу в изучаемой зоне, специфика технологии их приготовления, нормы сочетания продуктов питания, режим питания, практика потребления, влияния соседних регионов, историко-культурные традиции и новации, мировоззренческий контекст, праздничная и ритуальная пища.

Предметом исследования являются локальные варианты питания населения Северной Италии. В центре внимания находится малоизученная в российской науке этнографическая специфика северо-итальянской зоны.

Географический охват. В целом итальянская кухня представляет собой часть средиземноморской культуры, но исследуемая зона Севера страны: области Венето, Триест, Фриули-Венеция Джулия, Лигурия, Эмилия-Романья – при сравнении с другими частями Италии – расположены территориально ближе к основному массиву европейских стран. Сравнивая локальные варианты питания, можно определить взаимовлияния, значение контактов с соседними странами и т.д.

Целью данной работы является всесторонняя характеристика культуры питания населения Северной Италии в комплексе, в том числе, выявление исторических изменений и этнокультурных взаимовлияний.

Основным источником для написания данной работы послужил полевой материал, сбор которого проходил в исследуемых областях в 2007-2013 гг. Немаловажную роль для изучения темы сыграл также анализ статистических данных, кулинарных книг, воспоминаний

путешественников, путеводителей по Северу Италии, периодической печати (см. «Источники»).

Существенное значение имеет предпринятое в диссертационной работе теоретическое обобщение материала по теме: история этнологического и социоантропологического изучения питания, анализ подходов и методологий, предлагаемых в разных странах.

Следует отметить также, что в рассматриваемых **хронологических рамках** (начало XX в., с более глубокой исторической ретроспекцией, – современный период) изучение питания европейцев, северных итальянцев еще не становилось предметом специального научного изучения среди отечественных исследователей. Нижняя граница исследования обусловлена глубиной исторической памяти информаторов, устойчивостью традиционных культурных черт. В этот момент продолжался процесс унификации страны. Верхняя граница позволяет оценить современное состояние с учетом прошедших изменений.

Работа разделена на три главы, в каждой из которых поставлены определенные задачи. Их решение обеспечивает детальную и в то же время максимально широкую характеристику объекта исследования.

Первая глава, «Характеристика Северного региона Италии. Пищевые ресурсы», посвящена характеристике сельского хозяйства и пищевых ресурсов, региональным различиям в питании населения Северной Италии. В ней подробно анализируются сведения о территории, природных условиях, сельском хозяйстве; выявляется региональная специфика исследуемой зоны, дается историко-хозяйственная характеристика основных областей, входящих в изучаемый ареал; выявляется культурно-этническое своеобразие питания в этих регионах; обнаруживается общее и отличное в пище населения Северной Италии.

Во второй главе, «Историческая эволюция питания жителей Северной Италии», представлена картина формирования традиционных компонентов в структуре питания жителей Северной Италии. Сравняются процессы

приготовления пищи, исследуются базовые продукты, используемые в ней в разные периоды, выявляются последствия появления новых ингредиентов в повседневном питании: осваивается тема инноваций в питании и их превращение в традиционные компоненты, прослеживается процесс распространения определенных видов продуктов, объясняется ориентированность жителей Северной Италии в современный период на южно-итальянскую модель питания, определяется степень влияния туризма на структуру питания. Задача, которую поставил автор в этой главе, состояла в выявлении изменений в традиционных процессах готовки, вызванные технологическим прогрессом.

Третья глава, «Культура употребления пищи», посвящена питанию населения изучаемого региона, базовым продуктам в рационе, структурам, которые способствуют сохранению традиций в пище жителей Северной Италии. Анализируется повседневная и праздничная пища, выделяются исторически сложившиеся виды режимов питания. Выделяются факторы, влияющие на использование традиционных продуктов питания, технологий, блюд и кулинарных рецептов.

Таким образом, несмотря на то, что основное внимание в диссертации уделено современному состоянию итальянской системы питания, значительное место занимает процесс ее эволюции, оказавший значительное воздействие на сегодняшние процессы.

Методология исследования базируется на современных принципах мировой и российской этнологической науки. Культура и этнические процессы рассматриваются в работе неразрывно.

Под культурой питания автор понимает употребление продуктов питания в соответствии с нормами, которые определяются спецификой жизнедеятельности этноса.

Методология исследования опирается на традиционные в исторической науке принципы: историзма (включающее изучение питания в динамике его развития), научной объективности. Объект рассматривается как

элемент сложной исторической системы.

В рамках диссертационного исследования используются такие методические приемы полевой этнографии, как метод непосредственного наблюдения, интервьюирование.

Научная новизна настоящего диссертационного исследования.

Обозначенные задачи в определенной степени имеют новационный характер. Данная работа является первым специальным научным исследованием культуры питания населения северных регионов Италии в России. Научная новизна состоит в следующем:

1. впервые в отечественной этнологии обобщены и исследованы разнообразные материалы, касающиеся пищевых традиций населения Северной Италии;

2. раскрываются региональные варианты питания населения изучаемых областей, приведены местные наименования блюд;

3. представлены сравнительные характеристики блюд Северной Италии при сопоставлении их с аналогами в других регионах Средиземноморья;

4. представлена картина формирования традиционных компонентов в структуре питания жителей Северной Италии;

5. на основе разнообразных источников информации переосмыслены изменения, происходящие в системе питания жителей изучаемого региона в наши дни;

6. определена роль государственной защиты и неофициальных организаций по сохранению традиционных продуктов питания.

Теоретическая значимость. В современных условиях изучение традиций в питании способствует обогащению современных национальных кухонь не востребованными элементами, восстановлению забытых традиций. Исследование кухни Северной Италии помогает получить более полное представление об особенностях развития средиземноморской (в итальянском варианте) цивилизации.

Практическая значимость. Основные положения диссертационной работы могут привлекаться для дальнейших исследований; использоваться при разработке спецкурсов, учебных и методических пособий по этнографии и культуре питания европейцев. В современных условиях изучение традиций в питании способствует обогащению современных национальных кухонь невостребованными элементами, сохранению забытых традиций. Исследование кухни Северной Италии помогает получить более полное представление об особенностях развития средиземноморской (в итальянском варианте) цивилизации. Материалы, полученные в результате исследований, неоднократно использовались при проведении курса лекций «Культура питания народов мира» (Московский финансово-промышленный университет 2010-2014 гг.) для популяризации элементов северо-итальянской кухни с целью обогащения отечественной культуры питания.

Апробация работы. Авторские материалы и основные выводы работы были апробированы на конференциях различных уровней, в т.ч. международных: конференция «Ломоносов-2008», Москва, апрель 2008 г.; Университет Франсуа Рабле и Европейский институт истории и культуры питания (ИЕНСА) «История продуктов питания», г.Тур, Франция (ноябрь, 2008); конференция “Terra Madre” «Традиции в питании разных народов мира», организованная движением «Slow Food», ноябрь 2009 г.; форум Европейского института истории и культуры питания «Гастрономический туризм», ноябрь 2009 г.; Международная выставка индустрии гостеприимства «ПИР», форум «Итальянская кухня», Москва, 2010 г.; международный научный конгресс, секция «Развитие индустрии гостеприимства в современных экономических условиях» (Московский финансово-промышленный университет, апрель 2013 г.). Результаты исследовательской работы были отражены в следующих публикациях

автора¹ (в том числе в изданиях, рекомендованных ВАК), общим объемом 4 п.л.

Источники

Источники, проанализированные по теме диссертационной работы, можно разделить на следующие группы: полевые материалы, кулинарные книги, произведения писателей, начиная с античных авторов, периодическая печать, воспоминания путешественников и путеводители по северным областям Италии.

Собственные полевые материалы, собранные за 2007-2013 гг.

Первое ознакомление с итальянской кухней, ее разнообразием, традициями, областными особенностями произошло в ходе поездки в Италию в августе 2007 г., во время которой удалось собрать материал о различиях в культуре питания в основных регионах Италии. Исследование охватывало 7 областей (12 городов) страны, в том числе, Милан, Геную,

¹ Ursegova M. Balsamico, "L'oro nero" dei re // Corriere della sera. 10.01.2009. P. 13. [Электронный ресурс] URL: http://www.ampeleia.it/site/news/attach/cor_di_bo.pdf (последнее обращение 28.01.2014); тезисы доклада «Традиции в пище Центрального региона Италии на рубеже XX-XXI веков», опубликованные в результате выступления на Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2008» [Электронный ресурс] URL: http://www.lomonosov-msu.ru/archive/Lomonosov_2008/Ursegova.pdf (последнее обращение 28.01.2014); Урсегова М.В. Таинственная кухня средиземноморского побережья // HoReCa, №8 (10) август 2009. С. 22-28. Она же. Особенности организации системы питания итальянцев (на примере Северной Италии) // Кафедре этнологии МГУ – 70 лет. Сборник научных статей. М., 2010. С. 177-197; она же. История этнологического и социоантропологического изучения питания: краткий обзор // Этнографическое обозрение (№1), 2011. С. 67-75 (журнал из Перечня ВАК). Она же. История изучения антропологии питания // Прошлое и настоящее этнологических исследований. Сборник научных статей, посвященный 300-летию со дня рождения М.В. Ломоносова. Отв. ред. Никишенков А.А. М., 2011. С. 103-116; Калмыкова М.В. Роль "сагр" (праздников) в сохранении пищевых традиций в Италии // X Конгресс этнографов и антропологов России. Современный город в социально-культурной модернизации России. Москва, 2 - 5 июля 2013 г. Тезисы докладов. М. 2013, С. 138; Калмыкова М.В. Средиземноморская диета // Общепит: бизнес и искусство. М. 2014 (1). С.56-62.; она же. Пища в обрядах жизненного цикла населения Северной Италии (на примере свадебной трапезы) // Этносоциум и межнациональная культура. №10 (64) 2013. С. 147-153. (журнал из Перечня ВАК); она же. ЭВОЛЮЦИЯ ПИТАНИЯ ЖИТЕЛЕЙ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ В XX В. // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики (№ 2), 2014. С. 73-79. (журнал из Перечня ВАК); ПРИРОДНЫЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ // ЖУРНАЛ СОЦИОЛОГИИ И СОЦИАЛЬНОЙ АНТРОПОЛОГИИ. Санкт-Петербург, Том XVII № 1 (72) С.59-69 (журнал из Перечня ВАК); Калмыкова М.В. Базовые продукты и блюда в пище итальянского этноса // Этносоциум и межнациональная культура. №3 (81) 2015. С. 174-179. (входит в перечень ВАК)

Верону, Падую, Венецию, Флоренцию, Пизу, Рим, Неаполь, Фавиньяну, Палермо, Равенну.

Работа над темой продолжилась, когда у автора появилась возможность поехать на полугодовую стажировку в Болонский Университет (сентябрь 2008г. - февраль 2009г.), которая позволила приобрести не только теоретические знания проблемы, но и увидеть на практике процесс приготовления блюд итальянской кухни, особенности региональных кухонь, отличия и общие черты итальянской гастрономии. Будучи участником магистерской программы «История и культура питания» на историческом факультете Болонского Университета, диссертантка посещала лекции по специальности. На них рассматривались проблемы современного питания итальянцев, вопросы социологии питания, технологии приготовления пищи, представления традиционных блюд в средствах массовой информации, юридической защиты итальянских продуктов, программы гастрономического воспитания детей в школах и т.д. Отмечу курсы миланского социолога Роберты Сассателли, гастрономического критика Хельмута Файлони, историка Массимо Монтанари, журналиста Роберто ла Пире, повара Массимильяно Поджи. Как правило, в конце каждого занятия проходило свободное интервьюирование лекторов по интересующим автора диссертации вопросам, а также итальянских студентов, посещавших эти курсы. Помимо лекций в ходе учебы происходили конференции, коллоквиумы, международные встречи, проводились выставки и гастрономические форумы. Данная магистерская программа давала самое широкое представление о своеобразии итальянской кухни.

Ценные материалы по истории быта и питания (разведение оливок, винограда, кулинарные процессы, прием гостей, праздничная кухня, основные блюда, меню) были получены в ходе свободных интервью. В них были задействованы как студенты Университета Болоньи Антония Мески (29 лет, Кунео, Пьемонт), Федерика Фести (26 лет, Больцано, Трентино), Андреа Скарамучцо (25 лет, Венеция, Венето), так и профессионалы-

практики, занимающиеся приготовлением и продажей пищи. Например, Марина Пианиджани – хозяйка траттории в Ферраре, Мариалуиза Доссо (менеджер в болонском продовольственном магазине), Пьер Луиджи Мазелли - производитель традиционного бальзамического уксуса, повар из Пармы Пьетро д'Алессо, рассказавший о происхождении и способе приготовления традиционного итальянского продукта *кулателло*. Важные сведения я получила от Фабио Момоло (шеф-повар в г.Абано-Терме). Отмечу, что опросы были проведены, как у городских, так и у сельских жителей. С местными производителями продуктов из области Эмилия-Романья можно было свободно побеседовать на местных осенних гастрономических фестивалях в г. Модене, Болонье.

Основными интересовавшими меня вопросами при проведении интервью были: употребление производимых продуктов, сезонная частота использования того и иного продукта; соотношение покупных и произведенных самостоятельно продуктов; основные виды блюд и изделий; технология их приготовления; способы хранения продуктов; сроки сбора плодов при наличии хозяйства; способы их употребления; особенности рациона возрастных поколений; праздничные блюда; ритуальные блюда.

Полезной стала поездка в музей под открытым небом «Terramara di Montale» (Эмилия-Романья). В нем экспонируются жилищные и хозяйственные постройки, мебель, посуда. Каждые выходные в музее проводятся познавательные мероприятия для туристов.

В 23-27 октября 2008 г. в качестве наблюдателя я посетила гастрономическую выставку в Турине (Северная Италия) «Салон вкуса», организованной ассоциацией «Slow Food», на которой были представлены продукты из всех регионов Италии, приготовленные по традиционным технологиям. Экспозиции были организованы по областям, каждую из которых представляли производители основных специалитетов: сыры, мясо, овощи, фрукты, мука, рыба, оливковое масло, кондитерские и макаронные изделия. Это давало возможность сравнить производство продуктов в

различных областях страны. В ходе посещения выставки мною было опрошено около 50 производителей продуктов питания северо-итальянских областей, проведена фото- и видео-съемка основных интервью, дегустаций, что представляет собой ценный этнографический материал для разработки темы по традиционному питанию в этом регионе. Наблюдения и опросы позволили сделать выводы о стремлении итальянских производителей сохранять и развивать местные традиции изготовления продуктов питания. Особо хочется отметить интервью, взятое у Массимо Дзивьери - представителя образовавшейся в середине 1990-х гг. ассоциации фермеров «Гранда» (Пьемонт). Он был удостоен премия «Golosario» в 2009 году. Информаторы подробно рассказывали о процессе выращивания скота, корме, давали подробные сведения о различных породах. Интересные сведения были получены в г. Виченца от Маурицио Радино о производстве кукурузы в области Венето. Сейчас из кукурузы выпускаются конфеты, варенье, печенье, эти продукты пользуются большой популярностью. Эти сведения важны для анализа темы по инновациям и преемственности традиций в питании.

В это же время в Турине проходила международная встреча в рамках сети «Терра Мадре», на четыре дня объединившая представителей продовольственных сообществ, поваров, ученых и молодых специалистов со всего мира, деятельность которых направлена на продвижение продуктов питания местного производства, использующего исторически сложившиеся традиции и методы изготовления. В ходе этого международного форума прошли тридцать конференций, на которых ученые из разных стран мира читали лекции по развитию гастрономических знаний и традиционным способам производства продуктов. У участников конференций была широкая возможность обмена опытом, новыми подходами в изучении проблем питания.

Магистерская программа «История и культура питания» предусматривала также ознакомление с традициями французской кухни. Для

этого была организована месячная стажировка в Университете им. Франсуа Рабле в городе Тур. Помимо слушания курса лекций по теме специализации, я стала участником интереснейшего коллоквиума «Картофель: от Возрождения до XXI века: история, общество, экономика, культура», проходившего в Туре 18-20 ноября 2008 г., а также посещала конференции форума «Питание и культура» (21-22 ноября 2008 г).

Обе конференции были организованы Европейским Институтом по истории и культуре питания (L'ИЕНСА), который был создан в 2000 г. и сейчас является крупнейшим исследовательским центром по данной теме в Европе. Именно тогда Министерство образования Франции впервые целенаправленно выделило финансы для научного анализа истории и антропологии питания.

За годы функционирования этого института была собрана значительная библиотека по антропологии и истории питания, открытая для студентов магистерской программы. Отмечу, что сбор теоретического материала в значительной степени был проведен мной именно в библиотеке L'ИЕНСА. Большую роль в моей работе сыграл также исследовательский центр по антропологии питания (ODELA), расположенный в Барселоне, руководителем которого является культурный антрополог Х. Контрерас, координатор магистерской программы по истории и культуре питания в Испании, являющейся составной частью болонской магистерской программы. Богата материалами по теме и библиотека города Модены (библиотека Delfini) и Болоньи (Sala Borsa). Анализ изученных в библиотеках источников проведен в разделе «Историография».

По итогам проведенной работы 2008 г. были сделаны две публикации¹.

Стажировка по магистерской программе «История и культура питания» удачно сочетала в себе получение теоретических знаний по теме и практических занятий, на которых можно было наглядно увидеть процесс

¹ *Ursegova M. Balsamico, "L'oro nero" dei re // Corriere della sera. 10.01.2009. P. 13; Ursegova M. La perception de la cuisine française à l'étranger. Le journal de l'Université de Tours. 01. 2009.*

приготовления блюд, особенности специалитетов отдельных областей Италии, узнать больше о традиционных блюдах, новациях в приготовлении пищи.

Помимо подобного рода практических занятий, во время стажировки у диссертанта была возможность использовать стационарный метод сбора полевого этнографического материала, увидеть и поучаствовать в повседневном приготовлении пищи в обычной итальянской семье, в которой она жила в течение полугода. Семья Карро – традиционная семья, живущая в г. Модена (Эмилия-Романья): глава семьи - Гаэтано Карро (уроженец Апулии) – реставратор, его жена Сильвия Барбьери – воспитатель в детском саду, дедушка Уго Барбьери – врач, бабушка Лизабетта Сера – литератор, две дочери Марина и Эуджениа 17 и 14 лет, старшая из которых планирует стать кондитером. В семье выражено итальянское отношение к еде: 3-4 часа в день затрачивается на приготовление пищи, используются местные продукты, меню трапез весьма разнообразно. Пребывание в итальянской семье давало возможность сравнить повседневную пищу с праздничной. В приготовлении специальных праздничных блюд особенно наглядно проявляются давние традиции итальянской кухни, стремление к их сохранению.

Во второй половине ноября 2009 г. в г.Тур (Франция) состоялся пятый гастрономический форум «Питание и культура», сопровождавшийся гастрономической выставкой, мастер-классами. На этой выставке были представлены производители из Франции (Центральный и Северный регион), Испании (Каталония, Страна басков), Италии (Сардиния, Пьемонт, Ломбардия). Ярмарка была организована как в Турине, зонирование – региональное. Были проведены интервью с итальянскими кондитерами, производителями сыров.

В июле и августе 2010-2013 гг. были проведены исследования региона Венето (г.Абано-Терме, Верона, Падуя). Были взяты интервью у владельцев остерий и трапторий, шеф-поваров, обслуживающего персонала, местных рыбаков долины р.По.

Таким образом, для написания работы был собран обширный полевой материал (стационарный метод сбора полевого этнографического материала, интервью, опросы, фото-видео данные), теоретические данные (работа в библиотеках, в муниципальном архиве г. Болоньи под руководством профессора Антонеллы Кампанини, участие в конференциях, выставках). Полевой материал подтвердил, что в современном рационе сохраняются пищевые традиции, но в разной степени модифицированные.

Античные авторы

В исследовании речь пойдет об исторической эволюции кухни представляемого региона. Неизменные природные условия и культурно-этническая близость современных итальянцев к древним римлянам позволяли рассматривать последних как наиболее глубокий исторический базис, на котором развивалась культура приготовления и потребления пищи. Некоторые приемы и методы приготовления пищи современной итальянской кухни почти без изменений сохраняются в Италии столетиями. Для того чтобы проанализировать культуру питания населения в античные времена, необходимо ознакомиться с теми работами авторов того времени, где есть упоминания о хозяйственной деятельности, пищевых привычках жителей, используемых продуктах в те времена.

Тит Макций Плавт (ок. 250 – 184 гг. до н.э.) – выдающийся римский комедиограф, происходил из бедной семьи, поэтому прекрасно знал народную жизнь, отражая ее в своих произведениях. Прибыв в Рим, зарабатывал на хлеб актерским мастерством. Написал около 130 комедий, из которых до наших дней сохранилась 21¹. Наряду с общественной жизнью римского общества, современной политической ситуацией, Плавтом отражена и повседневная жизнь. Так в комедии «Купец» введен персонаж «повар». В комедии «Три монеты» речь идет о «праздничном общественном

¹ Плавт. Избранные комедии в 3 т. / Пер. с лат. Арюшкова А. М.: Терра, 1997.

обеде» в сцене четвертой¹, имеется в виду публичное угощение. В комедии «Пуниец» «повариха умеет соленья мочить»².

Марк Порций Катон Старший (234—149 гг. до н.э.) – римский политический деятель. Выходец из аристократической семьи, занимал различные высшие военные и административные посты. Получил наибольшую известность, оказавшись в должности цензора, что отразилось в его прозвище «Цензор». Провел несколько законов, позволивших стабилизировать политическое и экономическое положение в стране. Более всего известно его сочинение «О сельском хозяйстве»³. В этом сочинении сделаны первые в собственной римской историографии попытки систематизировать правила, регламентирующие проведение земледельческих работ, садоводство, огородничество, скотоводство, виноделие и т.д., причем сообщаются практические наставления, медицинские рецепты, а также слова заговоров.

Марк Теренций Варрон (116 – 27 гг. до н.э.) – крупнейший и наиболее плодовитый римский ученый-энциклопедист. Выходец из сословия всадников, он занимал многочисленные военные и административные посты. В моем исследовании я подробнее остановлюсь на его труде «О сельском хозяйстве»⁴, в котором содержатся практические советы по ведению сельского хозяйства. Уже при жизни Варрон пользовался непререкаемым авторитетом, а его научные познания остались в античную эпоху по большей части непревзойденными.

Квинт Гораций Флакк (65-8 гг. до н.э.) – поэт, сын вольноотпущенника (сборщика налогов). Состоял на военных и гражданских должностях. Автор книги «Сатиры»⁵, вышедшей в 30 году. Он высмеивает пороки и заблуждения, изображает жизнь и людей такими, каковы они есть в действительности. При описании роскошных обедов, на которых ему

¹ Там же. Т.2. С. 470.

² Там же. Т.3. С. 240.

³ Катон. О земледелии // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. М.: Сельхоз. лит., 1957.

⁴ Варрон. О сельском хозяйстве // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. - М.: Сельхоз. лит., 1957.

⁵ Гораций. Собрание сочинений. СПб, Биограф. институт: студия биографика, 1993.

приходиться бывать, он с грустью вспоминает обычный бедняцкий стол, «бобовую похлебку» и т.д.

Колумелла (1 в. н.э.). – известный римский писатель и агроном из Кадиса (Испания). Автор сочинений о сельском хозяйстве («De re rustica», около 42 г.), садоводстве («De arboribus»), в которых раскрываются принципы управления загородным поместьем. Это классические образцы литературы о сельском хозяйстве. В своем главном сочинении — трактате «О сельском хозяйстве»¹ Колумелла подробно, со ссылками на собственный практический опыт, опыт своего дяди Марка Колумеллы и на труды своих римских и греческих предшественников — в частности, Цельса, рассказывает об основах сельскохозяйственной деятельности и дает адресату трактата, некоему Публию Сильвину, множество полезных советов. Трактат состоит из 12 глав (книг), написан легким слогом в прозе. Колумелла рассматривает в трактате виноделие, выращивание маслин, разведение крупного и мелкого скота, птицы и рыбы, пчеловодство, возращивание плодовых и лесных деревьев в питомниках, посадку их и обрезку.

Плиний Старший (23 г. н.э. – 79 гг.) — под этим именем известен Гай Плиний Секунд, римский писатель-эрудит, автор «Естественной истории»². Родился он на Севере полуострова, в Комо (лат. Comum), в цветущей римской колонии в Верхней Италии (Цизальпинская Галлия). Участвовал в разных походах: побывал на Дунае, в Бельгии (VII, 17, 76). Продолжительное пребывание в заальпийских регионах дало ему возможность собрать о них немало сведений о жизни в других странах.

«Естественная история» Плиния — настоящая энциклопедия, в своей работе он пишет об астрономии, физике, географии, ботанике, зоологии, антропологии, медицине, сельском хозяйстве, пользе или вреде различных продуктов, минералогии, металлургии. Написанию этого колоссального труда предшествовала трудоемкая подготовительная работа.

¹ Колумелла. О сельском хозяйстве // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. М.: Сельхоз. лит., 1957.

² Плиний. Естественная история // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. - М.: Сельхоз. лит., 1957.

Марк Валерий Марциал (ок. 40 – ок. 102 гг.) – классик римской эпиграммы. Родился в Испании. Впоследствии переехал на италийскую территорию. Автор «Эпиграмм»¹, в которых показал падение нравов знати Римской империи, и в первую очередь ее столицы. Он отражает свое отношение к современной ему жизни, к окружающим его людям. Марциал проявил интерес к фиксации бытовых деталей, в том числе, подробному перечислению употребляемых продуктов. Пользовался популярностью на протяжении, как всей поздней античности, так и в последующие времена (особенно в эпоху Возрождения), а его произведения цитировались в самых удаленных уголках страны.

В целом отмечу, что латинских авторов больше всего интересовала хозяйственная деятельность, развитие земледелия, а не кухня определенного региона, и все же эти произведения являются важными источниками по эволюции питания в изучаемом регионе. Определенную пользу принесло также ознакомление с творчеством итальянских писателей эпохи Возрождения: Аретино, Боккаччо, Саккети и др., а также писателей Нового времени (Гольдони, Казанова, д'Аннунцио и др.)

Кулинарные книги

Кулинарное искусство, по мнению Ю.М. Лотмана, принадлежит к тем граням истории, которые на миг вспыхивают и тут же исчезают, почти не оставляя следов. Однако кулинарные книги сохраняют свидетельства создания блюд на века.

Одной из древнейших книг об итальянской кухне является «Книга о кухне» (*Liber de cocina*), написанная предположительно на юге страны, в Неаполе в конце XIII в., вплоть до конца XV в. она была известна по всей

¹ *Марциал. Эпиграммы / Пер. с латыни Петровского. М.: Художественная история, 1968.*

Италии, а также во Франции и Германии¹. В книге дается рецептура блюд чуть ли не всех областей Италии. Европейский успех книги объясняется тем, что она была написана на латыни.

С точки зрения практического применения она неудобна в применении, так как в рецептах не сообщается количество ингредиентов и их объем. В книге упоминаются такие названия как пармский пирог, генуэзская кухня, ломбардская смесь.

Важно отметить, что первая отдельно составленная книга по северному региону (Пьемонт) появилась только в XV в. Сборник «Кухонное дело» написан поваром при Савойском дворе Шикаром. В то время Пьемонт формально принадлежал Италии, но в действительности область была населена французами, это находит отражение в названии блюд.

Становление итальянской модели питания произошло во второй половине XV в. и связано с именем Мартино де Росси, который долгое время работал на Севере страны, в Ломбардии. Он написал книгу «Кулинарное искусство». Этот труд посвящен разработке новой кулинарной методики, автор заложил идею смешения и взаимовлияния локальных кухонь.

В Венеции в 1570 г. была опубликована работа «Труд»² Бартоломео Скаппи, где автор поясняет, что посвятил его «рассмотрению доступных круглый год продуктов питания, потребляемых в Италии». Интересно увидеть отличия в приготовлении блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, в изготовлении сыров, использовании различных фруктов в кухне Юга и Севера страны. Один рецепт носит название «итальянский» («овощная похлебка по-итальянски»). Широко представлена генуэзская, венецианская кухня.

В кулинарных книгах XVII-XIX вв. авторы редко сравнивают между собой кухни разных областей Италии, а наоборот стремятся подчеркнуть региональные кулинарные особенности. В этот период сборники рецептов

¹ *Каппати А., Монтанари М.* Итальянская кухня. История одной культуры. М.: Новое литературное обозрение, 2006. С. 23.

² *Scappi B.* Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V (Venezia: Tramezzino, 1570. Reprint Sala Bolognese). Forni, 1981.

почти не печатают, опыт передается устно. В Европе в это время воцаряется французская кухня, которая в Италию доходит через северо-запад, через Пьемонт.

В книгах, издававшихся после объединения Италии (1870 г.), появляются описания блюд, которые готовились специально для сельских праздников и ранее не знакомых горожанам. Благодаря этим книгам кухня деревень становится популярной и в городах.

Роль городской культуры питания в Италии также отмечена в этих книгах. Примечательно, что в отличие от многих стран, где именно деревня является хранителем местных традиций, городская кухня здесь является важным фактором сохранения традиционной модели питания, т.е. город не «деэтнизирует» сельские кулинарные привычки.

В XIX в. важную роль в возобновлении публикации кулинарных книг сыграла работа Пеллегрини Артузи¹. Большую часть рецептов он приводит из знакомого ему города Болоньи. Автор выделяет два блюда из всех перечисленных в книге, называет их истинно «итальянскими» - «тортеллини» (паста с начинкой из мяса, овощей, сыра и др., напоминающая по форме пельмени) и отварное мясо.

Быстрый рост сети железных дорог в стране способствовал взаимопроникновению региональных кухонь, подтверждение чему можно найти в сборниках кулинарных рецептов.

В период фашистского режима в Италии (1922-1943) публикуется карта важнейших гастрономических блюд итальянских областей. Турист может найти лучшее, что предлагает пищевая промышленность.

В этот период почетное место в кулинарной карте Италии занимают южные регионы. Дело в том, что средиземноморскому региону отводилась роль центра Западной цивилизации².

¹ Artusi P. La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Torino: Einaudi, 1970.

² Каппати А., Монтанари М. Цит. соч. С. 28.

В сборниках рецептов уже пишут о средиземноморской диете. Например, американский врач Кейз опубликовал книгу в 1962 г. под названием «Как хорошо есть и хорошо себя чувствовать»¹, подразумевая под здоровой пищей кухню южно-итальянских регионов. Рецепты предлагают облегченный вариант блюд без добавления сливочного масла, яиц, колбас. Это противоречит ранее изданным рецептам блюд северо-итальянского региона. Питаться по-итальянски становится модно и полезно.

Рассмотрим недавно изданные книги рецептов, в том числе, итальянские. Такие книги могут быть посвящены кухне отдельных регионов страны или, например, праздничным блюдам.²

К 2004 г. была завершена серия работ, начавшаяся еще в 80-е годы по инициативе муниципалитета Равенны по региональной кухне Северной Италии под руководством журналиста Г. Готти³, который часто пишет статьи в путеводители, изучает материальную культуру. В том числе вышли книги по гастрономии долины р. По, миланской кухне, кухне Романьи и Вероны, всего было издано 28 книг. Помимо описания традиционных продуктов этих территорий (салаты, овощи, фрукты, грибы, рыба), перечисления рецептов блюд, даются и общие сведения об этих областях: население, идентичность, традиционные праздники.

Интерес к итальянской кухне растет и в России. Так, в 2001 г. вышел сборник рецептов А. Орловской «Кулинария Европы для гурманов. Блюда Португалии, Франции, Испании, Италии»⁴. Автор знакомит читателей с особенностями кулинарии этих стран, приводит около 300 рецептов различных блюд, доступных для использования.

¹ Keys M. *Mangiar bene e stare bene*. Padova: Piccin, 1962. 346 p.

² *Cucina moderna. Piatti di festa: Speciale Natale*. Dicembre, 2008.

³ Gotti G. *La cucina Milanese*. Padova: Franco Muzzio Editore, 1998; Pozzetto G. *La gastronomia del parco del Po*. Padova: Franco Muzzio Editore, 1997; Pozzetto G. *Cucina di Romagna*. Roma: Franco Muzzio Editore, 2004. Boni A. *Cucina regionale italiana*. Milano: Arnoldo Mondadori Editore, 1988.

⁴ Орловская А. *Кулинария Европы для гурманов: блюда Португалии, Франции, Испании, Италии*. Спб.: Невский проспект, 2001.

Заметим, что рецепты, приведенные в отечественных изданиях, схожи¹. Макароны, овощи, супы, подборка вин к блюдам. Подчеркивается полезность и легкость в приготовлении блюд.

Интересным представляется сборник рецептов «Кухня Италии»². Книга знакомит с кулинарными традициями, наиболее интересными блюдами и напитками всех областей Италии. В работе выделяются области и перечисляются самые характерные их блюда. В том числе, во введении рассматривается кухня Древнего Рима, средних веков и Ренессанса, защита итальянских продуктов (DOP, IGP).

«Традиционная, простая, легкая кухня» - именно такой образ гастрономии Италии сложился за рубежом, не только в нашей стране.

Марко Черветти, шеф-повар одного из ресторанов в центре Москвы – уроженец Северной Италии и большой ее знаток, в 2005 году издает своеобразное руководство для «гастрономического туризма», исторический и культурологический очерк итальянской кухни. В книге собраны рецепты всех областей, от Пьемонта до Сицилии, повествование сопровождается цветными фотографиями, живописью, тоновыми иллюстрациями. В тексте встречаются отсылки к разным периодам «если сегодня уже мало кто соблюдает пост, то вплоть до начала XX века он выполнял очень важную функцию в обществе и этикете» или «по числу блюд современный Пьемонт вряд ли уступит римлянам».³

В 2007 г. на русском языке вышла подробная книга повара Дж. Оливера «Моя Италия»⁴. Большинство рецептов блюд - из южных областей Италии. Книга ориентирована на читателя, заботящегося о своем здоровье. Интересны замечания автора во вступлении: «меня восхищает итальянская “региональность”». Итальянцы никогда не забывают, откуда

¹ См.: *Зубакин М.* Секреты итальянской кухни. М: Терра. 2004; *Некоркина Ю.Л.* Вкусная Италия. Кулинарное путешествие русской итальянки. М.: Центрполиграф, 2007; *Зыкина О.* Итальянская кухня. М.: Эксмо, 2007.

² *Лазерсон И. Синельников С., Соломоник Т.* Кухня Италии. Кулинарный путеводитель. М.: Центрполиграф, 2004.

³ *Черветти М.* Гурманиада. Италия : кулинар. путеводитель. М. : Изд-во Независимая газ., 2005.

⁴ *Оливер Д.* Моя Италия. М.: Кукбукс, 2007. 320 с.

именно они родом, а когда речь заходит о приготовлении еды, слово “регион” они меняют на слово “деревня”, потому что уверены, что именно в их деревне готовят лучше всего». Автор отмечает, что до сих пор в деревнях идет обмен продуктами: сыр меняют на консервированные овощи или граппу (итальянский виноградный алкогольный напиток).

В 2008 г. была опубликована работа «Современная итальянская кухня» Дж. д’Акампо¹. Автор – шеф-повар с юга Италии, поэтому он практически не приводит рецептов блюд северных областей, сосредотачивая внимание в основном на рыбных блюдах, морепродуктах, приводит большое количество рецептов с овощами. Говорит он и о структуре построения меню, отмечая, что в последние годы северные регионы многое переняли из южных традиций. Это объясняется, в частности, миграциями населения в северные регионы.

Фабрицио Фатуччи в 2013 году выпустил книгу «Моя итальянская кухня: от классики до модерна»². В книге автор, шеф-повар итальянского ресторана характеризует сложившиеся стереотипы об итальянской кухне, дает свою точку зрения: использование тех или иных ингредиентов в блюдах, варианты сервировки стола, режим питания итальянцев. Фатуччи Ф. удалось сформулировать общие черты настоящих итальянских блюд. В книге демонстрируется поэтапное приготовление сложных блюд, автор придает традиционным блюдам новую жизнь, интерпретируя классические варианты приготовления.

Таким образом, к началу XXI в. имеются тщательно разработанные рецепты блюд, технологии их приготовления, а в последние десятилетия происходит адаптация промышленных продуктов в традиционную культуру питания.

¹ Д’Акампо Д. Современная итальянская кухня. Fantastico! М.: Эксмо, 2008.

² Фатуччи Ф. Моя итальянская кухня : от классики до модерна. Москва : Ресторанные ведомости, 2013.

Периодические издания

В настоящее время выпускается масса печатной продукции о культуре питания. Отдельные номера журналов и газет могут быть посвящены отдельным видам продуктов, другие – кухне отдельных регионов и даже городов (Болонья, Турин), третьи – блюдам праздничного стола и т.д.

Ежемесячный журнал «Современная кухня»¹ часто публикует рецепты нестандартных блюд. В номерах этого журнала читатели узнают о вегетарианской лазанье, белом бальзамическом уксусе, внедренном в массовое производство всего несколько лет назад.

В воскресных номерах ведущих газетных изданий страны («Ла Stampa», «Республика», «Иль Фольо») есть специальные разделы, посвященные кулинарии: в них речь может идти о ресторанах, рецептах блюд с акцентом на традиционный характер выбранных продуктов. Разделы по гастрономии чаще всего находятся в конце изданий, обращены к женщинам и являются частью темы «твой досуг». К некоторым газетам выпускаются приложения «Лучшая кухня областей» («La grande cucina regionale» к газете «Коррьере делла Сера»; «Il Gusto» к газете «Ла Stampa»), построенные по типу путеводителей. В них, в том числе, перечисляются ближайшие гастрономические события: фестивали еды, выставки продуктов, дегустации, программы «сагр» (праздников в деревнях и городах).

Актуальны статьи в периодических изданиях о местных продуктах, находящихся под особой защитой ассоциации «Slow Food» (*L'Italia dei presidi. Guida dei prodotti da salvare*).

Колонки, посвященные гастрономии печатаются практически во всех крупных газетах и журналах, но, как правило, имеют коммерческий подтекст.

Статистические данные

¹ Cucina moderna. - Verona: Mondadori.

Немаловажную роль в данном исследовании сыграли опубликованные Национальным статистическим институтом Италии (ISTAT) сборники и электронные ресурсы: “Noi Italia”¹ («Мы – Италия»), “Italia in cifre”² («Италия в цифрах»), переписи населения³.

Анализировалась информация, опубликованная Национальным статистическим институтом Италии на официальном портале «[istat.it](http://www.istat.it)», в том числе, раздел «Здоровье и здравоохранение» многоцелевого обследования «Аспекты повседневной жизни». Подраздел «стиль питания» изучался по каждому региону Севера Италии отдельно: Пьемонт⁴, Валь д’Аоста⁵, Лигурия⁶, Ломбардия⁷, Трентино-Альто Адидже⁸, Венето⁹, Фриули-Венеция Джулия¹⁰, Эмилия-Романья¹¹. Данные представляют собой таблицы, где отображены ответы на вопросы о питании населения по годам (с 1993 по 2012 гг.). Опубликованы следующие ответы (на 100 человек с одинаковыми характеристиками): жители старше трех лет, употребляющие обильный и

¹ Noi Italia. Istituto nazionale di statistica. Roma: ISTAT, 2013. 286 p.

² Italia in cifre. Istituto nazionale di statistica. Roma : ISTAT, 2012. 36 p.

³ Национальная перепись населения. 15° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni. 9 ottobre 2011 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.istat.it/it/censimento-popolazione/popolazione-2011> (дата обращения 12.05.2013).

⁴ [Электронный ресурс]: URL

http://www.istat.it/it/piemonte/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=5,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013).

⁵ [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/valle-d%27aosta-vall%C3%A9-d%27aoste/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=14,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013).

⁶ [Электронный ресурс]: URL

http://www.istat.it/it/liguria/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=16,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013).

⁷ [Электронный ресурс]: URL

http://www.istat.it/it/loMBardia/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=21,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013).

⁸ [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/trentino-alto-adige/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=34,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

⁹ [Электронный ресурс]: URL

http://www.istat.it/it/veneto/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=39,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013).

¹⁰[Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/friuli-venezia-giulia/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=47,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

(дата обращения 12.05.2013).

¹¹ [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/emilia-romagna/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=52,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

легкий завтрак; питающиеся в обеденный перерыв дома, на работе, в ресторане, в баре, в столовой; и считающие обед главной трапезой; и, считающие ужин основной трапезой.

Исследование проводилось выборочно. Оно является частью интегрированной системы социальных исследований Национального статистического института Италии. Опрос проводился каждый год в ноябре с 1993 по 2003 годы. В 2004 году его не было в связи с модификацией системы, с 2005 года проводится каждый год в феврале. Исследование ведется в форме анкетирования, ежегодно опрашивается 19 тысяч человек. Информация имеет большое значение, так как позволяет познакомиться с суждениями и привычками населения в широких хронологических рамках.

Также в работе были использованы данные о семейных расходах жителей Италии. Целью исследования Национального статистического института Италии являлось выявление затрат населения на продукты питания, транспорт, коммунальные услуги и т.д. Ежегодное обследование проводится с 1997 г. Включает в себя опросы 23000 семей.

Информацию о диетических привычках населения можно найти в опросах жителей старше 14 лет, проведенных «Eurisko». В настоящее время «Eurisko» является основным институтом в Италии, проводящим исследования о потребителях. Результаты были опубликованы в марте 2010 г. по случаю конференции в Бергамо¹ в рамках выставки «Cooking Expo». В выборку попали в основном жители Севера Италии в связи тем, что ярмарка проводилась на севере страны, в Ломбардии. Сбор данных проходил в форме интервью, анкетирования, интернет-опросов. Особый интерес представляют разделы о критериях выбора продуктов питания, предпочтениях региональной кухни, отношении к средиземноморской диете.

В работе использовались также данные о каналах продаж продуктов питания, доли готовых к употреблению продуктов на пищевом рынке. Эти

¹[Электронный ресурс] URL http://www.fipe.it/files/ricerche/2010/tsunami_ok_2010.pdf (дата обращения 12.05.2013).

показатели были опубликованы Институтом изучения сельскохозяйственного и продовольственного рынка *Ismea*¹.

Воспоминания путешественников

Апеннинский полуостров притягивает путешественников, воспоминания которых переполнены впечатлениями от красоты природы и архитектуры, теплого климата, в совокупности дающих ощущение полноты жизни. Конечно же, кулинарные традиции не остаются незамеченными в таких работах.

В первой половине XX в. по Северной Италии путешествовал искусствовед, писатель П.П. Муратов, написавший работу «Образы Италии»². Он отмечает, что «никакое другое место не может сравниться с Болоньей по изобилию, разнообразию и дешевизне всевозможной снеди; итальянцы недаром называют ее «жирная Болонья»³. По воспоминаниям становится очевидным, что автор больше благоволит Северу страны (живут здоровые люди), чем Югу.

В кулинарных воспоминаниях Гёте, который путешествовал по Италии в конце XVIII в., описывается бледность женщин, связанная с излишним употреблением кукурузы на Севере Италии⁴.

В 1935 г. кулинар Паоло Монелли опубликовал книгу «Путешествующий обжора»⁵. Он описал множество толстяков, которые проживали преимущественно на Севере Италии.

В последнее время часто мы слышим о недовольных отдыхающих, вернувшихся из итальянского путешествия. Связано это со спецификой

¹ [Электронный ресурс] URL <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/346> (дата обращения 12.05.2013).

² Муратов П.П. Образы Италии. Т. III. М.: Галарт, 1994. 592 с.

³ Там же. С. 121.

⁴ Гете И.-В. Первое итальянское путешествие. Второе итальянское путешествие. Второе пребывание в Риме с июня 1787 до апреля 1788 гг. Пер. Манн Н. // Гете И.-В. Собр. соч., 9 т. М.: Худ. лит, 1980.

⁵ Monelli P. Il ghiottone errante: viaggio gastronomico attraverso l'Italia. Milano: F.lli Treves, 1935.

предприятий общественного питания, расположенных в туристических местах, где обслуживание подчинено, скорее, количеству, а не качеству.

Путеводители по Северным регионам

Путеводителей разных эпох по Италии много и они крайне детальны – есть общие по стране, по каждой провинции в отдельности, по крупным городам, по важнейшим достопримечательностям, по кулинарии и виноделию отдельных регионов.

Большинство путеводителей на итальянском языке составлено «Итальянским туристическим клубом», в том числе, и «Пьяченца и окрестности. От По до Апеннин»¹. Большой раздел посвящен гастрономии этого региона. Речь идет о традиционных продуктах данной местности, существовании консорциумов по их защите, продуктовых ярмарках, традиционных блюдах.

В 1999 г. вышел путеводитель «Гастрономический и туристический путеводитель по Эмилии-Романье»², построенный на основе данных годового мониторинга этой местности. Помимо перечисления ресторанов, производителей сыра, мортаделлы (вид колбасы), в книге дается небольшой экскурс в историю области, на ее страницах рассказывается о типичных продуктах, имеющих контроль с гарантией (DOC, IGP), выставках, перечислены гастрономические праздники.

Описания региональных яств представлены в книге «Типичные продукты итальянских регионов»³ под редакцией Клаудии Пирас. В 2010 году на основе этих изданий вышел сборник «Италия. Гастрономия»⁴ под редакцией Клаудии Пирас на русском языке. В книге по регионам описываются традиционные блюда, рецепты.

¹ Piacenza e provincia. Dal Po all'Appenino. Milano: Touring club Italiano, 1998.

² Guida gastronomica e turistica. Emilia Romagna. Roma: Gambero Rosso, 1999.

³ Medagliani E., Piras C. Specialità d'Italia. Le regioni in cucina. Koln: "Konemann Verlag", 2000.

⁴ Пирас К. Италия. Гастрономия. М.: ВВРГ, 2010. 496 с.

В 2004 г. итальянцы выпустили справочник «Вкус Италии»¹ на английском языке, предназначенный для гостей страны. Раздел «Добавки просто скрывают плохое качество» начинается с идеи о том, что: «продукты, которые для нас хороши, имеют знакомые всем названия. Например, в состав печенья входят мука, яйца, масло и сахар, эти слова мы все понимаем». Все же добавки и консерванты, выраженные непонятными словами или цифрами, указывают, по мнению итальянских авторов, на то, что производители пытаются что-то скрыть – плохое качество, старый товар и т.д. Такие продукты лучше не покупать. Только простые продукты – ваниль, травы, понятные всем, приемлемы в качестве ароматной приправы.

Критически оценивают авторы итальянской книги и разные виды жиров, признавая только три – оливковое масло (только extra vergine, т.е. высшей категории, первого холодного отжима), сало и сливочное масло. Не принимается все остальное – от растительного масла до маргарина – как продукты низкого качества и полученные путем химических процессов. «В конце концов, наши фермы производят оливковое и сливочное масло и на них выращивают свиней, но не гидрогенизируют пальмовое масло!». Любопытно, что авторы отдают предпочтение традиции, с уверенностью заявляя, что хорошие продукты производятся на местах и традиционным способом, «даже если эти методы противоречат правилам здоровья и гигиены, узаконенным Европейским союзом». «На первый взгляд небезопасные старомодные методы являются на самом деле самыми безопасными», - утверждают авторы.

Во всех путеводителях акцентируется тот факт, что с их помощью желающие смогут найти самые традиционные, самые типичные для данной местности блюда и продукты, т.к. хорошо именно все местное и натуральное, остальное неприемлемо или малопринемлемо. Авторы многих путеводителей настойчиво повторяют мысль о региональном характере кухни, объясняя это

¹ Beretta M., Stecchi G. Taste of Italy. Milano, 2004.

тем, что страна объединилась сравнительно недавно, поэтому традиции питания в регионах сильно разнятся, подчас, имея мало общего между собой.

К 1920-ым годам XX в. наблюдается изменение отношения к кухне южных регионов Италии, сегодня она - эталон легкости, символ здорового питания, место, манящее туристов со всего мира. И такого описания, как в книге К.Коллоди «Путешествие Джаннеттино по Италии»¹, мы, конечно же, не найдем: «чернота поджаренного хлеба, белесость чеснока и анчоусов, зеленоватая желтизна оливкового масла, обжаренной зелени и красные кусочки помидоров придают пицце мусорный вид, совершенно соответствующий виду продавца»².

Представленный материал позволяет проследить историческую эволюцию питания населения Северной Италии, рассмотреть хозяйственную деятельность, изучить праздничную пищу, описать процессы приготовления различных блюд.

¹ *Collodi C.* Il viaggio per l'Italia di Giannettino. Firenze: Paggi, 1886.

² *Idem.* P. 25.

Историография

§ 2. Отечественная историография

Обращение к теме питания в рамках данной работы опирается на существующий научный опыт и методологические разработки российской и мировой этнографии.

В отечественной историографии этнология питания европейцев – мало разработанная тема. В то же время, накоплен огромный материал изучения быта, питания народов, проживающих на территории нашей страны, а также на близлежащих территориях. Написано множество статей, посвященных отдельным продуктам питания, специфике питания в регионах и т.д., поэтому в работе анализируются такие исследования истории приготовления и использования пищи, то в первую очередь, с точки зрения, методологии, теоретических вопросов.

Общие вопросы методики этнографического изучения питания разработаны в главе «Пища» в монографии Г.Г. Громова «Методика этнографических экспедиций»¹. Ключевыми являются выводы автора о силе традиций: «она такова, что многие примечательные особенности местной пищи устойчиво сохраняются и тогда, когда внешние условия жизни народа давно уже и значительно изменились. Эта традиционная устойчивость некоторых видов пищи позволяет с достаточным основанием говорить об этнической специфике пищи, свойственной отдельным народам или этническим группам»².

Автор выделяет причины, по которым в значительной степени нивелируется влияние местных географических, хозяйственных и историко-культурных факторов на состав пищи населения: бурное расширение торговых связей, совершенствование способов консервации пищевых

¹ Громов Г. Методика этнографических экспедиций. М.: Изд-во Московского университета, 1966. С. 81-85.

² Там же. С. 82-83.

средств, развитие промышленности и транспортных средств доставки пищи к потребителям. В книге также дается методика, советы отечественным этнографам в изучении питания народов.

В 1981 г. вышел в свет сборник «Этнография питания народов стран зарубежной Азии»¹ под редакцией С.А. Арутюнова, в которой разработаны такие важные методологические принципы, как типология питания. В книге исследуется отражение в пище азиатских народов их этнической и социальной истории, их взаимных связей и контактов. Описываются основные блюда, напитки, специи и приправы, приводится общая характеристика особенностей каждой данной кухни. Выявляются соотношенность локальной системы питания с преобладающим хозяйственно-культурным типом, баланс ее компонентов, специфика кулинарной обработки, поведенческие, ритуальные и престижные аспекты питания.

Во введении дается определение *этнографического подхода* к изучению пищи. Этнографов еда интересует не с точки зрения технологии ее приготовления или сравнительной питательной ценности, а как явление бытовой культуры, находящееся во взаимосвязи с другими аспектами жизни, отражающее взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества².

Вводятся термины *системы и модели питания*. Первый включает в себя понятие набора основных продуктов, употребляемых в пищу, и типы блюд, приготовляемых из них, наличие характерных дополнительных компонентов (приправы), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приготовлением и приемом пищи.

В выделении *модели питания* главным является определение продукта, за счет которого обеспечивается основная калорийность пищи и в

¹ Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М. 1981.

² Арутюнов С.А. Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. С. 3.

каком виде употребляется этот продукт, а также какими продуктами и в каком виде покрывается потребность в белках.

Изучение пищи в общей системе культуры жизнеобеспечения этносов активно обсуждается в рамках различных этнографических конференций, чтений.

Материалы докладов третьего конгресса этнографов и антропологов России, состоявшегося в 1999 г. в Москве, составили основу коллективного сборника статей по этнологии питания народов Европейской России, Западной Сибири, Украины, Кавказа, Средней Азии под редакцией С.А. Арутюнова и Т.А. Ворониной «Традиционная пища как выражение этнического самосознания»¹.

Статьи основаны на полевых исследованиях, позволяющих авторам показать, как такой обыденный и повседневный компонент культуры, как пища и напитки, остается важнейшим элементом этнического самосознания. Особое внимание уделено роли питания в системе экологической адаптации.

Важен вопрос устойчивости пищевого комплекса, поднятый в статье Н.И. Григулевич «Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации»². Автор говорит о том, что устойчивость пищевого комплекса связана, во-первых, с хозяйственной деятельностью, во-вторых, с устоявшимися нормами потребления, «вписанными» в конкретную этнокультурную реальность, и, в-третьих, с длительным процессом приспособления этносов к своей среде³. В целом статьи сборника затрагивают вопрос о месте питания в формировании национального самосознания.

В 2007 г. был издан сборник «Питание в культуре этноса»⁴ под редакцией В.М. Грусмана и А.В. Коновалова по итогам шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений, проблематика которых имела в тот

¹ Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 293 с.

² Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. С. 147-194.

³ Там же. С. 153.

⁴ Питание в культуре этноса: материалы шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. Спб.: РГПУ им. А.И. Герцена, 2007.

год специфическую направленность: пища/питание в рамках традиционного хозяйства, этнографические особенности изучения кулинарных рецептов, типов питания и потребления пищи, ритуальные аспекты системы питания, музееведческие аспекты показа комплексов «пища/утварь», а также сохранение традиционных элементов питания в современной культуре.

Существенное значение для изучения темы моей работы имеют сюжеты, затронутые в статье Д.А. Баранова «Об особенностях этнографического изучения пищи»¹. Автор находит, что при анализе работ, посвященных различным аспектам системы питания какого-либо этноса, всегда встречаются утверждения о ее консервативности пищи и ярко выраженной этнической окрашенности.

В статье он оспаривает эти утверждения. Одним из оснований для представлений о консервативности еды, по мнению исследователя, послужила хорошо известная способность пищи выступать в качестве «этнической марки» того или иного народа. Эта тенденция стала особенно актуальной во второй половине XX в., когда появление ресторанов национальной кухни, конструирующих определенный гастрономический образ культуры или идентичность народа, приняло массовый характер. «Щи становятся одним из кулинарных символов русской кухни и шире – культуры, паста – итальянской»².

Но автор говорит, что тем самым происходит подмена понятий: статус этнической марки какого-либо блюда отнюдь не свидетельствует о его «этничности», традиционности. Во-первых, по его мнению, символом культуры может стать блюдо, имеющее узколокальную область распространения. Обычно это происходит в результате делокализации, т.е. при выходе собственно за границы своей культуры, тогда тот или иной вид пищи начинает выступать представителем всей национальной кухни и,

¹ Баранов Д.А. Об особенностях этнографического изучения пищи // Там же. С. 11.

² Там же. С. 11.

соответственно, культуры¹. Во-вторых, процессу этнической символизации может подвергнуться блюдо или продукт, относительно недавно укоренившийся в традиционной системе питания.

Важная причина того, что новое блюдо легко становится «традиционным», лежит, по мнению автора статьи, на поверхности: пища, будучи повседневной потребностью человека, готовится каждый день. Это означает, что ежедневно возникает потребность обращения к знанию о том, как приготовить то или иное блюдо. Постоянно изо дня в день реализуется кулинарная практика, которая, таким образом, приобретает непрерывный характер. Эта непрерывность и обуславливает быстроту превращения новации в традицию в системе питания, которое подчас занимает считанные десятилетия, тогда как в других сферах культуры этот процесс более длительный.

Д.А. Баранов отмечает также, что языковое обозначение блюда оказывается гораздо консервативней самого кушанья, рецепт приготовления которого вовсе не был неким канонем, а активно подвергался самым разнообразным интерпретациям. Это приводит к проблематичности процедуры реконструкции традиционной системы питания даже относительно недавнего прошлого народа². В некоторой степени обойти возникающие трудности помогает непосредственное интервьюирование носителей традиции.

На мой взгляд, эти теоретические утверждения, хотя и очень ценные, нельзя обобщать и переносить на культуру питания всех стран, так, например, при изучении питания итальянцев мы имеем региональные кулинарные книги с XIII в. в качестве источников, в них подробно описан процесс готовки блюд, подбор продуктов, что являлось неким канонем, стандартом, дошедшим до наших дней, в котором не было серьезных изменений.

¹ Каппати А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: Новое литературное обозрение, 2006. 480 с.

² Баранов Д.А. Цит. соч. С. 9.

Таким образом, в теоретическом подходе к изучению пищи в отечественной этнографии произошли глубокие изменения: от тезиса о том, что пища в наибольшей степени выражает этнически специфические черты народа до утверждения, что в этнографическом аспекте пища – это один из самых динамичных элементов культуры, а история пищи – прежде всего, история культурных обменов и социальных изменений в обществе¹.

Интересен аспект изучения символизма обрядовой пищи, её сакрального значения. Этой теме посвящены исследования А.К. Байбурина², Л.С. Лаврентьевой³ и др. По мнению А.К. Байбурина, «из всей совокупности вовлеченных в ритуал действий только пища представлена полным циклом – от приготовления до уничтожения»⁴.

В статье Фаис О.Д. «Поминальные трапезы в Италии»⁵ выявлена связь между поминальной культурой Древнего Рима и народной традицией сегодняшнего дня. Анализируются значительные изменения в процессе исторической эволюции. Отмечу, что ранее в российской науке трудов, посвященных поминальным трапезам в Италии, не было. Применительно к региону Севера Италии интересным представляются данные об употребляемых блюдах в Венето, Трентино-Альто Адидже, Фриули-Венеции Джулии.

Проблемы, входящие в круг интересов этого раздела науки, разнообразны, требуют междисциплинарного подхода. Нельзя не отметить, что изучением пищи в нашей стране занимались также ученые смежных дисциплин, в том числе филологи, биологи, экологи, технологи, диетологи. Каждая из наук, которая занималась питанием, концентрировала внимание соответственно своим интересам.

¹ Там же. С. 11.

² См.: Байбурина А.К. Ритуал в традиционной культуре. Л., 1993; Байбурина А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета. Л.: Наука, 1990. 161 с.

³ См.: Лаврентьева Л. С. Символические функции еды в обрядах // Фольклор и этнография. Проблема реконструкции фактов традиционной культуры, Л., 1991. С. 45–46.

⁴ Байбурина А.К. Цит. соч. С. 86.

⁵ Фаис О.Д. Поминальные трапезы в Италии // Этнографическое обозрение №1, 2011. С. 27–37.

В 1993 г. была опубликована книга Ю.М. Новоженова и Л.Н. Сопиной «Кухни народов мира»¹. В ней авторы, являющиеся не этнографами, а практическими специалистами дают характеристику национальных кухонь: режима питания, набора продуктов. Развивается мысль, что кулинария – одна из наименее изолированных частей национальной культуры. Существуют взаимопроникновение и взаимовлияние национальных кухонь, что в то же время не исключает их самобытности, так как каждый народ придает любым кушаньям свой особый вкус².

В 2005 г. вышла работа М.В. Коротковой «Застольные и кулинарные традиции»³. Это общая работа по истории питания, в том числе, история отдельных продуктов, блюд. Исследовательница выделяет два переворота, произошедших в европейском питании: эпоха Крестовых походов, в результате которых восточная кухня проникла в Европу, эпоха Великих географических открытий (приобщение к какао-бобам, арахису, ванили, картофелю, маису, подсолнечнику, томату). Большой раздел посвящен кухне древних римлян. Средневековая история кухни, а также кухня эпохи Возрождения даются в общем разделе Западной Европы.

Интересной представляется работа технолога Н.В. Щениковой «Питание народов мира: культура и традиции»⁴. Это учебное пособие, написанное в соответствии с программой курса «Традиции и культура питания народов мира», в котором рассматриваются вопросы традиционного питания народов от древних цивилизаций до наших дней. Особое внимание уделено влиянию религии на формирование традиций и культуры питания. В отдельных главах рассмотрено кулинарное искусство европейских стран.

В 2006 г. вышла книга филолога Е.А. Костюкович «Еда: итальянское счастье»⁵. Автор – переводчик итальянской литературы, преподаватель

¹ Новоженов Ю.М. Сопина Л.Н. Кухни народов мира. Ч. 2. М.: Высшая школа, 1993. 288 с.

² Там же. С. 5.

³ Короткова М.В. Застольные и кулинарные традиции. М.: Дрофа-Плюс, 2005. 288 с.

⁴ Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции. Владивосток: Дальнаука, 2006.

⁵ Костюкович Е. Еда: итальянское счастье. М.: Эксмо, 2006. 816 с.

Миланского университета. В книге каждая глава посвящена той или иной области Италии, есть небольшие разделы «Спецблюда» и «Спецнапитки», в конце приведен словарь терминов, основных продуктов. Важно отметить, что в книге помимо гастрономического анализа дается историческая характеристика итальянских областей, рассказывается об основных героях, прославивших эти регионы, однако не выделяется все многообразие факторов, влияющих на культуру питания определенного региона.

Также в 2006 г. была опубликована книга заведующей кафедрой региональных исследований факультета иностранных языков МГУ А.В. Павловской «Италия и итальянцы»¹. В монографии есть отдельная глава, посвященная пище итальянцев, написанная во многом по наблюдениям самого автора. На нескольких примерах иллюстрируется основной тезис о том, что еда для современного итальянца – это нечто гораздо большее, чем просто прием пищи для поддержания своего жизнеобеспечения, это своего рода искусство. К важной черте итальянской кухни относится ее простота – именно в этом, по мнению автора, заключается сила и величие этого «искусства», определяющую же роль, несомненно, играют свежесть продуктов и их натуральный характер².

Отметим также ряд исследований по экологии человека. В отечественной литературе эта тема раскрыта в работах Т.И. Алексеевой. На обширнейшем материале ею анализируется вопрос о связи питания и различных антропологических особенностей. По сути дела, информация, представленная в этих монографиях, является исчерпывающей сводкой мировых данных на конец семидесятых годов. Т.И. Алексеева пишет: «Один из важнейших экологических факторов – питание. Мне уже приходилось отмечать, что при значительной степени связи длины и веса тела, степени ожирения, уровня холестерина в сыворотке крови и некоторых других признаков с рационом питания влияние последнего хотя и осуществляется в

¹ Павловская А.В. Италия и итальянцы. М.: Олма-Пресс, 2006. 368 с.

² Павловская А.В. Цит. соч. С. 263.

одном направлении у представителей разных рас, но всё же в пределах уровней, типичных для каждой из них»¹. Сопоставив литературные данные о типе питания и уровня холестерина в крови в 22 различных этнических группах, автор пришла к выводу, что связь уровня холестерина в сыворотке крови с типом питания подтверждается совпадением (в общих чертах) географической изменчивости этого признака с географическим распределением ежедневного потребления продуктов питания².

В 2005 г. вышла книга А.И. Козлова «Пища людей»³. Автор – доктор биологических наук, физический антрополог рассматривает причины возникновения различий в питании у представителей различных групп населения планеты с точки зрения врача.

Традиционная кухня соответственно определяется как своеобразное отражение экосистемы, в которой формировалась та или иная группа обитателей планеты. Влияние экологических условий выражается не только в степени доступности пищевых ресурсов или уровне интенсивности обмена веществ у обитателей того или иного региона. Специфика конкретных биотипов влияет и на возникновение «национальных традиций питания». Потребности организма в питательных веществах в сочетании со специфическими ресурсами природной среды обитания ведут к формированию привычек и традиций, которые закрепляются на столетия.

Особенно интересными в рамках исследуемой темы представляются разделы о традиционной кухне в современном мире, питании человека в современном мире, больших городах, где говорится, в частности, об усредненной «урбанизированной» кухне в Европе: рабочий (повседневный) вариант питания, основанный на потреблении сравнительно простых блюд утром и вечером дома, «перекусах» или обедах в недорогих кафе и

¹ Алексеева Т.И. Адаптивные процессы в популяциях человека. М.: МГУ, 1986. С. 65.

² Алексеева Т.И. Адаптация человека в различных экологических нишах Земли. М.: МНЭПУ, 1998. С. 309.

³ Козлов А.И. Пища людей. Фрязино: Век-2, 2005. 272 с.

ресторанах в середине дня. И все же автор признает, что пища в различных регионах имеет свои, специфические черты¹.

Тема экологии человека затронута и в вышедшей в 2005 г. работе М.В. Добровольской «Человек и его пища»². В книге обсуждаются обобщенные данные археологии, культурной и физической антропологии, психологии относительно изменения питания у предшественников человека и у древних людей. Оценивается роль влияния на возникновение древнейших кулинарных традиций экологии и культурных особенностей населения. Питание изучается в контексте проблемы антропогенеза.

Общие сведения по Италии, в том числе, данные по климату, населению, важнейшим историческим событиям, хозяйству, праздникам, системе образования можно найти в издании «Страны и народы мира. Южная Европа»³. Раздел по Италии был написан Т.А. Галкиной и Н.А. Красновской. В этой главе есть также отдельная характеристика северного региона Италии.

Для разработки темы по исторической эволюции пищи на Апеннинском полуострове важна работа М.Е. Сергеенко «Жизнь Древнего Рима»⁴. Автор подробно описывает простой крестьянский и городской стол Древнего Рима. Впервые книга была опубликована в 1964 г. Академией наук СССР и с тех пор неоднократно переиздавалась. Работа, посвященная повседневной жизни жителей Рима, основана на тщательном изучении античной литературы, а также других письменных и археологических источников.

Анализ работ по питанию европейцев, написанных в рамках смежных дисциплин, подтвердил, что пища как сложный полифункциональный феномен культуры должна изучаться комплексно, объединенными усилиями ученых разных специальностей.

¹ Там же. С. 235.

² Добровольская М.В. Человек и его пища. М.: Научный Мир, 2005. 367 с.

³ Галкина Т.А., Красновская М.М. Италия // Зарубежная Европа. Серия «Страны и народы». Южная Европа. - М.: Мысль, 1983.152-225 с.

⁴ Сергеенко М.Е. Жизнь Древнего Рима. СПб.: Издательско-торговый дом «Летний Сад»; Журнал «Нева», 2000. 368 с.

§ 2. Зарубежная историография

а) Теоретические работы. Методология

Когда же в иностранной историографии начинается изучение антропологии питания и когда появились ключевые работы по этой теме? Изучение научной литературы европейских стран позволяет провести сравнительный анализ различных национальных школ, выявить влияние теоретических разработок на изучение антропологии питания в Италии, методологию, которая повлияла на складывание и развитие данной темы.

За последние двадцать лет изучению антропологии питания за рубежом уделяется особенно большое внимание. Общественный интерес к этим вопросам предопределяет развитие программ высших учебных заведений, внимание государственных и международных институтов, выделяющих значительные средства на исследования проблем питания. Так, например, Министерство сельского хозяйства Франции с 1990 г. финансирует исследовательские программы по изучению питания. Значительные средства на разработку тем питания и здоровья населения выделяет Европейский Союз, подготавливая специальные программы развития.

Изучение пищи – не новая тема: первые работы по антропологии питания появились уже в начале XX в., когда ученые начали интересоваться функциями, свойственными определенным продуктам, их культурным классификациям (съедобные, несъедобные, желательные, нежелательные), правилам распределения, разделения и потребления ¹.

Среди теоретических подходов к изучению питания можно выделить *этнологический, антропологический, исторический и социологический* – все они тесно переплетаются. В данной главе я дам краткую характеристику

¹ Contreras J., Arnáiz M. Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005. P. 93-94.

каждому из них, поскольку, несомненно, они повлияли на изучение питания в Европе.

Авторы, как правило, отмечают, что этнографические исследования пересекаются с историческими, антропологическими, социологическими исследованиями, поэтому в зарубежной историографии учёные зачастую не делают различий между ними, называя всю эту область – *антропологией питания*¹.

В 1960-1970-х гг. были созданы научные общества с целью стимулирования и координирования этнографических, исторических и антропологических исследований питания: международный комитет по антропологии пищи и особенностей питания – 1968 г. (International Committee for the Anthropology of Food and Food Habits); этнографическая исследовательская группа по питанию – 1970 г. (Ethnological Food Research Group); а также международная комиссия по антропологии питания – 1977 г. (International Commission on the Anthropology of Food). Эти организации спонсировались существовавшими тогда международными организациями антропологов и этнологов. К конгрессам, где обсуждались проблемы питания, издавались сборники научных докладов и статей, например, «Гастрономия: антропология пищи и особенности питания»²; «Пища в перспективе: труды третьей международной конференции по этнологическим исследованиям пищи»³ и др. В этих работах дается обстоятельный обзор разнообразных тем по питанию народов Европы, включается в сферу рассмотрения этноботаника, изучение сельского хозяйства. Разрабатываются, например, темы по виноделию, выращиванию кукурузы, а также зарождается новое направление по антропологии здорового питания, получившее особенное развитие в Соединенных Штатах Америки.

¹ *Mennell S.* The sociology of food: eating, diet and culture. London: Sage Publications, 1992.

² *Arnott M.* Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits. The Hague: Mouton, 1976. 354 p.

³ *Fenton A., Owen T.* Food in Perspective: Proceeding of the Third International Conference on Ethnological Food Research. Edinburg: John Donald, 1977. 391 p.

В течение 70-80-х годов тема питания приобретает все большую популярность, особенно в связи с большой озабоченностью состоянием здоровья в обществе.

Одной из первых работ чисто этнографического характера стало исследование Г. Вигельманна, который издал несколько книг по этнографии питания, ставшими ключевыми в формировании этого направления, в частности – «Повседневные и праздничные блюда: изменения и современность» (1967)¹. Автор оценивает изменения в питании немцев, изучает продукты, которые пришли на территорию страны много веков назад. Например, включение в рацион картофеля, который до 1740 г. считался большинством населения «едой бедняков», и только через век смог проникнуть в кухню других слоев населения. Немецким исследователем разработана также карта, фиксирующая различную технику консервации продуктов в регионах Германии (1975), опубликованная по итогам второго международного симпозиума по этнологическим исследованиям пищи.

Эти работы послужили толчком для появления исследований, схожих по методам работы и тематике, в Великобритании и Нидерландах. Важным итогом стали результаты конференций по этнологии и истории питания 1985 г., в том числе работа «Инновации в пищевых традициях»², где проявляется тенденция работы исследователей над общими темами, в том числе, например, над периодизацией и выделением ключевых моментов в изменении европейской диеты.

Антропологические исследования по данной теме с определенной регулярностью начинают появляться с выхода работы ученицы Б. Малиновского Одри Ричардс в 1932 г., которая занималась изучением голода в Южной Африке. Она выделила этапы подготовки, производства и потребления еды в социальном и психологическом контексте, показывая, что

¹ *Wiegelmann G. Alltags und Festspeisen :Wandel und gegenwärtige Stellung (Everyday and Festive Dishes, Change and Contemporary Position). Marburg: N.G. Elwen, 1967. 270 p.*

² *Dembínska M. Innovation in food habits: The sixth international Conference on Ethnology and History, 1986.*

в племенах, которыми она занималась, эти этапы соотносились с жизненным циклом, строились на межличностных отношениях¹.

В 1960 и 1970 гг. заметен возросший интерес к работам по питанию. Публикуются теоретически ориентированные работы структуралистов М. Дуглас и К. Леви-Стросса, а также работа Чана 1977 г. по культурно-исторической значимости еды в Китае². При разработках тем по антропологии культуры питания, авторы ставили на первое место не описательный, а практический характер, т.е. «не смотрели на еду, а исследовали ее»³. Еда для антропологов главным образом выражает групповую идентичность.

С восьмидесятых годов прошлого века появляются первые попытки теоретического и методологического определения антропологии питания в рамках социальной антропологии. Много споров ведется в последние двадцать лет вокруг определения и концепций для этого поля исследований. Нужно иметь в виду, что предлагаемые термины часто выражали не только различные академические традиции (например, англосаксонскую и традицию романских стран), но и несли различный смысл, включая и сам объект исследования⁴.

Так, например, франкоязычные, следующие за ними испанские и итальянские авторы употребляют термин «пищевой стиль», «особенности питания», указывая, таким образом, на символические представления, формирующие питание, а термин «пищевые привычки» (исп. *hábito alimentario*) относят к медицинским темам, в то время как английские авторы употребляют второе понятие (англ. *food habits*), вкладывая в него общее значение.

В противоположность сказанному, как уже упоминалось, в США для изучения соотношения здоровья с пищей предпочитают использовать термин

¹ Richards A. Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu. London: Routledge, 1932. 111 p.

² Mennell S. The sociology of food: eating, diet and culture. London: Sage Publications. 1992. P. 32.

³ Fishler C. L'Homnivore: le gout, la cuisine et le corps. Paris : Éditions Odile Jacob, 1990. 440 p.

⁴ Contreras J. Op. cit. P. 94.

«нутриционистская антропология» (собственно «антропология питания», англ. *anthropology of nutrition*). Так, в антропологии питания появилась субдисциплина прикладного характера, сочетающая интересы социальных и физических антропологов, а также нутриционистов, которая дает анализ взаимосвязям между социокультурными и пищевыми процессами.

Эти теоретические разработки далеки от традиционных этнографических методов изучения пищи. В них авторы все больше стали заниматься специальными функциями и символическими значениями определенных традиционных блюд и ритуалов, значением еды в системе народной медицины.

Одной из ключевых работ по теории антропологии питания является монография П. Фарба и Г. Армелагоса «Антропология пищевых традиций»¹. В 1980 г. вышло первое издание книги, которое сразу же было переведено на французский и итальянский языки. Книга состоит из трех частей: питание и человеческий организм (биологическая основа); питание и социализация, структуры пищевого поведения, в которой анализируются вкусы; кулинарное искусство. Во введении дается важное обоснование темы пищи, как социокультурного феномена. Как и К. Леви-Стросс, считающий, что именно приготовление пищи из природных «некультурных» объектов, переход от *le cru* (фр. сырого) к *le cuit* (фр. вареному, приготовленному) является той чертой, которая отделяет человека от других животных², так и авторы данной монографии разрабатывают тезис о том, что все живые существа питаются, но только люди готовят себе пищу.³

Как считают исследователи, антрополог, изучающий пищевые привычки членов социальной группы на основе информации о том, кто добывает питание, и кто готовит еду, с кем эти продукты потребляются, может сделать выводы о том, как функционирует это общество, какие отношения в нем преобладают.

¹ *Farb P., Armelagos G. Anthropologie des coutumes alimentaires. Paris : Denoel, 1985. 267 p.*

² *Леви-Стросс К. Предметная область антропологии // Путь масок. М.: Республика, 2000. 399 с.*

³ *Farb P., Armelagos G. Op. cit. P. 9.*

Питание неразрывно связано с поведением и биологией человеческого вида, а также имеет адаптивные качества, используемые человеком в связи с функциями условий жизни на планете. Культурные характеристики, социальные институты, национальная история не могут быть до конца поняты, если их не связать с различными пищевыми пристрастиями и их особенностями. Во всех обществах, какими бы они ни были сложными, поддержание человеческих отношений проходит во время трапезы¹.

В 1998 г. в Италии была издана коллективная работа антропологического характера «Мифы и традиции в питании»². Авторы собрали фольклорные источники, описали кулинарные традиции, придя к выводу, что изучение еды находится в тесной связи с анализом эмоций, ценностей, религиозных верований, идеологии. Авторы отмечают современную тенденцию к потреблению натуральной пищи, показывают, как современная бытовая техника (микроволновая печь, морозильная камера) меняют отношение к еде, и времени.

В 2003 г. Л. Раппопорт выпускает монографию «Как мы едим. Аппетит, культура и психология еды»³. Развивая идею о том, что «мы представляем из себя то, что мы едим», автор высказывает мнение, что пища определяет не только нашу принадлежность к определенному народу, наш социальный статус и нашу культурную идентичность, но также является частью каждого из нас. Комбинируя исторические, психологические и антропологические исследования, автор рассматривает пристрастия в питании с древнейших времен до наших дней. Таким образом, он объясняет жизнь человеческого общества, анализируя его пищевой выбор.

В 2005 г. была опубликована важная с теоретической точки зрения монография «Питание и культура: антропологические перспективы»⁴. Один

¹ Farb P., Armelagos G. Op. cit. P. 11.

² Brugo I., Ferraro G., Schiavon C., Tartari M. Al sangue o ben cotto. Miti i riti intorno al cibo. Roma: Meltemi, 1998. 168 p.

³ Rappoport L. Come mangiamo. Appetito, cultura e psicologia del cibo. Milano: Ponte alle grazie, 2003. 233 p.

⁴ Contreras J., Arnáiz M. Op. cit.

из авторов – культурный антрополог Хесус Контрерас – является координатором международного магистерского проекта по истории и культуре питания в университете Барселоны. В книге рассматривается социокультурное поведение, которое определяет человеческое питание: кулинарные практики, категории различных продуктов, принципы включения/исключения в рацион продуктов, повседневная пищевая структура населения Европы. Важным является подробный теоретический раздел работы.

Надо отметить, что граница между этнографическими и историческими исследованиями пищи в европейских работах очень тонка, особенно это касается истории повседневности, связанной, конечно, со «школой Анналов». Призыв в 1961 г. Фернана Броделя обратиться к истории материальной жизни и биологического поведения положил начало потоку работ по истории питания. Упомяну его знаменитую трилогию «Материальная цивилизация, экономика и капитализм»¹, особенно первый том – «Структуры повседневности», в котором пища представляется культурным феноменом.

Исторические исследования пищи в последние годы появляются благодаря возросшему интересу к повседневной жизни прошлого. Интересен в этом отношении подход С. Меннелла². Он говорит, что историки долгое время занимались «продовольственной» стороной еды, в то время как спросом пользуется тема по истории вкуса.

В начале 80-х годов появляется огромное количество книг по региональной, локальной кухне, во Франции в это время развивается движение «новая кухня» (*nouvelle cuisine*). Отдельные авторы приходят к выводу, что очень часто туристические интересы стран играют большую роль в сохранении местных особенностей.

¹ Braudel F. *Civiltà materiale, economica e capitalismo (secoli X-XVIII)*. Torino: Einaudi. 1981. 560 p.

² Menell S. *Prospects for the history of food* // Groniek – Gronings Historisch Tijdschrift No. 95, 1986, P. 7–21.

Особенно большое внимание начинает уделяться изучению пищи в Европе после издания работ итальянских историков Массимо Монтанари о питании в Средние века¹ и Пьеро Кампорези о приготовлении и потреблении пищи в Новое и Новейшее время.

15-16 мая 1991 г. восемнадцать исследователей этой проблематики из различных университетов Европы организовали в г. Альгеро (Италия) конференцию по теме: «Питание и социальные перемены в период 1800-1900 гг.». На следующий год по итогам выступлений вышел в свет тематический номер журнала «Возрождение».

В том же году под руководством М. Монтанари была опубликована трехтомная антология «Пир сегодня», посвященная истории и культуре удовольствия, получаемого современными людьми за обеденным столом.² Из работ, вошедших в сборник, хочется выделить статью Альберто Каппати, который написал об эволюции консервированных продуктов, открыв тем самым важную область исследования в истории питания.

М. Монтанари опубликовал в 1993 г. труд по истории питания в Европе под названием «Голод и изобилие», последние главы которого охватывают время от XVIII до XX вв. Автор преподает средневековую историю и историю питания в Болонском Университете, является руководителем европейских магистерских курсов по истории и культуре питания, одним из организаторов ассоциации «Slow Food» – ведущего движения по изучению и распространению знаний о питании в Европе.

Согласно М. Монтанари, во время промышленных переворотов происходили глубокие сдвиги в четырех сферах: процесс децентрализации продуктов; размывание сезонных приоритетов; процесс относительной унификации и «урбанизация продуктов».

¹ *Montanari M.* Alimentazione e cultura nel Medioevo. Roma-Bari: Laterza, 1989. 224 p.

² *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea.* Roma-Bari: Laterza, 1992. 430 p.

В 1995 г. по итогам коллоквиума в Каталонии (Испания) вышел сборник по истории питания в Южной Европе¹. Интересна статья М. Монтанари «Питание, культура и общество в Средние века»². Автор говорит о том, что при изучении культуры питания в ту эпоху, прежде всего надо помнить, что этих культур было много: разные способы производства, модели потребления. Главная особенность периода состоит в том, что в Средневековье происходило постоянное взаимодействие, обогащение и сближение двух традиций, идущих от эпохи античности: греко-римской и кельто-германской. Интересно замечание автора статьи, утверждающего, что пищевая модель фактически служила неким разделительным фактором различных европейских культур.

Несколько лет спустя, благодаря совместным усилиям французских и итальянских авторов, вышла в свет книга «История питания» под редакцией Жана-Луи Фландрэна и М. Монтанари³. Это сборник представляет собой интересные исследования, основанные на работе с источниками, дополненные содержательной историографией. Отмечу, что в работе уделено большое внимание современному периоду.

В 1998 г. издательство «Einaudi» посвятило тринадцатый том «Анналов по истории Италии» теме питания. Книга выпущена под руководством Альберто Каппати, А. Варни и де Бернарди, в ней собрано 23 статьи по этой теме⁴.

Работа А. Чиприани по истории питания «Есть, чтобы жить»⁵, опубликованная в 1999 г. также представляет значительный интерес. Книга состоит из лекций, курс которых автор читал в Университете г. Пистойя в 1998-1999 гг. Социальная история пищи – это сопоставление динамики различных способов питания. Автор развивает идею о том, что продукты,

¹ Il Col.loqui d'Història de l'alimentió a la Corona d'Aragó. Institut d'estudis llerdencs. Llerida: Fundació Pública de la Diputació, 1995. 910 p.

² Idem. P.21.

³ Flandrin J.L, Montanari M. Storia dell'alimentazione. Paris: Fayard, 1996. 328 p.

⁴ L'alimentazione. Annali 13 Storia d'Italia. Torino: Einaudi, 1998. 1052 p.

⁵ Cipriani A. Mangiare per vivere. Breve storia dell'alimentazione. Roma: Edizioni dell'Università Popolare, 1999. 224 p.

которые мы потребляем, в действительности имеют непосредственную связь с нашими традициями, характеризуют культуру и обычаи. Продукты не являются просто вкусными для потребления, они должны быть хорошими уже на уровне сознания. В книге есть разделы, посвященные как Древнему Риму, так и современному периоду¹. С индустриальной революцией меняются вместе с пищевыми моделями, модели наслаждения едой, способы приготовления (бытовая техника).

К 2000 г. вышла в свет коллективная работа в двух томах европейских и американских авторов по мировой истории питания – «Кембриджская всемирная история пищи»². Во втором томе дается страноведческая характеристика питания разных народов, выделяется область Южной Европы.

Библиография по истории питания разрастается с каждым днем: эта тема сейчас в моде и популярна не только в Европе, но и во всем мире. Как видно, много работ по истории питания издаются коллективно, часто учеными смежных специальностей. Одной из задач авторов остается развитие тезиса о том, что пища не только удовлетворяет голод. Насыщение предполагает восприятие вкуса, запаха, цвета и т.д.³

Нельзя обойти вниманием еще один – *социологический* – подход к изучению питания и пищи. В социологии, изучение пищи кажется классической темой, на первый взгляд даже банальной, к которой разные исследовательские школы применяли свои «аналитические парадигмы».

Во-первых, проанализируем, как и почему появляется интерес к этой теме. В конце XVIII в. в Англии пастор Дэвид Дэвис начинает изучать потребление продуктов в семьях. Его целью было понять, как жили и чем питались бедные слои населения, дабы общество могло оказать им помощь. Именно поэтому он изучает положение сотен нуждающихся семей. По этой же логике, английский писатель Эден (Sir Frederick Eden, 2nd Baronet)

¹ Idem. P. 59.

² The Cambridge World History of Food. New York: Cambridge University press, 2000. 2153 p.

³ Sorcinelli P. Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker. Milano: Bruno Mondadori, 1999. PP. 1-8.

публикует в 1797 г. работу «Положение бедняков», которая также базируется на исследовании жизни неимущих слоев населения. В дальнейшем, социолог Эрпен и экономист Верже¹ выделяют три причины, по которым зародилось направление социологии питания. Во-первых, причины гуманитарного характера. Это продемонстрировал в своей работе Дэвис. Его опыт был переосмыслен в XIX в. в контексте социалистических идей. Во-вторых, санитарно-гигиенические причины, и, в-третьих, распространение статистических знаний, особенно теории вероятности и ее применение в анализе социальных факторов. Подчеркну значительное влияние выкладок бельгийского математика Кетле на идеи Дюркгейма и методы применения статистики при изучении социальных феноменов. В работах Дюркгейма пища в основном упоминается в контексте тотемических запретов и религиозных классификаций родовых систем².

Поскольку направление социологии питания разработано в западной историографии очень детально, выделю только ключевые работы современной науки, сыгравшие большое значение для становления и развития этого подхода.

Работы Клода Фишле оказали значительное влияние на развитие знаний в области социологии питания. Название одной из его статей, опубликованной в 1979 г., построено на игре слов «Гастро-аномия» («Gastronomie, gastro-anomie», т.е. нарушение традиционных законов в области питания)³. Эта работа имела значительное влияние на развитие темы питания с точки зрения социологии. Две идеи являются в ней преобладающими: продвижение междисциплинарного подхода и попытка интерпретации изменений современного состояния сферы питания. Именно второй пункт, на мой взгляд, наиболее интересен. Благоприятно воспринятый публикой тезис о «гастро-аномии» стал живым объектом для обсуждения в социологических исследованиях. Для Фишлера, «гастро-аномия» являлась

¹ *Herpin N., Verger D.* La consommation des Français. Paris: La Decouverte, 1991. P. 32.

² *Mennell S.* The sociology of food: eating, diet and culture. London: Sage Publications, 1992. P.2.

³ *Fischler C.* Gastronomie, gastro-anomie // Communication: Anthropologie bioculturelle de l'alimentation, XXXI. 1979. 189-210 p.

следствием современного питания в Европе, в свою очередь характеризующегося сопутствующими феноменами: пищевое изобилие, ослабление социального контроля безопасности продуктов и значительный рост интереса к теме питания.

В 1996 г. в Сиднее выходит монография Деборы Лаптон по социологии питания¹, переведенная в 1999 г. на итальянский язык. Несмотря на то что, в исследовании используется социологический подход к питанию, автор старается преподнести междисциплинарную точку зрения, включая анализ различных подходов к рассмотрению исторического и социокультурного значения питания в западных обществах. Основные разделы книги посвящены здоровой пище, определению понятия «вкуса», питанию как зеркалу культуры общества, ментальным различиям, эмоциям и др.

В 2005 г. вышла в свет работа французского социолога, антрополога, преподавателя университета г. Тулузы Жан-Пьера Пулена «Питание, культура и общество»². Автор рассматривает современный период, в книге освещаются изменения, которые произошли в питании в последние годы. Ж.-П. Пулен задается вопросами, результат ли это глобализации, как может сочетаться «макдоналдизация» с подъемом национальных кухонь, как организация жизни в городах влияет на питание. Ж.-П. Пулен рассматривает в комплексе эти вопросы, опираясь на понятие «социальное место питания» – новый научный подход, который является результатом сочетания подходов социологии и культурологии. Питание имеет структурирующую функцию в социальной организации человеческих групп: речь идет и о производстве, распределении, приготовлении, потреблении, – таким образом, тема представляет собой основополагающее значение для социоантропологических исследований³.

¹ *Lupton D.* L'anima del piatto. Bologna: Mulino, 1999. 280 p.

² *Poulain J.-P.* Alimentazione, cultura e società. Bologna: Mulino, 2008. 232 p.

³ *Idem.* P. 7.

В Европе продолжают развиваться исследования гуманитарного аспекта питания. Область антропологии питания настолько обширна, что в перспективе ученым еще остается изучить множество самых разнообразных ее аспектов, охватывать же ее надо во всей сложности, во всем многообразии, чтобы воссоздать картину, как можно ближе к действительности. Питание остается темой, которая каждый раз вызывает новые подходы: экономика переплетается с общественным развитием, антропология с религиозным аспектом, народная культура с диетологией. В связи с этим, становится понятно, что антропология питания не имеет жестких границ: существует несколько подходов к ее изучению: этнографический, антропологический, исторический, социологический. Тезисы, методика работы в них во многом переплетаются. В конце концов, всегда остается проблема: понять, как пища воспринимается на ментальном и физическом уровнях.

В целом же надо подчеркнуть весьма удовлетворительную изученность в западной традиции этнографического и социоантропологического исследования питания в гуманитарных науках, однако, отмечу, что ученые потратили немалые усилия, чтобы данная тема заняла важное место внутри этих дисциплин.

Французская и американская школы наложили заметный отпечаток на исследование антропологии питания в Италии, в том числе, важным стимулом для изучения этой темы стал тезис нутриционистской антропологии о пользе средиземноморской диеты.

б) Исследования кухни Италии и Северного региона

В зарубежной историографии имеется много исследований, посвященных изучению пищи Италии, выделим важнейшие из них. Анализ работ в данном разделе будет построен по хронологическому порядку публикаций. Все четыре подхода, рассмотренных в разделе «Теоретические работы. Методология», здесь будут объединены.

В конце XIX - начале XX вв. особенно пристальное внимание уделялось пищевым и санитарным проблемам в итальянском обществе. Так, Анджело Челли¹ изучал питательные свойства продуктов основного рациона итальянцев, технологию приготовления пищи, режим питания. Выкладки автора позволяли понять механизм, масштабы и ареал распространения болезней в конце XIX в. Автор отмечал, что рабочие повсеместно питаются в основном овощами, не получая нужного количества белков.

В начале XX в. были распространены исследования об усвояемости пищи. Например, сравнивалось питание жителей Юга и Севера страны: неаполитанец, который из твердых сортов пшеницы готовил пасту и крестьянин с Севера Италии, питавшийся кукурузной полентой. Отмечалось, что пищевое преимущество было у первого, поскольку полента сложно усваивается.

При фашистском режиме большой интерес вызывали условия жизни в деревнях, хотя исследования этой проблемы, как правило, представляли собой приукрашенный отчет о состоянии этого сектора. «Национальный институт аграрной экономики» предложил исследовать сельские местности. Работы проводились с 1928 по 1937 гг. с целью публикации ряда монографий географического, антропологического и демографического характера по регионам. Позже эти труды были объединены Уго Джусты в книгу «Аспекты сельской жизни в Италии»². Работа включает в себя данные по потреблению продуктов в 99 семьях из 12 территориальных зон.

В тридцатые годы XX в. стали проводиться конференции по вопросам питания населения, по итогам которых издавались сборники работ. Например, в 1938 г. прошло так называемое «Ломбардийское собрание», на котором утверждалось, что нужно ввести курсы по домашнему хозяйству, развивать профессиональные училища для поваров³.

¹ Celli A. Sull'alimentazione del proletario in Italia // *Revista popolare*, II. 1894.

² Giusti U. *Aspetti di vita rurale italiana*. Roma: Inea, 1940. 118 p.

³ Minghetti M. *Alimentazione e società in Italia negli anni trenta*, tesi di laurea, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Bologna, aa. 1981-82. P. 52.

Пьер Паоло Луцато Феджиз исследовал питание итальянского общества во время Второй мировой войны по статистическим данным северных регионов¹. В послевоенный период палата депутатов выпустила под ред. Э. Вигорелли работу «Исследование бедности» (1951 г.), основанную на изучении проблем обеспечения продуктами питания в разных регионах страны.

Яркое описание народных традиций представлено в книге Д. Тассони «Народное творчество и традиции»². На основе архивных данных, многочисленных источников автор создал интересное этнографическое исследование, в котором уделяется внимание и питанию в изучаемом регионе, в том числе, исследуется пища в свадебной обрядности, при крещении, а также во время поминок.

В Италии после издания работ итальянских историков Массимо Монтанари и Пьеро Кампорези, начинает активно исследоваться региональная кухня. Читаются курсы лекций в университетах по истории и культуре питания, проходят конференции, выпускаются коллективные сборники работ.

П. Кампорези преподавал в Университете Болоньи Новую и Новейшую историю, написал много работ по теме питания, его изменениям в XX в., переведенных сейчас на французский, японский, немецкий, английский, португальский языки. Большой резонанс в научном мире получила книга «Земля и Луна: от земледельческих ритуалов к быстрому питанию»³. В работе анализируется общество в различных видах жизнедеятельности: описываются различные ритуалы, деревенские столы и городские обеды; показывается, как в настоящее время происходит переплетение гастрономических моделей. Есть отдельные главы по истории хлеба, вина, сыра, по региональным кухням, промышленному производству,

¹ *Fegiz L.* Alimentazione e prezzi in tempo di guerra. Trieste: Universita di Trieste. 1948. 208 p.

² *Tassoni G.* Arti e tradizioni popolari. Bellinzona: Casagrande. 1973. 562 p.

[Электронный ресурс] URL:

http://books.google.ru/books?id=Rb3u_xKLWBEC&printsec=frontcover&hl=ru#v=onepage&q&f=false (дата последнего обращения - 1.03.2013).

³ *Camporesi P.* La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Bologna: Saggiatore, 1989. 323 p.

консервации продуктов. Автор пытается проследить эволюцию общества от Средневековья до сегодняшних дней, изучая изменения в системе питания населения. В труде затронуты темы: «Питание и народная культура» (С. 159-179), «География питания и социальная история» (179-199), «Великие изменения», в которых речь идет о революции питания в XX веке, исследуются факторы, вызвавшие ее.

В 1998 г. была опубликована работа Дж. Ребора «Происхождение вилки. История правильной еды»¹, недавно переведенная на русский язык. Автор – известный экономист, профессор университета Генуи и специалист по мировой кулинарии. В 1983 г. он организовал первую международную конференцию по культуре и истории питания. Данное исследование посвящено питанию в Италии в Новое время. Автор исследует процессы утверждения современных гастрономических навыков и технологий, правила и традиции поведения за столом. Книга, снабженная серией репродукций с картин, раскрывает историю отдельных продуктов питания в этот период: хлеба, пасты*, соли, сыра, мяса, рыбы, солений, овощей и фруктов.

Еще одна значительная работа по исследованию кухни Италии – книга «Итальянская кухня. История одной культуры»² Альберто Каппати и Массимо Монтанари, которая могла бы иметь подзаголовок «энциклопедия итальянской кухни». Она вышла в 1999 г. на итальянском языке и переведена в 2006 г. на русский язык. Привлекая средневековые манускрипты в качестве источников, а также газетные заметки последних лет, приводя рецепты устаревших и популярных ныне блюд, авторы освещают историю итальянского питания с самых разных сторон. Интересны сведения о борьбе языков в кулинарии – латыни, французского и тосканского, о кулинарных суевериях и изобретении пасты. Книга в целом реконструирует историю

¹ Ребора Д. Происхождение вилки. История правильной еды. М.: КоЛибри, 2007. 231 с.

* Во избежание терминологической путаницы, поясню, что макароны – это лишь один из видов пасты. С XII до начала XIX в. в Италии название «*macaroni*» применялось к любым видам пасты. Последние двести лет в общем значении стало использоваться слово «паста», а термин «макароны» употребляется в узком территориальном значении. Т.е. слово, которым мы называем все «макаронные изделия», в Италии означает один вид пасты из Неаполя.

² Каппати А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: Новое литературное обозрение, 2006. 480 с.

культуры, освещая самые разнообразные сюжеты кулинарного искусства (роль сливочного и оливкового масел в Северном регионе Италии, привычку подавать сладкое перед трапезой, распространение сахара и многое другое). Авторы отмечают, что итальянскую кухню во многом определяют различия между кухнями Севера и Юга, таким образом, применительно к Средневековью следует говорить не об «итальянской кухне», но о кухне итальянцев¹.

В 1999 г. была опубликована работа П. Сорчинелли «Итальянцы и еда: от поленты до крекера»². Автор монографии преподает социальную историю в университете Болоньи. Первое издание книги вышло еще в 1992 г. в серии «Социальная история», издававшейся под руководством Ф. Перута и А. Варни. С тех пор, отмечает автор, «многое изменилось в историографии, особенно в той, которая занимается материальной культурой, в частности историей питания. Ученые стали анализировать вкусовое восприятие, историю аппетита и т.д., отойдя от экономических аспектов»³.

В книге речь идет об Италии последних 150 лет, показана цикличность развития – с постепенным переходом от недостатка к избытку: от крестьянской бедности к перееданиям, затем к диетам, к поискам «альтернативного» питания. Если за пятилетие 1881-1885 итальянец потреблял в год 5,5 кг говядины, 6 кг др. видов мяса, через 70 лет по статистике данные выглядят соответственно 8 и 6 кг, а к 1974 г. – 25 и 21 кг. В последние двадцать лет употребление мяса было утроено. Выросло производство и потребление молока, сыра, помидоров, овощей, оливкового масла, тогда как распашка земель под кукурузу, рис уменьшилась⁴.

В 2000 г. была опубликована книга Ф. Чекарелли «Желудок республики. Пища и власть в Италии с 1945-2000 гг.»⁵. Используя разнообразные источники, автор рассказывает о питании в Италии в

¹ Там же. С. 12.

² Sorcinelli P. Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker. Milano: B. Mondadori, 1999. 296 p.

³ Idem. С. 7.

⁴ Idem. С. 19.

⁵ Ceccarelli F. Lo stomaco della repubblica. Cibo e potere in Italia dal 1945-2000. Milano: Longanesi, 2000. 384 p.

последние полвека, анализирует влияние культуры питания Соединенных Штатов Америки в послевоенные годы, рассказывает об идеологической войне за «Кока-колу», о вкусовых изменениях в стране.

Э.Балдини в 2003 год опубликовал книгу «Священный стол»¹. Речь идет о романьольской части Эмилии-Романьи. Раскрываются символические аспекты продуктов питания, процессов приготовления, потребления пищи. Описывается пища в дни запретов, в особые дни жизненного цикла.

В 2004 г. вышла работа Сперандини «Стол бедняков. Остерии и княжеские столы»². Дается анализ происхождения типичных продуктов Эмилии-Романьи: «тортеллини» и «тальятелле», «лазаньи» и «мортаделлы», «дзампони», «котекини» и бальзамического уксуса, объясняется культура потребления зерновых, мяса. Рассматривается по большей части Средневековье. Во второй главе приводятся примеры княжеских ужинов правителей д'Эсте, сеньориальные обеды в Болонье.

Популярны в последние годы работы, посвященные кухне отдельных городов. Например, «Болонья – город вкуса, университет кухни, город щедрый и радушный»³. Авторы поднимают вопрос о том, почему в мире Болонья часто ассоциируется с понятием «изобильный, гостеприимный город». Работа написана на анализе средневековых и позднейших источников.

Имеет смысл выделить три блока тем: праздничный стол, юридический аспект защиты продуктов и пища античности.

Книги об итальянских праздниках, в которых большое внимание уделяется столу, оформлению, обычаям начинают появляться с конца 80-ых годов. В книге «Праздник. Народные традиции в Италии», изданной под

¹ Baldini E. Sacra tavola. Bologna: Pendragon, 2003. 233 p.

² Sperandini. Tavole dei poveri. Osterie e mense principesche. Nonatolo: Centro studi storici nonantolani, 2004. 153 p.

³ Molinari, Montanarini. Bologna. L'università della cucina, città generosa e cordiale. Firenze: Nardini Editore, 2006. 117 p.

редакцией А. Фаласси,¹ целая глава уделена праздничному столу области Эмилия-Романья².

С 1992 г. итальянское издательство «Электа» начало публикацию сборников статей «Праздники, традиции, гастрономия». В результате к 1994 г. вышло три красочных монографии по зимним, весенним, летним обрядам³. В конце каждого тома приведены даты праздников, рецепты блюд. Авторы статей призывают к возврату традиций, которые в данный момент, по их мнению, рискуют исчезнуть.

В 2003 г. вышла книга А. Каттабиани «Календарь»⁴, в которой речь идет о праздниках, мифах, легендах и ритуалах. Автор изучал историю религий, символизм и народные традиции. В работе анализируется история календаря, описываются основные праздники. Хотя ритуальной пище уделяется мало внимания, зато есть анализ роли отдельных продуктов, что также имеет большое значение для моего исследования.

Нельзя не упомянуть о существующих работах по защите продуктов питания в Италии. Юрист А. Бертолини в 2000 г. опубликовала книгу «Надежная пища. Между настоящим и будущим»⁵. Автор является представителем итальянского совета потребителей (Consiglio italiano dei consumatori). В своей книге она поднимает вопросы о защите качества продуктов, перечисляет существующие органы для выработки нормативов, рассматривает влияние глобализации на рынки продуктов питания.

В качестве работ по исследованиям античности, упомяну книгу «За столом с древними римлянами» А. Дози⁶. В работе анализируются народные спектакли, во время которых довольно часто происходила бесплатная раздача пищи гражданам, что отчасти влияло на утверждение типичных блюд определенных регионов, их унификацию.

¹ La festa. Le tradiziozioni popolari in Italia. Milano: Electa. 1988.

² Massimo A.. Le sagre: prima o dopo, sempre a tavola / La festa. Le tradiziozioni popolari in Italia. Milano: Electa. 1988. P. 98-104.

³ La primavera. Feste, tradizioni, gastronomia. Milano: Electa, 1992; L'estate. Feste, tradizioni, gastronomia. Milano: Electa, 1994; L'inverno. Feste, tradizioni, gastronomia. Milano: Electa, 1994.

⁴ Cattabiani A. Calendario. Milano: Montadori, 2003. 413 p.

⁵ Bertolini A. Cibo sicuro tra presente e avvenire. Milano: Fabbri editori, 2000. 319 p.

⁶ Dosi A., Schnel F. A tavola con i romani antichi. Roma, 1984.

В 1996 г. вышла книга «Сумасшедший стол. Пища в римской литературе»¹. Автор утверждает, что пища римлян составляла один из самых впечатляющих аспектов их культуры. В книге речь идет также о таких аспектах, как: потребление, приглашение на обед, роль масла и уксуса; место повара; обеды, описанные в комедиях Плавта.

На русском языке в 2001 г. была опубликована книга «Быт и нравы древних римлян»². Издание представляет собой избранные главы из работы П. Гиро «Частная и общественная жизнь римлян». Обращаясь к свидетельствам античных писателей и исследованиям современных ему ученых, автор воссоздает семейный и государственный уклад, обычаи и нравы Древнего Рима. Шестая глава посвящена одежде и пище древних римлян³. Автор описывает режим питания в ту эпоху, блюда, сервировку, обычаи, связанные с трапезами.

Отмечу разработанность тем по питанию в античности, средние века, праздничной пище, а также изученность экономического, юридического, медицинского аспектов данного направления. Из проведенного анализа видно, что большинство работ написано историками, в том числе, по современному периоду. Традиционное питание Северной Италии требует изучения с точки зрения этнографии, интересным представляется анализ сохранности, отбора традиционных компонентов в структуре современной пищи данного региона.

¹ Gowers E. La pazza tavola. Il cibo nella literature romana. Torino: Società editrice internazionale, 1996. 355 p.

² Поль Г. Быт и нравы древних римлян. Смоленск: Русич, 2001. (Издание представляет собой избранные страницы книги «Частная и общественная жизнь римлян», вышедшей в России 1913). 619 с.

³ Поль Г. Цит. соч. С. 165-171.

ХАРАКТЕРИСТИКА СЕВЕРНОГО РЕГИОНА ИТАЛИИ.

ПИЩЕВЫЕ РЕСУРСЫ

§1. Территория и природные условия

Формирование пищевых традиций самым прямым образом связано с климатом и пищевыми ресурсами региона, поэтому во введении к этой главе важно исследовать характеристику территории и природных условий.

Италия находится на крайнем юге Европы, большей своей частью в субтропическом поясе. Почвенный покров очень разнообразен. В Альпах, распространены горно-луговые и горно-лесистые почвы. Южные подножия Альп и большую часть Паданской равнины покрывают бурые лесные почвы. В средневысотной зоне Альп они оподзолены и малопродуктивны. В прибрежных районах встречаются болотистые почвы. На низменностях, холмах и невысоких горах побережий Лигурийского моря на известняке сформировались красноцветные средиземноморские почвы («терра-росса»), особенно подходящие для выращивания фруктовых деревьев и винограда¹.

Почвенные условия данного региона в целом вполне благоприятствуют земледелию, хотя и не везде в равной мере. Наиболее плодородны почвы на равнинах и в невысоких холмистых районах.

Вытянутость территории с севера-запада на юго-восток создает большие климатические различия между отдельными областями.

Отталкиваясь от географической, климатической, хозяйственно-культурной характеристики можно выделить три основные зоны: Северная, Центральная (к югу от Эмилии-Романьи до Лацио) и Южная (от Лацио к Сицилии). Отмечу значительное отличие Севера, с одной стороны, и Юга с Центром, с другой. Отчасти это связано с тем, что Север отделен горами, не все его регионы имеют прибрежную полосу. Юг и Центр являются более засушливыми областями, имеющими длинную прибрежную полосу.

¹ Галкина Т.А., Красновская М.М. Цит. соч. С. 169.

В общей сложности, согласно Конституции в стране выделяются двадцать областей (регионов, итал. regioni). Из них Северная Италия включает в себя восемь: Валь д'Аоста, Пьемонт, Лигурия, Ломбардия, Трентино-Альто Адидже, Венето, Эмилия-Романья, Фриули-Венеция Джулия.



Кроме того Северная Италия географически может быть разделена на Северо-Запад (области Ломбардия, Пьемонт, Валь д'Аоста и Лигурия) и Северо-Восток (области Венето, Трентино, Эмилия-Романья, Фриули-Венеция Джулия).

На природу Севера Италии, разнообразие ландшафтов влияет значительная вытянутость территории с запада на восток и преобладание горного и холмистого рельефа. Без малого 55% поверхности занимают складчатые горы альпийского возраста.



Рис. 1. Расположение горных областей Северной Италии (2009)¹

Таким образом, Валь д'Аоста и Трентино Альто Адидже являются полностью гористыми территориями, в Лигурии – 81,5% площади занимают горы. Также Ломбардия и Пьемонт имеют значительную долю округов, относящихся к гористым местностям.

Таблица 1

Население Севера Италии, проживающее в гористых территориях.

Процентное соотношение, 2011²

Регионы	Горы, %	Население, проживающее в горах, %
Пьемонт	51,8	15,4
Валь д'Аоста	100	100
Лигурия	81,5	22,1
Ломбардия	43,3	13,2
Трентино Альто Адидже	100	100
Венето	32	8,6
Фриули-Венеция Джулия	56,9	15,3
Эмилия-Романья	40	8,9

Климат Альп изменяется с высотой: от умеренно теплого до холодного. Для этой зоны характерны обильные снегопады.

¹Noi Italia. 2013. P. 17.

²Op cit. P. 18.

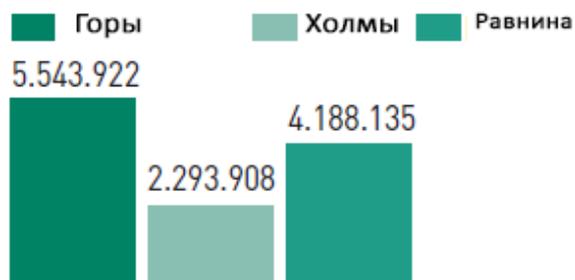


Рис. Рельеф Севера Италии. 2010 г., гектары¹.

Значительная вытянутость территории с северо-запада на юго-восток и преобладание горного и холмистого рельефа приводит к разнообразию климата и почв, флоры и фауны.

§ 2. Характеристика сельского хозяйства исследуемого региона

Сельское хозяйство Северной Италии - высокоразвитое. По данным 2010 г. на Севере Италии сосредоточено 66 % всех орошаемых земель в стране (Юг- 28%, Центр – 6%)².

Из выращиваемых культур первые места по занятой обрабатываемой площади занимают кормовые сорта, например, силосные культуры (21,5%), кормовые травы (15,6%). Рис и овощи занимают соответственно 10,2% и 9,5% орошаемых земель. Верхняя часть Паданской низменности – основной район рисосеяния. По его производству страна занимает первое место в Европе.

Если на северо-западе Италии возделывают пахотные культуры (рис, кукуруза), то на северо-востоке – древесным культурам уделяется больше внимания – 30% возделываемой площади (на северо-западе – 13%).

В предгорьях Альп и Апеннин собирают яблоки, груши, персики, черешню, хурму, инжир. Данные приведены по итогам кадастровой переписи сельского хозяйства в 2010 г.

¹ Italia in cifre. P.12.

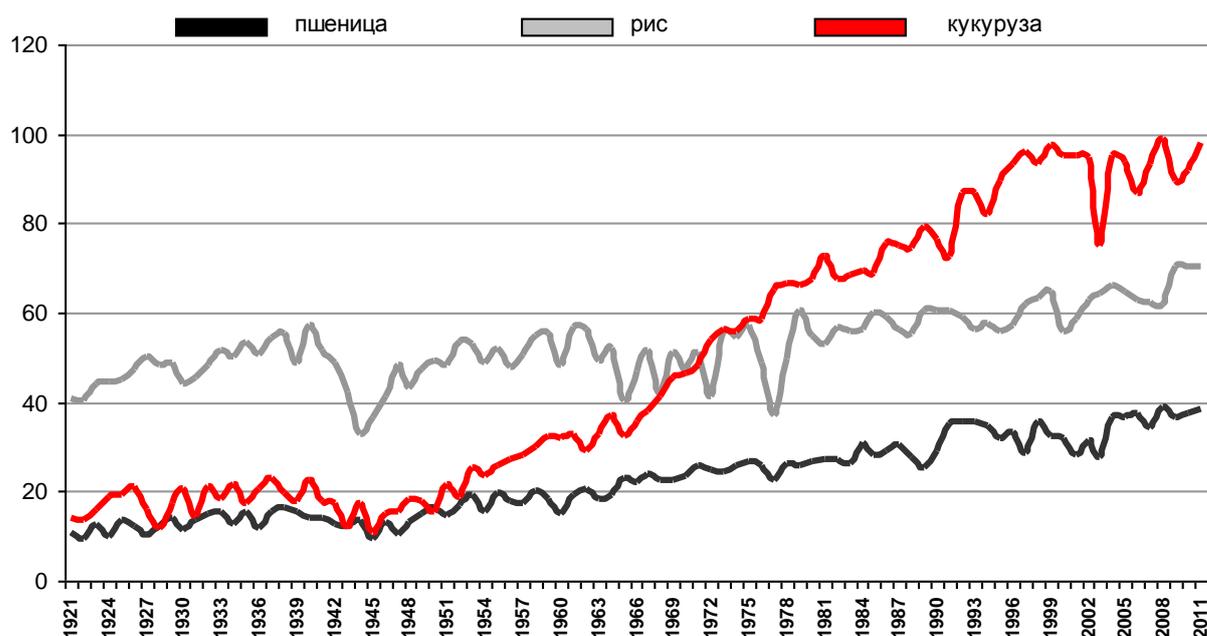
² Op cit. P. 26.

Таблица
Сбор урожая, 2010 г. 100 тонн¹

	Пшеница	Кукуруза	Томаты	Свекла	Оливковое масло	Фрукты
Север	27.673	77.464	24.005	29.465	420	38.270
Центр	15.096	5.250	5.302	1.681	4.045	3.700
Юг	25.730	2.245	26.978	4.353	26.712	53.931
Италия	68.499	84.959	56.285	35.499	31.177	95.901

Значительно больше, чем в других областях на Севере Италии выращивают кукурузу, а также пшеницу и свеклу. Здесь находится около сотни сахарных заводов, перерабатывающих местную сахарную свеклу.

Производство зерновых культур. 1921-2011 гг. Центнер с гектара².



Данная диаграмма позволяет сделать вывод о значительном увеличении объемов выращиваемой кукурузы, которая в первую очередь используется как корм для домашней птицы и скота.

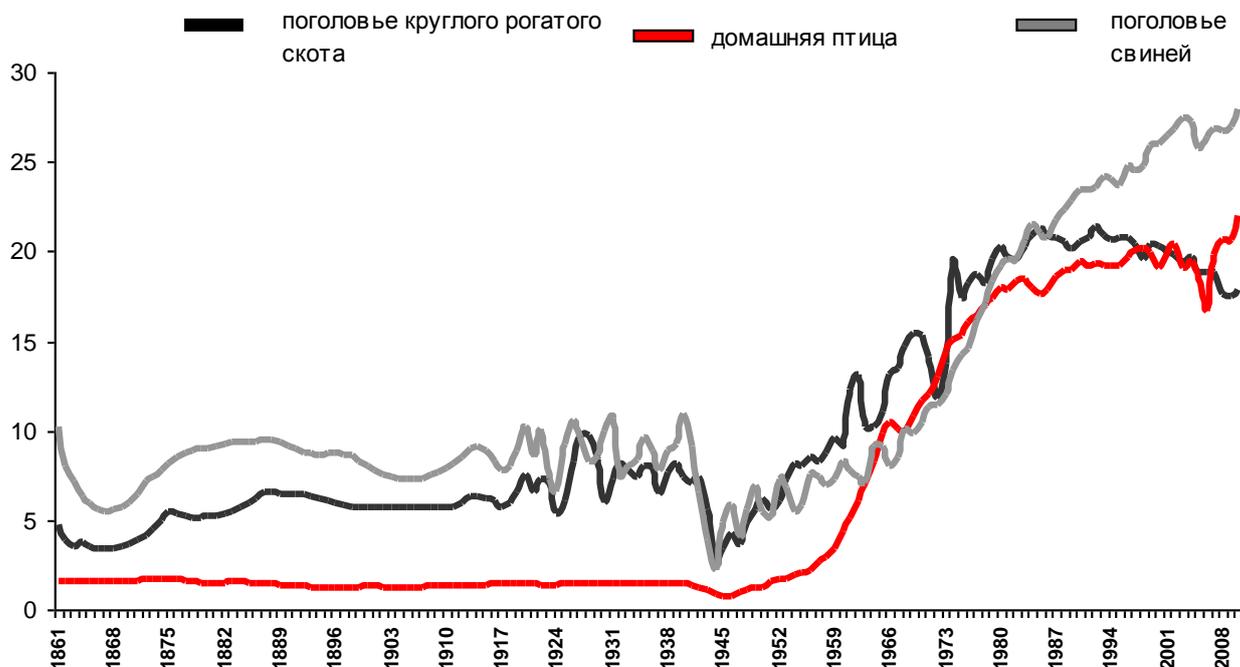
¹ Italia in cifre. P. 29.

² Ministero di agricoltura, industria e commercio (fino al 1923); Istituto di economia e statistica agraria (anni 1924-1926); Istat, Stima delle superfici e produzioni delle coltivazioni agrarie, floricole e delle piante intere da vaso (dal 1927)

Животноводство в центральной части Паданской равнины высокоразвито и с каждым годом его роль увеличивается.

Забой скота 1861-2010 гг.

Убойный вес животных, в килограммах из расчета на одного жителя¹



Производство мяса со второй половины XX в. непрерывно возрастает. В этот период в Италии поощряется механизация хозяйства, проводится техническое обучение. Многие из этих программ субсидировались Европейским Союзом в 1970-е гг. В начале 1990-ых гг. Италия была третьим по величине в Западной Европе производителем мяса. Крупный рогатый скот выращивается на Севере, в основном на больших молочных фермах в долине р.По. Главными районами являются Ломбардия, Пьемонт, Венето и Эмилия-Романья, где сосредоточено около половины всех лугов Италии. Значительно вырос показатель убойного веса домашней птицы и свинины, из последней производят прошутто, ветчины, колбасы. Свиноводство развито в Эмилии-Романье и Ломбардии.

¹ Ministero di agricoltura, industria e commercio (fino al 1923); Istituto di economia e statistica agraria (anni 1924-1926); Istat, Stima delle superfici e produzioni delle coltivazioni agrarie, floricole e delle piante intere da vaso (dal 1927)

Доля животноводческого сектора особенно высока в Трентино-Альто Адидже (отдано 49% от всей площади), в Ломбардии (40,6%).

С ростом благосостояния, потребление мяса выросло. В конце 19 60-х годов потребление мяса в Италии составляло около 34 кг на душу населения в год (18 кг - говядина, 8 кг - свинина и 8 кг – домашняя птица), что соответствовало среднесуточному потреблению 120 г. на душу населения. Пятьдесят лет спустя, ежегодное потребление мяса составляет около 90 кг на душу населения в год, что эквивалентно ежедневному потреблению 250 г. Это даже немного выше среднего уровня развитых стран (240 гр.)

Таблица

Животноводческие хозяйства (по специализации), абсолютные величины¹

Регионы Севера Италии	Животноводческие хозяйства	Поголовье скота				
		Крупный рогатый скот	Поголовье свиней	Поголовье овец	Поголовье коз	Птицеводство
Пьемонт	19.737	815.613	1.112.083	92.664	46.580	10.669.035
Валь д'Аоста	1.480	32.953	212	2.286	3.528	930
Лигурия	2.542	14.175	972	10.845	6.638	80.228
Ломбардия	22.064	1.484.991	4.758.963	105.759	57.705	26.512.923
Трентино Альто Адидже	12.359	178.293	10.119	57.271	18.516	1.110.604
Венето	20.009	756.198	798.242	51.760	10.125	46.187.409
Фриули Венеция Джулия	3.343	89.162	216.430	10.890	3.285	6.951.512
Эмилия-Романья	12.618	557.231	1.247.460	63.281	8.592	28.246.890

¹ Noi Italia. P. 160.

Сравнительно слабо развито рыболовство. В больших количествах рыба ввозится в страну, например, из далекой Норвегии. По данным, только с Лофотеновых островов Норвегии в Италию ежегодно ввозится более 2/3 всей сушеной рыбы, которая там производится¹.

Таким образом, в Италии, спрос на рыбную продукцию удовлетворяется в основном за счет иностранного продукта. (73%).

Причина кроется в давней исторической традиции – население занималось земледелием, именно оно было основой существования людей, рыболовство же играло вспомогательную роль. Сегодня в связи с модой на средиземноморскую диету употребление рыбы, выловленной в Италии, увеличивается и на Севере страны. Дельта реки По славится обилием рыбы. В воду опускают большие сети, сверху кидают несколько наживок и на следующий день сети вынимают уже полными. К югу от устья рыбаки разводят мидий, морских петухов, рыбу: кефаль, лаврак, морской язык. Там же водятся крабы, креветки².

В предгорных районах Северной Италии выращивают виноград и фуражные культуры. Виноградники особенно большие площади занимают в Пьемонте, Эмилии-Романье, Венето, эти области дают свыше половины всего сбора винограда. Так на гастрономической выставке «Салон вкуса» на дегустациях чаще всего были представлены вина именно северных регионов, отмечалась их ценность и изысканность. Виноградарство традиционно играет большую роль в хозяйстве страны.

¹ Павловская А.В. Цит. соч. С. 263.

² Пирас К. Цит. соч. С. 58.

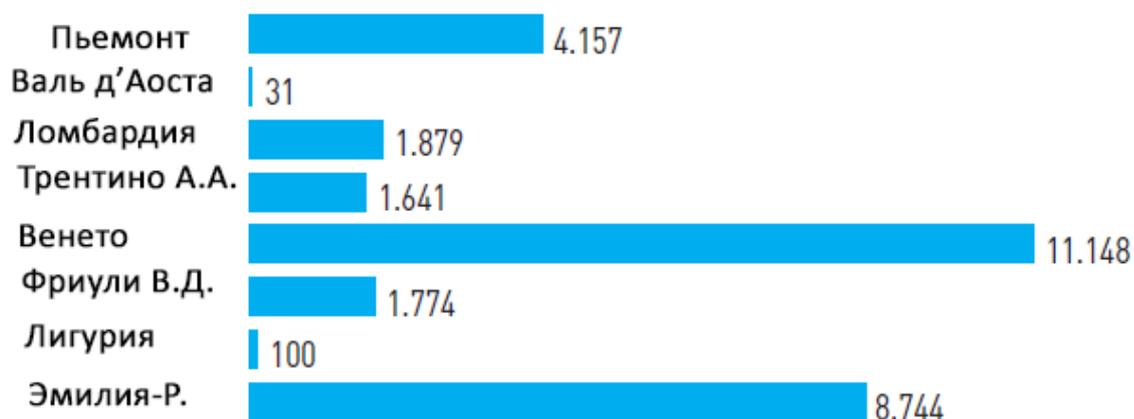


Рис. Сбор винограда. 2010 г., 100 тонн¹.

Во всей альпийской зоне Северной Италии, которая является важнейшим в мире районом горного туризма, многие жители переключаются с сельскохозяйственной деятельности на обслуживание туристов, либо же занимаются агротуристической деятельностью, которая заключается в том, что фермер размещает, кормит туристов и разрешает им участвовать в производственном процессе.

С 2006-2011 гг. почти на 40% увеличилось количество агротуристических хозяйств в Пьемонте, Лигурии, Ломбардии (северо-запад) и на 15% на северо-востоке страны.

Площадь под традиционное сельское хозяйство за последние 10 лет, наоборот, уменьшилась во всех регионах страны:

Таблица

Общая площадь земель, отведенных под сельскохозяйственную деятельность. 2000 и 2010 гг. (абсолютные величины, площадь в гектарах)²

Регионы	2010	2000	Изменение, %
Северной Италии			
Пьемонт	1.299,008	1.458,075	-10,9
Валь д'Аоста	119.368	158.175	-24,5
Лигурия	98.048	161.059	-39,1

¹ Italia in cifre. P.29.

² Noi Italia. P 199.

Ломбардия	1.229,561	1.350,428	-9,0
Трентино-Альто Адидже	892.948	980. 558	-8,9
Венето	1.008,179	1.167,730	-13,7
Фриули-Венеция Джулия	276. 283	392.292	-29,6
Эмилия-Романья	1.361,153	1.462,505	-6,9

Всего в сельском хозяйстве занято 3,7 % экономически активного населения, большая часть (67,8 %) работает в сфере услуг, а 28,5 % населения заняты в промышленном производстве.

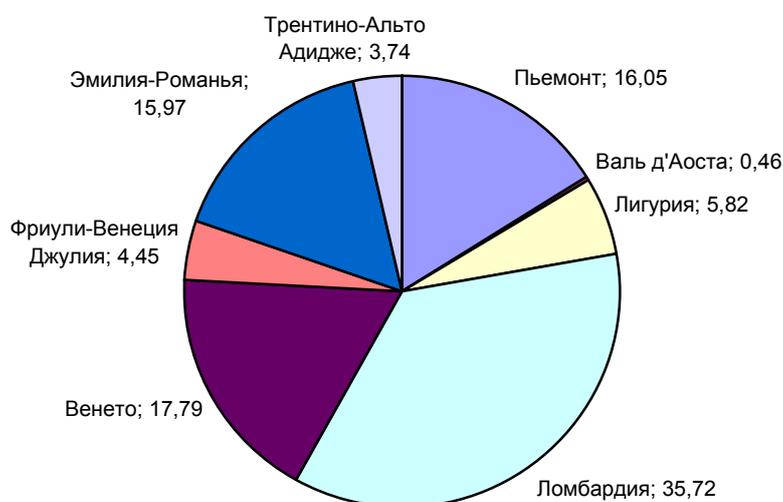
За 10 лет на 1% сократилось количество населения, занятого в сельском хозяйстве (2001 г. – 4,6%) и показатель вырос для сферы услуг – с 64,6% в 2001 г. до 67,8% в 2011.

В основном работа в сельском хозяйстве представляет собой предпринимательскую деятельность. На Севере Италии по данным Национального статистического института Италии (ISTAT) на 9 наемных рабочих приходится 21 собственник фермерских хозяйств.

§ 3. Региональная специфика

Территория Италии по своим культурным, географическим условиям неоднородна и регионально дифференцирована. Север Италии является крупнейшей зоной в стране. Ниже представлена диаграмма доли населения восьми регионов изучаемого региона.

Доля населения регионов Севера Италии, %



По данным последней переписи населения (2011 год) на Севере Италии проживает 27.763.261 жителей, что составляет 45,8% всего населения страны (всего в стране – 59 млн. 433744 человек¹).

Самым большим является регион Ломбардия, в нем проживает 9.917,714 человек. Огромная разница между численностью населения в регионах наблюдается на примере Валь д'Аосты, население которой составляет всего 128.230 человек, что почти в 70 раз меньше, чем в Ломбардии. Венето, Пьемонт и Эмилия-Романья в целом населены равномерно, представляют собой крупные области с населением в среднем 4,6 миллионов жителей. Трентино-Альто Адидже (1, 03 миллионов жителей), Лигурия (1,6 миллионов человек) и Фриули-Венеция Джулия (1,2 миллиона человек).

Преимущественно гористые регионы заселены равномерно и занимают в среднем по 5% территории Севера Италии. Ниже будет представлена характеристика каждого региона в отдельности.

¹ Национальная перепись населения. 15° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni. 9 ottobre 2011 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.istat.it/it/censimento-popolazione/popolazione-2011> (дата обращения 12.05.2013).

С помощью гастрономической карты Италии можно объединять административные округа страны, выстраивая из них более однородные и показательные культурные единства: макаронные изделия распространены в центральных и южных районах страны, северные области известны стойловым скотоводством, выращиванием риса, в дальнейшем кукурузы (отсюда прозвище северян «полентони», от слова «полента» – загустевшая кукурузная каша). Раньше поленту делали из пшеницы, ячменя, бобов, пока им на смену не пришла кукуруза.

В целом итальянская кухня представляет собой часть средиземноморской культуры, но исследуемый регион: области Венето, Триест, Фриули-Венеция-Джулия, Лигурия, Эмилия-Романья – при сравнении с другими частями Италии – в большей степени испытывают влияние соседних европейских стран. При такой диспозиции большой интерес представляет малоизученная специфика Северного региона.

Так, например, жительница Пьемонта Марина Дженти вспоминает: «по рассказам бабушки раньше в Пьемонте, в Турине вообще не использовали оливковое масло (одна из трех основ средиземноморской триады – *М. Калмыкова*). Только на протяжении последних пятидесяти лет этот вид масла начал активно проникать с Юга»¹. На Севере же страны по большей части использовалось сливочное масло. И сегодня лучшее в мире сливочное масло по данным «The Guardian» производят на Севере Италии, в Пьемонте (Кунео, производитель Verpino Occelli).

Ярким исключением является Лигурия. Область особо выделяется из этого районирования, т.к. имеет выход к морю. Еще одной особенностью этого региона является то, что жители традиционно занимаются выращиванием оливок, которые поставляют в соседние регионы.

¹ Полевые материалы автора (далее: ПМА). 2008, октябрь. Пьемонт, г. Турин. Записано со слов Марины Дженти, 60 лет, бывший преподаватель, пенсионерка.

Нельзя забывать о местной городской специфике, которая проявляется даже в названиях блюд и продуктов. Так, Марина Пианиджани – хозяйка траттории в г. Феррара (Эмилия-Романья) первым делом заявляет: «Я сама родом не из этого города, но готовлю традиционные блюда Феррары – тальятелле – домашняя лапша (tagliatelle) с котекино (cotichino, свиная колбаса для отваривания – *М. К.*)»¹. Сами названия продуктов, как правило, определяют точное его происхождение: Мариалуиза Доссо предлагает: «салат заправить бальзамическим уксусом из Модены»².

Таким образом, кулинарные традиции определенных территорий – существенная часть итальянской самобытности, – подчеркивают региональную специфику страны. Север – «сладкий», Центр – «соленый», а Юг – «острый»³. Но внутри каждой крупной зоны выделяются свои особенности. Для большинства местностей существуют шуточные прозвища жителей: венецианцы – «полентоеды» (*magna polenta*), ломбардцы – «репоеды» (*mangiarape*), жители Эмилии-Романьи – «каштанники» (*mangiamarroni*) и т.д.⁴.

Характеристика традиционного питания в этом разделе будет представлена по регионам: от наиболее гористых переходим к районам с преобладанием равнинных территорий, долин и в конце – области с протяженной прибрежной полосой.

Валь д'Аоста

Валь д'Аоста – регион со своеобразными пищевыми традициями. Паста и оливковое масло не являются исторически традиционными продуктами вальдостанской кухни.

Это северо-западный окраинный регион Италии, расположенный в горах. На севере область граничит со Швейцарией, на западе – с Францией,

¹ ПМА: 2008, октябрь. Эмилия-Романья, Феррара. Записано со слов Марины Пианиджани, 45 лет, хозяйка траттории.

² ПМА: 2007, август. Эмилия-Романья, Болонья. Записано со слов Мариалуизы Доссо, 40 лет, продавец.

³ ПМА: 2008, октябрь. Эмилия-Романья, Имола. Записано со слов Монтанари Массимо, 55 лет, преподаватель, Болонский Университет.

⁴ Костюкович Е.А. Цит. соч. С. 735.

говорят в нем на двух языках, в том числе, на французском. Об Аосте один из представителей династии Савойя, Иммануил Филиберт Железноголовый (XVI в.) говорил: «Это место нам не подчиняется, как вся остальная Италия. Тут все особое»¹.

Валь д'Аоста – область Италии, которая была вассальной вотчиной монархов Савойи, их личным владением, поэтому больше всего источников по этому региону издано во Франции, французское влияние в области очень велико.

В раннее Средневековье этой областью владели бургундцы, а с XI в. – савойские графы, ладившие с населением благодаря уставу о вольностях. При составлении итальянской конституции 1948 г., Аоста добилась для себя статуса территориальной автономии.

В связи с географическим положением кухня в данном регионе не разнообразна: Валь д'Аоста окружена со всех сторон горами, практически отсутствуют равнинные территории. Население здесь веками создавало блюда исключительно на основе местных продуктов, поэтому здесь и не получили распространение макаронные изделия.

Все долины гор отданы садоводству, на склонах разбиты виноградники, в каштановых лесах – множество пасек.

По словам местных жителей, в этих лесах собирают самый вкусный в Европе каштановый мед: «горьковатый на вкус, а после брожения мед приобретает кислинку, употребляется чаще всего с сырокопченым мясом»². Выше каштановых лесов произрастают леса хвойные, а далее раскинулись альпийские луга, где пасутся молочные коровы. Из молока коров жители делают сливочное масло и сыры (лучшие способы для утилизации и хранения молока в данном климате).

Рядом с пастбищами находятся входы в горные гроты, где сыры вызревают. Именно сыроварение, таким образом, особенно развито в

¹ Костюкович Е. Цит. соч. С. 167.

² ПМА: 2008, декабрь. Записано со слов Пьера Буссо, 40 лет, повар из Валь д'Аосты, Donnaz.

представленном регионе. В данных условиях, характеризующихся сухим климатом, подверженным сильным в течение суток перепадам температур, нейтрализуется действие пищевых паразитов, происходит натуральное обеззараживание¹.

Сыр составляет важную часть в повседневном рационе местных жителей, он входит в состав многих блюд, в том числе поленты, ризотто, супов.

Типичная еда – «фондю» расплавленный сыр. Фондю также широко представлен в Швейцарии. Во время еды хлеб окунают в общую миску (подогреваемую спиртовкой), где находится расплавленный сыр, а чаще – смесь разных сыров.

Больше всего распространен сыр «фонтина», его включают во многие местные блюда.

Он производится в Валь д'Аосте, и поэтому называется полностью Fontina Valle d'Aosta. Раньше «фонтину» делали во Франции и в Швейцарии, но после того как итальянские сыроделы получили эксклюзивное право на марку, сыр там переименовали в «фонталь», так же он называется и в Трентино, соседней итальянской области.

Интересен процесс производства «фонтины». Для этого используется цельное (неснятое) молоко не позднее двух часов после дойки, его фильтруют через несколько слоев ткани, нагревают в медных чанах над открытым огнем до 47-48⁰С, добывают сычужную закваску из желудка молочного теленка, створаживают, дают стечь сыворотке, разбивают на кусочки деревянной лопаткой, еще раз прогревают, раскладывают по формам и ставят под груз на 12 часов. Далее цилиндрические головки весом 8-12 кг отправляют на 2-3 месяца созревать в горные пещеры, где они лежат на сосновых полках при температуре 5-10⁰ С и влажности не менее 90%. Ежедневно головки переворачивают: один день натирают солью, на другой –

¹ Костюкович Е.А. Цит. соч. С. 172

обтирают, чтобы удалить возможную плесень. В результате сыр получается с коричневой корочкой¹.

Высокая концентрация протеинов и жиров в цельном молоке делают его важной составляющей ежедневного рациона жителей.

На каждую головку сыра традиционно наносится изображение горы Маттерхорн и надпись «Consorzio Produttori Fontina», гарантирующая происхождение сыра. Сыр фонтина имеет статус DOP (Denominazione d'Origine Protetta)². То есть продукт должен быть от начала до конца произведен в одной местности.

Нельзя не отметить и хлебные супы с сыром – популярные сегодня блюда в Аосте. По рассказам Пьера Буссо еще в начале XX в. хлеб был редкостью на столе. Его пекли всего лишь несколько раз в год всей деревней. Мужчины отвечали за топку, а женщины месили тесто³.

Процесс выпечки хлеба представлял собой почти ритуальное событие. Его определенным образом высушивали, отчего он становился очень черствым. Ржаной хлеб может храниться целый год. Для резки такого хлеба использовали специальный нож «сораран»⁴. И сегодня его можно найти в продаже. Далее этот высушенный хлеб размачивали в молоке, бульоне. Так получались хлебные супы.

Сегодня в ржаной хлеб добавляют гораздо больше пшеничной муки, в связи с этим он уже не хранится так долго.

В целом кухня этих мест не отличается разнообразием, особенно в сравнении с соседними областями. Свежие фрукты, хлеб, овощи, сыр – основа местного питания.

Кукуруза и рис появились в регионе поздно, но прочно вошли в рацион жителей. Поленту традиционно едят с сыром.

Блюда из мяса в большей степени представлены рецептами из дичи (например, косуля), а рыбные блюда представлены рецептами из форели

¹ Синельников С. Цит. соч. С. 164

² ПМА: ноябрь, 2008. Записано со слов производителя «фонтины» Эцио Войят из Валь д'Аосты, Шамбав.

³ ПМА: 2008, декабрь. Записано со слов Пьера Буссо, 40 лет, повар из Валь д'Аосты, Доннас.

⁴ Пирас К. Цит. соч. С. 124.

(изобилует в горных реках). Говядину ели только в случае, если животное приходилось забивать. Мясо засаливали, чтобы подольше сохранить его.

Площадь виноградников невелика, а местный виноград – самый высокогорный в Европе, обладает хорошей кислотой, поэтому из него делают белые вина¹.

В регионе производится 26 сортов вин – такого разнообразия на ограниченной территории больше не встретишь в Италии.

В Валь д'Аосте существует традиция хранить деревянную кружку, плотно закрывающуюся крышкой (*grolla*). Ее достают по особым случаям. На ее стенках есть несколько носиков для питья. За столом собираются вокруг этой кружки и по очереди пьют из нее одноименный напиток, в состав которого входит кофе, граппа, сахар, лимон и апельсин². Напиток этот, как правило, предлагают приехавшим гостям.

В регионе производятся и крепкие напитки на основе многочисленных трав, в том числе, полынный ликер.

Из-за региональных климатических условий кухня Валле д'Аосты содержит мало блюд приготовленных с оливковым маслом, отдается предпочтение наиболее распространенному салу или маслу, получаемому из орехов³.

Можно отметить, что в целом в регионе популярна плотная, жирная еда, помогающая переносить холод, традиционные рецепты блюд построены на использовании местных продуктов и сегодня. Как и другие северные области, этот регион популярен у туристов, и местные жители не без успеха пропагандируют своеобразные продукты своей кухни.

¹ Там же. С. 132.

² Пирас К. Цит. соч. С. 123.

³ ПМА: 2008, декабрь. Там же.

Трентино-Альто Адидже

Основные административные функции переданы 2 автономным провинциям, составляющим регион — Больцано-Боцен — Южный Тироль и Тренто.

В этой местности чувствуется австрийское соседство, а также влияние географического фактора (холодные суровые зимы).

Тренто (ближе по традициям к Италии), а Южный Тироль (Адидже, ближе к Австрии), что отражается и в питании населения. В Тренто более популярен белый хлеб, а в южном Тироле – черный, которым закусывают гуляш.

Область населена представителями разных этнических групп. Например, в области проживают ладины (говорят на диалекте ретороманского языка), южные тирольцы, говорящие на одном из диалектов немецкого языка.

Регион находится на пересечении многих путей, поэтому здесь традиционно проводились крупные торговые ярмарки.

На фоне правил соблюдения католического поста сформировалась плотная постная кухня. Однообразная пища объясняется и бедностью почв. И сейчас в кулинарных сборниках по этой области мясные блюда представлены очень редко, зато разнообразны рецепты мучных блюд и овощей.

Рыба в трентинской постной диете почти не просматривается, как правило, можно найти рецепты с пресноводными видами.

Высока роль хлеба, при монастырях шла разработка рецептов: и для раздачи нищим, и для продажи. Хлеб сопровождает любую трапезу в этом регионе.

Из мучных изделий выделяются некоторые виды пасты, клецки, в которые часто входит картофель или картофельная мука. Жители делают и мучные супы с топленным салом, сливочным маслом и солью.

Поленту же готовят из пшеничной, гречневой, кукурузной муки. Часто их смешивают, добавляют молоко, сливочное масло.

Основные овощи, традиционные для региона – картофель и капуста. Белокочанная капуста – важный источник энергии и питательных веществ.

Население засаливает тонко нашинкованную капусту на зиму с тмином, можжевельником в деревянных бочках в течение четырех недель. Получается продукт, богатый витамином С, В, К, который ценится не только в альпийском регионе. Раньше моряков капуста спасала от цинги в длительных путешествиях.

Жители других регионов Италии не употребляют «соленые овощи», обычно овощи заливают уксусом.

Плато Азиаго служит хорошим пастбищем для коров, из молока которых производят одноименный сыр, получивший в 1978 г. марку DOC, что означает, что все этапы производства сыра должны быть связаны с этим плато. Сыр богат протеинами, но процент жирности в нем низок. Молодой сыр подают на закуску, более зрелый с вином – в завершение обеда.

Сады Трентино-Альто-Адидже дают половину всех яблок, растущих в Италии. По регламенту, заданному местным консорциумом, яблоки можно собирать в определенное время (после проведения экспертизы, выявляющей превратился ли крахмал во фруктозу), далее следует перевозка, которая не должна длиться более 12 часов, так как каждый дополнительный час при дневном свете равен трем неделям созревания¹.

Из яблок делается начинка для трентинского штруделя. Отмечу, что в стране рецепты с использованием яблок встречаются очень редко.

Со второй половины XIX в. в Трентино располагается известная школа виноделия, основанная в 1874 г. по решению Тирольского региона. Там занимались исследованиями в области виноделия, защиты окружающей среды.

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 78.

Вино здесь принято хранить в деревянных бочках. Основная часть виноградников расположена в долине реки Адидже, а местное виноделие привязано к немецкой модели (сорта Рислинг, Траминер, Троллингер и т.д.).

Местные жители во время застолий застолья помимо вина предлагают гостям и пиво. Из всех регионов Италии – этот регион считается самым «пивным» (например, марка «Forst»).

Итак, кухня Трентино-Альто-Адидже сильно отличается и от питания населения Валь д'Аосты и Ломбардии с Пьемонтом. Те гораздо ближе к единой системе. Здесь же мы находим большое количество заимствований из соседней Австрии.

Пьемонт

Название «Piemonte» впервые встречается в начале XIII в., и происходит от слов «piè dei monti» («у подножия гор»), территория региона ограничивалась реками По, Сангоне и Альпами. Регион сегодня так и располагается: к северу и западу высятся Альпы, к югу – Апеннины.

Столицей Пьемонта является Турин, центр объединения Италии (1849-1861 гг.)

Во время колонизации этой территории греками были привнесены сюда виноградные лозы. В источниках мы находим информацию: Плиний Старший пишет, что в этом регионе «для хранения многочисленных вин используются огромные деревянные бочки»¹.

Географическое положение предопределяло французское влияние, выразившееся в большем, чем в других областях разнообразии продуктов и блюд. Французская кухня проникала на территорию Италии именно через Пьемонт, это видно по названиям блюд. Так, например, в Пьемонте есть производители фуа-гра, колбасы из гусяного мяса и разнообразных паштетов² (характерно для французской гастрономии). Также как и в случае с

¹ Плиний. Указ. соч. С. 39.

² ПМА: 2010, записано со слов Палестро Джакино, Corte dell'Oca.

Валь д'Аостой, используемые продукты отражают континентальный характер области.

В регионе проживают немногочисленные вальсеры, говорящие по-немецки. Придя сюда из-за Альп в XI-XIII вв., германцы заключили с местной администрацией договора наследственной аренды и занялись распашкой целинных земель, освобождением земель от лесов¹.

Своеобразный факт объединяет кулинарные привычки всего населения. Большинство блюд этого региона сопровождается красное вино, придавая подчас блюдам красивый красноватый оттенок: суп с вином, мясо с вином, сыр с вином, фрукты с вином, кофе «корретто» с вином, десерт на крестьянском столе: хлеб, пропитанный вином².

Вина, как ни в одном другом регионе Италии, составляют неотъемлемую часть любого приема пищи. «Уже в два года дедушка давал мне вино с водой, для нас это привычно, поэтому вино для меня, как вода, никак не действует на мое состояние»³ - рассказывает Антония, родом из Кунео, 28 лет.

Детям вино давали в качестве источника витамина С, столь необходимого в зимнее время, поэтому с раннего детства на вино смотрят как на нечто обыкновенное, привычное.

Вина Пьемонта широко известны за пределами Италии. Виноделие в регионе распространено повсеместно, виноградниками занято 56000 гектаров, из них 60% дает сырье для очень качественного вина. В долине Тиньона в Астиджано (Tignone nell'Astigiano) производится Барбера – это красное вино с содержанием спирта 12-15%.

Бароло («Король вин, вино королей», так про него здесь говорят) – продукт преимущественно характерный для Ланге (к юго-западу от Альбы), с очень специфическим вкусом, наиболее оптимальный срок его выдержки составляет 4-5 лет. Гаттинара – вино из сорта винограда под названием

¹ Костюкович Е. Цит. соч. С. 192.

² Некоркина Ю. Цит. соч. С. 41.

³ ПМА: 2008, сентябрь. Записано со слов Антонии Мески, студентка, 29 лет, Пьемонт, Кунео.

Неббьоло, происходящего от слова *nebbia* – туман (созревание гроздей винограда приходится на осень, когда на эти местности опускается туман).¹

Многие сорта стали жертвой коммерческого успеха, так как производители наращивали количество выпускаемого вина, все меньше следя за его качеством.

Успех пьемонтских вин объясняется еще и тем, что со временем в них раскрываются ароматы трюфеля, смолы, специй, так как их оставляют ферментироваться надолго, с 1980 г. вино разливают в маленькие бочонки из свежего дерева, что придает вину разнообразие ароматов².

Помимо классических вин Пьемонт является основным производителем вермутов – вина, ароматизированного травами и специями. Его производство началось в одном из баров Турина в 1786 г, после этого дело продолжили производители Чинзано, позже, с 1863 года, компания *Martini&Rossi* предлагает свои собственные рецепты.

Сегодня вермут выпускается с помощью современных технологий на основе белого вина, сахара, спирта, смеси экстрактов (полынь, майоран, мускатный орех, тмин, шалфей, анис, укроп, гвоздика). Получившееся вино подогревают и дистиллируют³.

Кухня исследуемого региона традиционно богата жирами. В связи с развитым животноводством, готовится много мясных блюд. Говядина в Пьемонте берется от «жирного» быка (*bue grasso*), чье мясо называется «мраморным» (в связи с особой структурой).

Это быки особой пьемонтской белой породы, выкармливаемые отрубями, обратом, пшеницей, сахарной свеклой; они достигают 1250 кг, и самостоятельно ходить не в силах⁴.

С начала XX в. в честь быков устраивается сагра (по четвергам за две недели до Рождества), а также им установлен памятник в городе Карру.

¹ Павловская А.В. Цит. соч. С. 308.

² Пирас К. Цит. соч. С. 159.

³ Там же. С. 162.

⁴ Костюкович Е.А. Цит. соч. С. 196

Одним из самых известных блюд в Пьемонте является Gran Bollito (вареное мясо). По традиции это блюдо готовится из мякоти телят, голяшки, нижней части покромки с костью, подбедерка, жареных жил, мыса грудинки. Приготавливается также рулет, нафаршированный салом, ветчиной, яйцами, цельной морковью, травами и с обильным перцем.

Традиционное блюдо подается на стол с семью украшениями: это голова телят, язык, копыто, хвост, курица, фаршированная свиная нога и, наконец, ломти жареной свиной колбасы (единственная жареная часть). В качестве гарнира выкладывают вареные овощи.

При упоминании этого блюда жители других регионов, обычно поражаются его жирности. Марина Карро из Эмилии-Романьи заявила, что «gran bollito такой жирный, его невозможно есть, а вид головы вызывал у меня тошноту, когда я бывала в гостях у пьемонтцев»¹.

И сегодня гостеприимные жители региона на стол ставят это блюдо в качестве обильного традиционного угощения. Правда, оно подается в упрощенном варианте (вместо семи – один соус, главное в нем – несколько сваренных видов мяса).

Повар Федерико Рикатто рассказал о происхождении и способе приготовления типичного блюда «вителло тоннато» (отварная телятина, приправленная тунцом).

В изучаемом регионе часто мясо подают с рыбой, используя последнюю в качестве приправы. Рыбу, в данном случае, тунца, берут в консервированном виде, из банки. Мясо кусками выкладывают на тарелку, поверху крошат консервированный тунец, далее заливают эти ломти мяса специальным взбитым майонезом.

Отмечу, что, в целом, майонез не характерен для итальянской кухни (впрочем, соусы не распространены). Однако в Пьемонте можно найти много рецептов с использованием свежего майонеза, что еще раз указывает

¹ ПМА: 2008, сентябрь. Записано со слов Марины Карро, 17 лет, ученица, Эмилия-Романья, Модена.

на сильное французское влияние¹ (во Франции употребляется 3000 видов соусов). Для этого региона типично не только вареное мясо, но и тушеное, например, тушеная говядина.

Следующим важным специалитетом региона являются так называемые «бриллианты кухни», трюфели. Килограмм белого трюфеля может стоить десять-пятнадцать тысяч евро. Их сбор начинается осенью, происходит он в форме «охоты» на грибы. Из двух видов трюфелей: белого и черного, первый ценится выше. Белый трюфель является эмблемой пьемонтской кулинарии.

Основная проблема этого продукта – фальсификация, которая может быть связана с разной ценностью места происхождения трюфелей. Ищут трюфели с собаками. Собаки лучше всего «охотятся» на белые трюфели не при свете дня, а по ночам. Специалисты спорят о том, корни каких деревьев лучше привлекают грибницу трюфелей. Главное трюфельное дерево – дуб, однако трюфели обнаруживаются и у корней ивы, у корней ореха.

Как известно, эти ценные грибы являются частью культуры питания и во Франции и чуть южнее в Италии, в регионе Умбрия.

В честь трюфеля проводится народная сагра (праздник)² в Альбе осенью, первое воскресенье октября. Приносят лучшие экземпляры грибов, выбирают королеву красоты.

Национальное блюдо Пьемонта – «банья кауда» (*bagna cauda*, дословно «теплая ванна»). Нагретая смесь оливкового масла, чеснока, где растерты кильки со сливочным маслом. В эту ванночку полагается обмакивать свежие овощи: морковь, стебель чертополоха, фенхель, перцы, сельдерей³. В целом, «банья кауда» простое блюдо, вызывающее контраст с пьемонтской роскошью. В подавляющем большинстве еда Пьемонта – дорогая. Но заметим, что раньше кильки считались признаком богатства

¹ ПМА: 05. 2009, сентябрь. Записано со слов Антонио Мески, студентка, 29 лет, Пьемонт, Кунео.

² Праздник, часто связанный с сельским хозяйством. См. раздел «Роль «сагр» в сохранении традиций».

³ Лазерсон И., Синельников С., Соломоник Т. Цит. соч. С. 189.

(удобный способ сочетать в продукте соленость с питательным белком и витаминами).

Как и в других северных регионах Италии (расположенных между 44⁰ и 48⁰ северной широты), в Ломбардии и в Венеции одно из основных мест в питании населения занимает рис.

Пьемонт - главный в Италии район по производству риса, особенно области на границе Пьемонта и Ломбардии. Пшеничные поля затмеваются рисовыми плантациям, затопленными водой.

Можно встретить много свидетельств о тяжелом труде на рисовых плантациях. До середины XX в. сезонные работники на плантациях (*mondine*) проводили по 10-12 часов в день, стоя босыми ногами в холодной воде, пропалывая рис¹. Сейчас процесс автоматизирован: посадкой, прополкой и сбором урожая занимается современная техника.

Национальный институт риса постоянно контролирует процесс производства, состав питательных веществ.

Плиний свидетельствует, что «наиболее ценным злаком является рис: из него изготавливается отвар, похожий на тот, который в других частях света получается из ячменя»². Рис являлся как лечебным, так и питательным продуктом.

В Пьемонте традиционным блюдом является ризотто (рис, сваренный в бульоне).

Интересно, что в питание местного населения включилось мясо лягушек. В болотистой местности Верчелли и сегодня празднуется сагра (см. выше) лягушачьего мяса. Продажей этого мяса занимаются рыбные лавки.

Нашло распространение в этом регионе и сало, которое раньше было удобно употреблять пилигримам, проходившим через территорию Верчелли. Сегодня элитный гастрономический продукт - сало из Арнада. Оно вызревает в бочках из каштана.

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 144.

² Плиний. Цит. соч. С. 56.

Повсюду на Севере Италии, в том числе, в Пьемонте, распространена полента. Это продукт из кукурузной муки, который можно готовить самыми разнообразными способами. Ее могут предложить на гарнир к мясу (полента на гриле), и с разнообразными ингредиентами.

В её честь существует особая сагра в Понтии (в провинции Алессандрия), проводящаяся каждый год, в воскресенье, в конце апреля.

Когда гости приходят в итальянские рестораны, рассыпанные по всему миру, на столиках их ожидает оливковое масло, бальзамический уксус и хлебцы гриссини «grissini torinesi».

Гриссини (хлебные палочки) – также пьемонтский продукт. Туринский пекарь советовал кушать корки хлеба, а мякиш выбрасывать, корки гораздо полезнее для пищеварения.

Сегодня местные жители жалуются на пресность гриссини, изготовленных массовым способом.

Из десертов по всей Италии получил широчайшее распространение «zabaione» (сабайон) - гоголь-моголь, употребляемый с засахаренными каштанами. Однако в семьях сегодня с опаской делают гоголь-моголь в связи с тем, что нужно использовать сырые яйца, в которых могут быть болезнетворные бактерии.

На сладкое предлагают также блюда из каштана (например, глазированные каштаны). В целом они широко представлены в пьемонтской кухне. Каштаны считались одним из продуктов питания, благодаря которым удавалось избежать голода.

Помимо упомянутого десерта нельзя не сказать о том, что в европейской истории питания плитка шоколада с сахаром появилась именно в Пьемонте; здесь же появился ореховый шоколад в XIX в. (gianduaia – сорт шоколада и пьемонтская маска комедии дель Арте); торроне (затвердевший вареный мед с орехами и с сахаром).

В 2006 г. во время открытия Олимпиады в Турине пьемонтский шоколад позиционировали в качестве символа всей Италии.

В 1964 г. владельцы компании «Ферреро» представили на суд публики ореховый шоколад «Нутелла». Крем выпустили на рынок по доступным ценам. Вкусный шоколад, высокое качество орехов обеспечили успех питательного недорогого крема. Сегодня по всему миру продается этот продукт. Интересно, что существует даже клуб фанатов нутеллы «*ciococlub*», проводятся “*nutella-party*”, на которых встречаются любители шоколадного крема¹.

Таким образом, пьемонтская кухня очень богата и разнообразна. Сельское хозяйство региона продолжает развиваться: с 1982 года площадь орошаемых земель увеличилась в среднем на 8%².

Ингредиенты, которые употребляются в кухне, по большей части – местные. В этом проявляется традиционность блюд. Пища - пикантна, ароматна. Продукты из сада – являются фундаментальными, очень многие пьемонтцы имеют свой сад и огород. Также как и в Валь д’Аосте оливковое масло и паста, являющиеся символами итальянской кухни в мире, здесь мало представлены и традиционно не входят в набор основных продуктов. Только в последнее время в связи с модой на средиземноморскую диету, легкие продукты начинают интегрироваться в местную кухню.

Ломбардия

Кухня Ломбардии очень многообразна, а пища обильна. Население области склонно к полноте и даже женщины часто страдают ожирением³. На пищевой рацион жителей повлияли все соседние области и страны: Швейцария, Пьемонт, Эмилия-Романья, Венето и Трентино.

От испанцев (владевших областью XVI-XVII вв.) осталось традиционное для региона шафрановое ризотто, а австрийцы (управлявшие в XVIII и XIX вв.) привили культуру употребления типичного венского

¹ *Пирас К.* Цит. соч. С. 153.

² Istat, 2010.

³ *Tassoni G.* Op. cit. P. 131.

шницеля, сегодня это популярная во всей стране миланская котлета (Милан – столица региона).

В последнее время появилась мода на способ готовки - обжарка в панировке. По всей стране несколько лет назад начали распространяться эскалопы из курицы или индейки по-милански, овощи по-милански, т.е. «по-милански» означает отныне способ приготовления.

Важной составляющей частью кухни местности Комо (по одноименному озеру) являлась пресноводная рыба: форели, лини. Сегодня в рыбноводческих хозяйствах разводят и осетра, производят икру. Так, ризотто с филе окуня распространилось по всему региону.

Системы ирригации появились на территории Ломбардии с XIV в., особенно важную роль они играли для рисовых плантаций. Температура тумана, поддерживается на уровне плюс восьми градусов, что спасает поля и луга как от перегрева и засухи, так и от морозов. Это дает возможность земледельцам и скотоводам снимать по несколько урожаев кормовых культур в год. Следовательно, образуются возможности для выкармливания крупного рогатого скота: это одно из специальных направлений сельского хозяйства Ломбардии¹.

Благодаря заготовке корма для сельскохозяйственных животных на всех доступных равнинах, область развивает животноводство: свиноводство и разведение крупного рогатого скота.

Из мясных деликатесов известны салями ди Варци, которую готовят из свинины высшего качества, вина, перца, соли; сальсичча луганега – сорт колбас, приготовленных из смеси постной и жирной свинины; миланская салями состоящая из свинины, говядины, свиного сала и разных специй. Миланская салями вызревает за три месяца. Классическая итальянская тарелка с закусками будет считаться неполной без этого вида колбасы. Гусей

¹ Костюкович Е.А. Цит. соч. С. 128.

разводят в районе Ломеллины¹. Из их мяса делают паштеты, наподобие французских – фуа-гра.

Ломбардия – агро-промышленный регион. В нем развито сельское хозяйство. Область находится на втором месте по объемам производства после Эмилии-Романьи. В последние десятилетия наблюдается значительное сокращение орошаемых площадей: с 1982 г. на 82 тыс. гектар уменьшилась площадь орошаемого земледелия². В первую очередь это связано с развитием агротуристического сектора.

Ломбардия известна своими сырами. В регионе сохранилась привычка заканчивать трапезу сыром. На севере области сыры производятся из коровьего молока.

В Ломбардии производят выдержанный, сухой коровий сыр «Grapadano» (выдерживается в формах не менее четырех лет). Но помимо Ломбардии его производством занимаются в Венето, Трентино, Пьемонте. Для его производства должно использоваться только молоко коров, питавшихся сеном или травой³.

Сыр «горгондзола» производится недалеко от Милана, в одноименном поселении и 1955 является продуктом DOC. Сыр в прожилках, зеленый, липкий и вязкий, соленого вкуса, производится с применением пенициллина. Подается в конце обеда на десерт в сочетании с грушей, политый медом.

В начале XX века Э.Гальбани создает сыр «Bel Paese» («Прекрасная страна»). Но этот сыр не занял достойного места в питании, поскольку считался нетрадиционным продуктом.

Кстати, отходами от производства сыров кормили поросят, что и способствовало развитию свиноводства.

На юге Ломбардии преимущественно выращивают рис, из которого готовят популярное в области блюдо, - ризотто. В кулинарных книгах,

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 97, 101.

² Istat, 2010.

³ Пирас К. Цит. соч. С. 97.

написанных в XX в. шафран является обязательным ингредиентом «миланского ризотто», хотя он был привнесен испанцами еще в XVII в., как было сказано выше. Так утверждались и внедрялись новые компоненты в уже существующие блюда.

Супы широко представлены в ломбардской кухне, как впрочем, и на всей территории Северной Италии. В классический павийский овощной суп добавляют яйца и сыр, подают с кусками поджаристого ломбардского хлеба со сливочным маслом.

Немаловажную роль в рационе местных жителей играет зеленая спаржа, это сезонный продукт, ее начинают собирать в начале апреля. Тушеная, а затем обжаренная в сливочном масле спаржа – классический гарнир.

Знаменита и всеми любима ломбардская выпечка, особенно, праздничные куличи, которые пекутся к Рождеству – «панеттоне». В них кладут цукаты, изюм, миндаль, мед, куски шоколада.

В Ломбардии производят игристые вина, в том числе единственное из итальянских игристых вин признанное маркой DOCG - Франчакорта (Franciacorta).

В питании населения Ломбардии сочетаются белковые продукты горных регионов, и углеводные продуктами долины реки По, однако не проявляется влияние морской кулинарии.

Многие блюда являются комплексными (что нехарактерно для Италии), т.е. первое и второе соединено в одной тарелке, что позволяет сэкономить время приготовления пищи.

Фриули-Венеция Джулия

Изучаемая область расположена на границе с Австрией, Словенией, Хорватией.

В ее состав входят 4 провинции: Порденоне, Удине, Гориция и Триест. Здесь проживает около 600 тыс. фриулов, говорящих на диалекте ретороманского языка¹.

В кулинарных традициях области смешались самые разнообразные обычаи (центрально-европейские, венецианские). Это объясняется еще и тем, что область находилась под властью различных завоевателей (лангобарды, византийцы, авары, славяне, франки, Венецианская республика, Наполеон, австрийцы).

И всё же область Фриули осталась верна местным продуктам, своим правилам приготовления пищи. Кулинарные обычаи сохранились без особых изменений. Пеллегрини Артузи, например, определил фриуланские блюда «немецкой кухней», чтобы подчеркнуть связь кухни со всем, что находится по ту сторону Альп, всем заальпийским.

Отличительные черты кухни Фриули-Венеция Джулия прослеживаются в двух зонах: альпийская зона, включающая Карнию с холмами, покрытыми виноградниками, и низовье реки По, впадающей в море: зоны Фриули с г.Удина и Порденоне и Венеция-Джулия с Триестом и Горицией.

Традиционные рецепты далеки от обще итальянских и различаются в самом регионе. На первое в меньшей степени подают пасту в пользу супов.

Географическое положение региона Фриули-Венеция Джулия не благоприятствовало занятиям сельским хозяйством из-за достаточно длинных и холодных зим. Население было вынуждено делать пищевые запасы на зиму. Традиционно тут выращивался картофель, репа, ячмень, кукуруза, в области животноводства было развито свиноводство.

В пищевых традициях местного населения прочно укоренилась полента (каша из кукурузной муки). Питательная, неприхотливая в уходе кукуруза быстро распространилась в регионе, но население, употреблявшее

¹ Костюкович Е. Цит. соч. С. 32.

ее в пищу в XVIII-XIX вв. часто болело пеллагрой (авитаминоз), поскольку употребляло кукурузную муку в пищу без добавок.

Сейчас поленту готовят по-другому, не просто варят, а обжаривают на масле и подают с сыром, рыбой, мясом. Ее готовят трех видов: желтую, белую из светлой кукурузной муки (подают с рыбой), черную, на основе гречихи (с сардинами).

Сегодня существуют автоматические устройства, перемешивающие кукурузную кашу в процессе варки. Полента практически ежедневно употребляется в пищу.

«Brovade» - другое повсеместно распространенное фриульское блюдо. Это репа, которую собирают через десять дней после первого выпавшего инея (так она становится более сочной). Далее на два месяца ее замачивают в смеси из вина и воды. После тонко нарезают. Получившийся продукт употребляют со свиной или как отдельное блюдо¹.

В традиционном питании мы находим распространенные повсеместно фасолевые супы (*йота* – густой суп с большим количеством ветчины или репы)², венский шницель (как и в Ломбардии, где шницель трансформировался в популярную миланскую котлету), венгерский гуляш, кислую капусту, хрен и тмин, венецианские пасты, рис по-гречески, зайчатину по-чешски и т.д.

Кулинарные традиции всего региона характеризуют неограниченное использование сахара, сыра, сливочного масла, фруктов, варенья, горчицы и в блюдах, подающихся на первое, и в десертах³.

Хлеб традиционно стоит в центре стола. Фрико – лепешка (жареная в печи мягкая картошка с луком, сливочным маслом, сыром) известна по всей стране. Изначально это традиционное карнийское блюдо. Блюдо очень питательно, раньше его брали с собой пастухи, сейчас это традиционная

¹ ПМА: Scillipoti Massimo, координатор образовательной программы «Итальянская кухня», Триест, апрель, 2013.

² Пирас К. Цит. соч. С. 13

³ ПМА: Scillipoti Massimo, координатор образовательной программы «Итальянская кухня», Триест, апрель, 2013.

закуски. Готовится в печи. Печи играют особую центральную роль в традиционных домах.

В лесистых областях разводили свиней. Забой поросенка представлял собой целую церемонию: с мясником чокались бокалом вина или граппы (виноградная водка) и начинали разделку туши. Из всех частей животного делают колбасы, что позволяет на длительный срок сохранить мясо. Известен во всем мире свиной окорок Сан Даниэле из Фриули. На продуктовых выставках ему отводится почетное место. Для его приготовления берут свиную ногу целиком, засаливают и выкладывают окорок один на другой, чтобы лучше происходил процесс засолки. Благоприятный климат: горный воздух, близость моря важны в производстве этого продукта. Ветчину «Сан Даниэле» принято есть с фруктами: фидами, дынями, апельсинами, авокадо и др.

На севере области производят сыр «Монтазио» из коровьего молока. С 1986 г. определена зона производства этого сыра – вся область Фриули-Венеция-Джулия, а также несколько провинций Венето, это продукт марки DOP.

«Монтазио» поступает в продажу цилиндрическими головками (высотой 6-10 см, диаметром 30-4- см и весом 5-9 кг) – под гладкой коричневой коркой находится желтоватая неострая мякоть. Существует три вида сыра, определяемые сроком созревания: 2 месяца – мягкий, 4-10 месяцев – полутвердый, свыше одного года – полностью созревший и наиболее пикантный¹.

На побережье Фриули-Венеции-Джулии в основе питания – морепродукты и рыба. Деликатес – угорь, ловят и окуней, дораду (женщинам разрешается готовить суп из рыбы, но до ловли их по местным обычаям не допускали).

Что касается виноделия, то белые вина региона считаются лучшими в Италии. Виноделы издавна делали ставку на качество, сокращая

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 15.

производство. Государство ограничивает площади виноградников в регионе для поддержания особого престижа. Местный виноград сегодня: французские сорта Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot (вторыми после французов начали его культивировать), есть и немецкие и венгерский Токай.

Вино в этой области – необходимый атрибут общения, часть ритуала «тажют»: после дня работы житель Фриули может позволить себе отдых, он усаживается на улице у входа в бар и приглашает проходящих знакомых разделить с ним трапезу. Те, кто присоединился к нему, в свою очередь, угощают приглашающего. Это особый аспект социальной жизни¹ области. Обычай требует достаточно много свободного времени. Стаканчики для вина – очень маленькие, специально чтобы не было пьяных. С вином подают бисквиты, ореховые торты. Часто десертным вином и фриульской сладкой дрожжевой выпечкой заканчивают обед. Иногда в выпечку добавляют грецкие и кедровые орехи, изюм, миндаль. Самое популярное игристое сладкое вино – Москато д'Асти (предварительно виноград сушат на воздухе и затем отжимают) подают его с фруктами.

Во Фриули, как и в Пьемонте, изготавливают граппу (виноградная водка). Ее делают из виноградных выжимок. Граппа должна быть не ниже 37,5° и не больше 86°. Напиток этот играл огромную роль в жизни крестьян изучаемого региона с его холодным климатом. В последние десятилетия благодаря активной деятельности производителей (самый известный Романо Леви), напиток получил широчайшее распространение и признание. Выращивают специальный сорт винограда, который подходит для ее производства (Мускат, Траминер, Пиколит).

В целом пища региона разнообразна, в ней мы находим следы кулинарных традиций Центральной Европы, Венето. Основа фриульской кухни традиционно не базируется на средиземноморской триаде. Сегодня эта кухня признана на международном уровне и удовлетворяет самым утонченным вкусам.

¹ Костюкович Е.А. Цит. соч. С. 34.

Эмилия-Романья

Эмилия-Романья — одна из самых больших областей Италии. Регион представляет собой ровную многоводную территорию. Здесь река По орошает пространства от Апеннин до Альп. Это – житница Италии. Кулинарные традиции края признаются одними из самых богатых. Названия городов очень часто являются составными частями блюд и продуктов (Болонья, Пьяченца, Модена и Реджо-Эмилия, Парма, Феррара). Одно из названий Болоньи – «Жирная» (*La Grassa*). «В Болонье за год съедают больше, чем в Венеции за два, в Риме за три, в Турине за пять и в Генуе за двадцать»¹.

Область ограничена рекой По, Адриатическим морем и Апенниннами. Эмилия-Романья и сегодня край перекрещивающихся дорог. Болонья является транспортным узлом всей страны. Две части, составляющие область, представлены контрастно. Эмилия - плодородна (западная), а Романья – более бедный регион (восточная).

Животноводство в Эмилии представлено выращиванием крупного рогатого скота и свиней, а в Романье – в основном гуси, куры и овцы. «Уныла картина окружающих Феррару болот и рисовых полей. Когда бегущий из Падуи поезд минует гряды Евганейских гор и потеряется в мокрых равнинах, где бродят туманы и царствует малярия, тогда, быть может, рождается желание как можно скорее проехать эти печальные места и скорее увидеть здоровую Болонью»².

Вследствие мелиорации, активно проводившейся при Муссолини, территории Романьи получили новый статус. Для земледелия в таких условиях требовались особые приемы, специальные орудия труда. В музее сельскохозяйственного обихода в Модене собраны эти орудия и показана земледельческая культура, бытовавшая в Эмилии-Романье.

¹ *Nievo I. Le confesioni di un italiano. Cap.18.*

² *Муратов П.П. Цит. соч. С. 89.*

По данным анкетирования 1881 г.¹ в гористых местностях Апеннин основным элементом в питании были вареная репа, кукуруза, фасоль, каштаны (в домах в горных регионах существовала специальная комната для высушивания каштанов). Каштановую муку смешивали с теплой водой, и получившееся тесто выпекали в специальной форме, напоминающей современные вафельницы, *тиджелле* (*tigelle*).

Соли в горах не было, поэтому пища оставалась несоленой. Высоко ценился мед, кассета с пчелами стоила столько же, сколько треть туши быка. Связано это было с отсутствием сахарной свеклы в указанном регионе, поэтому его заменяли медом, вместо тростникового сахара использовали вареное виноградное не бродившее сусло².

Мясо в гористых территориях ели очень мало, чаще чем баранину употребляли свинину.

В долине реки По лежит Паданская низменность с распаханными полями, – «кашины» (*cascine*). В них есть место сельскохозяйственному подворью, по сторонам - наделы, отведенные под кукурузу и сочные травы. Там происходит выпас крупного рогатого скота, кормятся свиньи. Эмилия-Романья считается краем итальянских ветчин. Известнейший итальянский деликатес - «мортаделла» - пикантная свиная колбаса. Для ее производства мясо свинины приправляют чесноком, солью, перцем и кориандром, оливками, зернами зеленого перца. Затем начиняют получившимся свиным фаршем толстые кишки (сегодня часто используют и синтетическую оболочку), добавляют полоски сала и варят³. Сегодня процесс полностью механизирован, колбасу обычно используют как холодную закуску. Мортаделла прочно связана со столицей Эмилии-Романьи, в связи с чем часто эту колбасу называют просто «болонья».

Также известна на весь мир пармская ветчина. Ее производство сейчас защищено специальным законом, это продукт категории DOC.

¹ *Camporesi P.* Op. cit. P. 10.

² *Idem.* P.7-12.

³ *Лазерсон И., Синельников С., Соломоник Т.* Цит. соч. С. 360.

Ветчина изготавливается в 22 км к югу от Пармы, где климат идеален для созревания сыровяленого окорока. Ветчина производится из годовалых свиней, выращенных и забитых либо в Эмилии-Романье, либо в соседних областях долины реки По. Животных специально откармливают каштанами, кукурузой, фруктами, ячменем и отпаивают сывороткой (получающейся от производства пармеджана).

Поросят забивают в возрасте 10 месяцев, весят они около 160 кг. Далее начинается процесс производства: сначала куски по 10 кг солят и оставляют в холодильных камерах, где поддерживается температура 0-4 градуса, в результате чего мясо обезвоживается. Далее из окорока достают излишки жира и смазывают смесью из топленого сала, рисовой муки, перца, чтобы мясо не пересохло и в течение дальнейших нескольких месяцев оставляют для выдержки (10-12 месяцев). В итоге кусок получается весом не более семи кг¹.

Кулателло – другой традиционный продукт Эмилии-Романьи. Его производят и сегодня. Это окорок из самой мясистой задней части свиной туши. Для его производства забивают поросят в возрасте 14 месяцев весом не менее 180 кг. Согласно итальянским правилам о защите продукта ему присуждена категория DOP: то есть продукт должен быть от начала до конца произведен в одной местности, недалеко от Модены (город Цибелло). Кулателло производится традиционным методом, запрещается механическое вмешательство. Мясо очищают от жира, вырезают в форме купола и засаливают в рассоле, далее в специальном мешке оставляют на 14 месяцев для вызревания.

Помимо перечисленных колбас в регионе изготавливается огромное количество салями: котекино (вареная свиная колбаса с добавлением свиной кожи), панчетта (свиная грудинка), дзампоне (нашпигованная свиная ножка) и др.

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 200.

Славится Эмилия-Романья и своими сырами. Пармиджано – известный всему миру сыр производят в провинции Пармы («parmigiano reggiano»). Его ингредиентами являются сырое (непастеризованное) коровье молоко и сычужная закваска. Сегодня «пармиджано-реджано» делают в небольших хозяйствах в период с 15 апреля по 11 ноября и выдерживают по традиционной технологии несколько лет в прохладном проветриваемом помещении, иногда протирая головки оливковым маслом. Делают его из молока коров, питавшихся исключительно травой. Производство его ограничено географически и имеет статус DOC. Хотя на продажу сыр может пойти уже летом, т.е. приблизительно с выдержкой в девять месяцев.

Созревший сыр имеет твердую бледно-золотистую корочку, приятный пикантный аромат, солоноватый вкус, твердую структуру. В связи с этим сегодня во многих домах в Италии есть механический блендер для перемолки сыра, поскольку в день его уходит много и в супы и в ризотто и в пасту и т.д.

Данный регион является также крупнейшим производителем помидоров, сахарной свеклы, гороха, фасоли, пшеницы. В области популярна яичная свежеприготовленная на яйцах паста (*pasta fresca*) и сухая паста из твердых сортов пшеницы (*pasta secca*). Чтобы определить качество муки из твердых сортов пшеницы традиционно пользовались следующим способом: нужно насыпать на черную ткань немного муки и сдуть. Если не осталось никаких следов, значит, мука хорошая¹.

Эмилия-Романья выделяется из регионов Северной Италии разнообразием видов пасты. Готовят и разнообразные мучные изделия (пироги, лазанью, лепешки). Популярна пьядина – свернутая лепешка с овощами или сыром – бутерброд в Романье, символизирующий кухню на быструю руку.

¹ ПМА: Пьемонт, записано со слов Мески Антония, студентка. 2008

Река По изобилует ценной пресноводной рыбой. Рыбу томят спинками к жарочной поверхности (лини, сазаны, карпы, щуки, сомы). Могут подавать с полентой.

Традиционным занятием жителей из Романьи являлась добыча угрей. В пищу их употребляли либо в жареном виде, либо маринованными. Тушки, как правило, шли на экспорт, а местные жители употребляли в пищу головы, из которых варили бульон¹.

Охота на водяных птиц являлась традиционным занятием в Романье, это привело к изготовлению фаршированной птицы.

На холмах произрастают виноградники сорта «Ламбруско», «Треббиано», а также плодовые плантации и фруктовые сады. Здесь выращивают яблоки, груши, вишню, абрикосы, клубнику, грецкие орехи и т.д. Вина, однако, не были сильной стороной региона. Всего 10% из всей местной винной продукции обладает статусом DOC. Самое популярное вино – игристое Ламбруско.

Таким образом, область Эмилия-Романья весьма неоднородна, выделяются два сильно различающихся региона, и, несмотря на соседство, в их пищевых традициях не произошло взаимопроникновения, что связано с большими географическими различиями и историческими процессами.

Венето

«Зеленое море растительности, без малейшего возвышения, дерево к дереву, куст к кусту, бесчисленные насаждения и несметное количество белых домиков, вилл и церквей, выглядывающих из зелени», - пишет Гете².

Область Венето включает в себя город Венецию и всю окружающую местность (долину реки По, до озера Гарда). В области кухня континентальная и только в самой Венеции кулинария морская. Объединяет

¹ Костюкович Е. Цит. соч.

² Гёте И.-В. С. 38.

весь регион Венето повсеместное употребление в пищу бобовых. Как правило, употребляется местная рыба: сардины, готовят каракатиц, морских улиток, моллюсков, крабов. Из всех итальянских городов именно в Венеции употребляется наибольшее количество рыбы и морепродуктов из расчета на душу населения. Популярным блюдом является и вяленая треска «bassalà».

Есть и привозные морепродукты (омары, морские налим, каменные окуни), их можно найти на рынке в Кьодже. Это самый большой рыбный рынок в Италии. Население хорошо знает, как определить хороший и качественный товар: глаза рыб должны быть прозрачными, яркими, мясо без вмятин, жабры – красными. Тунец и рыба-меч не продаются свежесловленными, они должны слегка отлежаться¹.

В Венеции есть старая традиция: с одиннадцати часов утра здесь ходят «в поисках тени» (andar per ombre): имеется в виду перемещение из бара в бар, где жители пьют белое вино «просекко». Существует много историй появления этого обычая. Согласно распространенной легенде, название родилось от беспрестанного пересаживания из-за одного столика за другой в барах на площади Св. Марка, дабы спастись от палящего солнца и остаться в тени, которую отбрасывает на плиты площади знаменитая колокольня Сан-Марко². Поэтому сейчас стакан вина в Венеции называется «омбра» (тень).

Если в Ломбардии ризотто готовят с шафраном, и в итоге оно имеет красивый золотистый оттенок, то в Венето придумали ризотто «al nero di seppia» (черного цвета от чернил каракатиц).

В континентальной области традиционным блюдом является «risi e bisi» - рис с нежным свежим зеленым горошком. В Венеции же больше распространено ризотто, как правило, с морепродуктами. Т.е. в континентальной части области рис – основа кухни, хотя также распространены макаронные изделия, паста. На побережье – морепродукты.

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 50.

² Костюкович Е.А. Цит. соч. С.53.

Другим популярным местным блюдом является паста с нежной фасолью (сорта борлотто, каннеллино). Едят и отварную зеленую стручковую фасоль (фаджолини) в качестве гарнира. Только в Венето выращивают белую спаржу (существует еще зеленая и красная) в честь которой устраивают местные фестивали. Для того, чтобы она не позеленела, молодые ростки накрывают темным материалом.

Весь регион, включая столицу, объединяет использование экзотических специй, привезенных издалека, приготовление соусов, что в целом нехарактерно для рациона жителей страны.

Что касается технологии приготовления некоторых продуктов, то в области распространена, например, следующая: продукт сдабривается ароматическими травами, зашивается в бычий пузырь, который отваривается. Этот вид кулинарной обработки называется «alla sanevera». Например, так готовят падуанских кур.

Венето славится и своим «карпаччо», который ассоциируется с названием блюд из нарезанного сырого мяса, а в последнее время – и из сырой нарезанной рыбы, сырых нарезанных грибов. Оно становится названием способа обработки.

Большое значение в питании населения приобрели бутерброды разных видов и соответственно названий: панини, сэндвичи, кростини, их предлагают во всех барах с кофе. В зависимости от региона их делают с сыром, колбасными изделиями, анчоусами и т.д.

Из сладостей нужно отметить пончики (фриоле) – тесто для них делают из муки, дрожжей, сахара, капли граппы, далее обжаривают в масле. Иногда добавляют рис, рыбу, тыкву и т.д. Пандоро – рождественский кулич, сейчас производят промышленным способом, сохраняя традиционные рецепты: добавляют муку, сахар, яйца, сливочное масло, пивные дрожжи.

По площади виноградников Венето занимает первое место из всех регионов севера страны. Вина различаются по качеству, по географическому признаку: западные и восточные места производства. Наименование,

контролируемое по происхождению – DOC – получили игристые вина Просекко. Оно создается в результате вторичного брожения вина-основы. Известные сорта Треббьяно, Бардолино, Соаве. С середины XX в. стали производить красные крепленые вина с очень высоким содержанием алкоголя из предварительно просушенного винограда¹.

Итак, традиция питания в представленном регионе отличается по территориальному фактору: Венеция и прибрежная зона имеют свою специфику, связанную с употреблением морепродуктов и овощей и континентальная область, для которой характерен в пище рис, сыр, кукуруза.

Лигурия

Область ограничена горами и морем. Территория морского берега около 350 км. В целом в регионе гористая местность, почва неплодородна, в связи с чем рыболовство и разведение мелкого рогатого скота являются основными занятиями местного населения. С 1982 года в Лигурии значительно больше всего (сравнивая с другими регионами Северной Италии) сократились орошаемые площади: с 12 тыс. гектар до 5 тыс. гектар. Земледелие здесь террасное, а новые технологии обработки земли сложны в применении в связи с труднопроходимостью местности.

Проблема сельского хозяйства в Лигурии заключается в отсутствии больших равнинных территорий, на которых можно расположить масштабные посевные площади. Население решает эту проблему высаживая растения на маленьких террасных участках, в связи с этим хозяйство получается рассеянным. Выращивают спаржу, артишоки, помидоры, фасоль. Из овощей варят супы, делают салаты. В питании повсеместно используются травы, сезонные овощи, дешевая рыба и яйца.

Рыболовство затруднено в беспокойных водах генуэзского залива. Прибрежные морские ресурсы не слишком богаты рыбой, поэтому рыбаки

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 62.

выходят далеко в море. Основной добычей является рыба семейства сельдевых (сардины, анчоусы), а также скумбрия, тунец, меч-рыба.

В связи с дальним морским ловом жителей Лигурии, галеты и лепешки фокача «focassia» составляют важный компонент генуэзской и лигурийской кухни. Лепешки делают тонкими, без добавления дрожжей (иначе, в особых климатических условиях тесто не успевает высохнуть внутри и быстро начинает портиться). Другое объяснение подобного способа приготовления лепешек – экономия сырья, так как традиционно пшеницу в этом регионе не выращивают. Лепешки могут различаться составом муки (гороховой, бобовой, каштановой, чечевичной). Их употребляли с оливковым маслом, сушеной рыбой, соусом песто.

Соус песто – символ лигурийской кухни во всем мире. Сейчас он производится в промышленном объеме, купить его можно повсеместно. Для его приготовления замешивают оливковое масло, чеснок, базилик, орехи пинии и овечий сардинский сыр (pecorino sardo). По традиции замешивать его нужно в мраморной ступке. Так сохраняли на всю зиму изобилующий в Лигурии базилик. В целом, в Лигурии мало употребляются специи. Но базилик, фенхель и иногда чеснок являлись важными составляющими для придания пикантности блюдам.

Особенностью кухни данного региона является разнообразие изготавливаемой пасты, особенно популярна фаршированная паста (равиоли, панзоти и др.).

Местная кухня строится в основном на морских продуктах. Однако после длительных морских походов жители дома предпочитали пироги с овощами, грибами, а также свежий сыр. В связи с занятием рыболовством горячая пища в регионе не имела широкого распространения. Кухню Лигурии именуют «кухней возвращения». Связано это с тем, что женщины, встречая мужей, замешивали тесто с вечера и выпекали пирог к приезду (torta marinera, torta salata).

Вся земля, не занятая под огороды, оставлена под оливковые деревья. Подбираться к ним очень трудно в связи с особенностями рельефа, поэтому с деревьев оливки собирают вручную. Далее отправляют на маслодавилни (gumbi), которые есть практически во всех деревнях. Обычно они находятся в частных домах. Лигурийские холмы в сезон сбора маслин все обтянуты оранжевыми или зелеными сетями, простирающимися от дерева к дереву. В них должны падать стрясаемые с дерева оливки. Но эти сети – недавнее нововведение, они появились уже после Второй мировой войны, а до этого оливки и миндаль сбивали и стрясали на землю, обирали с дерева руками, а потом поштучно поднимали с земли. В месяцы страды на плантации работали абсолютно все, кто был способен к работе¹.

Садоводство в Лигурии ведется активно, фрукты составляют не менее 30% в рационе питания жителей. Из горького апельсина, айвы, дыни делают сиропы, мармелад, знаменитые цукаты, которые экспортируются по всему миру.

Виноделие в Лигурии остается второстепенной сферой экономики. Менее 5% продукции имеет статус качественного вина. Самое известное белое вино производят в Лигурии на основе винограда *Vigato* (Вигато). Вина выдерживают в маленьких бочонках, чтобы сделать их более выразительными и ароматными.

Итак, Лигурия из всех регионов Северной Италии больше всего соответствует понятию «итальянская кухня», утвердившемуся в мире. Употребление оливкового масла, вина, овощей, рыбы – принципы легкой и полезной системы питания. Традиционно население использует знакомые местные продукты.

В заключение отмечу еще раз, что на Севере сложились разные географические и исторические условия развития регионов, поэтому здесь

¹ *Костюкович Е.А.* Цит. соч. С. 253.

представлено более разнообразное питание. Соседство с пограничными странами также не могло не оказать влияние на питание в данных областях. Количество местных диалектов и других языков отражает историческую неоднородность жителей Севера Италии (французский в Валль-д'Аосте, немецкий в Альто-Адидже, словенский, сербский и хорватский в Триесте), французское влияние чувствуется в рецептах Пьемонта, Лигурии, австрийское - прослеживается даже в Венето). И сама кулинарная лексика разнообразна и складывается из местных диалектов. В разных местностях кулинарное сырье, виды его обработки могут называться по-разному.

За рубежом популяризируется северо-итальянская кухня как общее наследие, но даже сегодня, несмотря на всеобщую стандартизацию, ни в одном из других регионов Италии не встретишь подобного кулинарного разнообразия.

Тем не менее, общие черты все же есть. Питание Северного региона Италии в наименьшей степени связано со Средиземноморьем, оно относится к нему только в самом широком смысле. Мяса на этих территориях едят больше, чем рыбы и морепродуктов. Во многих местах традиционными видами жиров являются топленое свиное сало и сливочное масло (за исключением Лигурии). В большинстве континентальных зон используются крупы, бобовые, сыры, соленая рыба и самые разнообразные сезонные овощи, грибы и травы.

Макаронные изделия, рис, полента в той или иной форме присутствуют в каждой области Севера. Изделия из свежего яичного теста предпочитают на юге бассейна реки По – в Пьемонте, Эмилии-Романье. Рис – основа питания в равнинных районах Ломбардии, Пьемонта, Венеции. Полента из кукурузы, гречневой крупы или каштановой муки является важным продуктом питания. Наконец, в этих северных областях производится около трети всех итальянских вин.

На Севере Италии отчетливо прослеживается региональная специфика: местные жители и сегодня гордятся и стремятся сохранить

региональное своеобразие, предпочитают употреблять местные, локальные продукты. Однако их питание, которое внутри регионов по-прежнему сохраняет изначальное своеобразие, за границей страны представляется неким единым целым, именуемым «итальянская кухня».

ГЛАВА II. ИСТОРИЧЕСКАЯ ЭВОЛЮЦИЯ ПИТАНИЯ ЖИТЕЛЕЙ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ

Современная культура приема пищи обусловлена исторически. Многие сегодняшние обычаи уходят корнями в глубокое прошлое. Свой отпечаток на современное питание наложили и средневековые традиции, и римские вкусы. Сегодня люди не всегда акцентируют на этом свое внимание. Они следуют установленному ритуалу, сложившемуся до их рождения, считая себя в то же время современными личностями, открытыми для нововведений.

§ 1. Традиционное аграрное общество

а. Античность

Римские авторы - Катон, Колумелла, Плиний, Варрон, Марциал, Гораций много и подробно писали о гастрономических пристрастиях жителей Древнего Рима. Однако их интересовала не столько кухня того или иного региона, сколько хозяйственная деятельность, развитие земледелия, описание жизнеустройства Рима. Необработанная земля противопоставлялась порядку города и цивилизации. Возделанное поле и сад назывались «ager», т.е. обработанные земли. Так, Катон оставил сочинение «О земледелии» - наиболее полный источник по питанию римлян, где рассказывается о земледельческих работах, развитии садоводства, огородничества, виноделия и т.д. Он описывает товарную виллу, где выращивают оливки на продажу. Но собственно употребление в пищу плодов земли его, как и других авторов той эпохи, занимает много меньше.

И, тем не менее, давно составлено описание стола римлян. Список исправляли и дополняли крупные ученые. Известны и продукты и устройство столовых, порядок употребления блюд.

Если о городском питании можно узнать из разнообразных источников: из декретов, эпиграфических данных многочисленной литературы, то о питании

в деревне узнать сложнее. Здесь лучший источник, и в позднейшие времена, – записи Катона.

Состав пищи вырабатывается в течение длительного времени опытом многих поколений. В основе питания был хлеб с отрубями: выгоден экономически и полезен для здоровья (хлеб, как выяснилось позже, богат витаминами группы В). С хлебом ели соленые маслины, приправленные уксусом и сушеную или вяленую рыбу¹. Итальянцы-селяне употребляли в основном густую бобовую кашу с оливковым маслом или салом, овощи и фрукты, свежие и сушеные, пшеничный хлеб и легкое вино. В Древнем Риме повсеместно сеяли бобовые, которые, как и люпин, подготавливали почву под посев зерновых. Сеяли чечевицу (важный растительный белковый продукт в рационе населения), горох. Из их смеси делали похлебку.

Распространение оливкового масла было унаследовано от греческой культуры, а римляне затем передали эту традицию итальянцам. В основе питания был хлеб с отрубями: выгоден экономически и полезен для здоровья (хлеб, как выяснилось позже, богат витаминами группы В). С хлебом ели соленые маслины, приправленные уксусом и сушеную или вяленую рыбу². Запивали свой обед жители полуострова вином. Крепость вина составляла всего 5-6 градусов.

Виноград давили ногами в камышовых корзинах, обмазанных глиной или в деревянных корытах. Самый простой пресс состоял из мешка, один его конец прикрепляли веревкой к стойке, а другой закручивали палкой. Качество вина во многом зависело от подбора винограда. Когда брожение заканчивалось, вино переливали в просмоленные (смола способствовала сохранности вина) глиняные сосуды различного объема: яйцевидные пифосы и остроконечные амфоры с ручками для удобства их переноса. Сохраняли вино и в кожаных бурдюках, где оно после выпаривания сгущалось до консистенции меда – перед употреблением его просто надо было разбавить горячей водой. Иногда амфоры подвешивали в углу каминов, и вино превращалось в совершенно сухую массу. Когда экстракт

¹ *Сергеенко М.Е.* Цит. соч. С. 109.

² Там же. С. 109.

нужно было пустить в дело, его разводили теплой водой, процеживали, а потом наливали в кратер – большую плоскую чашу. Хранили вино и в специальных глиняных узкогорлых бутылках с ручками; их запечатывали гипсом, а открывали, отрубая горлышко топором. Иногда вино разбавляли морской водой¹.

Плиний Старший в «Естественной истории» посвятил целую главу культуре питания. Он отмечал, что уже на протяжении многих веков человечество озабочено проблемой производства вин, «будто Природа не подарила нам воду для питья». Он предупреждает и о последствиях, к которым приводит употребление вина: «разврат, болтливость, потеря разума, наконец, смерть». Есть свидетельства, что злоупотребление вином было обычным явлением у римлян. Однако постепенно складывается четкий ритуал винопития. Пили во время и в основном после еды, подчиняясь распорядку, за соблюдением которого следил избранный обществом распорядитель².

Было развито овощеводство. Огороды жителей, которые заметно пополняли рацион римлян, были небольшими. Выращивали лук, чеснок, капусту, свеклу, лук-порей и разные острые травы – щавель, кресс, укроп, дикую горчицу, сельдерей, кориандр, тмин. Иные специалисты умели выводить специальные сорта (капуста таких размеров, что она не помещалась на столе у бедняка³).

Что касается фруктов, на первом месте – инжир, который считался сытной добавкой к хлебу. Инжир богат сахаром (до 70%) и поэтому очень сытен. Его и сейчас едят в Италии с хлебом. Сушеный инжир («винные ягоды»), сладкие яблоки и груши были частой добавкой к деревенскому столу в холодное время. Позже появляются в Италии восточные фрукты: персики, абрикосы, а лимоны и апельсины попали сюда еще позднее из Испании, куда их завезли арабы⁴.

¹ Там же. С. 111.

² Павловская А.В. Цит. соч.

³ Сергеенко М.Е. Цит. соч. С. 106.

⁴ Там же. С. 119.

Состав пищи со временем менялся, и зависел, в значительной степени, от местных особенностей хозяйства. На Севере Италии, например, выращивали много репы, которая занимала важное после хлеба место.

Что касается мяса, то готовили его редко. Беднейшее население ело кашу из бобов или полбы с салом (население держало свиней).

Традиционный завтрак включал в себя хлеб, закуску, например, кусок сухого соленого сыра, чеснок, острые травы, масло и уксус¹.

Пища, употребляемая деревенским населением, была богата витаминами, минеральными солями, растительными белками. Основа питания оставалась неизменной – хлеб, овощи, бобовые, фрукты, и носила по большей части вегетарианский характер, приготовление блюд не отличалось сложностью. Чеснок и лук – присутствовали в еде постоянно.

А вот структура питания городских слоев выглядела более сложной. Для характеристики стола богатого человека тех времен интересны кулинарные рецепты, собранные и приводимые Катонем. Он описывает, например, приготовление пирогов. Для их выпечки используют чистую, просеянную пшеничную муку, творог, мед и жир, немного яиц. Технология приготовления несложная и быстрая. Зимой употреблялось больше жиров, мяса, летом – овощей, фруктов, растительной пищи, молочных продуктов. Повседневная еда, как и способы ее приготовления, со временем становятся сложнее.

Развивается птицеводство. Интересно, что помимо домашней птицы, в пищу употребляются практически все виды птиц: в ход идут дрозды, иволги, горные курочки, куропатки, фламинго, фазаны, журавли, рябчики, лебеди. То же касается и потребления мяса животных, охота дает возможность использовать в пищу мясо диких коз, африканских газелей, оленей. Широко развито рыболовство, на столе зажиточных римлян камбала, устрицы из Лукринского озера, раки, форель, морские ежи, морские окуни, осетры, нильские рыбы. Появляются привозные продукты: гарум из Испании, рыба из Египта, африканская дичь и восточные пряности – перец, толченый и в зернах, имбирь,

¹ Сергеенко М.Е. Цит. соч. С. 120.

кардамон, корица. Изыском считалось блюдо с многочисленными приправами, так, «чтобы никто не понял, что он ест»¹.

Однако состоятельные люди не брезговали и простой неприхотливой пищей, которая была на столе каждый день: бобы, овощи с салом. "Если у тебя дымится в красной миске бобовая каша, ты можешь часто отвечать отказом, когда тебя приглашают на изысканные обеды"², – писал Марциал.

Обычный обед для людей среднего достатка: салат, порей и соленая рыба с яйцами в качестве закуски; затем капуста, "белоснежная каша" из полбяной крупы с колбасками и "бледные бобы с красноватым салом", на десерт – изюм, груши и каштаны³. Обед этот Марциал называет "бедным" (*cenula parva*).

Что касается пищи бедного городского населения, то в основном, так же как у крестьян, это были хлеб и овощи, дешевая соленая рыба и бобовая каша.

Описанные традиции, особенно, в том, что касается использования овощей, зерновых, сала схожи и с сегодняшним рационом питания народов изучаемого региона.

Б. Средние века и Раннее Новое время

В раннем Средневековье соединяются две культуры: романская и германская. Первая базировалась на земледелии (основа – производство зерна) и садоводстве (основа – виноград и оливки), а также пастбищном выгуле мелкого рогатого скота. Вторая, германская – на охоте, рыболовстве, скотоводстве, собирательстве⁴.

В пищу средневекового жителя Апеннин употреблялись кисло-молочные продукты, пиво в районах с зерновыми культурами, сало и сливочное масло.

В изучаемом регионе, более, чем где-либо на полуострове, четко прослеживаются влияния традиций германской культуры. Распространяется в этой зоне скотоводство, особенно разведение свиней в лесных зонах.

¹ *Сергеенко М.Е.* Цит. соч. С. 116.

² Там же.

³ Там же. С.119.

⁴ *Каппати А., Монтанари М.* Цит. соч. С. 19.

В пище утверждаются три главные компоненты – хлеб, вино и мясо. Каждому христианину предписывается чередование «скоромного» и «постного» в разные периоды, хотя пища включала по большей части вегетарианский компонент. Распространена была пословица: «когда крестьянин ест цыпленка, значит либо птица больна, либо крестьянин»¹. Постепенно в городах с ростом достатка в обиход входит пшеничный хлеб.

В северных областях Италии все чаще на столе появляется сливочное масло, говяжье и свиное сало. Необходимым компонентом вкусной пищи являлись пряности.

Благодаря террасному земледелию, системам орошения расширяется ареал возделываемой территории. На лигурийских территориях распространяется производство оливкового масла.

Овощи – крестьянская еда. Но чеснок встречается как на крестьянском, так и на столе богатого гражданина в виде соуса «альята» (*aglio* – чеснок) и подается к мясу. Сочетание продуктов могло указать на социальную принадлежность горожанина, хотя обычные «сельские» продукты широко присутствуют и в «городской» кухне². В Италии преобладали так называемые «борги» (*borghi*) – сгустки сельской культуры в «городской оболочке»³.

Модель питания в отличие от многих культур, где, как правило, деревня формирует местные традиции, в Италии строится преимущественно на городской культуре. Это прослеживается и в названиях блюд (моденская, болонская, пармская). Город является центром территории, которая зависит от него, именно город – основное место сбыта продукции, территория рынка. Бедным слоям населения в городах раздавался хлеб. Нельзя обойти стороной и роль монастырей. На северо-западе Италии их насчитывалось около 650⁴, тут сохранялся преимущественно вегетарианский тип питания. В связи с использованием масел в католических богослужениях, культивированию оливок уделялось особое внимание.

¹ *Baldini E.* Op.cit. P. 13.

² *Каппати А., Монтанари М.* Цит. соч. С. 29.

³ *Фаис О.Д.* Поминальные трапезы в Италии // Этнографическое обозрение №1, 2011. С. 29.

⁴ *Костюкович Е.* Цит. соч. С. 119.

В развитии кулинарных традиций немаловажную роль играл повар, привнесший в готовку свои традиции. Как правило, это был человек низкого социального происхождения, но искусство повара высоко ценилось.

Активно в этот период внедряются в культуру питания специи: майоран, мята, петрушка, шалфей, укроп, базилик. Из крестьянской традиции в городскую проникают грибы.

«Еда, называемая салатом - почти лакомство для итальянцев, которые забрали пищу у скота, питающегося сырой травой; готовить его должны четыре человека: гурман должен дать уксус, философ – соль, транжира – масло, а знаток рукою мастера закончить дело»¹.

Авторы излагают причины, по которым итальянцы едят больше растительной пищи: «первая заключается в том, что прекрасная Италия не так изобильна поголовьем скота, как Франция; поэтому нам нужно ухищряться, чтобы снискать другой пищи для пропитания столь безмерного числа людей, сосредоточенного на столь малом куске земли. Другая причина, и не менее существенная, заключается в том, что из-за великой жары, стоящей девять месяцев в году, нам не так уж потребно мясо»².

В Ломбардии в этот период широко употребляется шпинат (завезен из Персии арабами). Затем появляется артишок, который был выведен на Среднем Востоке³. В рецептах появляются зеленая фасоль, цветная капуста, фенхель.

М.Монтень отмечает употребление сырой пищи: «По всей Италии вам подают сырые бобы, зеленый горох и зеленый миндаль и оставляют артишоки почти сырыми». Баклажаны («бешеное яблоко»), завезенные арабами в Испанию, и проникающие затем на Сицилию вскоре распространились по всей стране.⁴

Помидоры поздно вошли в широкое употребление. Важную роль в их внедрении сыграли испанцы, которые распространили «соусы из помидоров»: томаты приправлены луком, перцем, тимьяном, солью, оливковым маслом и уксусом. Далее этот рецепт легко воспроизводится промышленным образом в

¹ *Lassels R.* Op. cit. P. 312.

² *Artusi P.* Op. cit. P. 40.

³ *Kannatu A., Монтанари М.* Цит. соч. С. 70.

⁴ *Montaigne.* Journal de voyage en Italie. Paris., 1946. P. 58.

виде консервов. Сладкий перец ранее всего был признан в северо-восточных итальянских регионах.

Также долго внедрялся в пищу и картофель, который изначально выращивали на корм скоту. Он рекомендовался как заменитель пшеничной муки при выпечке хлеба, при готовке клецок. В начале XIX в. в кулинарных книгах уже предлагается подвергать картофель уже изысканным обработкам в пятидесяти различных видах¹.

Что касается злаков, то они всегда играли важную роль в пище: в античности каши варились из полбы, позже добавились другие сорта круп и зерна: ячмень, пшено, просо, сорго. Из них стали варить похлебку. Пшено получило наибольшее распространение на всем полуострове, став главным зерном из которого готовили поленту, что сохранялось вплоть до распространения кукурузы². Именно в это время привился обычай подавать поленту с сыром, рыбой, сливочным маслом. На Севере Италии из ржи выпекали черный хлеб, на Юге большее распространение получила ячменная мука.

В Апеннинах в этот период начинают активно использовать каштаны. Так, в Ломбардии «изобилие каштанов, проса и фасоли доставляет многим пропитание вместо хлеба»³.

На Севере Италии широко вошли в рацион питания клецки, которые готовятся из муки, сыра или яичного желтка, далее их отваривают в воде. Позже в тесто для клецок стали добавлять картофель.

В этот же момент с Юга Италии в северные регионы приходит традиция выращивать рис. Сегодня это символ кухни Ломбардии.

Что касается макаронных изделий: сухая паста распространяется в морских городах, откуда предпринимаются дальние путешествия. Но на обычном столе она не распространена еще длительное время. И все же постепенно паста стала восприниматься как отличительная черта культуры

¹ *Канпани А., Монтанари М.* Цит. соч. С. 75.

² Там же

³ *Vasselli.* Op. cit. P. 45.

питания населения: «итальянцы едят только макароны, еще раз макароны и снова макароны»¹.

Широко употреблялись колбасы, продукты длительного хранения: «ветчина варилась по многу раз, в воду клали для придания ей запаха травы свежескошенное сено»².

Что касается рыбы – в Средние века она считалась постной пищей. В северных регионах получила распространение рыба из озер. «Морские рыбы считаются малополезными: они не хороши как пища и вызывают большую жажду»³. Изменение отношения к рыбе происходит лишь в XX в. в связи с модой на средиземноморскую диету.

Из молока, как правило, делали сыры. В первую очередь употребляли овечье или козье молоко. «Молоко обладает теми же свойствами, что и животное, от которого оно получено: лучшим считается козье, далее – овечье, затем - коровье»⁴.

Вина в гористых местностях дома не употребляли, предпочитая пить его в остериях и кабаках⁵. На равнинных территориях вина в Средние века его употребляли по случаю исключительных событий.

В эпоху «осени Средневековья» стало важно не только то, что едят, но и как сервируют стол. Посуда этого периода отличается разнообразием, порожденным вкусами Ренессанса. Фаенца (Эмилия-Романья) прославилась керамикой. На столе горожан появляются такие предметы, как: соусницы, салатницы, вилки (с 11 в.), специальные стеклянные стаканы для разного рода напитков.⁶

В целом в изучаемом регионе прослеживается, так называемый, «монотонный характер» пищи крестьянского стола, основанный на овощах, поленте с салом. По праздникам же на стол выставляли лучшее, что удавалось сохранить и приберечь за время поста.

¹ *Stefani*. Op. cit. P. 211.

² *Scappi B.* Op. cit. P. 215.

³ *Platina B.* Op. cit. P. 54.

⁴ *Idem.* P. 67.

⁵ *Baldini E.* Op. cit. P. 14.

⁶ *Короткова М.В.* Цит. соч. С. 97.

Наследие, переданное Средневековьем и Ранним Новым временем современному периоду неоспоримо, оно служит основой изучения многих процессов, которые происходят сейчас в питании жителей северо-итальянского региона, но их окончательное понимание невозможно без учета технологических новшеств.

§ 2. Индустриальное общество

Промышленный переворот в Италии начался в 1840-х гг., но процесс замещения аграрного общества индустриальным растянулся на длительный период, что привело к усилившимся различиям городской и сельской жизни. В начале XX в. в городах Северной Италии повсеместно появляется газ, что способствует унификации процессов приготовления пищи, электрические плиты появляются в 30-е гг. XX в. Холодильники получают распространение в 50-е годы XX в.

В этих условиях сухая паста с томатным соусом самое удобное блюдо для готовки, что подтверждается популярностью этих ингредиентов в кухне. При изготовлении макаронных изделий промышленным способом в первой половине XX в. создаются цеха, где искусственно высушивают пасту. Применяются: механическая тестомесилка и пресс для придания необходимой формы, устройства, которые просеивали муку. Таким образом, приготовление пасты может происходить в любом регионе, независимо от территориально-климатического фактора.

Символична история компании Барилла – производителя пасты в Эмилии-Романье. В 1900 г. Пьетро Барилла вложил деньги в механическую мешалку и чугунный пресс для пасты, через 10 лет сыновья приобрели модернизированные печи, что позволило совершить невиданный производственный рывок. Завод выпускал в день 8 тонн пасты. Компания Барилла производила пасту не только для местного потребления, но и для экспорта, особенно, в Америку. В 1930-е гг. в компании работало уже более 700

человек, ежедневно выпускалось 80 тонн пасты, 15 тонн хлеба. Сейчас в компании 30 заводов, 4 из которых находятся за границей¹.

Для приготовления консервированной томатной пасты нужна была протирочная машина, давилка, котел для варки и приспособление для вакуумной упаковки. На упаковках давались рецепты, благодаря которым можно было делать соусы из томатной пасты в любой стране мира.

Появлялись также пищевые заменители, например, бульонные кубики («дадо»), либо ингредиенты, которые добавлялись в блюдо, как например, сухое молоко (с 1929 г.) в выпечке.

В газетных заметках можно найти информацию, что жители с опаской относились к такого рода нововведениям: «сливочное масло – один из продуктов, которые чаще всего подделывают. Можно даже сказать, что натуральное масло сейчас купить невозможно»².

Типичным вариантом кухни стало облицованное белой плиткой помещение с деревянной мебелью, покрытой лаком. Расстановке мебели на кухне уделялось большое внимание, появлялись часы, весы – в рецептах указывались точные дозы и время готовки. Механизированные терки для сыра становились необходимым инструментом на кухне: в коробку со встроенной цилиндрической теркой клали сыр. Дом с тех пор – «машина, чтобы жить»³.

Алюминиевые кастрюли с изолирующими ручками получили популярность в связи с появлением новых средств приготовления пищи. Также пользовались стеклянными кастрюлями, их ставили на стол, не перекладывая пищу при сервировке. Интересно, что модернизация инвентаря сделала неактуальными некоторые названия блюд, например, «куропатка в гусятнице», хотя названия таких блюд остались вплоть до сегодняшних дней.

Много фабрик, которые производили кухонный инвентарь, сосредотачивались именно на Севере страны. В Пьемонте, в долине Строны

¹ *Piras K.* Цит. соч. С. 196.

² *Baresani C.* Che meraviglia prendere Zero // *Corriere della Sera.* 18.05.1976.

³ *Brugo I., Ferraro G., Schiavon C., Tartari M.* Op. cit. P.119.

были все условия для развития металлургической промышленности. Сегодня здесь выпускают кухонную утварь из нержавеющей стали и других материалов.

Основные принципы развития процессов готовки в это время – быстрота, гигиена, безопасность, экономия. Актуальным стал лозунг «Великолепные обеды в кратчайшее время». Внедрение промышленных товаров, развитие сетей супермаркетов привели к удешевлению продуктов питания. С распространением холодильников активизировался рынок полуфабрикатов¹.

Современные средства консервации, например, вакуумные упаковки, технологии *sous-vide* и др. не вытеснили более ранние изобретения: технологии приготовления «Сан Даниэле», пармской ветчины, «кулателло», «пармезана» и многих других продуктов, которые продолжали производиться традиционными методами. Региональная обработка продуктов поддерживалась государственными законами (контроль DOP, DOC, IGP). В 1926 г. на Севере Италии открылся «Enios» – Итальянский государственный институт научной организации труда, в задачи которого входили, в частности, рационализация домашнего труда.

В этот период происходили значительные изменения в рационе питания населения, что в первую очередь обусловлено промышленными инновациями, стандартизацией процессов. Так, изменения технологий привели к исчезновению в XX в. около 30% видов колбас.²

Индустриализация страны оказала огромное воздействие на материальную культуру, на питание населения.

В середине XX в. модным становилось употреблять ежедневно свежие овощи, оливковое масло, морскую рыбу. Американский врач А. Кейз и его сотрудники рекомендовали итальянскую кухню (не только южную), как полезную в борьбе с холестерином, сердечными заболеваниями, ожирением³. Это приводило к трансформации модели питания и на Севере Италии. В

¹ *Каппати А., Монтанари М.* Цит. соч. С. 364.

² ПМА: 2008, октябрь. Эмилия-Романья, Модена. Записано со слов Хельмута Файлони, 45 лет, журналист.

³ *Keys A.* *Mangiar bene e stare bene.* Padova: Piccin, 1962. P. 54.

рецептах классических блюд предлагаются варианты, заменяющие сливочное масло оливковым; рекомендуется отварная телятина.

Отныне здесь предлагают пасты из твердых сортов пшеницы, первые весенние фрукты и овощи, кильку (как упоминалось, только в Лигурии пользовалась популярностью).

Паста не мыслилась без томатного соуса. Большая часть консервированных помидоров изготавливалась на Севере, в областях Пармы и Пьяченцы (регион Эмилия-Романья), здесь впервые стали использовать машины в этом производственном секторе.

Помимо развития морского туризма, важным стал политический аспект. В период фашизма ценились мобильность, худоба населения, а значит легкая пища. Идея футуристов, Филиппо Маринетти и Джузеппе Преццолини, являлась основной. Они не говорили больше о культе «жирной» Болоньи. «Пусть итальянцы не помышляют превратиться в кубический массивный свинцовый груз. Мы добьемся подвижности и легкости итальянских тел. Воинственному народу не подобает есть волглую вязкую пищу. Защитники пасты таскают эти свинцовые ядра, эти комья теста в желудке»¹.

Макароны были признаны символом пассивности и тяжеловесности. Было выгодно экономически перейти на хлеб, т.к. он изготавливался из твердых и мягких сортов пшеницы (а паста – только из твердых с Юга Италии). Вторая альтернатива – рис. Национальная рисовая ассоциация была в первых рядах «фашистской революции».

Целью работы министерства сельского хозяйства было превращение Италии, в страну, обеспечивающую себя хлебом в связи с чем, создавали земледельческие коллективы, осушали заболоченные целинные земли.

И все же продовольствия не хватало, распространялась идея «кто чересчур много ест, тот грабит Родину»².

¹ *Marinetti F. La cucina futurista. Milano, 1932. P.25.*

² *Костюкович Е. Цит. соч. С. 706.*

В желании преобразовать общество, где каждый мог реализовать себя, на Севере страны, организовывались общественные столовые, что влекло освобождение женщин от лишних бытовых занятий, но и приводило к стандартизированному питанию.

Во время Второй мировой войны был введен режим «нормированного распределения». Продукты заменялись суррогатами: сахарин, кофе из ячменя, синтетическое растительное масло. Использовались отходы, рецепты переписывались с учетом сокращения ресурсов, жители обходились простой пищей (овощной суп, каштановая мука), пользовались длительной консервацией продуктов.

В то же время на протяжении всей войны не прекращалась публикация кулинарных книг и руководств по наилучшему использованию немногих доступных в продаже продуктов.

После войны большую роль сыграла Америка, которая ввозила свои продукты в Европу. Журналисты шутили: «тушенку из США мы съедим, а «идейный гарнир» отодвинем на край тарелки».

В 1947 г. начались первые поставки пшеницы из США. Все ввозимые продукты соответствовали рациону итальянцев. И все же политический протест против вмешательства американцев проявлялся в неприятии американских продуктов типа кока-колы, чипсов, позже фаст-фуда «Макдональдс».

В послевоенный период основой политики была та же идея подъема Юга и утверждение средиземноморской диеты, подтверждения чему можно найти в выступлениях Национального института питания.

Особенно большой вклад в актуализацию этой темы внесли американские врачи, например А. Кейз и его сотрудники. Они рекомендовали итальянскую кухню (не только южную), как полезную в борьбе с холестерином, сердечными заболеваниями, ожирением¹.

¹ Keys M. Op. cit. P. 54.

В рецептах классических блюд предлагаются варианты, заменяющие сливочное масло оливковым; рекомендуется отварная телятина. Диетологи «демонизируют» получение «удовольствия» за столом¹.

Средиземноморье представлялось источником здоровья, путешествия туда пользовались невероятным успехом у жителей США. Любопытно, что благодаря американскому восприятию итальянской кухни, с конца 1960-х годов эти представления находят отражение в сознании и европейцев, и самих итальянцев.

Италия становилась центром гастрономического туризма благодаря разнообразию блюд, сложившимся традициям.

Туризм стимулировал производство местных продуктов. Создавались рестораны с традиционным меню (остерии). Позже, в 1996 г., Европейский союз выпустил программу «Список гастрономического наследия», настаивающую на ценности местных региональных кухонь, являющихся важной частью туристического бизнеса².

По мнению Ж.-П. Пулена, «складывается мифология своего рода «утраченного кулинарного рая», хранителями особого знания и обыкновённых ценностей которого являются местные жители. Формируются новые функции кухни — идентифицирующая и коммерческая»³.

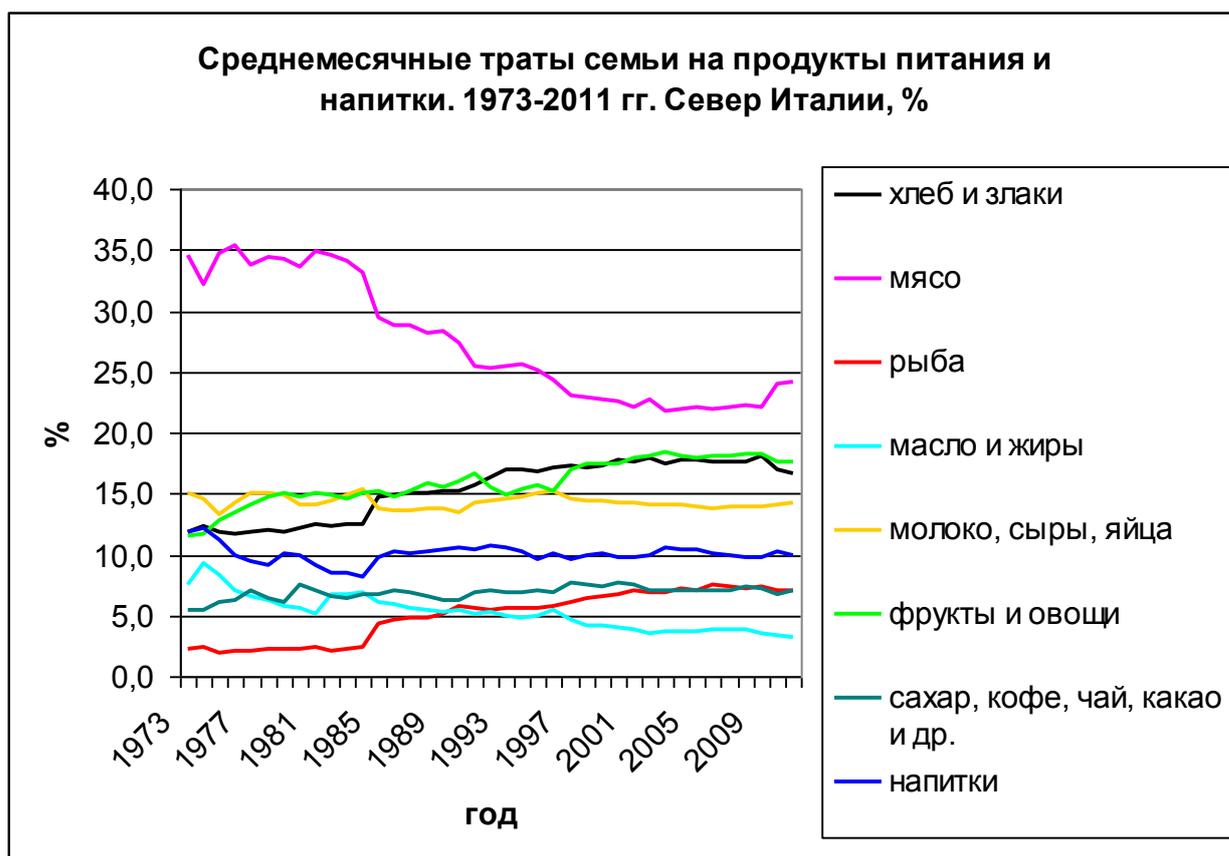
Активный экспорт итальянских продуктов шел во всех направлениях. Одна из характеристик современного периода заключалась и в том, что, кухня могла быть воспроизведена где угодно. Скорее важны были технологии производства. Так и на Севере Италии на основе местных продуктов начинали применять южную кулинарную модель.

Это подтверждается и данной диаграммой, представляющей динамику изменений трат семьи на определенные продукты питания.

¹ *Cipriani A.* Op. cit. P. 60.

² *Poulain J.-P.* Alimentazione, cultura e società. Bologna: “Mulino”, 2008. P. 25.

³ *Poulain J.-P.* Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe // *Ethnologie française.* 1997. T. 27. N 1. 18-26 p.



Заметно снижение трат на мясо, масло и жиры. Сегодня в Италии 2,5 миллиона человек (4% населения) придерживаются вегетарианства¹.

На рыбу тратили меньше всего денег в 70-ых годах, сейчас траты сравнимы с расходами на кофе, чай, сахар и др. Рыба становится особенно популярной в середине 80-ых годов. Это объясняется несколькими причинами: аспект здорового питания, мода на средиземноморскую диету, появление прилавков со свежей рыбой в супермаркетах. Потребление рыбы и морепродуктов стало модным.

Сейчас траты на рыбу стабилизировались, и даже заметно их небольшое уменьшение. Среди основных причин снижения потребления рыбы следует считать:

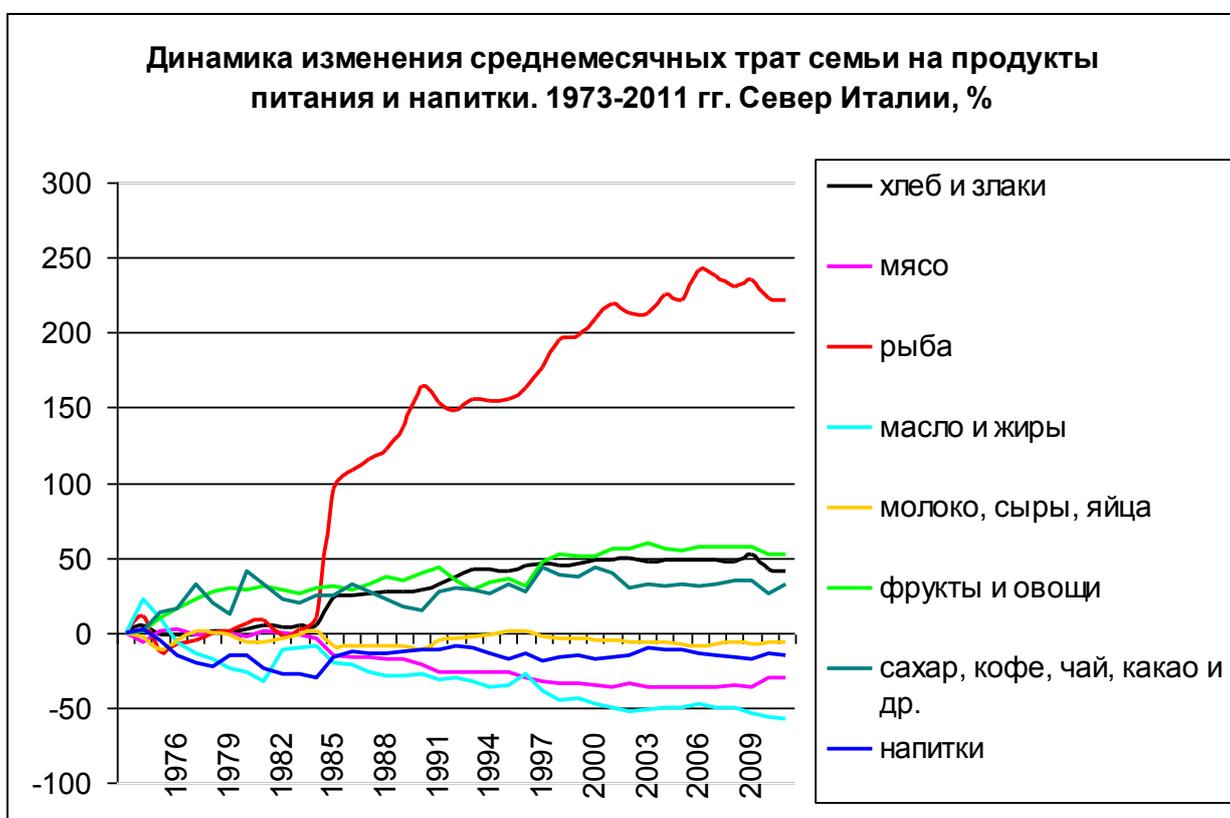
- Нехватку времени. "Ее трудно готовить" - распространенный ответ респондентов.
- Семьи становятся менее многочисленными, затраты на приготовление рыбы не ценятся.

¹Consiglio C. Evoluzione e alimentazione. Torino, 2003. P. 204.

- Восприятие рыбы как «дорогой еды» тоже представляет собой важный барьер, особенно во время экономического кризиса.

Детям часто, особенно в районах, удаленных от моря, не нравится рыба (костлявый продукт). Традиционно на мясо жители тратят больше всего денег, далее идут фрукты, овощи и злаковые.

Основными изменениями, к которым привела мода на средиземноморскую диету стали: уменьшение употребления сливок, масла сливочного. Потребляется больше фруктов и овощей. Современная мода на «худых, а значит красивых» играет свою роль.



Динамика средних трат на продукты питания показывает и изменения в рационе населения, и ценовые изменения на продукты.

С 1973 года в 1,5 раза увеличились траты на злаковые продукты, фрукты и овощи. Значительно увеличились траты семьи на рыбную продукцию – в 3,5 раза с начала 70-х гг.

Сдвиги в продуктовой корзине итальянских семей в первую очередь зависят от дохода, но нужно учитывать социальные, культурные и психологические влияния.

Стоит отметить, что с начала 70-ых годов заметно уменьшилась доля расходов населения на продукты питания, практически в два раза. Значительно увеличились траты на коммунальные, транспортные расходы и на услуги связи, а также траты в сфере готовых услуг: жители все больше посещают предприятия питания. Если в 1968 году семья ежемесячно тратила 37,4% (от общего семейного бюджета) на продукты питания, в 1980 – 31,6%, то сейчас этот показатель составляет 19%¹. Исследование проводится Национальным институтом статистики, опрашивается 40 тысяч семей по всей Италии.

Помимо моды на средиземноморскую диету можно выделить следующие причины изменения рациона в изучаемом регионе. Развитие сетей супермаркетов, что приводит к унификации продуктовой корзины жителей разных регионов, легкому внедрению в рацион внесезонных продуктов.

Также не могут не сказаться социально-демографические изменения. Старение общества (22% населения составляют жители старше 65 лет), а значит большая забота о здоровье, употребление диетических продуктов. Распространение семей, не имеющих детей, либо семей с одним ребенком приводит к популяризации готовых продуктов, распространению питания вне дома. Меняющийся рацион питания в регионе связан и с миграцией в развитые Северные регионы Италии. Это ведет к появлению в продуктовой корзине населения нестандартной, нехарактерной для региона продукции. Особенно открытость новым культурам наблюдается среди молодого поколения. Употребление суши, аргентинских стейков, кебабов, кус-куса, иберийского хамона (ветчина) становится нормой.

Несмотря на распространение принципов здорового питания по статистическим данным в последние годы увеличилось число населения, страдающего избыточным весом. В 2001 году по данным Национального

¹ Italia in cifre. P. 13.

института статистики этот показатель составлял 33,9%, в 2009 уже 36,1%, а ожирение наблюдалось у 8,5% в 2001, сейчас – в среднем 10%.

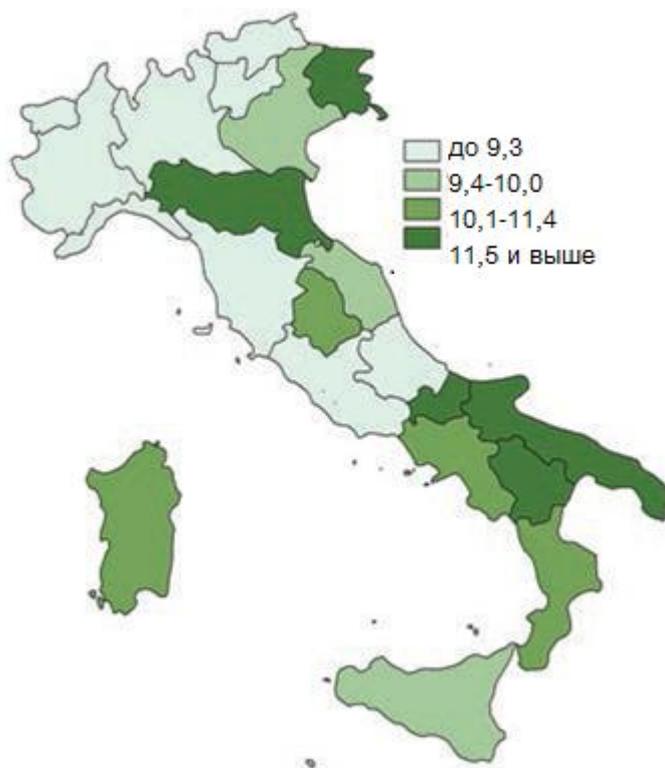


Рис. Распределение населения (возраст 18 лет и старше), страдающего проблемами ожирения. 2011 г (распределение на 100 человек)¹

Сравнивая Север (9,5%) и Юг (10,9%) страны замечаем, что население, страдающее проблемами ожирения, сосредоточено больше на Юге. Из северных регионов особенно выделяются регионы Эмилия-Романья (12%) и Фриули-Венеция Джулия (11,8%). Регионы с небольшим процентом населения, страдающего ожирением: Трентино-Альто Адидже (7,5%), Валь д'Аоста и Лигурия – 8,3% (наиболее гористые местности)².

Сейчас 11% детей школьного возраста по статистике имеют лишний вес, - это связано с повышенным потреблением сладостей, фастфуда. В связи с этим многие школы убрали автоматы по продаже снеков и сладостей, проводятся акции «Налегай на фрукты»³.

¹ Noi Italia. P. 100.

² Op. cit.

³ ПМА: Записано со слов Чечи Ольги, преподаватель, 35 лет. Эмилия-Романья, март, 2013.

В Европейском Союзе средний показатель населения, страдающего избыточным весом (10%) по Италии является, тем не менее, самым низким:

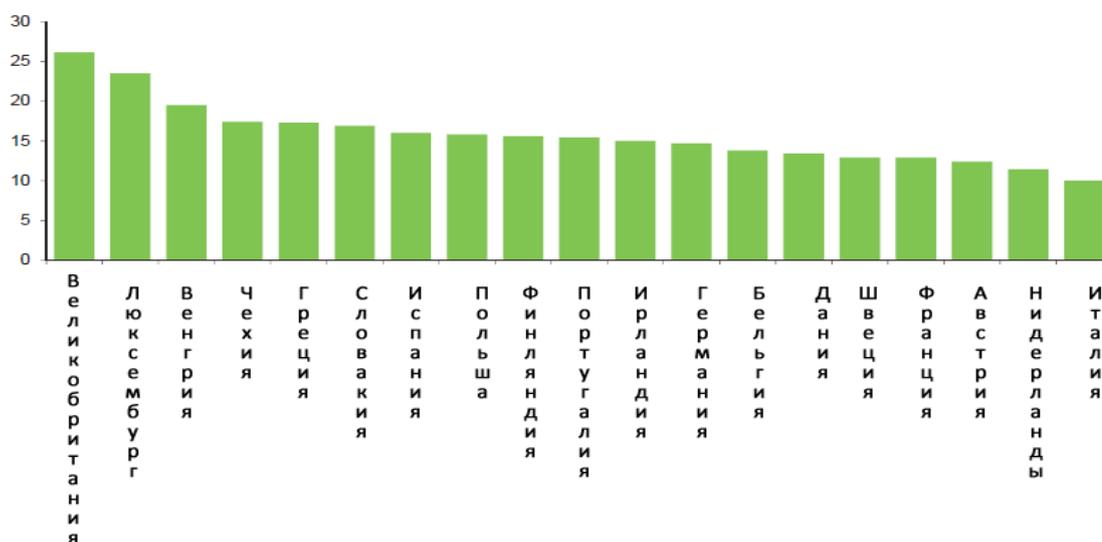


Рисунок. Население, страдающее избыточным весом в странах Европейского Союза. 2010 г. На 100 человек¹.

Итальянская кухня и сегодня рассматривается как наиболее здоровая и легкая. Это позволяет ей удерживать лидирующее место по распространению национальных продуктов, технологий приготовления.

В Италии один из самых высоких показателей по продолжительности жизни. В 2001 году перепись выявляла 11,1 человек в возрасте 100 и выше лет на каждые 100 тысяч жителей. В 2011 году этот показатель вырос до 25,4. Северные регионы – лидеры по количеству долгожителей, связано это, в первую очередь с более высоким экономическим развитием по сравнению с южными областями. Например, в Лигурии насчитывается 46,2 долгожителей (на 100 тыс. человек), 41,9 в Фриули-Венеции Джулии. Лидерами по всей стране являются регионы: Ломбардия, где проживает 15,9% всех итальянских долгожителей, Эмилия-Романья (10,25%)².

¹ Noi Italia. P. 101.

² Национальная перепись населения. 15° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni. 9 ottobre 2011 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.istat.it/it/censimento-popolazione/popolazione-2011> (дата обращения 12.05.2013).

Современный период характеризуется новыми технологиями, влиянием южно-итальянской модели питания. Итальянская кухня рассматривается как наиболее здоровая и легкая.

Результаты исследования показывают: кулинарное наследие, переданное предыдущими историческими периодами, неоспоримо. Сохраняются традиционные блюда и рецепты, методы производства продуктов питания (сыров, колбас, вин, уксуса). Питание не утрачивает региональную специфику. Однако необходимо учитывать и указанные изменения в питании жителей изучаемого региона.

ГЛАВА III. КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩИ

§ 1. Повседневное питание.

Базовые продукты и блюда в пище итальянского этноса

Европейские антропологи выделяют следующие виды питания: «пищевая соизмеримость» и «пищевой беспорядок»¹.

Первый предполагает потребление пищи в определенное время (обычно 2—3 раза в день), в определенном порядке и сочетании. Например, на обед и ужин: закуска, основное блюдо, сыр, десерт, кофе. При этом типе питания большую роль играет традиция, а не инициатива самого человека. Основные продукты питания, как правило, традиционны, а прием пищи происходит в кругу семьи. Для второго типа характерен более частый прием пищи, индивидуальный ритм питания. Человек сам регулирует, что он ест и когда он ест².

Из перечисленных типов, Италия в большинстве своем относится к первому варианту, хотя в последнее время проявляется и второй. Это связано с работой в офисах, уменьшением средств, которые выделяются на покупку продуктов в пользу развлечений в молодежной среде.

Несмотря на выделение двух типов питания, жители исследуемого региона придерживаются стандартного, базового набора продуктов в своем рационе. Оливковое масло, бальзамический уксус, сыры, паста, бобовые культуры, мучные изделия, рыба.

¹ Poulain J.-P. Op. cit.

² Загряжкина Т.Ю. Повседневная культура и национальные ценности [Электронный ресурс] URL: <http://www.ffl.msu.ru/research/vestnik/4-2007-zagryazkina.pdf> (дата последнего обращения - 1.03.2013).

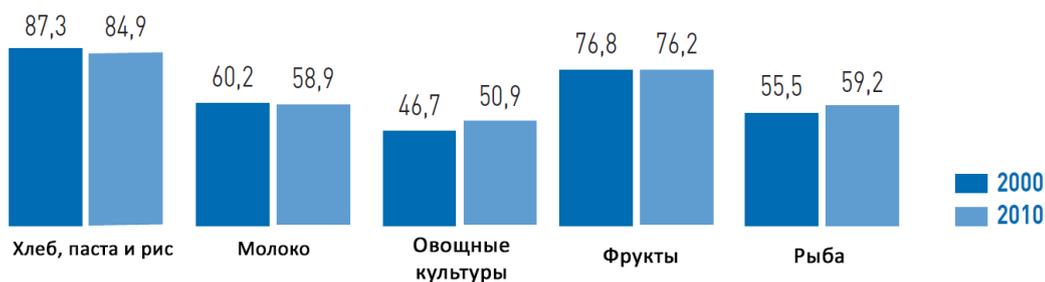


Рис. Население, потребляющее определенные продукты хотя бы раз в день (возраст - с трех лет). 2000 и 2010 гг. На 100 человек¹

Во многих регионах Севера страны до сих пор используется сливочное масло, но местные жители предпочитают заменять его в рецептах на *оливковое* (следующим образом, за модой на средиземноморскую диету, о чем писалось выше).

При торговой палате «Ассоциации городов-производителей оливкового масла» в Генуе постоянно работают эксперты, которые призваны контролировать сбор маслин. Они отмечают, что за последние десятилетия отношение к контролю над качеством масла сильно изменилось. Когда их родители, например, организовывали производство, главное внимание уделялось не качеству, а количеству², чтобы продукта хватило всем.

На основании органолептических характеристик, европейское законодательство подразделяет масло на различные категории, которые различаются способом производства, свойствами, ценой.

Натуральное масло, полученное механическим способом без нагрева бывает двух видов: первая категория имеет кислотность от 1% до 2%, вторая – расходное масло кислотностью не более 3,3%. Выделяется также натуральное ламповое масло кислотностью более 3,3%, не пригодное для употребления в пищу из-за серьезных дефектов (высокая кислотность и органолептические дефекты).

¹ Italia in cifre. P. 12.

² Костюкович Е. Цит. соч. С. 78.

Часто на этикетках встречается информация о пользе продукта, уменьшении вероятностей сосудистых патологий. С другой стороны, следует иметь в виду, что прессы развивают давление в 450 атмосфер, да и масло нагревают хотя бы до 30 градусов, а это приводит к серьезным изменениям свойств конечного продукта.

В некоторых местностях до сих пор сохранились маслодавильни, на которых ремесленным способом с помощью каменных жерновов и центрифуг производят масло. В настоящее время Италия считается вторым после Испании мировым производителем оливкового масла.

Второй важный продукт в рационе населения Севера Италии – *сыры*. Настоящие сыры, как утверждают сами местные жители, по-прежнему изготавливают на частных фермах, вручную, так как большую роль в изготовлении настоящего сыра играет место производства.

На некоторых фермах получением закваски и сегодня занимаются вечером. Объяснение этому кроется в исторической традиции.

Эрманно Сильвестрони сообщает, что «раньше хозяйки не хотели, чтобы за процессом изготовления сыра наблюдали соседи, которые могли сглазить животное (и оно переставало давать молоко). Вечером как раз никто не мог помешать им». Чтобы сыр хорошо получился, под стол, на котором он вызревал, могли положить улитку, а также в сосуд, куда сцеживали молоко – крапиву¹. Виноградные улитки выживали как раз в условиях, которые были нужны для вызревания сыра: влажно и прохладно.

Подается сыр после основных блюд и до десерта. Его могут предложить с фруктами, медом, орехами; им посыпают грибные блюда, супы, пасту. Сыр пармезан могут подавать и между блюдами, так как считается, что он помогает разграничить вкусовые ощущения.

На Севере страны *паста* занимает основу рациона. Это с одной стороны, недорогое блюдо, довольно быстрое в приготовлении (сухая паста с разнообразными соусами).

¹ Baldini E. Op. cit. P. 61.

В настоящее время существует около 300 разновидностей пасты. Она бывает двух видов, как уже упоминалось выше.

Сухая паста изготовлена из зерен твердых сортов пшеницы и воды без добавления яиц. Эту пасту население покупает в магазинах, редко ее делают дома. Барилла остается самой известной компанией-производителем сухой пасты во всем мире, интересен слоган предприятия «с пастой Барилла каждый день – воскресенье».

Сухая паста устойчивая, производитель всегда указывает на упаковке время приготовления. Как правило, ее подают сваренной “al dente” (дословно «на зубок»), т.е. чуть недоваренной. Интересно, что только в итальянском языке встречается это определение для готовности пасты «аль денте».

Сухая паста бывает длинной (*lunga*), например, спагетти, спагеттини, тальятелле и короткой (*corta*), если она менее 10 см в длину, например, фарфарелле, мелкие виды пасты для супа (600 разных названий можно встретить). Длина пасты накладывает отпечаток на ингредиенты, с которыми ее сочетают и на технологию приготовления¹. Так, например, «короткую» пасту принято употреблять с горошком, бобами, запекать в духовке, готовить под соусом, употреблять с тушеными овощами. Длинную пасту подают с мясным рагу, тертым хлебом, анчоусами и т.д. Таким образом, существуют нескончаемые варианты подачи пасты (каким сыром посыпать какие блюда, в холодном или в горячем виде употреблять и т.д.).

Длинную пасту никогда не ломают, едят вилоккой без ножа, короткой ложкой.

Свежая паста, или яичная паста – второй вид. Как раз ее хозяйки часто готовят дома. Тесто делают из пшеничной муки, яиц, иногда добавляют воду или белое вино. В большей части рецептов указывается, что на 100 г муки кладут 1 яйцо, соль. Ее делают в виде полосок или фаршируют разнообразными начинками (сыром, овощами, мясом, рыбой). Иногда пасту окрашивают добавляя

¹ ПМА: Тортори Франческо, студент программы «История и культура питания», Болонья, Эмилия-Романья.

шпинат, чтобы получился зеленый цвет, чернила осьминога – чтобы получить черную пасту, свеклу – розовую.

Сегодня на кухнях в Италии можно часто встретить устройство по нарезке яичной пасты, которое придает ей самые разнообразные формы. В зависимости от формы пасты ее принято подавать с разными соусами, как правило, хозяйки используют томаты. На Севере Италии распространен сливочный соус.

Что касается такого популярного во всем мире итальянского блюда, как *пицца*, то оно мало распространено в питании жителей изучаемого региона.

Пицца была изобретена на юге страны, в Неаполе в конце XIX в.

Есть популярное мнение, что пицца попала в Италию, получив сначала распространение в Америке, где она была распространена итальянскими мигрантами. В 1905 г. в Нью-Йорке открылась первая итальянская пиццерия, хотя в самой Италии это блюдо долго не выходило за пределы южных областей. Пицца на Севере страны распространилась лишь в 70-80-е гг. XX в.

Сегодня в Италии пицца – еда часто праздничная, пицца коллективных вечеринок. Ее часто стряпают дома, но еще чаще покупают в пиццериях, например, в обеденный перерыв. Своего рода итальянский фаст-фуд.

В процессе производства классических видов пицц инноваций быть не может, так как регламент прописан в официальном документе-инструкции (стандартизирована и толщина, и диаметр, и ингредиенты, и время приготовления, и температура).

Из *мясных изделий* часто употребляют копчености (вареные и вяленые). Вяленые копчености пользуются большей популярностью.

Огромные свиные окорока просаливают и сушат на свежем воздухе. Знаменитыми, как уже отмечалось, являются пармские окорока, а также «Сан-Даниэле» из Фриули. Мясо подают очень тонко нарезанным, в связи с чем во многих домах есть специальные приспособления для нарезки – слайсеры. В магазинах и тавернах огромные окорока свисают с потолков, развешаны по

стенам для украшения интерьера, считается, что такая картина вызывает аппетит у гостей.

В магазинах, где продаются готовые мясные изделия, не полагается торговать свежим мясом. В кулинарных журналах подробно описываются разрубывы мяса, хозяйки употребляют почти все части в готовке (в том числе и жилы, легкие, хвост, мозги, почки, требуху и т.д.). Как правило, под словом требуха (trippa) подразумевается желудок жвачных животных. В некоторых регионах в это понятие входит и верхняя часть тонкой кишки теленка или быка. Ее разрезают, чтобы вычистить. В этом складчатом органе много желез, благодаря чему его вкус очень интенсивен¹.

Часто требуху уваривают с фасолью. Сегодня можно заказать уже вычищенную или даже приготовленную требуху у мясника. Требуха богата минералами, особенно фосфором и кальцием. С другой стороны – очень калорийна. Как утверждают на Севере Италии: «свинина – как музыка Верди: ничего не выкинешь»².

К употреблению говядины у жителей также разный подход. Выделяется мясо теленка (vitello) с очень светлым мясом, молочного теленка (vitello di latte), двухлетнего животного (большой теленок, нетелившиеся самки) (vitellone), трехлетнего взрослого животного (кастрированный бык, самка нетелившаяся) – manzo, взрослой телившейся коровы – vacca, взрослого быка – torro³.

Телятина считается не самым оптимальным видом мяса, так, например, маленьким детям, она не рекомендуется. Ни мясо убитого животного в возрасте 120 дней, ни молочная телятина (до 10 недель). Также и жилистое мясо коровы не распространено в пищевом рационе (животное от 4 лет и старше).

Рекомендуется употреблять мясо бычка (до 18 мес) или говядину (кастрированное животное, либо телочки без потомства, возраст ориентировочно 3-4 года)⁴.

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 91.

² ПМА: Поджи Массимилиано, повар, Болонья, Эмилия-Романья, 2009.

³ Пирас К. Цит. соч. С. 237.

⁴ Костюкович Е. Цит. соч. С. 573

Разрубы баранины также имеют свою специфику: месячное животное, питавшееся молоком и ягненок (меньше года). Выше ценится ягненок с более светлым мясом, питавшийся преимущественно молоком. От годовалого барана используют ребра, требуху.

Если вышеперечисленные сыры, мясные изделия чаще всего используются местные, (даже заменители пармезана есть практически в каждой области), то *бальзамический уксус* – уникальный продукт, производимый только в Эмилии-Романье, но потребляемый во всех регионах Северной Италии. Он считается традиционным компонентом итальянской кухни.

Я опишу процесс его производства более подробно, т.к. этот продукт является базовым в культуре употребления многих блюд.

Чаще всего жители покупают в магазинах по умеренной цене «Aceto balsamico di Modena» – т.е. бальзамический уксус из Модены. Он производится промышленным способом: за одну ночь могут произвести несколько тонн этого уксуса: добавляется карамель, различные ингредиенты для улучшения вкуса. В действительности, в него может даже и не входить виноградный сок¹. Продается такой уксус в Италии, например, в цепи крупнейших супермаркетов «COOP» по цене 3 евро за литр. Таким образом, то, что чаще всего встречается в магазинах, на столиках в кафе и ресторанах – это бальзамический уксус из Модены, произведенный промышленным способом.

То, что производят традиционно в течение нескольких поколений местные фермеры из винограда, называется двояко: «condimento alimentare», что означает «пищевая добавка», обозначает бальзамический уксус, сделанный по определенной технологии полностью из виноградного сока, выдержанного менее 12 лет. А второй продукт, который можно получить – «aceto balsamico tradizionale di Modena» – т.е. традиционный бальзамический уксус из Модены, который продается только в бутылках определенной формы: небольшой графин, с прямоугольной подставкой из стекла, объемом 40 мл. Отличие может быть в

¹ ПМА: 2008, октябрь. Эмилия-Романья, Кастельветро. Записано со слов Пьера Луиджи Мазелли, производитель традиционного бальзамического уксуса из Модены.

цвете крышки: золотая и красная. Разница заключается в том, что традиционный бальзамический уксус из Модены с золотой крышкой выдержан более 25 лет, а с красной, соответственно, от 12 до 25 лет. Каждая бутылка имеет свой сертификационный номер.

Уксус может производиться только из местных сортов винограда Эмилии-Романьи в провинции Модены и Реджо-Эмилии – «Треббиано» и «Ламбуско» (лат. *lambrūscum*, плод дикой виноградной лозы «ламбуско»), последний упоминает еще Вергилий в своей поэме «Георгики».

Первые этапы производства пищевой добавки и традиционного бальзамического уксуса из Модены не разделены. На первой стадии получают сусло – молодое неперебродившее вино, которое впоследствии варится. В здании запах «стоит такой, что можно ножом резать, когда варят сусло», - рассказывает Пьер Луиджи Мазелли. Сусло варят 10-12 часов при температуре 90-95°, но она никогда не достигает 100°. Из 800 центнеров сусла получается около 300-400 центнеров вареного молодого неперебродившего вина.

В итоге получают вареное сусло («*mosto cotto*»), которое помещается на несколько недель в пластмассовые тары. В течение этого времени проводится процедура контроля сахара (по шкале баббо). Измеритель имеет форму удлиненного термометра. Когда вареное сусло только помещается в пластмассовые бочки, измеритель показывает 30-32° по баббо. Если во время варки сусла количество сахара увеличивалось, то теперь идет обратный процесс, происходит ферментация сахара в алкоголь. В идеале, готовая смесь должна иметь 10° баббо.

Мазелли открывает пластмассовую бочку, которую загрузил за две недели до этого интервью и измеряет количество сахара: «сейчас показывает 18° баббо, что соответствует 8-9° алкоголя. Таким образом, ферментация закончится через два-три дня». Фермер может определить, сколько времени еще потребуется для ферментации без измерения, попробовав немного вареного сусла на вкус.

Далее, не сливая все до конца, чтобы осадок не попал на следующий этап производства уксуса, поскольку он дает мутный цвет и сильный запах,

производитель должен аккуратно перелить получившуюся смесь и осуществить еще два слива, прежде, чем вареное сусло попадет в деревянные бочки. Тогда начинается четвертая и заключительная стадия получения пищевой добавки.

Последний этап протекает на чердаке, поскольку там теплее всего, а чем выше температура, тем быстрее происходит процесс ферментации. Как правило, устанавливается несколько рядов из бочек («батарея»). Бочки могут быть из разных сортов дерева: дубовые, каштановые, вишневые, тутовые. Самыми лучшими считаются последние. Каждое дерево дает уксусу свой определенный вкус, аромат.

В ряду – т.е. в одной «батарее», может быть от пяти до десяти бочек. Написаны целые диссертации на тему, какое количество бочек в ряду идеально для производства уксуса¹. В данном случае, Мазелли выбрал схему из шести бочек.

Как происходит сам процесс: бочки не закрыты пробкой, а сверху вырезано отверстие, покрытое марлей, для того, чтобы бактерии, которые перерабатывают вареное сусло, получали кислород. В таком случае получается, что уксус, разлитый в бутылки, сразу запечатанный будет иметь такую выдержку, на момент которой его разливали. Даже если при продаже говорят, что этой бутылке 15 лет, может оказаться, что уксус выдержан всего два года.

Чем больше кислорода поступает в бочку, тем активнее работают бактерии, тем быстрее идет процесс получения уксуса. Могут быть разные способы ускорения процесса.

Так, например, тутовое дерево пористое, поэтому кислород поступает даже через стенки. Или же могут быть разные формы бочек, например, вертикальные деревянные тары цилиндрической формы, таким образом, сверху, площадь соприкосновения с воздухом будет гораздо больше, чем в баррике (двухсотлитровая бочка).

¹ ПМА: Записано со слов Сильвио Мартинелли, школьный преподаватель, 60 лет. Сеттегани, Эмилия-Романья, ноябрь, 2008.

Процесс ферментации не происходит зимой, поскольку, в холодную погоду микроорганизмы не работают, не перерабатывают вареное сусло. Именно поэтому, каждую зиму происходит следующий процесс: из первой бочки в этой батарее берется готовый продукт, так что тара остается наполовину пустая. Далее, в последнюю бочку в этом ряду, заливается молодое вареное сусло, в котором 10° баббо сахара. Далее, часть уксуса из этой последней бочки, переливается в пятую бочку, из пятой – в четвертую, и т.д. до первой, т.е. шестая, последняя бочка остается неполной, для того, чтобы на следующий год снова в нее залить молодое готовое для последующего процесса сусло¹. Более выдержанная пищевая добавка соответственно находится в первой бочке.

Если процесс производства только начинается, то он будет происходить очень медленно: все с начала, с первой бочки. Отчасти поэтому производство такого уксуса – традиционно семейное занятие, передающееся из поколения в поколение.

На каждом этапе у продукта свой вкус: если вареное сусло очень сладкое, с приторным, довольно агрессивным запахом винограда, розового цвета, прозрачное на свет, то уже продукт, выдержанный из этого сусла более года, имеет совершенно другие вкусовые качества. Пятилетняя пищевая добавка – густая смесь, оставляющая так называемую «рубашку» на стакане, темно-рубинового цвета, кисло-сладкая на вкус, имеющая кислый, но приятный и нежный аромат. Цвет и запах этот продукт впитывает из дерева бочки, в которой находится. Употребляется в качестве приправы к салату, мясу разного вида.

В другом помещении находится «батарея» бочек, содержащих уже традиционный бальзамический уксус, который может быть выдержан более 100 лет. Часто каждая из бочек называется в честь женских членов семьи.

Отмечу, что раньше производимый уксус предназначался только для своей семьи, лишь в XX в. начинают постепенно выставлять продукты для

¹ ПМА: 2008, октябрь. Эмилия-Романья, Кастельветро. Записано со слов Пьера Луиджи Мазелли, производителя традиционного бальзамического уксуса из Модены.

продажи. Из ста литров сула за сто лет получается всего лишь один литр традиционного бальзамического уксуса.

Успех бальзамического уксуса – соединение двух вкусовых характеристик, которые в природе не сочетаются: сладкого и кислого, а его производство, в действительности, как отмечают сами производители, – страсть, т.к. на его выработке сильно не наживешься.

Традиционный бальзамический уксус может служить прекрасной приправой к салату, к мясу, он подходит также и к сладкому: им заправляют фруктовый салат, он хорошо сочетается с клубникой.

В основном же на Севере Италии из винограда производят *вино*. Особенно известны производством вин такие регионы как Пьемонт, Венето, Фриули. Однако экспорт вина не был целью производителей, т.к. основной задачей являлось потребление его внутри страны. Сегодня же итальянские вина получили распространение во всем мире, культивируются специальные сорта винограда, которые приспособлены к хранению. Вино – является неотъемлемой частью трапезы. Его используют и в процессе приготовления пищи (добавляют в начале готовки блюда, чтобы успело выпариться). Красные и белые игристые вина жители закупают у производителя впрок, бутылкуют, и оно газифицируется в процессе выдержки¹.

На рисунке «Ежедневное потребление алкогольных напитков» в Италии видно, что вино употребляется значительно большим процентом населения, чем, например, пиво (по данным на 2010 г.)



¹ ПМА: Инес Кортеллони, Павулло-Нель-Фриньяно, провинция Модена, домохозяйка. Апрель, 2013.

Рис. Ежедневное потребление алкогольных напитков, %.

Из 100 человек старше 11 лет одного пола¹.

Из винограда делается также виноградная водка граппа, которую подают в конце трапезы. Она является диджестивом, способствует перевариванию пищи.

В среднем житель страны съедает ежегодно 34 кг хлеба, 30 кг макаронных изделий, 20 кг сахара, 6 кг бобовых, 82 кг мяса, 40 кг овощей, 18 кг рыбы, 260 шт. яиц, 30 кг помидоров, 17 кг сыра, 9 кг риса, 26 кг оливкового масла, 1 л уксуса, 1 кг оливок, 4 кг мороженого, 3 кг шоколада, 155 кг фруктов, 44 пиццы, 30 кг картофеля, 13 кг сладостей, выпивает 715 чашек кофе, 75 бутылок вина².

§ 2. Режим питания. Меню

Как было упомянуто в предыдущем разделе, в данном регионе чаще встречается структурированный прием пищи, при котором проявляется большое уважение к определенному режиму, к сложившимся традициям.

Утром 43% населения употребляют не очень обильный сладкий завтрак³, включающий молоко, кофе, сладкую выпечку, печенье бискотти (популярны по всей стране марки Mulino Bianco, Varesi) из песочного и дрожжевого теста.

¹ Italia in cifre. P. 11.

² Лазерсон И., Синельников С., Соломоник Т. Цит. соч. С. 47.

³ Istituto nazionale di statistica. [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/piemonte/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=5,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013); URL http://www.istat.it/it/valle-d%27aosta-vall%C3%A9-d%27aoste/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=14,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013); URL http://www.istat.it/it/liguria/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=16,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013); URL http://www.istat.it/it/lombardia/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=21,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013); URL http://www.istat.it/it/trentino-alto-adige/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=34,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 URL http://www.istat.it/it/veneto/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=39,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013). URL http://www.istat.it/it/friuli-venezia-giulia/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=47,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013). URL http://www.istat.it/it/emilia-romagna/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=52,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 URL http://www.fipe.it/files/ricerche/2010/tsunami_ok_2010.pdf (дата обращения 12.05.2013). URL <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/346> (дата обращения 12.05.2013).

Распространено употребление на завтрак *caffè latte* с добавлением хлеба, называется получившийся продукт "zuppa", несмотря на то, что это не «суп» в привычном понимании этого слова. Этот набор ингредиентов может повторяться каждый день, так как итальянские завтраки достаточно скудные и однообразные¹.

В Эмилии-Романье на завтрак часто предлагают бенсоне – лимонный бисквит. Кофе на Севере страны жиже и кислее, южане варят его чуть крепче, он более горький. Его пьют часто и небольшими порциями (несколько глотков).

Дети до 16 лет не употребляют кофе, родители запрещают. Поэтому ребятам предлагают какао, чай.

57% населения предпочитают обильную пищу утром: добавляют бутерброды - панини с ветчиной и сыром, мюсли. Отмечу, что по статистике с 1993 г. обильный завтрак стало употреблять на 10% населения больше². Это позволяет жителям есть более легкую пищу днем.

В полдень итальянцы предпочитают домашний обед, благо перерыв длительный, в некоторых учреждениях он достигает трех часов в день, место работы и проживания, как правило, находятся достаточно близко друг от друга, к тому же обеденный перерыв для абсолютного большинства организаций и предприятий установлен в фиксированное время – с 12.00.

¹ ПМА: Инес Кортеллони, Павулло-Нель-Фриньяно, провинция Модена, домохозяйка. Апрель, 2013.

² ISTAT, 2012.



Данная диаграмма составлена для Северной Италии и учитывает долю населения каждого региона. Она подтверждает сказанное выше о предпочтительности для итальянцев домашней трапезы. Следует отметить, что доля обедов на рабочем месте резко сократилась в 2001 году – в среднем 4 раза – с 5,4% в 2000 г. до 1,7% в 2001. Отчасти это объясняется запретом на курение на работе, введенном в сентябре 2001 г.¹ В связи с этим увеличилось количество обедающих в столовых и барах. Но в 2004 г. в Италии был введен и запрет на курение в местах общественного питания², что привело к обратному увеличению обедающих на рабочем месте и, соответственно, сокращению обедов в столовых и барах.

Также следует отметить, что с 2008 г. наблюдается стабилизация и даже небольшой рост числа людей, обедающих дома, хотя их численность сокращалась с 1993 по 2008 г. Это можно объяснить стремлением населения сэкономить в условиях финансово-экономического кризиса.

¹ [Электронный ресурс]: URL http://prevenzione.ulss20.verona.it/fumo_lavoro.html (дата обращения 12.05.2013).

²[Электронный ресурс]: URL <http://www3.varesenews.it/italia/fumo-nei-locali-pubblici-europa-e-divisa-a-meta-11188.html> (дата обращения 12.05.2013).

Наибольший процент жителей, предпочитающих обедать дома, отмечается в Лигурии. Это обусловлено наименьшей концентрацией промышленных предприятий на фоне соседних регионов. Примечательно, что в последние годы в Лигурии продолжает сокращаться доля лиц, обедающих по месту проживания.

Отмечу, что привычка принимать пищу вне дома формируется с детских лет: 55% детей в возрасте от 3 до 5 лет обедают в столовых (в детском саду и в школе), в возрасте от 6 до 10 лет – 22 %¹.

Полдник (*merenda*) характерен для детского режима питания. Еще в середине XX в. полдничало и взрослое население: сельскохозяйственные рабочие приносили с собой сухой паек и перекусывали на открытом воздухе.

В Пьемонте распространен обычай “*marejada sinoira*”, что означает «небольшой перекус» примерно в 17 часов, за несколько часов до ужина (выражение происходит от слова *sina*, что на пьемонтском диалекте означает сена, т.е. ужин). На стол подают овечий сыр, овощи, консервированные в уксусе, колбасные изделия (в том числе фаршированный свиной желудок), тунца с яйцом, грибы в оливковом масле, салат с вареным картофелем или кусочками жареной поленты (кукурузная каша). Детям выпекают хлеб, который выдерживается в молоке и взбитых яйцах, а затем поджаривается и посыпается сахаром.

¹ Istituto nazionale di statistica. [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/piemonte/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=5,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013); URL http://www.istat.it/it/valle-d%27aosta-vall%C3%A9-d%27aoste/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=14,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013); URL http://www.istat.it/it/liguria/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=16,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013); URL http://www.istat.it/it/lombardia/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=21,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013); URL http://www.istat.it/it/trentino-alto-adige/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=34,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 URL http://www.istat.it/it/veneto/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=39,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013). URL http://www.istat.it/it/friuli-venezia-giulia/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=47,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 (дата обращения 12.05.2013). URL http://www.istat.it/it/emilia-romagna/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=52,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0 URL http://www.fipe.it/files/ricerche/2010/tsunami_ok_2010.pdf (дата обращения 12.05.2013). URL <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/346> (дата обращения 12.05.2013).

После восьми вечера, как правило, ужинают в кругу семьи. На повседневный ужин могут предложить полноценные первые и вторые блюда.

Но многие респонденты ответили, что на вечернюю трапезу в будние дни покупают нарезку в небольшом количестве (около 100 г. на человека), которая используется по возможности один раз, на следующий день продукты не оставляют. Обычно это ассорти (3-4 вида) салями, колбасы, сыр, свежий хлеб, бутылка местного вина. Особенно такое пищевое поведение характерно для пожилых семейных пар.

В конце недели количество ужинов в заведениях общественного питания (пиццерии, рестораны, остерии, таверны) увеличивается. Национальный институт статистики приводит следующие данные: с 2007-2011 гг., несмотря на кризисный период, 7,2 млрд. евро потрачено на продукты питания, которые потреблялись дома и 1,8 млрд. евро был потрачен на прием пищи вне дома. С 2007 г. траты на питание вне дома сократились на 13,8% на Севере страны в связи с экономическим спадом.

Во время трапезы важной составляющей является общение. Существует даже поговорка по этому поводу: «Кто ест в одиночку – подавится». По выходным традиционно принято собираться всей большой семьей за одним столом.

Данные Национального Института статистики Италии показывают следующую тенденцию: с 1993 г. уменьшилось количество людей, считающих обед главной трапезой в среднем на 10% к 2012 г.¹ Соответственно, увеличилось количество жителей, считающих ужин основной трапезой – с 17,3% до 23,4%. Особенно это характерно для работающего населения.

Несмотря на распространенные призывы диетологов оставлять обед главной дневной трапезой, жители изучаемого региона уменьшают значение этого приема пищи. Это может быть обусловлено тем, что сократилось количество жителей, обедающих дома с 1993 г., как было показано раньше,

¹ [Электронный ресурс]: URL http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV_STILEALIM&Lang=it (дата обращения 12.05.2013).

увеличением интенсивности офисной работы в связи с чем, семьи собираются не в полном составе на обед. Трапеза является социально значимым событием, временем объединения семьи за одним столом, поэтому ужин становится для людей все более важной трапезой.

Помимо этого, часто обед для работающего жителя – перекус без второго блюда, что делает ужин главным приемом пищи.

Приведу пример недельного обеденного меню семьи из Эмилии-Романьи: воскресенье – выпечка (*crescentine*) с салями, ветчиной, чесноком, тертым сыром пармезан и розмарином. С выпечкой подают тушеные белые грибы или курицу в соусе. Понедельник - суп овощной (минестроне), вторник – паста, среда – рыба, четверг – полента, пятница – мясо, суббота – птица¹. На столе всегда стоят сосуды с оливковым маслом, бальзамическим уксусом, тертым пармезаном.

Конечно же, сезонность влияет на выбор продуктов питания. Например, осенью чаще употребляют дары леса: грибы (трюфели, белые грибы, лисички), каштаны (жареные на огне или вареные). В саду собирают урожай фруктов: гранаты, хурму, сливы, груши, яблоки, инжир, черешню и т.д. Летом в меню больше холодных блюд, например, салат из отварного риса, отварная телятина, приправленная тунцом, фриттата с овощами. В огороде выращивают кабачки, помидоры, свеклу, салат, розмарин, тимьян, лаванду, шалфей. Зимой больше сытных блюд. Например, в Эмилии-Романье, традиционны в этот период крешентине (выпечка) и борленги (тонкие блинчики). Выпечку смазывают соусом из сала, чеснока и розмарина и посыпают тертым пармезаном. Считается, что они очень согревают во влажном климате².

40% жителей, возрастной категории 50-60 лет, имеют сад, из них более 50% выращивают огородные культуры³.

Во время приема пищи соблюдается особая последовательность блюд. В самом начале подают *закуски*, в том числе, мясные нарезки с дыней, овощи. В Лигурии и Венето часто подают ассорти из морепродуктов (свежие

¹ ПМА: Инес Кортеллони, Павулло-Нель-Фриньяно, провинция Модена, домохозяйка. Апрель, 2013.

² ПМА: Инес Кортеллони, Павулло-Нель-Фриньяно, провинция Модена, домохозяйка. Апрель, 2013.

³ ПМА: Сассателли Роберта, социолог из Миланского университета, Ломбардия. Ноябрь 2008.

ракообразные и моллюски) с лимоном, карпаччо, хлеб с оливковым маслом и томатами. В Пьемонте в середине прошлого века вошло в моду на французский манер «блюдо, подаваемое после закуски» (*entrée*), как правило, предлагают анчоусы.

Классическая тарелка с закусками (*antipasto misto*) включает маринованные или жареные овощи, фаршированные грибы, разные виды колбас и ветчин, оливки и другие сезонные продукты, выложенные маленькими порциями.

Существует семь видов закусок: маринованные в уксусе (маленькие луковки, корнишоны, оливки, артишоки), маринованные в растительном масле (особенно часто в таком виде делаются томаты), соленые (вяленые помидоры, оливки), закуски на основе мяса (салями, ветчины), на основе рыбы (салат из даров моря, морепродукты), на основе сыра реже (скорее сырную тарелку предложат в конце трапезы), хлебные¹.

Жители консервируют грибы под оливковым маслом, артишоки, тунца с помидорами (южная традиция, но поскольку на Севере много переселенцев с Юга, здесь этот вид заготовок получил широкое распространение)².

По традиционному способу спелый помидор разрезается напополам, несколько дней высушивается на солнце, а после заливается оливковым маслом с чесноком или пряным маринадом и добавляется тунец. Подают блюдо с хлебом.

На *первое* подают пасту, ризотто, лазанью и т.д. Блюда в зависимости от компонентов обильно поливают оливковым маслом, добавляют пармезан. В исследуемом регионе в отличие от всей остальной части страны на первое часто предлагают овощные супы.

Подтверждается респондентами отказ от второго блюда и гарниров, отказ от сырной тарелки. Чаще всего едят овощные салаты³.

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 297.

² ПМА: Альдегери Роберто, врач, Падуя, 2012.

³ ПМА: Альдегери Роберто, врач, Падуя, 2012.

Главное блюдо – либо мясное, либо рыбное. Запеченное, тушеное, приготовленное на гриле. На гарнир предлагаются салатные листья, кабачки, бобовые, полента, реже картофель.

В конце обеда – десерт. Часто это сезонные фрукты, мороженое, а в самом конце обеда предлагают сыры. Трапеза завершается чашкой кофе.

Популярен кофе со взбитыми несладкими сливками (caffè con panna), кофе латте (caffè e latte) – кофе с молоком в равных частях; кофе корретто (caffè corretto) – добавляют алкоголь, как правило, граппу; кофе шакерато – кофе, взбитый с сахаром и кубиками льда; кофе маккиато (caffè macchiato) – с небольшим количеством молока; кофе лунго (caffè lungo) – горячую воду заливают через фильтр дольше, чем в эспрессо (кофе); капучино (cappuccino) – смешивают вспененное молоко с эспрессо, чаще всего пьют на завтрак; кофе ристретто (caffè ristretto) – кофе двойной крепости; двойной кофе (caffè doppio) – двойной эспрессо в большой чашке¹.

В изучаемых регионах как диджестив могут предложить граппу, анисовый ликер, настойки на травах.

Очевидно, что пищевая промышленность стала частью итальянской кухни. Ценятся готовые продукты: сухая паста, консервированные томаты, полента в виде полуфабриката, тертый сыр в пластиковой упаковке. Сегодня 8% продаваемых продуктов это полуфабрикаты и полностью готовые к употреблению продукты².

Производители учитывают региональные особенности: в Пьемонте предлагают фондю в банке, которую остается только разогреть, в Ломбардии – пасту из гречихи (пиццоккери).

Однако есть причины, обуславливающие популярность готовых к употреблению продуктов. Например, увеличилась доля итальянцев, живущих без семьи и детей, сократилось свободное время от работы.

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 298.

² Ismea (fonte federalimentare), 2006. [Электронный ресурс] URL <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1> (дата обращения 12.05.2013).

Несмотря на огромное количество супермаркетов в стране, жители часто делают покупки продуктов на гастрономических ярмарках, местных рынках, в специализированных продуктовых магазинах. Этот канал продаж продуктов питания составляет 34% (например, в Великобритании всего 11%); 17% продуктов питания представлены в гипермаркетах и 48,5% в супермаркетах¹. Примечательно, что на Юге страны (по сравнению с Севером) в два раза больше продаж продуктов происходит через малые точки розничной продажи.

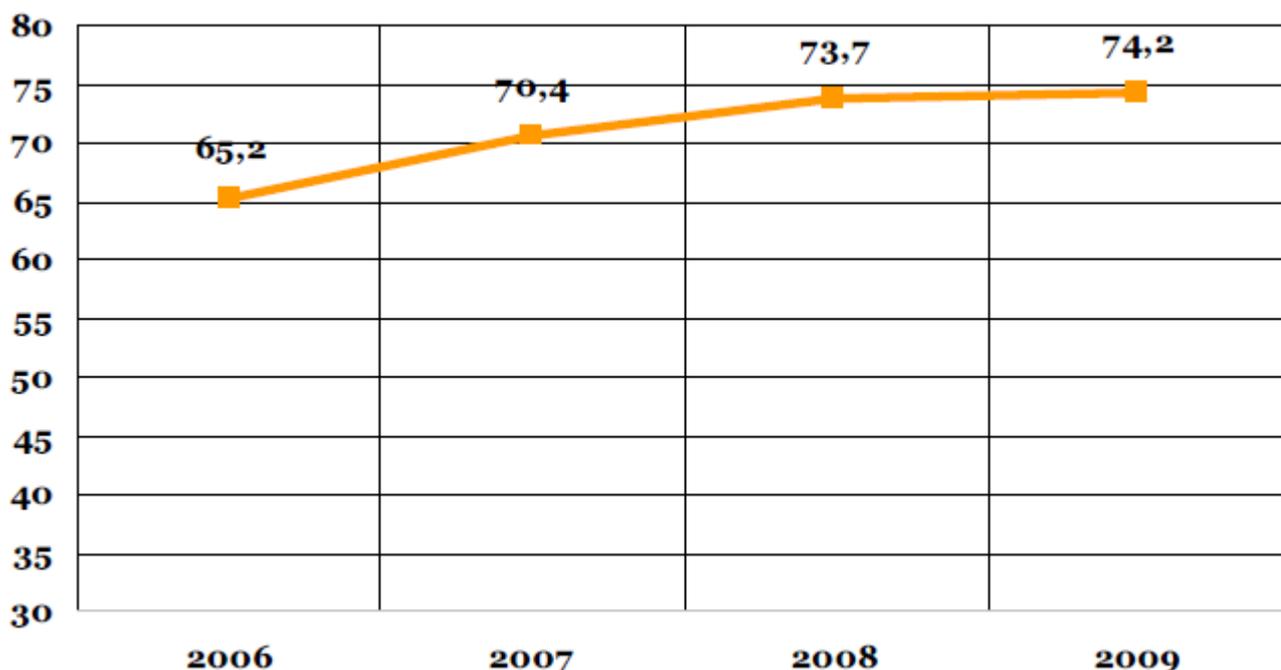


Рис. Предпочтения покупки продуктов у специализированных поставщиков, % ²

Факторами покупки продуктов в специализированных магазинах могут быть: забота о качестве продукции, личные неформальные отношения с продавцом, который может подсказать рецепт и рассказать последние новости, разнообразие продуктов.

Критериями для выбора итальянцами того или иного продукта являются³, (респонденты выбрали более одного критерия):

выбор в пользу национального продукта (39,3%)

¹ Ismea (fonte federalimentare), 2006. [Электронный ресурс] URL <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/1> (дата обращения 12.05.2013).

² Eurisko, 2010. [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

³ Idem

- экономия (46,5%)
- качество продуктов (44,6%)
- узнаваемость торговой марки (25,2%)
- сравнение конкурентов (58,4%)
- интуитивный выбор (12,8%)
- интерес к новому продукту (34,3%)
- внешний вид (39,9%)

Таким образом, качество имеет значение только в сочетании с возможностью экономии. Приверженность одному бренду невысока. Этот пункт набрал меньше согласившихся респондентов по сравнению с новациями и даже внешним видом продукта.

Двое из трех итальянцев готовы платить больше за качественный продукт: опрос «готовы ли вы платить больше за качество»¹: полностью согласных оказалось 19,9%, скорее согласен – 52,6%, затрудняюсь ответить – 21,1%, скорее не согласен – 4,9%, абсолютно не согласен – 1,5%. Высокие требования, предъявляемые поварами, забота о здоровье поддерживают качество пищевой промышленности.

В стране распространена культура питания и вне дома. Это не считается роскошью, кофе в баре – ежедневный ритуал. Популярны такие форматы заведений как траттории, остерии (семейные рестораны), пиццерии, кондитерские, кафетерии. На предприятиях питания запрещено курение. Прием пищи вне дома особенно распространен на Севере страны, в отличие от южных областей, где нередко вся семья проживает под одной крышей и если женщина не успела сходить за покупками, ее всегда подстрахуют.

Обед вне дома, %

	Будний день	Выходные
Нет	66,1	74,2
Да	33,9	25,8
Всего	100	100

¹ Eurisko, 2010. [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

Ужин вне дома, %¹

	Будний день	Выходные
Нет	72,5	51,1
Да	27,5	48,9
Всего	100	100

Итальянцы остаются приверженцами традиций в питании, несмотря на их открытость новым направлениям в гастрономии – фьюжн («сочетание несочетаемого»), этническим кухням, диетическому питанию. По опросам 2010 г. население в Италии предпочитает кухню своего региона, и процент приверженцев только увеличивается. За этот период почти на 8% вырос показатель по этому критерию.

Показатели в %

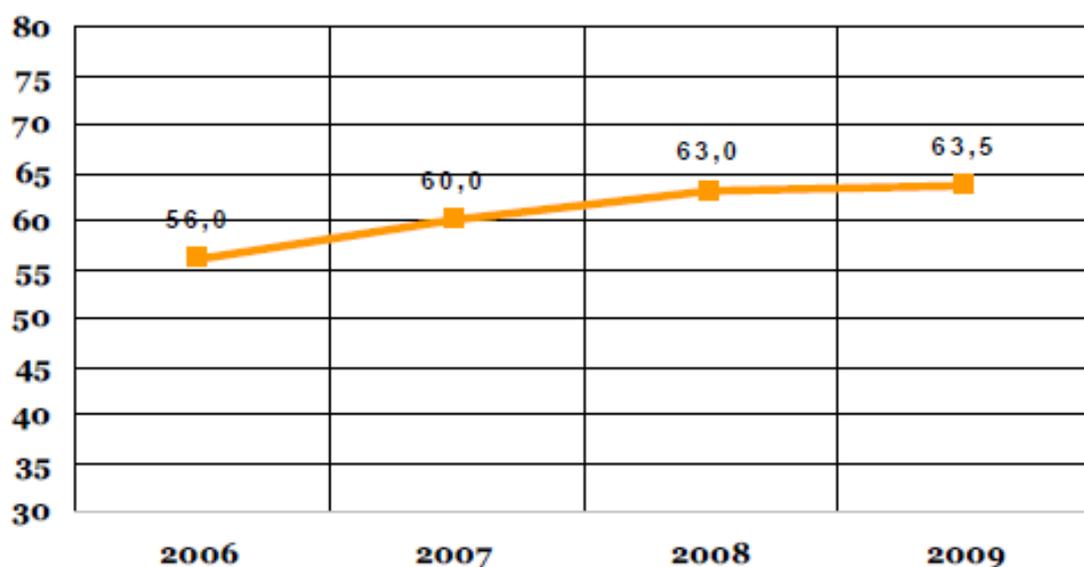


Рис. Предпочтения региональной кухни, %²

Интересно посмотреть, как этот показатель соотносится с употреблением легкой пищи, т.к. традиционная пища северных регионов ассоциируется у многих жителей с тяжелыми жирными ингредиентами (сыр, колбасы).

¹ Eurisko, 2010. . [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

² Idem.

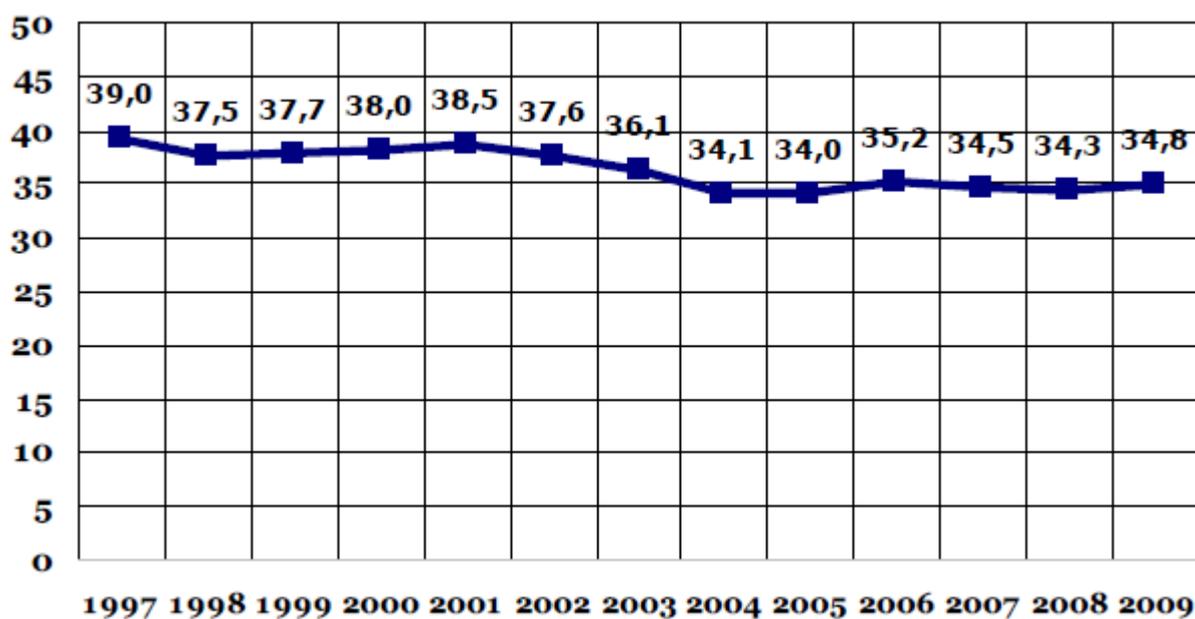


Рис. Выбор легко усваиваемой пищи, %¹

Если в 90-е годы в Италии в пользу быстрого питания отвечали 37% опрошенных, то с 2001 г. наблюдается спад этой тенденции. Традиционное питание с культурой длительного застолья усиливает позиции.

%

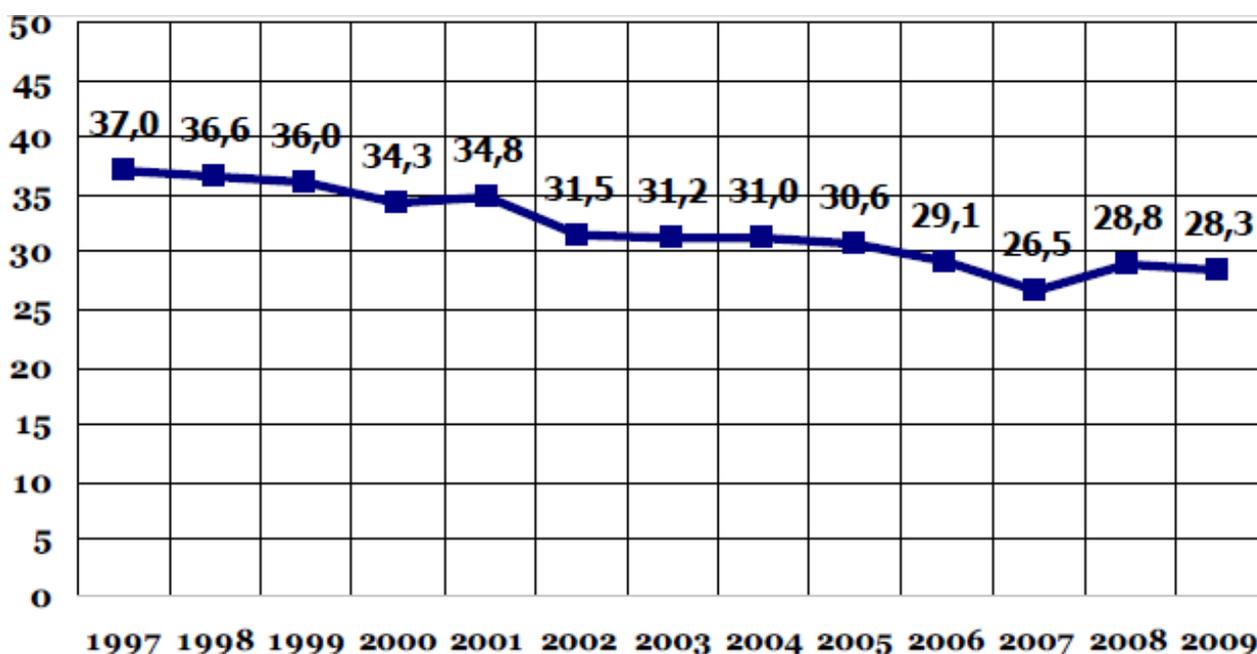


Рис. Выбор в пользу быстрого питания, %²

¹ Eurisko, 2010. [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

² Idem

Значительно возрос интерес жителей к средиземноморской диете. Меньше, чем за десять лет доля итальянцев, заявляющих о своей приверженности данной диете, возросла с 46,5% до 55,2%.

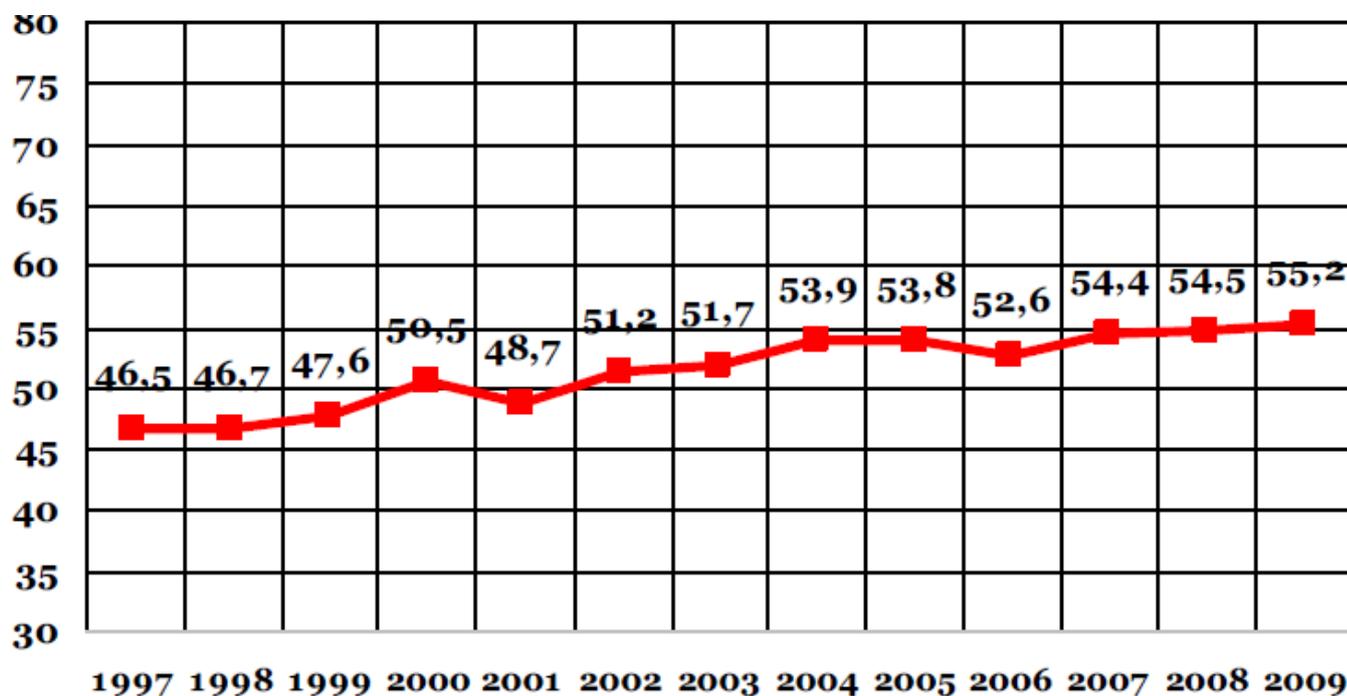


Рис. Выбор режима питания «средиземноморская диета»¹, %

Соблюдение традиционного питания, «медленная еда», средиземноморская диета – это признаки культуры потребления пищи, основанные на церемонии, длительной трапезе. Пища – не просто средство насыщения, это воплощение культурных, социальных, эстетических ценностей.

С конца 90-ых гг. увеличилось количество итальянцев, согласившихся с утверждением, что потребление пищи – церемония.

¹ Eurisko, 2010. [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

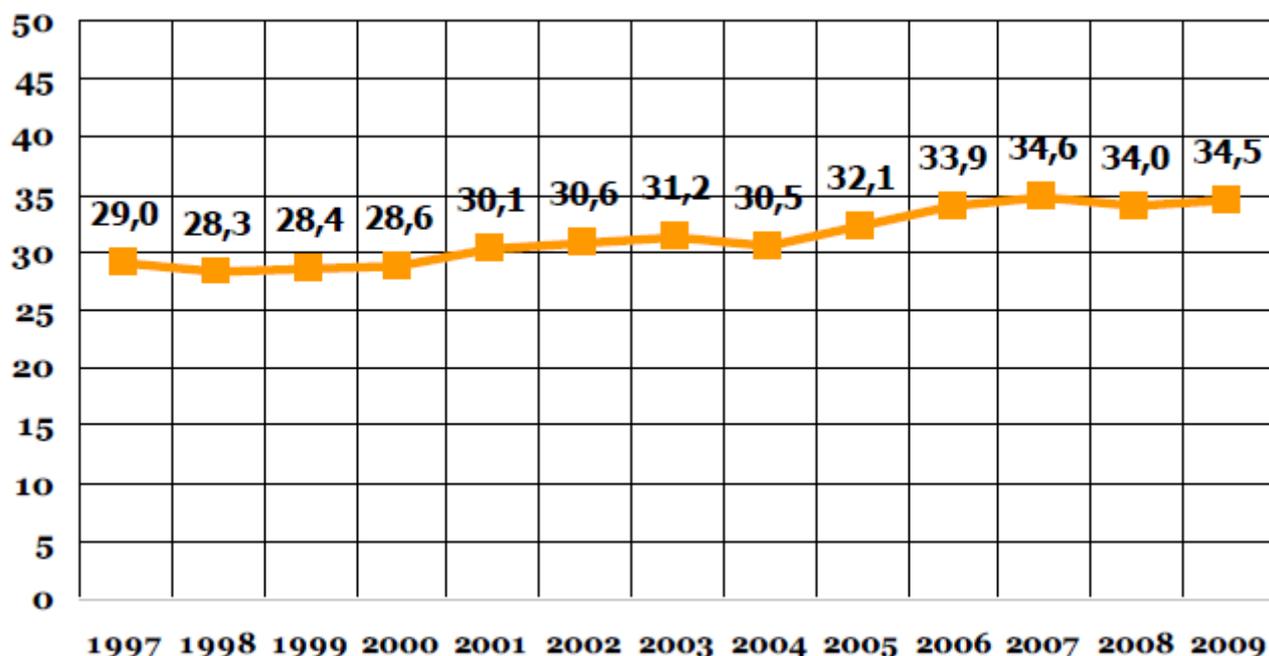


Рис. Выбор утверждения: «потребление пищи – церемония», % ¹

Критерии в пищевом выборе итальянцев, 2010 г. ², респонденты могли выбрать больше одного критерия:

- Ограничение в потреблении мяса (9,3%)
- Диетические продукты (3,3%)
- Безопасность продуктов (10,7%)
- Легкость (26,1%)
- Средиземноморская кухня (36,1%)
- Новые продукты (20,6%)
- Кулинарное мастерство (47,2%).

Таким образом, сохранение традиционности в культуре питания (кулинарное мастерство, церемониал, средиземноморская диета) сочетается с нововведениями, направленными на здоровое питание.

Пищевые установки в рационе населения Италии, 2010 г.:

- Я часто ем в хорошем ресторане (17,5%)
- Часто приглашаю кушать друзей в гости (33 %)
- С удовольствием пробую новые продукты питания (43,1%)

¹ Eurisko, 2010. [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

² Idem.

- Мне нравятся кухни зарубежных стран (28,8%)
- Часто пропускаю прием пищи, чтобы не поправиться (9,1%)
- Я – гурман (77,8%)
- Стараюсь исключить мясо из своего рациона (15,5%)
- Часто ем свежий сыр (68,9%)
- Часто ем выдержанный сыр (60,9%)
- Употребляю много сладостей (30,6%)
- В моей семье много денег тратится на еду (53,3%)
- Предпочитаю региональную кухню (69,1%)
- Часто использую сборники рецептов (20,3%)
- Редко готовлю и первое, и второе (23,8%)

По приведенным данным приверженность региональной местной кухне превалирует в выборе пищевых установок, почти 70% опрошенных выступают за соблюдение местных обычаев, соответственно, использование местных ингредиентов.

Кухня между инновациями и традициями, 2010¹

	Мне нравится кухня зарубежных стран	Мне нравится кухня-фьюжн (смешение кулинарных традиций)	Мне нравятся местные продукты питания	Часто употребляю натуральные пищевые продукты
Абсолютно согласен	7,3	3,5	16,2	3,3
Скорее согласен	18,9	11,7	41,7	10,9
Затрудняюсь ответить	20,5	20,0	25,6	20,2
Скорее не	25,2	27,4	10,5	29,4

¹ Eurisko, 2010. [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

согласен				
Абсолютно не согласен	26,7	35,9	4,4	34,7
Всего	100	100	100	100

65% итальянцев не приветствуют смешение кулинарных традиций, предпочитают идентичность. Наоборот, жители ратуют за местные продукты питания. Только 14% итальянцев регулярно потребляют продукты натурального происхождения. Это может быть связано с дороговизной последних. Тем не менее, рынок натуральных продуктов имеет огромный потенциал, что в первую очередь связано с продуктовой безопасностью. Особенно показательна эта тенденция во время скандалов, связанных с подделками продуктов, заболеваниями животных («коровье бешенство», разбавление метанолом вина, обнаружение диоксина в мясе птицы).

Таблица¹.

Здоровье и благополучие

	Всегда думаю о калориях, которые потребил	Всегд а проверю пищевую ценность пищи	Всегд а выбираю “light” продукты
Абсолютно согласен	6,5	4,2	2,6
Скорее согласен	21,2	15,4	10,7
Затрудняюсь ответить	26,6	27,6	18,2
Скорее не	26,7	27,7	30,4

¹ Eurisko, 2010. [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

согласен			
Абсолютно не согласен	17,8	23,7	36,6
Всего	100	100	100

Внимание к здоровому питанию является спорным вопросом. С одной стороны, итальянцы заявляют о приверженности средиземноморской диете, с другой – в действительности, население неактивно считает потребляемые калории. И все же «диетологический» режим питания ныне является для них укоренившейся частью жизни: сочетание оливкового масла, муки твердых сортов пшеницы, вина (базовые продукты).

Таким образом, увеличение расходов на питание вне дома, деструктуризация питания (ужин для многих становится главным приемом пищи) - вот основные изменения в пищевом рационе сегодня. Но эти трансформации происходят на фоне привязанности жителей к местным продуктам питания.

§ 3. Роль календаря.

Трапезы в обрядах жизненного цикла

Религиозный календарь всегда регламентировал, в какой момент жизни что именно следует употреблять. Он делил дни на две категории: дни, когда определенные виды пищи запрещаются, либо, наоборот, предписываются.

Если сегодня уже мало кто соблюдает пост, то вплоть до начала XX века он выполнял очень важную функцию в обществе и этикете: было, в частности, принято спрашивать у гостя, имеется ли у него папское освобождение на время поста, когда хотели дать ему понять, что двери дома для него закрыты¹. За порядком соблюдения постов следили специально назначенные представители цехов и городских управ. Как правило, следили за запретом употребления в

Черветти М. Гурманиада: от Пьемонта до Сицилии. ¹ [Электронный ресурс] URL: http://www.ng.ru/ng_exlibris/2005-01-13/3_gurmaniada.html ((дата последнего обращения - 16.06.2015)

пятницу и субботу мясной пищи. Запреты определялись церковью в виде постов, но не бывали очень строгими.

В церковном календаре предписания приема пищи для простоты запоминания часто рифмовались: «в среду – зайцы, куропатки, фазаны, павлины, отварная говядина, каплуны, жаркое» и т.д. Давались и диетические советы соответственно месяцам года: «в феврале нужно есть дичь, добытую на охоте, а в марте (Великий Пост) – рыбу и угрей»¹.

В католическую литургию вошли многие народные традиции. Яркий пример – Пасха. Символами праздника становится все, что выражает обновление (растительного мира, животного)². Основным символом Пасхи наряду с яйцами остается ягненок, без которого невозможно представить себе праздник. Иногда готовят мучную выпечку в форме ягненка.

Во многих регионах Севера Италии помимо ягненка на Пасху забивали быка. Перед забоем украшенного цветами быка проводили по улицам селения в последнее воскресенье перед праздником. Выбирали самое крепкое животное, особо откармливали перед забоем³.

Утром на Пасху съедали яйцо, либо овощной суп (на основе измельченных цветов) с яйцом. Из яиц делали также пассателли (вид домашней лапши), которые употребляли на первое. Выпекали круглые сладкие булки, крендели, которые жарили на той же сковороде, что и куски ягненка.

Вода, в которой варили яйца, сохранялась, т.к. она имела символическое значение и ей предписывались чудодейственные свойства (в некоторых регионах ей поливали землю в огороде).

Конечно, яйца, как и в других государствах, главный символический атрибут и продукт Пасхи. Они являются символом солнца, символом воскресения. Перед трапезой целовали яйца, приговаривая «Славься Отец наш», скорлупу бросали в огонь⁴.

¹ Костюкович Е.А. Цит. соч. С. 331.

² Camporesi P. Op. cit. P.27.

³ Baldini E. Op. cit. 195.

⁴ Idem. P.198.

Страччателла – мясной бульон, заправленный взбитыми яйцами и тертым сыром, с добавлением лимона, – является главным блюдом в праздник.

Таким образом, традиционное меню на Пасху включало яйца, на первое – блюдо на основе яиц (страччателла, пассателли, капелетти в Эмилии-Романье), вареное мясо, мясо бычка или ягненка с разнообразными гарнирами, крендели, лучшие вина. Пасхальная сладкая выпечка «голубка» (colomba) напоминает по вкусу кулич. Образ птицы является частью весеннего праздника – и как символ весны, и как символа Святого Духа.

На следующий день после Пасхи («малая Пасха») положено уходить всей семьей на природу, устраивать пикники.

В некоторых областях сохранилась традиция: замужние женщины через неделю после Пасхи, т.е. на восьмой день (“Ottava”), возвращаются в родительский дом, там обедают бульоном и разваренным мясом.

Интервьюеры сетуют, что сейчас этому празднику уделяется меньше внимания, но семьи стараются собираться вместе и готовить традиционную еду¹ либо регулярно отмечают этот праздник в ресторане, где заказывают капеллетти в бульоне (вид пасты, фаршированной мясом), ягненка, запеченного в духовке; на гарнир заказывают салат с рукколой, радикио (салатный цикорий) и яйцами; на десерт едят выпечку «голубку», украшенную миндалем и безе². Кто-то празднует Пасху в пиццерии.

Отмечают, что пища очень варьируется от региона к региону, где-то чаще предлагают на стол сладости, где-то предпочитают соленые продукты. Например, в Лигурии популярны в этот день овощные пироги. «Вчера я ела «пасхальный пирог» (Torta Pasqualina), который готовится из слоеного теста, молодого сыра, яиц, шпината, артишоков»³. То есть используются свежие сезонные продукты.

¹ ПМА: Поджали Дилетта, студентка, 30 лет. апрель, 2009.

² ПМА: Арно Орсетта, 70, пенсионерка, Реджо-Эмилья.

³ ПМА: 12.04.2009, Поджали Дилетта.

Однако празднику Пасхи уделяется гораздо меньше внимания, чем Рождеству. Пост перед Пасхой почти никто сегодня не соблюдает¹.

Сохраняется и «Малая Пасха» (Pasquetta) с традицией пикников и прогулок, на обед берут копчености, сыры, холодные мясные закуски, фрукты, белые игристые вина.

Следующим важным событием после Пасхи являлся праздник наступления весны (Calendimaggio). Этот праздник символизировал начало вегетации, наступления долгожданного сезона тепла. Люди приносили из лесов и с полей цветущие веточки, первоцветы, ими украшали дома, распевали песни².

Карнавал (масленица) во всех регионах также праздновался по-разному. Например, в Трентино-Альто Адидже масленицу отмечают большим шествием. Жители надевают устрашающие маски, напоминающие карнавалы в Германии, и прогуливаются между щедро украшенными повозками. Согласно языческой традиции невероятный шум, производимый участниками шествия позволяет изгнать зиму. На карнавал готовили суфле из гречневой, кукурузной или пшеничной муки, в него добавляли ветчину, сосиски и запекали³.

В Венеции на день Св. Марка (25 апреля) предлагают рис с молодым горохом, так как последний символизирует ранние дары природы.

Летние календарные праздники – веселые и открытые. Они играли значительную роль в жизни сельского населения. Посевные работы, жатва (в день начала посевной на стол подавали вареного цыпленка, жатвы - жареного цыпленка), молотьба, сенокос (подавали в кастрюле жареного цыпленка с розмарином), сбор винограда и др. В дни тяжелых сельскохозяйственных работ, которые начинались в три-четыре утра, готовили цыпленка, утку, гуся или кролика⁴.

24 июня – праздник Св.Иоанна (San Giovanni). К этому дню все зерно должно быть уже собрано. Вечером 23 июня на стол выставляют тортеллини, фаршированные рикоттой, сливочным маслом, пряными травами (мясо нельзя

¹ ПМА: Кампанини Антонелла, Болонья. 13.04.2009.

² Baldini E. Op. cit. P.198.

³ Пирас К. Цит. соч. С. 74.

⁴ Camporesi P. Op. cit. P. 17.

употреблять), в этот день начинали собирать орехи (делали ореховый ликёр), мяту¹.

На день Св. Петра (29 июня) повсеместно принято есть рыбу (поскольку Петр был рыбаком).

И сегодня большое внимание в Италии уделяется Дню всех Святых (1 ноября), 2 ноября – День Мертвых. Бобы были обязательной едой в эти дни, т.к. они символически увязаны с потусторонним, загробным миром (наделены значением бессмертия). Их употребляют и в кашеобразном виде, и в сладкой выпечке.

2 ноября поминают всех умерших родственников. На стол ставят выпечку (хлеб мертвых “*pan dei morti*”), сделанную из орехов, изюма, сливок, сахара. Еще в начале XX в. подавали просяной хлеб, т.к. просо по поверьям является знаком надежды.

Рождество принято отмечать за столом с семьей. Сегодня жители говорят, что надо встречать «Рождество с родителями, новый год с друзьями»².

На Рождество принято готовить бульоны, разварное мясо. Выпечка «панеттоне» сегодня обязательно присутствует на праздничном столе. Глава семейства разрезал праздничный хлеб, тонкий кусок которого бережно сохраняли на праздник 3 февраля (праздник Св. Бьяджо). В этот день папа или мама делили оставшийся кусок между всеми членами семьи, высказывая пожелания благополучия в новом году³. Оставшийся засохший хлеб считался лечебным, особенно при болях в горле. На Рождество панеттоне принято ломать руками, не резать ножом.

В предпраздничный день рабочие возвращались с работы отовсюду с панеттоне и бутылкой игристого вина. Обычно эти два подарка вручались сотрудникам предприятий.

¹ L'estate. Feste, tradizioni, gastronomia. Milano: «Electa», 1994. P. 126.

² ПМА: 2008, ноябрь. Эмилия-Романья, Модена. Записано со слов Карро Марины, студентка.

³ L'inverno. Feste, tradizioni, gastronomia. Milano: «Electa», 1994.

В Сочельник (Vigilia, 24 декабря) жители ходят в церковь на мессу (в религиозных семьях) либо же собираются за столом в ожидании полуночи, тогда все поколения собираются за одним праздничным столом на ужин.

Традиционные блюда этого вечера варьируются от города к городу, но на столе должны присутствовать рыбные блюда, морепродукты, представлен обильный постный ужин. Особенно приветствуется молодой угорь (anguilla). В течение дня не принято наедаться.

25 декабря на обед готовят отваренные в бульоне тортеллини либо другой вид пасты с мясной начинкой, на второе – жареную индейку с каштанами и овощами. Из сладостей присутствуют изюм, мед, орехи, нуга. В Пьемонте повсеместно дарят глазированные каштаны на Рождество, они считаются ценным подарком.

Сегодня жители северных регионов ограничивают себя в еде только в дни самых главных праздников и церковных служб, перед которыми необходимо говеть два или три часа, иначе невозможно будет причаститься. Раньше, когда к причастию ходили каждую неделю, от еды воздерживались с самого утреннего пробуждения. В рассказах можно встретить подобные описания: «простолюдин крепится, ждет захода солнца и вечерней службы, после которой он набросится на огромную миску бычьей требухи»¹.

Хотя и сейчас в некоторых семьях правоверных католиков в пятницу стараются употреблять более легкую пищу. Один из информаторов рассказал, что «несмотря на то, что суп намного практичнее: он и сытнее, и быстрее готовится, а для приготовления пасты требуется куда больше времени, вдобавок к ней нужно готовить соус, все же по пятницам мама всегда делала пасту. И сегодня я ем постную мучную пищу в этот день»².

На Новый год часто подают чечевицу, студень из свиного окорока, так как эти продукты могут помочь в исполнении желаний (первую для богатства,

¹ Костюкович Е.А. Цит. соч. С. 342.

² ПМА: 2008, октябрь. Эмилия-Романья, Модена. Записано со слов Гаэтано Карро, реставратор.

второй для прокорма, чечевица). Стол украшается свежими фруктами. Раньше для этого оставляли виноград с осени на чердаке.

Сегодня Новый год встречают в ресторане с друзьями. Из традиционного меню чаще всего встречается суп из чечевицы или гороха¹.

В ночь с 5 на 6 января в Италии встречают дома Бефану (Befania). Праздник этот очень популярен, дети ждут его с нетерпением. Бефана - мифологический персонаж в виде ведьмы, проникающий в дом через трубу. Дети развешивают носки для подарков (сладостей, как правило) накануне ее прихода. Подарки достаются только хорошим детям, плохим Бефана кладет золу. Хорошим обычаем считается оставить для нее в кухне тарелку с едой и вино, чтобы задобрить ее. Часто для Бефаны пекут сладости «фокаччи для Бефаны» - лепешки на дрожжевом тесте, посыпанные сверху сахаром. В одну лепешку обязательно кладут боб. По обычаю, кому достанется лепешка с бобом внутри должен сделать новую фокаччу в следующем году или в ближайшем будущем, пригласив в гости всех присутствующих за столом (на праздник «Бобового короля»).

Бобы в данном случае выполняют символическую функцию, связанную с позитивным настроем (богатство, плодородие, здоровье) в отличие от негативной функции, которой бобы наделены в похоронной пище, здесь жизнь побеждает смерть².

Во время карнавала едят калорийную пищу в преддверии сорокадневного поста. Как правило, это мясные изделия, сладкая выпечка (часто на каштановой муке), которую фасуют на маленькие порции, чтобы было удобно употреблять.

Пища в обрядах жизненного цикла

Особенно следует отметить роль пищи в свадебной обрядности и в процессе ухаживания молодого человека за девушкой.

¹ ПМА: Альдегери Роберто, врач, Милан. 2012

² *Brugo I., Ferraro G., Schiavon C., Tartari M.* Op. cit. P. 77-78.

Девушки ели хлеб из ячменя, который по верованиям помогал им «увидеть» будущего мужа. Также брали семечко из яблока, приговаривали: «скажи мне правду / скажи мне точно, / любит ли меня мой жених, / если не любит – вспыхни, / если любит – сгори»¹.

Если все приходило к согласию, и свадьбу назначали, трапезы организовывались в обоих домах. Обед проходил в доме невесты, а ужин с дальнейшими вечерними танцами, играми - в доме жениха.

В Эмилии-Романье, например, торжественный обед устраивался только в доме жениха, в котором супруги в дальнейшем должны были жить. Готовили вместе матери жениха и невесты. Начинали процесс подготовки за три-четыре дня. Накрывали также они, но на помощь приходили невестки братьев жениха и невесты. Стол накрывали один, длинный, бывали случаи, когда молодоженов рассаживали с разных сторон длинного стола². В конце свадебного обеда кто-то из родителей ставил перед женихом тарелку с листьями салата, которую он должен был заметить и бросить за спину. Растительная пища здесь символизировала бедность и превратность судьбы молодоженов, на свадьбе же все должно было символизировать надежды на будущее благополучие. Если жених не замечал тарелки, аплодировали тому, кто тарелку поставил, но, как правило, жених выбрасывал тарелку – и тогда все аплодисменты были в его честь³. В течение всего праздника за столом разговаривали о будущих детях молодоженов, все шутки содержали намек на репродуктивную силу молодого мужа. В Эмилии-Романье на праздничном столе обязательны были куриные супы с яйцами⁴.

Традиция предусматривала следующий порядок действий: праздничный обед в доме невесты назначили на воскресенье, в которое провозглашали последнее третье объявления о бракосочетании (молодые в присутствии обеих матерей оглашали свое решение на местном рынке). В следующую субботу проходила гражданская запись и свадьба в церкви, на которую приглашали

¹ *Baldini E.* Op. cit. P.87.

² ПМА: Патриция, учитель начальных классов, Эмилия-Романья.

³ *Baldini E.* Op. cit. P. 114.

⁴ *Tassoni G.* Op. cit. P. 310.

самых близких родственников, далее молодожены расходились по домам. На следующий день, в воскресенье давали обед в доме невесты, которая была одета в свадебное платье. Далее следовало торжественное перемещение в дом жениха. Постепенно все эти этапы соединились в один день: сначала потерялась традиция воскресного обеда в доме невесты, далее в день свадьбы же назначались обе трапезы¹. Подарки, которые подносились молодым в этот день, часто состояли из продуктов питания.

В Ломбардии в день свадьбы гостям предлагали обильный завтрак перед тем, как идти в церковь: печеночный паштет, цыплят, колбасы, что в другой день составляло бы обилие двух дневных обедов, а в дальнейшем все трапезы сопровождалось немереным количеством вина.²

В Эмилии-Романье также есть свидетельства плотного завтрака, на который предлагали суп, несколько куриц, индейку в доме жениха и позже в доме невесты.³

Отец жениха, встречая молодую невестку перед входом в дом, предлагал ей бокал вина, а свекровь на лестнице протягивала невестке большой половник. В некоторых регионах встречается обычай, когда невеста должна взять бокал вина и разбить его о землю: если ручеек польется на север – первым будет мальчик, если на юг – девочка.

Далее молодую женщину сажали на мешок с зерном, что символизировало будущее изобилие в доме⁴ и ее плодовитость.

С 60-ых годов XX века торжества стали проводиться в ресторанах, итальянцы все чаще отказывались от торжественных свадебных ужинов дома. Сегодня часто арендуются банкетные залы, коттеджи (как правило, агротуризм), куда заказывают кейтеринг (выездное обслуживание). Торжественный ужин проходит на нейтральной территории. Как бы то ни было, обслуживают свадьбу сегодня наемные официанты, хотя часто украшением, в том числе, выбором цветов, занимаются сами супруги.

¹ Idem. P.101

² *Tassoni G.* Op. cit. P. 202.

³ Idem. P. 310.

⁴ *Baldini E.* Op. cit. P. 117.

Расходы делятся пополам между двумя семьями. В Пьемонте и Эмилии-Романье есть традиция, по которой только семья невесты должна платить за праздничный обед.

По прибытии гостям подают аперитивы: ликеры, а в качестве сувениров раздают конфеты (глазурь с цельным миндалем внутри) в бонбоньерках (может быть пакетик из узорной ткани, а может быть хрустальная коробочка), конфеты прилагают и к приглашению на свадьбу (как правило, миндаль в сахаре). В Эмилии-Романье пять конфет в бонбоньерках наоборот раздают в конце банкета¹.

В целом традиция с бонбоньерками характерна не только для свадьбы, их раздают и по другим торжественным случаям: крестины, первое причастие, конфирмация, выпускной.

В горной части Эмилии-Романьи помимо конфет с миндалем раздают также традиционные бисквиты (*zuccherini montanari*), на изготовление которых подчас уходило по 200 яиц в доме невесты и столько же в доме жениха². Храниться они могут 20 дней в обычных бумажных пакетах.

Торжественный ужин начинается, когда рассаживаются молодожены. Они устраиваются последними во главе стола, рядом с родителями. Неофициальный ведущий из активных гостей предлагает тосты за молодых, часто в рифму, а друзья весь вечер подшучивают над молодоженами. Распространен в Эмилии-Романье обычай, по которому разрезают галстук жениха на многочисленные кусочки, которые затем продают гостям.

В меню торжественного ужина включают иногда 10-15 блюд. Как отмечают интервьюируемые, важны не сами блюда, а обилие на столе. Центральное место занимают паста, ризотто (эти два блюда предлагаются на первое); на второе – мясные (популярно жаркое с картофелем) и рыбные блюда. Большое внимание уделяется бесчисленному количеству закусок (копчености, колбасные изделия в изобилии). Обязательны сырны тарелки, свадебный торт

¹ ПМА: Кампанини Антонелла, преподаватель, Болонский университет, Реджо-Эмилия.

² ПМА: Кампанини Антонелла, преподаватель, Болонский университет, Реджо-Эмилия.

(как правило, на базе бисквита, должен быть белого цвета), украшенный фруктами и безе, наверху по традиции устанавливаются фигурки молодоженов, торжество заканчивается кофе, крепкими диджестивами. Сейчас уделяется внимание тому, чтобы база, на которой стоят фигурки молодоженов была круглой. Помимо жениха и невесты часто на базу «устанавливают» фигурки младенцев¹.

Раньше торты не делали в несколько уровней, как правило, выставляли домашнюю выпечку. Распространены были крендели, которые размягчали в белом вине².

В Эмилии-Романье на первое обязательно предлагают традиционные праздничные блюда: фаршированные мясом капеллетти и тортеллини в бульоне (вид пасты). Также пасту фаршируют овощами, часто тыквой и сыром риккота. На стол ставят вареное и жареное мясо, пармезан, дзампоне (нашпигованная свиная ножка), сливовый мармелад. На второе в горных районах часто предлагают дичь, рыбу из местных рек: форель, линь, речных раков. Из вин – местные сорта ламбуско, мальвазия, фортана. Часто сезонный фактор влияет на выбор главных блюд на столе.

Интересно описание праздничного ужина в Пьемонте «*merenda sinoira*» («блюда на закуску»). Его проводят на второй день после свадьбы для друзей и родственников семьи мужа (которые не приходят на саму свадьбу в первый день), начинается торжество в 18.00 и плавно перетекает в ужин. Готовят подруги матери мужа, они же накрывают на стол, даже если собирается 70 человек³.

На стол в торжественный день выставляются лучшие вина. Во Фриули-Венеции-Джулии редко выставляют игристые вина, только для первых тостов, в основном всей трапезе сопутствуют тихие вина. Как правило, белые и розовые, хотя в последнее время также выставляют и красные вина⁴.

¹ ПМА: Патриция, учитель начальных классов, Эмилия-Романья.

² ПМА: Патриция, Эмилия-Романья, учитель начальных классов.

³ ПМА: Дженти Марина, 25.05.2009.

⁴ ПМА: Маркон Джорджо, искусствовед, Фриули-Венеция-Джулия. 20.05.09.

В отличие от свадебной «театральной» трапезы на юге Италии, где она может затянуться на 12 часов с танцами и музыкальными паузами, на севере ужины сокращены, длятся всего 3-4 часа.¹

По случаю рождения ребенка также имеются некоторые традиции, но не во всех изучаемых регионах.

Нино Массароли из Эмилии-Романьи вспоминает обычай три раза пронести новорожденного голого младенца над огнем, использовать в ритуале стакан освященной воды, оливковую ветвь, а золу в дальнейшем сохранять в кулечке².

В первое время после родов молодая мать по поверьям ничто никому не дает в долг, т.к. это может лишить ее молока. Также в сельской местности священники следили, чтобы женщинам не давали вино в церкви, не разрешалось употреблять травяные бульоны. Нужно было готовить куриные бульоны с рисом, пасту с фасолью, хлебную похлебку, яйца, пить коровье и овечье молоко³.

В Эмилии-Романье существовала традиция, по которой роженица 40 дней не должна была выходить из дома, готовить еду, не занималась домашним хозяйством. По распространенным поверьям, если до истечения сорокадневного срока женщина приготовит еду, пища будет непригодной, невкусной, если замесит тесто, оно не поднимется и т.д. Мать не присутствовала и на крестинах своего ребенка, а оставалась в кровати. На церемонии присутствовали отец и крестная мать. Если роженица оставалась за обеденным столом перед крестинами, вино становилось кислым, а хлеб черным⁴. Также не приглашалась и мать роженицы к столу, считавшаяся, как и ее дочь, «нечистой» после рождения ребенка. Бабушка по материнской линии приносила в дом своей дочери белый хлеб, двух петухов, 24 яйца, если родился мальчик и 20 – если девочка. В день обеда она присылала корзину со сладкой выпечкой (*bracciatelli*), сверху оставляла самый большой крендель, предназначавшийся младенцу⁵.

¹ ПМА: Д'Алесслио Пьетро, 45 лет, повар из Пармы, Эмилия-Романья.

² *Baldini E.* Op. cit. P. 32.

³ *Idem.* P. 74.

⁴ *Idem.* P. 76.

⁵ *Tassoni G.* Op. cit. P.309.

В этот день готовили овощной суп, клецки в молоке (символизируют чистоту новорожденного и будущую власть), если родился мальчик, лазанью – если девочка. На ребенка надевали белый чепец и, передавая из рук в руки, называли «отцом» (мальчика), вспоминая его предков¹.

Как правило, обед (*imprajulata*) назначался на воскресенье через 20 или 45 дней после рождения ребенка.

Сейчас многие опрошенные заявляют, что обильные трапезы на крестины и на рождение ребенка вновь вошли в обычай в 90-ые гг. XX в.

Стол предпочитают накрывать в день крещения ребёнка. Чаще всего в этот день заказывают обед в ресторане, в таком случае меню сходно с тем, которое предлагается на свадьбу, но в гораздо меньших размахах. В конце обязателен бисквитный торт с фруктами. Как правило, торт изготавливается однослойный, сверху украшен фигуркой младенца. На крестины девочки торт делается розового цвета, и голубого – на крестины мальчика.

В конце родители раздают гостям бонбоньерки с пятью конфетами соответствующего розового или голубого цвета. Но внутри они могут содержать помимо миндаля также шоколад².

Сегодня из-за ограничений в пищевом рационе беременной и кормящей женщины, ей не рекомендуется употребление в пищу сыровяленной рыбы и мяса, стейков с кровью, поскольку продукт не проходит полной термической обработки. Не употребляют женщины соленую, маринованную пищу. Традиционно выпечка на крестинах делается на яичном тесте. Яйца – символ возрождения, триумф над смертью³.

Поминальная пища в регионах Севера Италии во второй половине XX в. утратила минувшую значимость и практически сошла на нет. Так, многие интервьюируемые подтверждают, что ныне не проводятся трапезы после похорон в регионе, и они даже никогда о них не слышали.

¹ *Camporesi P.* Op. cit. P.30.

² ПМА: Антонелла Кампанини. 19.05.09

³ *Camporesi P.* Op. cit. P. 19.

По воспоминаниям бобовая похлебка была главным блюдом во второй половине дня.

Членам семьи умершего не разрешалось готовить. Друзья, соседи посылали закуски. «После похорон занимались обедом, семья, в которой произошла трагедия, не осмеливалась прикоснуться ни к чему, готовить звали соседей.»¹

Обилие пищи варьировалась от региона к региону. От нескольких перемен блюд, как в Венето, до одного блюда как Эмили-Романья, где подавали вареный турецкий горох, ничем его не сдабривая. Блюдо символизировало горечь утраты². Мясо предлагали очень редко, если и подавали, то в вареном виде. На закуску раздавали круглые булки, символизировавшие продолжение жизни.

Стол не покрывали салфетками и скатертями, а меню в Форлиμποполи (Романья) содержало овощной суп и кусок отварного мяса, в соседних местах ели только бобовый суп, в других – лазанью³.

Примечательны забавные традиции, сопровождавшие похороны: шутки, ночные распития в присутствии умершего, песни, танцы, которыми сопровождались траурные процессии в регионе Эмилия-Романья⁴. Все действия символизировали жизненную энергию, продолжение существования.

На стол могли поставить дополнительный прибор для умершего, наполняли его едой, в конце пищу отдавали бедным, а тарелку выкидывали. По традиции было принято раздавать угощения. Так, в книге «Народное творчество и традиции» Д. Тассони мы находим информацию о раздаче хлеба (приготовленного соседями) бедным, сопровождавшим процессию в день поминок во второй половине дня⁵. Как луна – знак смерти и возрождения, роста

¹ Tassoni G. Op. cit. P. 316.

² Фаус О.Д. Цит. соч. С. 32.

³ Baldini E. Op. cit. P. 132.

⁴ Baldini E. Op. cit. P. 126.

⁵ Tassoni G. Op. cit. P. 465.

и уменьшения, так и круглый хлеб, на котором выпекались солнечные знаки (в форме тиджелле), эмблемы плодovitости и возрождения¹.

Что касается напитков, на поминках иногда выставляли только воду. Вино, граппу выставляли в ограниченном количестве. Следили за количеством выпитого.

В Италии еду на поминки готовили не только в день похорон, но также на третий, девятый, сороковой день, в день рождения умершего.

В целом нужно отметить значительную трансформацию поминальных трапез в изучаемом регионе, которые практически сошли на нет.

Как отмечают все интервьюируемые, традиции в питании, связанные с литургическим календарем, сохранились гораздо сильнее. Многие опрошенные подтверждают также, что на промышленно развитом Севере страны традиции в обрядовой пище сохранились хуже, нежели на Юге.

Роль «сагр» (праздников) и музеев в сохранении традиций

Ежегодные праздники проводятся в Италии повсеместно. Слово «сагра» происходит от латинского «sacrum» (святое) – это народное гулянье, посвященное святому покровителю деревни или города.

Еще один смысл «сагры» – воспевание какого-либо блюда, продукта (овощи, фрукты и т.д). Цель состоит в восхвалении плодородия земли, поэтому праздник и связан с пищевыми продуктами. Часто сагры происходят от обрядов сбора урожая или празднований, посвященных тому или иному времени года.

На одних - угощение всем желающим раздают бесплатно, на других продают, но за вполне умеренную плату. Заметим, что сагры никогда не ограничиваются только кулинарной частью. К дням торжеств приурочены фестивали, спектакли, костюмированные представления. Обычно сагры поддерживает местная администрация, привлекая в город туристов, но многое держится на энтузиазме самих жителей.

¹ Camporesi P. Op. cit. P. 20.

В Италии сагры проходят постоянно, объявления печатают в местных газетах, устроители развешивают рекламные афиши, но сегодня проще всего искать такие праздники через Интернет.

Бывают сагры потрохов, спагетти, трюфелей, фисташек, яблок, горгонзолы, поленты, лесных ягод, кабанины, арбузов, тыквы, фасоли, грецких орехов, оливкового масла, артишоков и т.д. Например, день вареного мяса «Сан Дамиан д'Асти» празднуется в сентябре в Асти; ореховой нуги – в Кремоне в октябре; черного хлеба в Валь д'Аосте (Шампоршер); сагра жареного молочного поросенка в Лавеццолле (Эмилия-Романья) и т.д.

Сагры поддерживают и распространяют кулинарную эрудицию жителей.

Немаловажную роль в сохранении традиций играют и музеи продуктов питания, в которых посетитель может узнать способы приготовления блюд, историю продуктов.

Знания о продуктах через музейную деятельность начали распространяться в 1980-ых гг. Музеи тесно сотрудничают со школами. Я уже написала про музей Terramara. Помимо него хотелось бы отметить также музей вин в Пьемонте, музей фруктов (Турин) с обширной плодово-ягодной коллекцией и библиотекой, музей вкуса (недалеко от Турина), музей хлеба (Ломбардия) с коллекцией злаков и демонстрацией переработки их в муку, дальнейшим описанием процесса замешивания теста и выпечки хлеба; музей олив (Лигурия); музей виноградной водки граппа (Венето), где собраны аппараты перегонки, фотографии, инструменты и т.д.; музей пармезана (Эмилия-Романья), где можно проследить фазы производственного процесса; музей прошутто, пармской ветчины (Эмилия-Романья); музей помидора (Эмилия-Романья); музей салями (Эмилия-Романья), где представлены инструменты, мясорубки, машины для производства салями, специи; музей бальзамического уксуса (Эмилия-Романья)¹.

¹ [Электронный ресурс] URL: italia-ru.com/page/muzei-produktov-pitaniya-italii (дата последнего обращения - 12.03.2013).

Поддержание и развитие музеев продуктов питания популяризирует традиционные блюда и продукты изучаемого региона, также, как и в случае с саграми, развивают кулинарную эрудицию населения.

В школьную программу в 1980-ых гг. ввели учебные курсы по питанию для учеников 1-3 класса, выпустили учебники для детей 6-8 лет. Книга «Голова, чтобы думать», журнал «Какой вкус» - в игровой форме позволяют школьникам ознакомиться с приготовлением пищи. Информация расписана в форме сказок и легенд, преподаватели учат определять запахи, вкус продуктов, их свежесть. Например, ребята должны описать свои ощущения, съев продукт с закрытым носом. Или другие задания: в магазине нужно выбрать два продукта: определить символы прошлого и будущего, описать фотографию блюда, изобразить ощущения от горького или сладкого¹.

Защита традиций (Slow Food; IGP,DOC)

Можно отметить, что население страны негативно относится к фаст-фуду, так, например, сеть быстрого питания «Макдональдс» (появилась в Италии в 1985 г.) посещают менее 3% местного населения². Известны уникальные для мировой практики случаи закрытия «Макдональдс» в Италии из-за нерентабельности предприятий.

Благодаря трепетному отношению к питанию в стране, здесь зародилось движение «Slow Food» (медленное питание) как противопоставление термину «быстрое питание». «Это некоммерческая эко-гастрономическая общественная организация, которая возникла в 1989 году в ответ на развивающийся культ быстрого питания и ускоряющийся темп жизни, как реакция на исчезновение местных традиций питания и потерю интереса людей к тому, что они едят, откуда привозят еду»³.

¹ ПМА: 2008, ноябрь. Эмилия-Романья, Болонья. Записано со слов социолога из Милана, Роберты Сассателли.

² ПМА: 2008, ноябрь. Эмилия-Романья, Болонья. Записано со слов социолога из Милана, Роберты Сассателли; [Электронный ресурс] URL: <http://www.mcdonalds.it/azienda/storia>

³ [Электронный ресурс] URL: slowfood.com/about_us/rus/welcome_rus.lasso (дата обращения 12.05.2013).

По официальной информации сегодня в организацию входят более 100 000 человек во всем мире, выступающих за «биоразнообразие», хорошую еду, неспешность в питании. Не зря символом организации является улитка.

Основателями и членами организации являются преподаватели университетов, антропологи, журналисты, фермеры и т.д.

На сегодняшний день открыто 850 отделений этой организации от Дублина до Дели (особенно много в Германии, Франции, Японии, Великобритании, есть и в России).

В Италии каждое отделение называется «участок» или «президиум», а за пределами страны – от лат. *convivium* – «застольное общество».

Результатом деятельности “Slow Food” стал выпуск журналов о продуктах, режиме питания; организация занимается спасением исчезающих из рациона продуктов питания, а также и исчезающих видов животных.

Примеры недавних кампаний, опубликованных на официальном сайте. В 2001 на выставке «Cheese» (с англ. – «сыр») началась кампания по защите видов сыров. Манифест Слоу Фуд о защите сыров из сырого молока собрал 20000 подписей¹. Благодаря деятельности “Slow Food” были сохранены многие виды животных.

Организация помогает производителям в сертификации своих продуктов, предоставляет им социальные возможности.

Основатель движения, социолог из Университета г. Трентино, Карло Петрини. В конце 1980-ых гг. он основал первое отделенное «Slow Food» в Пьемонте.

К.Петрини издал много книг о концепции ассоциации, в том числе, в 2005 г. работу о принципах новой гастрономии «Вкусно, чисто и справедливо»: «Работа организации направлена против стандартизации вкусов; на информирование потребителей (читаются лекции, например, о технологических нюансах выделки козьего сыра); на сохранение традиций. Целью организации

¹ [Электронный ресурс] URL: slowfood.com/about_us/rus/convivium.lasso (дата обращения 12.05.2013).

является также защита традиционных структур и мест, где в прошедшие времена удачно готовили пищу»¹.

Организация «Slow Food» поощряет восстановление традиционных ресторанов, проводятся дегустации, местным жителям предлагают традиционные деликатесы. Издательство «Slow Food Editore» выпустило за это время более 100 книг.

Некоторые нововведения провели на уровне министерства школьного образования, и теперь в учебных заведениях составляются меню по территориальному принципу («Неделя кухни Пьемонта» и т.д.).

По предложению “Slow Food” были открыты курсы со специализацией по гастрономии и по винам, в 2004 г. впервые в Италии был открыт Университет гастрономических наук (с преподаванием на английском языке) в Полленцо (Пьемонт), некоторые факультеты находятся в Колорно (Эмилия-Романья).

Таким образом, знания о традициях итальянского питания распространяются, ведь многие студенты на этих курсах – иностранцы. А самое главное – пишутся научные работы, поднимается интерес к национальной кухне.

С 1996 г. каждые два года проводится гастрономическая ярмарка «Салон Вкуса», на которой помимо дегустаций традиционных региональных продуктов можно посетить мастер-классы, конференции.

Помимо этого «Slow Food» организует ярмарку «Сыр» на площади пьемонтского г. Бра; конференции «Терра madre», объединяющие производителей и исследователей проблем питания и др.

Работа ассоциации широко освещается в масс-медиа, распространяет кулинарные знания, создаваемые веками, помогает пробудить в населении интерес к своей истории и желание сохранять традиции, выработанные временем. Большая часть проведенной работы относится к северной Италии, т.к. именно здесь зародилось это движение.

Таким образом, “Slow Food” базирует свою деятельность исходя из трех основных целей: пропаганды экологически чистой системы питания,

¹ *Petrini C. Buono, pulito e giusto. P. 16.*

сохраняющей традиции и культурную идентичность, защиты биологического разнообразия и связанных с ним традиционных аграрных производств, просвещения в вопросах культуры питания и ее изучения.

Еще одним способом защиты традиционных продуктов питания на государственном и международном уровне является присвоение им контролируемых марок в соответствии с нормами, принятыми Европейским Союзом в 1992 г.

Как зародилась такая идея? В Европе производят разнообразные продукты питания: самые известные традиционные местные виды пытаются воспроизвести в разных частях Европы и даже мира.

Это соперничество затрудняет и работу традиционных производителей, и идентификацию продуктов потребителями. Вследствие этого Европейский Союз разработал некоторые систематические знаки, такие как I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta), D.O.C. (Denominazione d'Origine Controllata). Последняя отметка характеризует продукты виноделия высшего качества, с гарантией происхождения. Отмечу, что за пределами Европы эти аббревиатуры малоизвестны¹. Хотя сегодня о них встречается достаточно информации на разных языках.

Аббревиатура DOP (denominazione di origine protetta) применяется к сельскохозяйственным и пищевым продуктам, чьи свойства связаны с географической местностью, включая природный и человеческий факторы, и чье производство, переработка и обработка происходят в месте происхождения определенной географической зоны².

Тем самым подчеркивается, что качество продукта практически исключительно зависит от условий окружающей среды, от типа переработки, все этапы которой должны проходить в определенной местности с соблюдением существующих норм.

¹ ПМА: Записано со слов Роберто ла Пире, журналист, преподаватель Болонского университета.

² Синельников С. Цит. соч. С. 46.

Например, ветчина Сан-Даниэле может быть так названа, если она была произведена в регионе Фриули-Венеция-Джулия, причем регламентировано, что свиньи, которые используются для ее производства должны быть девятимесячными, весить 160 кг, а ветчина должна выдерживаться не меньше года.

Также DOP был введен для продуктов (о которых писалось в главе «Характеристика областей Севера Италии»): «Пармской ветчины», болонской «мортаделлы»; сыров: «горгондзола», «грана падано», «пармезана», «пекорино»; масел: «лигурийская ривьера»; традиционного бальзамического уксуса из Модены, сорта яблок из Трентино «Ренета», «Delisous».

Для выбора и ежегодного контроля созданы специальные «объединения» (consorzio).

Вторая категория – IGP (Indicazione Geografica Protetta, «продукт, имеющий знак географической защиты») – применяется к сельскохозяйственным и пищевым продуктам, чьи качества и свойства связаны с географической местностью и чье производство и/или переработка и/или обработка производится в месте происхождения. Таким образом, достаточно, чтобы лишь одна фаза производства выполнялась в пределах определенной географической зоны.

Например, «брезаола» (вяленая говядина; закуска) изготавливается из аргентинских продуктов, но процесс консервации проходит в традиционной для этого продукта ломбардской долине, таким образом, продукту дается марка IGP. Говяжье бедро пропитывают солью и перцем, а затем вывешивают на свежем воздухе и вялят несколько месяцев. Она хорошо усваивается и обладает большой питательной ценностью¹.

Также среди известных продуктов выделяю моденские «дзампоне» (нашпигованная свиная ножка) и «котекино» (свиная колбаса для отваривания).

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 115.

К 2012 г. 245 продуктам были присуждены категории DOP или IGP (в 2000 г. – 103 продукта)¹. Италия занимает первое место в Евросоюзе по производству сертифицированных продуктов питания. Почти четверть продуктов марки DOP в зоне ЕС производится в Италии, 18% - IGP.

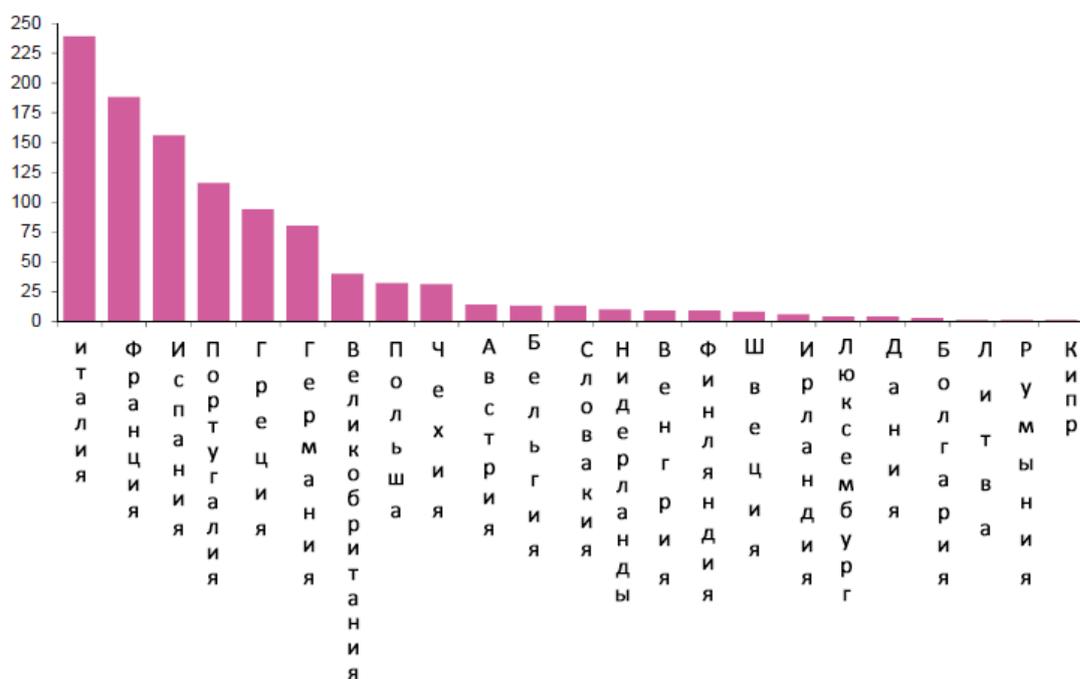


Рисунок. Сельскохозяйственные продукты марок DOP, IGP, производимые в странах Евросоюза. 2011. (Абсолютные значения)²

Из сертифицированных продуктов в Италии 46% относится к производству в Северных областях. Трентино-Альто Адидже лидирует в северных областях по производству продуктов DOP (15,5% приходится на его долю), в основном это плодовоовощные культуры. Далее идут Ломбардия (9,6%), Венето (6,7%), Эмилия-Романья (6,5%). Производители продуктов IGP сосредоточены преимущественно в Эмилии-Романье (19,4%), Ломбардии (7,7%), Венето (7,2%), в остальных районах менее 3%.

В 1963 году был принят закон о вине. Винам даются наименования, согласно их географическому происхождению. Определяется не только винодельческий регион, но и происхождение сортов винограда для разных вин, способ их производства. Существует особая иерархия качества вин: столовое

¹ Istat, 2012.

² Noi Italia. P. 166.

вино (vino da tavola) без определенного места происхождения, выше – IGT (indicazione geografica), т.е. определено место происхождения вин. Качественные вина выделяются в категорию DOC (denominazione di origina controllata) – наименование, контролируемое по происхождению, а вина высокого класса – DOCG (добавляется слово гарантированное “garantita”)¹.

Интересно, что население предпочитает столовое вино и ориентируется не по наименованию, а по имени производителя.

Во всех регионах страны производители сыров, оливкового масла, колбасных и хлебобулочных изделий, пасты, овощей, фруктов борются за присвоение соответствующей категории продуктам.

¹ Пирас К. Цит. соч. С. 158.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной работе при помощи сравнительно-исторического и структурно-системного методов, а также специальных научных подходов, применяемых в этнологии, представлена картина формирования традиционных компонентов в структуре питания жителей Северной Италии. Изучение разнообразного материала по исследуемой проблеме позволяет сделать ряд важных выводов.

Исследованные материалы дают возможность проследить историческую эволюцию питания населения Северной Италии, рассмотреть хозяйственную деятельность, изучить традиционную и современную праздничную и ритуальную пищу, описать процессы готовки.

Исследуемый северо-итальянский регион отличается выгодным географическим положением (на путях из Западной Европы на Восток). На природу Севера Италии, разнообразие ландшафтов влияет значительная вытянутость территории с северо-запада на юго-восток и преобладание горного и холмистого рельефа. Быстрому развитию изучаемого региона способствовали разветвленная сеть дорог, удобные водные пути, благоприятный климат, плодородные почвы.

Анализ региональной специфики каждого из восьми регионов Северной Италии, а также выявление своеобразия питания местных жителей дали возможность заключить, что система питания здесь в наименьшей степени связана с пищевой спецификой Средиземноморья. Она относится к нему только в самом широком смысле. Мяса на этих территориях едят больше, чем рыбы и морепродуктов. В большинстве континентальных зон используются крупы, бобовые культуры, сыры и самые разнообразные сезонные овощи, грибы и травы.

Макаронные изделия, рис, полента в той или иной форме присутствуют в каждой области Севера. Изделия из свежего яичного теста предпочитают на юге реки По – в Пьемонте, Эмилии-Романье. Рис – основа питания в равнинных

районах Ломбардии, Пьемонта, Венеции. Полента из кукурузы, гречневой крупы или каштановой муки является важным продуктом питания. Наконец, в этих областях производится около трети всех итальянских вин, при этом половину составляют вина высшей категории – гарантированная марка происхождения DOC.

С точки зрения изучения системы питания принятую в исследовании регионализацию Севера страны невозможно считать абсолютной и бесспорной. Внутри каждой области обнаруживается множество различающихся признаков, требующее подробного научного изучения и объясняющееся устойчивым местным патриотизмом. Местные жители и сегодня гордятся своими пищевыми традициями и стремятся сохранить собственное региональное своеобразие, предпочитая употреблять преимущественно местные продукты.

Так, в Валь д'Аосте популярна плотная, жирная пища, помогающая переносить холод, рецепты блюд построены на использовании местных продуктов. Жители Пьемонта предпочитают пикантную пищу с разнообразными ингредиентами. У ломбардцев преобладают обильные комплексные блюда, в которых первое и второе соединено в одной тарелке. В кухне Трентино-Альто Адидже чувствуется австрийское соседство, а также влияние географического фактора (холодные суровые зимы). Во Фриули-Венеции Джулии традиционные рецепты также далеки от общеитальянских: пищу этого региона характеризует употребление картофеля, репы, ячменя, свиного жира. В Венето наблюдаются две модели питания: жители Венеции и прибрежной зоны питаются преимущественно морепродуктами и овощами, а в континентальной области превалирует рис, сыр, кукуруза. Эмилия-Романья признается одним из самых богатых регионов в кулинарных традициях: пармская ветчина, мортаделла, пармезан, бальзамический уксус – всё это прославило эту территорию в мире.

Важно отметить, что питание, которое внутри регионов по-прежнему сохраняет значительное своеобразие, за пределами страны воспринимается как некое единое целое, именуемое «итальянская кухня». Во многих странах мира это понятие ассоциируется с наиболее здоровым и легким питанием, что

позволяет Италии удерживать первенство в распространении национальных продуктов и технологий приготовления.

Из всех регионов Северной Италии под утвердившееся в мире понятие «итальянская кухня» больше всего подходит Лигурия, для которой характерно употребление оливкового масла, вина, овощей.

Историческая эволюция питания жителей Северной Италии демонстрирует огромное значение кулинарного богатства, унаследованного от предыдущих исторических периодов. Глубокие традиции в системе питания прослеживаются от античности до наших дней, связывая многочисленные поколения жителей территории Италии.

Разумеется, как и во всем мире, в Италии в условиях глобализации происходит определенная интернационализация питания. Но по сравнению с другими странами Западной Европы Италия позже вступила на путь модернизации, что отражается, в том числе, и в меньшем проявлении этих процессов в культуре питания.

Изменения, происходящие в системе питания жителей изучаемого региона в наши дни, нельзя назвать радикальными: сохраняются традиционные блюда и рецепты, методы производства продуктов питания (сыров, колбас, вин, уксуса). Питание жителей не утрачивает региональную специфику, и в этих процессах не последнюю роль играет развитие туризма. Среди основных изменений, характеризующих современный период развития системы питания в изучаемом регионе, следует отметить, прежде всего, внедрение новых технологий в приготовлении пищи и влияние южно-итальянской модели питания.

Анализ повседневной и праздничной пищи исследуемого региона (в том числе «сагр») позволяет проследить механизмы сохранения локальной традиционной кухни. Италия как страна с сильными католическими традициями сохраняет праздничную обрядность в пище.

Кроме того, на современном этапе развития немаловажную роль в этом процессе играет государственная защита и функционирование неофициальных

организаций по сохранению традиционных продуктов питания («Slow Food», IGP, DOP). Как мы установили, наиболее устойчивыми оказались блюда праздничного стола. Традиции в питании, связанные с литургическим календарем, сохранились сильнее. При этом многие опрошенные подтверждают, что на Юге Италии обрядовая пища сохранилась лучше, нежели в промышленно развитом Севере страны.

В городах наблюдается более заметная эволюция питания населения, нежели в небольших поселениях (характерных для горных областей Трентино Альто-Адижде, Валь д'Аоста), где воспроизводство пищевых традиций происходит из поколения в поколение.

В ходе проведенного исследования выяснилось, что основными изменениями в структуре питания жителей изучаемого региона стали увеличение расходов на питание вне дома, а также деструктуризация питания (ужин для многих жителей становится главным приемом пищи). Но эти трансформации происходят на фоне привязанности населения к местным продуктам питания.

Богатство итальянской кухни заключается в ее разнообразии. Это делает ее не только частью исторического наследия страны, но и привлекает иностранцев. Сохранение пищевых традиций положительно влияет на развитие гастрономического туризма и дает приток дополнительных средств от этого бизнеса.

В целом питание итальянцев можно считать здоровым. Оно ориентирует на натуральную пищу и входит в номенклатуру требований, предъявляемых к здоровому образу жизни. Данное исследование позволяет преодолеть миф, что итальянцы злоупотребляют едой. Недаром культура питания населения Италии вызывает огромный интерес и пользуется популярностью в разных регионах мира.

Изучение итальянской кухни в ее историческом развитии показывает возможности предотвращения полной глобализации культуры питания, сохранения ее исконных исторических основ. В этом смысле итальянский опыт заслуживает особого внимания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ

Источники:

1. *Варрон*. О сельском хозяйстве // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. - М.: Сельхоз. лит., 1957.
2. *Гете И-В.* Первое итальянское путешествие. Второе итальянское путешествие. Пер. Наталии Манн // Гете И.-В. Собр. соч., 9 т. М.: Худ. лит. 1980.
3. *Гораций*. Собрание сочинений. СПб, Биограф. институт: студия биографика, 1993.
4. *Д'Акампо Д.* Современная итальянская кухня. Fantastico! М.: Эксмо, 2008.
5. *Зубакин М.* Секреты итальянской кухни. М: Терра, 2004.
6. *Зыкина О.* Итальянская кухня. М.: Эксмо, 2007.
7. *Катон*. О земледелии // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. - М.: Сельхоз. лит., 1957.
8. *Коллумела*. О сельском хозяйстве // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. - М.: Сельхоз. лит., 1957.
9. *Лазерсон И., Синельников С., Соломоник Т.* Кухня Италии. Кулинарный путеводитель. М.: Центрполиграф, 2004.
10. *Марциал*. Эпиграммы / Пер. с латыни Петровского. – М.: Художественная история, 1968.
11. *Муратов П.П.* Образы Италии. Т. III. М.: Галарт, 1994. 592 с.
12. *Некоркина Ю.Л.* Вкусная Италия. Кулинарное путешествие русской итальянки. М.: Центрполиграф, 2007.
13. *Оливер Д.* Моя Италия. М.: Кукбукс, 2007. 320 с.
14. *Орловская А.* Кулинария Европы для гурманов: блюда Португалии, Франции, Испании, Италии. СПб.: Невский проспект, 2001.

15. *Плавт*. Избранные комедии в 3 т. / Пер. с лат. Арюшкова А. – М.: Терра, 1997.
16. *Плиний*. Естественная история // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. - М.: Сельхоз. лит., 1957.
17. *Черветти М.* Гурманиада. Италия: кулинарный путеводитель. М.: Независимая газета, 2005.
18. Фатуччи Ф. Моя итальянская кухня : от классики до модерна. Москва: Ресторанные ведомости, 2013. 267 с.
19. *Agnetti V.* La cucina nazionale. Milano: Società editoriale milanese, 1910.
20. *Artusi P.* La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Torino: Einaudi, 1970.
21. *Baresani C.* Che meraviglia prendere Zero // Corriere della Sera. 18.05.1976.
22. *Barth H.* Osteria: guida spirituale delle osterie italiane. Padova: F. Muzzio, 1998.
23. *Beretta M., Stecchi G.* Taste of Italy. Milano, 2004.
24. *Boni A.* Cucina regionale italiana. Milano: Arnoldo Mondadori Editore, 1988.
25. *Collodi C.* Il viaggio per l'Italia di Giannettino. Firenze: Paggi, 1886.
26. Cucina moderna. Piatti di festa: Speciale Natale. Dicembre, 2008.
27. Cucina moderna. Verona: Mondadori.
28. *Fрати L.* Libro di cucina del secolo XIV. Livorno. 1899.
29. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. 24.05.2004.
30. *Gotti G.* La cucina Milanese. Padova: Franco Muzzio Editore, 1998;
31. Guida gastronomica e turistica. Emilia Romagna. Roma: Gambero Rosso, 1999.

32. Il Foglio. 29.06.1999.
33. Italia in cifre. Istituto nazionale di statistica. Roma : ISTAT, 2012. 36 p.
34. *Keys M.* Mangiar bene e stare bene. Padova: Piccin, 1962. 346 p.
35. La Stampa. 15.02.1998, 18.09.1999, 30.12.1947
36. *Lando O.* Commentario delle piu notabili e mostruose cose d'Italza e altri luoghi di lingua aramea in italzana tradotto. Bologna: "Pendragon", 1994.
37. *Lassels R.* The voyage of Italy, or A compleat journey through Italy: in two parts. Paris: V. Du Moutier, 1940.
38. *Marinetti F.* La cucina futurista. Milano, 1932. 256 p.
39. *Medagliani E., Piras C.* Specialità d'Italia. Le regioni in cucina. Koln: Konemann Verlag, 2000.
40. *Monelli P.* Il ghiottone errante: viaggio gastronomico attraverso l'Italia. Milano: F.lli Treves, 1935.
41. *Mossini A.* Vacanze verdi. Guida al turismo rurale italiano di qualità. Bologna: Calderini, 2004.
42. *Notari U.* Il giro d'Italia a tavola. Edizioni d'Italia, Perledo, 1931.
43. Noi Italia. Istituto nazionale di statistica. Roma: ISTAT, 2013. 286 p.
44. Piacenza e provincia. Dal Po all'Appenino. Milano: Touring club Italiano, 1998.
45. *Platina B.* Il piacere onesto e la buona salute. Torino: Einaudi, 1985.
46. *Pozzeto G.* Cucina di Romagna. Roma: Franco Muzzio Editore, 2004.
47. *Pozzetto G.* La gastronomia del parco del Po. Padova: Franco Muzzio Editore, 1997.

48. *Raspelli E.* Italia golosa: cronache di un viaggiatore esigente. Milano: “Mondadori”, 2004.

49. *Sada L., Valente V.* Liber de cocina. Libro della cucina del XIII secolo. Bari: Puglia Grafica Sud, 1995.

50. *Scappi B.* Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V (Venezia: Tramezzino, 1570. Reprint Sala Bolognese). Forni, 1981.

51. *Stecchi G.* Guida gourmet. Lombardia. Milano: Mondadori, 2000.

52. *Stefani.* L’arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione. Mantova: “Osanna”, 1962.

53. *Vasselli.* L’Apicio ovvero il maestro de’conviti. Milano: Garzanti, 1961.

54. Viaggi e Assaggi. Guida ai percorsi enogastronomici d’Italia. V. I. Milano: Touring editore. 2000.

Интернет-источники:

55. Мероприятия «Слоу Фуд» [Электронный ресурс] URL: slowfood.com/about_us/rus/convivium.lasso

56. Музеи продуктов питания в Италии [Электронный ресурс] URL: italia-ru.com/page/muzei-produktov-pitaniya-italii

57. Национальная перепись населения. 15° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni. 9 ottobre 2011 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.istat.it/it/censimento-popolazione/popolazione-2011>

58. Слоу Фуд [Электронный ресурс] URL: slowfood.com/about_us/rus/welcome_rus.lasso

59. Черветти М. Гурманиада: от Пьемонта до Сицилии. [Электронный ресурс] URL: http://www.ng.ru/ng_exlibris/2005-01-13/3_gurmaniada.html ((дата последнего обращения - 16.06.2015)

60. Fumo nei locali pubblici: l'Europa è divisa a metà [Электронный ресурс]: URL <http://www3.varesenews.it/italia/fumo-nei-locali-pubblici-europa-e-divisa-a-meta-11188.html>

61. Indice dei prezzi alla produzione [Электронный ресурс] URL <http://www.ismea.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/346>

62. ISTAT, Emilia-Romagna [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/emilia-romagna/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=52,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

63. ISTAT, Friuli-Venezia-Giulia [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/friuli-venezia-giulia/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=47,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

64. ISTAT, Liguria [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/liguria/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=16,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

65. ISTAT, Lombardia [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/lombardia/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=21,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

66. ISTAT, Piemonte [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/piemonte/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=5,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

67. ISTAT, Trentino-alto-adige [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/trentino-alto-adige/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=34,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

68. ISTAT, Valle d'Aosta-Vallée d'Aoste [Электронный ресурс]: URL http://www.istat.it/it/valle-d%27aosta-vall%3%A9e-d%27aoste/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=14,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0

69. ISTAT, Veneto [Электронный ресурс]: URL
[http://www.istat.it/it/veneto/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM
&dim=39,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0](http://www.istat.it/it/veneto/dati?q=gettable&dataset=DCCV_STILEALIM&dim=39,0,20,3,14,0&lang=2&tr=0&te=0)

70. La ristorazione di qualità e lo tsunami della crisi
[Электронный ресурс] URL
http://www.fipe.it/files/ricerche/2010/tsunami_ok_2010.pdf

71. Mcdonalds [Электронный ресурс] URL:
<http://www.mcdonalds.it/azienda/storia>

72. Servizio Prevenzione Igiene Sicurezza Ambienti di Lavoro
[Электронный ресурс]: URL
http://prevenzione.ulss20.verona.it/fumo_lavoro.html

73. Stile alimentare. Национальный Институт Статистики
[Электронный ресурс]: URL
http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV_STILEALIM&Lang=it

Литература:

74. *Алексеева Т.И.* Адаптация человека в различных экологических нишах Земли. М.: МНЭПУ, 1998.

75. *Алексеева Т.И.* Адаптивные процессы в популяциях человека. М.: МГУ, 1986.

76. *Байбурин А.К.* Ритуал в традиционной культуре. Л., 1993.

77. *Галкина Т.А., Красновская М.М.* Италия // Зарубежная Европа. Серия «Страны и народы». Южная Европа. - М.: Мысль, 1983.

78. *Громов Г.* Методика этнографических экспедиций. М.: Изд-во Московского университета, 1966.

79. *Добровольская М.В.* Человек и его пища. М.: Научный Мир, 2005. 367 с.

80. *Загрязкина Т.Ю.* Повседневная культура и национальные ценности [Электронный ресурс] URL:

<http://www.ffl.msu.ru/research/vestnik/4-2007-zagryazkina.pdf> (дата последнего обращения - 1.03.2013).

81. *Каппати А., Монтанари М.* Итальянская кухня. История одной культуры. М.: Новое литературное обозрение, 2006. 480 с.
82. *Козлов А.И.* Пища людей. Фрязино: Век-2, 2005. 272 с.
83. *Короткова М.В.* Застольные и кулинарные традиции. М.: Дрофа-Плюс, 2005. 288 с.
84. *Костюкович Е.* Еда: итальянское счастье. М.: Эксмо, 2006. 816 с.
85. *Лаврентьева Л. С.* Символические функции еды в обрядах // Фольклор и этнография. Проблема реконструкции фактов традиционной культуры, Л., 1991.
86. *Леви-Стросс К.* Предметная область антропологии // Путь масок. М.: Республика, 2000. 399 с.
87. *Новоженков Ю.М. Сопина Л.Н.* Кухни народов мира. Ч. 2. М.: Высшая школа, 1993. 288 с.
88. *Павловская А.В.* Италия и итальянцы. М.: Олма-Пресс, 2006. 368 с.
89. *Пирас К.* Италия. Гастрономия. М.: ВВРРГ, 2010. 496 с.
90. Питание в культуре этноса: материалы шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. Спб.: РГПУ им. А.И. Герцена, 2007.
91. *Поль Г.* Быт и нравы древних римлян. Смоленск: Русич, 2001. (Издание представляет собой избранные страницы книги «Частная и общественная жизнь римлян», вышедшей в России 1913). 619 с.
92. *Ребора Д.* Происхождение вилки. История правильной еды. М.: КоЛибри, 2007. 231 с.
93. *Сергеенко М.Е.* Жизнь Древнего Рима. СПб., 200 СПб.: Издательско-торговый дом «Летний Сад»; Журнал «Нева», 2000. 368 с.

94. *Топорков А.Л.* У истоков этикета. Л.: Наука, 1990. 161 с.
95. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. 293 с.
96. *Фаус О.Д.* Поминальные трапезы в Италии // Этнографическое обозрение №1, 2011.
97. *Щеникова Н.В.* Питание народов мира: культура и традиции. Владивосток: Дальнаука, 2006.
98. Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М. 1981.
99. *Arnott M.* Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits. The Hague: Mouton, 1976. 354 p.
100. *Baldini E.* Sacra tavola. Bologna: Pendragon, 2003. 233 p.
101. *Bertolini A.* Cibo sicuro tra presente e avvenire. Milano: Fabbri editori, 2000. 319 p.
102. *Braudel F.* Civiltà materiale, economica e capitalismo (secoli X-XVIII). Torino: Einaudi. 1981. 560 p.
103. *Brillat-Savarin J-A.* Physiologie du goût, ou meditations de gastronomie transcendante. Paris : Flammarion, 1982.
104. *Brugo I., Ferraro G., Schiavon C., Tartari M.* Al sangue o ben cotto. Miti i riti intorno al cibo. Roma: Meltemi, 1998. 168 p.
105. *Camporesi P.* La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Bologna: Saggiatore. 1989. 323 p.
106. *Cattabiani A.* Calendario. Milano: Montadori, 2003. 413 p.
107. *Ceccarelli F.* Lo stomaco della repubblica. Cibo e potere in Italia dal 1945-2000. Milano: Longanesi, 2000. 384 p.
108. *Celli A.* Sulla alimentazione del proletario in Italia // Revista popolare, II. 1894.
109. *Cipriani A.* Mangiare per vivere. Breve storia dell'alimentazione. Roma: Edizioni dell'Università Popolare, 1999. 224 p.
110. *Consiglio C.* Evoluzione e alimentazione. Torino, 2003. P. 204.

111. *Contreras J., Arnáiz M.* Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005
112. Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea. Roma-Bari: Laterza, 1992. 430 p.
113. *Dembínska M.* Innovation in food habits: The sixth international Conference on Ethnology and History, 1986.
114. *Dosi A., Schnel F.* A tavola con i romani antichi. Roma, 1984.
115. *Farb P., Armelagos G.* Anthropologie des coutumes alimentaires. Paris : Denoel, 1985. 267 p.
116. *Fegiz L.* Alimentazione e prezzi in tempo di guerra. Trieste: Università di Trieste. 1948. 208 p.
117. *Fenton A., Owen T.* Food in Perspective: Proceeding of the Third International Conference on Ethnological Food Research. Edinburg: John Donald, 1977. 391 p.
118. *Fischler C.* Gastronomie, gasrto-anomie // Communication: Anthropologie bioculturelle de l'alimentation, XXXI. 1979. 189-210 p.
119. *Fishler C.* L'Homnivore: le gout, la cuisine et le corps. Paris : Éditions Odile Jacob, 1990. 440 p.
120. *Flandrin J., Montanari M.* Storia dell'alimentazione. Paris: Fayard, 1996. 328 p.
121. *Giusti U.* Aspetti di vita rurale italiana. Roma: Inea, 1940. 118 p.
122. *Gowers E.* La pazza tavola. Il cibo nella literature romana. Torino: Società editrice internazionale, 1996. 355 p.
123. *Herpin N., Verger D.* La consommation des Françias. Paris: La Decouverte, 1991.
124. Il Col.loqui d'Història de l'alimentió a la Corona d'Aragó. Institut d'estudis llerdencs. Llerida: Fundació Pública de la Diputació, 1995. 910 p.
125. La festa. Le tradiozioni popolari in Italia. Milano: Electa, 1988

126. L'alimentazione. Annali 13 Storia d'Italia. Torino: Einaudi, 1998. 1052 p.
127. *Lupton D.* L'anima del piatto. Bologna: Mulino, 1999. 280 p.
128. *Massimo A.* Le sagre: prima o dopo, sempre a tavola / La festa. Le tradizioni popolari in Italia. Milano: Electa. 1988.
129. *Mennell S.* Prospects for the history of food // Groniek – Gronings Historisch Tijdschrift No. 95, 1986, P. 7–21.
130. *Mennell S.* The sociology of food: eating, diet and culture. London: Sage Publications, 1992.
131. *Minghetti M.* Alimentazione e società in Italia negli anni trenta, tesi di laurea, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università di Bologna, aa. 1981-82.
132. *Molinari, Montanarini.* Bologna. L'università della cucina, città generosa e cordiale. Firenze: Nardini Editore, 2006. 117 p.
133. *Montanari M.* Alimentazione e cultura nel Medioevo. Roma-Bari: Laterza, 1989. 224 p.
134. *Montanari M.* La fame e l'abbondanza. Roma-Bari: Laterza, 1993.
135. *Poulain J-P.* Alimentazione, cultura e società. Bologna: Mulino, 2008. 232 p.
136. *Poulain J.-P.* Goût du terroir et tourisme vert a l'heure de l'Europe // Ethnologie française. 1997. T. 27. N 1. 18-26 p.
137. *Rappoport L.* Come mangiamo. Appetito, cultura e psicologia del cibo. Milano: Ponte alle grazie, 2003. 233 p.
138. *Richards A.* Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu. London: Routledge, 1932. 111 p.
139. *Sorcinelli P.* Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker. Milano: Bruno Mondadori, 1999. 296 p.

140. *Sperandini*. Tavole dei poveri. Osterie e mense principesche. Nonatolo: Centro studi storici nonantolani, 2004. 153 p.
141. *Stigler G.J.* The early History of Empirical Studies of Consumer Behavior // Journal of Political Economy, LXII-2, April.
142. *Tassoni G.* Arti e tradizioni popolari. Bellinzona: Casagrande. 1973. 562 p.
143. The Cambridge World History of Food. New York: Cambridge University press, 2000. 2153 p.
144. *Wiegelmann G.* Alltags und Festspeisen: Wandel und gegenwärtige Stellung (Everyday and Festive Dishes, Change and Contemporary Position). Marburg: N.G. Elwen, 1967. 270 p.