

Московский государственный университет имени 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

АВТОРЕФЕРАТ
диссертации на соискание ученой степени
кандидата исторических наук

Москва
2015

Работа выполнена на кафедре этнологии исторического факультета
ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова».

Научный руководитель: доктор исторических наук, профессор
Заседателева Лидия Борисовна
Кафедра этнологии
Исторический факультет
ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени
М.В. Ломоносова»

Официальные оппоненты: доктор исторических наук, профессор
Мартынова Марина Юрьевна
директор Федерального государственного
бюджетного учреждения науки Ордена Дружбы народов
Института этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая
Российской академии наук

доктор исторических наук, профессор
Багновская Нела Михайловна
кафедра рекламы, дизайна и связей с общественностью
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего профессионального образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Ведущая организация: Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры
«Государственный исторический музей»

Защита состоится **16 ноября 2015 г. в 15.00** на заседании диссертационного совета
Д 501.001.78 по археологии, этнографии, этнологии и антропологии при Московском
государственном университете имени М.В. Ломоносова.

Адрес: 119991, Москва, ГСП-1, Ломоносовский проспект, д.27, корп. 4, учебно-научный
корпус «Шуваловский», исторический факультет, аудитория А 416

С диссертацией можно ознакомиться в Научной библиотеке Московского государственного
университета им. М.В. Ломоносова по адресу: 119991, Москва, Ломоносовский проспект, д. 27,
а также на сайте <http://hist.msu.ru/Science/Disser/Kalmykova.pdf>

Автореферат разослан _____ 2015 г.

Ученый секретарь Диссертационного совета
Кандидат исторических наук, доцент



Е.А. Попова

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы. 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.

Задачи исследования:

1. проанализировать подходы к этнологическому и социоантропологическому изучению питания, предлагаемые в разных странах;
2. изучить формирование традиционных компонентов в структуре питания жителей Северной Италии; проанализировать историческую эволюцию питания населения Северной Италии; выявить изменения в традиционных процессах готовки пищи, вызванные технологическим прогрессом;

3. выявить отличительные черты хозяйственной деятельности в разных регионах; проанализировать влияние природно-географической среды на формирование культуры питания в Северной Италии. Выявить своеобразие питания местных жителей, анализируя региональную специфику каждого из восьми регионов Северной Италии;

4. изучить традиционную праздничную и ритуальную пищу, выявить основные изменения, характеризующие современный период развития системы питания в изучаемом регионе;

5. выделить факторы, влияющие на использование традиционных продуктов питания, технологий, блюд и кулинарных рецептов; оценить роль государственной поддержки, деятельности неправительственных организаций, образовательной системы и т.д.

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. 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, стационарный метод сбора материала, интервьюирование.

Основная рабочая **гипотеза исследования** заключается в том, что на примере развития итальянской кухни можно определить механизмы предотвращения полной глобализации культуры питания, сохранения ее исконных исторических основ, регионального разнообразия, традиционной кухни.

Источниковую базу исследования можно разделить на несколько категорий:

1. Полевой материал, сбор которого проходил в исследуемых областях в 2007-2013 гг. Важную роль в сборе материала сыграла стажировка в Болонском Университете, 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. Экспертные интервью были взяты у миланского социолога Роберты Сассателли, гастрономического критика Хельмута Файлони, историка Массимо Монтанари, журналиста Роберто ла Пире, повара Массимильяно Поджи, владелицы трагтории Марины Пияниджани, местных производителей продуктов. Было опрошено более 35 человек. Опросы были проведены, как у городских, так и сельских жителей. В числе опрашиваемых – посетители и организаторы

гастрономической выставки в Турине (Северная Италия) «Салон вкуса». Основными интересовавшими автора вопросами при проведении интервью были: употребление производимых продуктов, сезонная частота использования того или иного продукта; соотношение покупных и произведенных самостоятельно продуктов; основные виды блюд и изделий; технология их приготовления; особенности рациона возрастных поколений; праздничные блюда; ритуальные блюда и др. Также во время стационарного метода сбора полевого этнографического материала в итальянской семье Карро (г. Модена) была возможность сравнить повседневную пищу с праздничной.

2. Данные в работах античных авторов, где есть упоминания о хозяйственной деятельности, пищевых привычках жителей, используемых продуктах в те времена¹. 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.

3. Информация в кулинарных книгах позволяет проследить становление итальянской модели питания, разработку рецептов блюд, выделение южно-итальянской модели питания в XX в., внедрение облегченных рецептов, адаптацию промышленных продуктов в традиционную культуру питания². Изучение кулинарных книг позволяет проанализировать образ гастрономии Италии за рубежом.

4. Периодические издания. Они могут быть посвящены отдельным видам продуктов, либо кухне отдельных регионов и даже городов (Болонья,

¹ *Плавт*. Избранные комедии в 3 т. / Пер. с лат. Арюшкова А. М.: Терра, 1997; *Катон*. О земледелии // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. М.: Сельхоз. лит., 1957; *Варрон*. О сельском хозяйстве // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. - М.: Сельхоз. лит., 1957; *Гораций*. Собрание сочинений. СПб, Биогр. институт: студия биографика, 1993; *Колумелла*. О сельском хозяйстве // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. М.: Сельхоз. лит., 1957; *Плиний*. Естественная история // Катон, Варрон, Колумелла, Плиний о сельском хозяйстве. - М.: Сельхоз. лит., 1957; *Марциал*. Эпиграммы / Пер. с латыни Петровского. М.: Художественная история, 1968.

² *Scappi B.* Opera di M.Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V (Venezia: Tramezzino, 1570. Reprint Sala Bolognese). Forni, 1981; *Artusi P.* La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Torino: Einaudi, 1970; *Cucina moderna*. Piatti di festa: Speciale Natale. Dicembre, 2008; *Gotti G.* La cucina Milanese. Padova: Franco Muzzio Editore, 1998; *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; *Оливер Д.* Моя Италия. М.: Кукбукс, 2007. 320 с.; *Д'Акампо Д.* Современная итальянская кухня. Fantastico! М.: Эксмо, 2008

Турин), либо – блюдам праздничного стола и т.д.³. 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.

5. Немаловажную роль сыграли опубликованные Национальным статистическим институтом Италии (ISTAT) сборники и электронные ресурсы: “Noi Italia”⁴ («Мы – Италия»), “Italia in cifre”⁵ («Италия в цифрах»), переписи населения⁶. Анализировалась информация, опубликованная Национальным статистическим институтом Италии на официальном портале «*istat.it*», в том числе, раздел «Здоровье и здравоохранение» многоцелевого обследования «Аспекты повседневной жизни». Подраздел «стиль питания» изучался по каждому региону Севера Италии отдельно. 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 завтрак, легкий завтрак, питающиеся в обеденный перерыв дома, на работе, в ресторане, в баре, в столовой и считающие обед главной, а ужин – основной трапезой. Также в работе были использованы данные о семейных расходах жителей Италии.

6. Путеводители разных эпох по Северным регионам, сообщающие ценную дополнительную информацию о традиционных продуктах данной местности, существовании консорциумов по их защите, продуктовых ярмарках, традиционных блюдах⁷.

³ См.: *Cucina moderna*. - Verona: Mondadori; «Il Gusto»; «La grande cucina regionale» и др.

⁴ *Noi Italia*. Istituto nazionale di statistica. Roma: ISTAT, 2013. 286 p.

⁵ *Italia in cifre*. Istituto nazionale di statistica. Roma : ISTAT, 2012. 36 p.

⁶ 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).

⁷ *Monelli P.* Il ghiottone errante: viaggio gastronomico attraverso l'Italia. Milano: F.lli Treves, 1935; *Piacenza e provincia. Dal Po all'Appennino*. Milano: Touring club Italiano, 1998; *Guida gastronomica e turistica. Emilia Romagna*. Roma: Gambero Rosso, 1999; *Medagliani E., Piras C.* Specialità d'Italia. Le regioni in cucina. Koln: “Konemann Verlag”, 2000; *Пурас К.* Италия. Гастрономия. М.: ВВРГ, 2010. 496 с.; *Beretta M., Stecchi G.* Taste of Italy. Milano, 2004; *Collodi C.* Il viaggio per l'Italia di Giannettino. Firenze: Paggi, 1886.

В целом сформированная в ходе исследования источниковая база, при условии критического отношения к каждому из источников, сравнения и уточнения содержащихся в них данных, позволяет достоверно и разносторонне охарактеризовать объект исследования и решить задачи, сформулированные нами выше. Представленный материал позволяет проследить историческую эволюцию питания населения Северной Италии, рассмотреть хозяйственную деятельность, связанную с производством продуктов питания, изучить праздничную пищу, описать процессы приготовления различных блюд.

Степень изученности темы. 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 такие исследования анализируются, в первую очередь, с точки зрения методологии, теоретических вопросов истории приготовления и использования пищи.

Общие вопросы методики этнографического изучения питания разработаны в главе «Пища» в монографии Г.Г. Громова «Методика этнографических экспедиций»⁸. Автор пишет об этнической специфике пищи, свойственной отдельным народам или этническим группам. В 1981 г. вышел в свет сборник «Этнография питания народов стран зарубежной Азии»⁹ под редакцией С.А. Арутюнова, в которой разработаны такие важные методологические принципы, как типология питания, дается определение этнографического подхода к изучению пищи, вводятся термины системы и модели питания.

⁸ Громов Г. Методика этнографических экспедиций. М.: Изд-во Московского университета, 1966. С. 81-85.

⁹ Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. М. 1981.

Изучение пищи в общей системе культуры жизнеобеспечения этносов активно обсуждается в рамках различных этнографических конференций, чтений¹⁰.

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 обществе¹¹.

Интересен аспект изучения символизма обрядовой пищи, её сакрального значения. Этой теме посвящены исследования А.К. Байбурина¹², Л.С. Лаврентьевой¹³ и др. По мнению А.К. Байбурина, «из всей совокупности вовлеченных в ритуал действий только пища представлена полным циклом – от приготовления до уничтожения»¹⁴.

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, соответственно своим интересам¹⁵.

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.

¹⁰ Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 293 с.; Питание в культуре этноса: материалы шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб.: РГПУ им. А.И. Герцена, 2007.

¹¹ Баранов Д.А. Об особенностях этнографического изучения пищи // Питание в культуре этноса: материалы шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб.: РГПУ им. А.И. Герцена, 2007. С. 11.

¹² См.: Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Л., 1993; Байбурин А.К., Гопорков А.Л. У истоков этикета. Л.: Наука, 1990. 161 с.

¹³ См.: Лаврентьева Л. С. Символические функции еды в обрядах // Фольклор и этнография. Проблема реконструкции фактов традиционной культуры, Л., 1991. С. 45–46.

¹⁴ Байбурин А.К. Цит. соч. С. 86.

¹⁵ Новоженев Ю.М. Сопина Л.Н. Кухни народов мира. Ч. 2. М.: Высшая школа, 1993. 288 с.; Короткова М.В. Застольные и кулинарные традиции. М.: Дрофа-Плюс, 2005. 288 с.; Щеникова Н.В. Питание народов мира: культура и традиции. Владивосток: Дальнаука, 2006; Костюкович Е. Еда: итальянское счастье. М.: Эксмо, 2006. 816 с.; Павловская А.В. Италия и итальянцы. М.: Олма-Пресс, 2006. 368 с.; Алексеева Т.И. Адаптивные процессы в популяциях человека. М.: МГУ, 1986. С. 65.; Алексеева Т.И. Адаптация человека в различных экологических нишах Земли. М.: МНЭПУ, 1998. С. 309; Козлов А.И. Пища людей. Фрязино: Век-2, 2005. 272 с.; Добровольская М.В. Человек и его пища. М.: Научный Мир, 2005. 367 с.

Изучение научной литературы *европейских стран* позволило провести сравнительный анализ различных национальных школ, выявить влияние теоретических разработок на изучение антропологии питания в Италии.

Среди теоретических подходов к изучению питания можно выделить этнологический¹⁶, антропологический¹⁷, исторический¹⁸ и социологический¹⁹. Авторы, как правило, отмечают, что исследования пересекаются, поэтому в зарубежной историографии учёные зачастую не делают различий между ними, называя всю эту область – *антропологией питания*²⁰. Нужно иметь в виду, что предлагаемые термины часто выражают различные академические традиции (например, англосаксонскую и традицию романских стран), несут различный распространяющийся смысл и на сам объект исследования²¹. 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 США для изучения соотношения здоровья с пищей предпочитают использовать термин «нутриционистская антропология» (собственно «антропология питания», англ. *anthropology of nutrition*). Тезис нутриционистской антропологии о пользе средиземноморской диеты наложил заметный отпечаток на исследование

¹⁶ См.: *Wiegelmann G.* Alltags und Festspeisen :Wandel und gegenwärtige Stellung (Everyday and Festive Dishes, Change and Contemporary Position). Marburg: N.G. Elwen, 1967. 270 p.

¹⁷ См.: *Richards A.* Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu. London: Routledge, 1932. 111 p.; *Fishler C.* L'Homnivore: le gout, la cuisine et le corps. Paris : Éditions Odile Jacob, 1990. 440 p.; *Farb P., Armelagos G.* Anthropologie des coutumes alimentaires. Paris : Denoel, 1985. 267 p.; *Brugo I., Ferraro G., Schiavon C., Tartari M.* Al sangue o ben cotto. Miti i riti intorno al cibo. Roma: Meltemi, 1998. 168 p.; *Rappoport L.* Come mangiamo. Appetito, cultura e psicologia del cibo. Milano: Ponte alle grazie, 2003. 233 p.

¹⁸ См.: *Montanari M.* Alimentazione e cultura nel Medioevo. Roma-Bari: Laterza , 1989. 224 p.; 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.; *Flandrin J.L., Montanari M.* Storia dell'alimentazione. Paris: Fayard, 1996. 328 p.; *Cipriani A.* Mangiare per vivere. Breve storia dell'alimentazione. Roma: Edizioni dell'Università Popolare, 1999.

¹⁹ См.: *Herpin N., Verger D.* La consommation des Français. Paris: La Decouverte, 1991; ¹⁹ *Fischler C.* Gastronomie, gasrto-anomie // Communication: Anthropologie bioculturelle de l'alimentation, XXXI. 1979. 189-210 p.; *Lupton D.* L'anima del piatto. Bologna: Mulino, 1999. 280 p.; *Poulain J-P.* Alimentazione, cultura e società. Bologna: Mulino, 2008. 232 p.

²⁰ *Mennell S.* The sociology of food: eating, diet and culture. London: Sage Publications, 1992.

²¹ *Contreras J., Arnáiz M.* Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

антропологии питания в Италии, стал важным стимулом для изучения этой темы.

В зарубежной историографии имеется много исследований, посвященных изучению пищи *Италии*. В конце XIX - начале XXвв. особенно пристальное внимание уделялось пищевым и санитарным проблемам в итальянском обществе²². Также были распространены исследования об усвояемости пищи. Под этим углом зрения, 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 наибольший 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 Джусти в книгу «Аспекты сельской жизни в Италии»²³. 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 поваров²⁴.

Пьер Паоло Луцато Феджиз исследовал питание итальянского общества во время Второй мировой войны по статистическим данным северных регионов²⁵. В послевоенный период палата депутатов выпустила под ред.

²² Celli A. Sull'alimentazione del proletario in Italia // Revista popolare, II. 1894.

²³ Giusti U. Aspetti di vita rurale italiana. Roma: Inea, 1940. 118 p.

²⁴ 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.

²⁵ Fegiz L. Alimentazione e prezzi in tempo di guerra. Trieste: Università di Trieste. 1948. 208 p.

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»²⁶. На основе архивных данных, многочисленных источников автор создал интересное этнографическое исследование, в котором уделяется внимание питанию в изучаемом регионе, в том числе, исследуется пища в свадебной обрядности, при крещении, а также во время поминок.

Большой резонанс в научном мире получила книга П. Кампорези «Земля и Луна: от земледельческих ритуалов к быстрому питанию»²⁷. 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.

В 1998 г. была опубликована работа Дж. Ребора «Происхождение вилки. История правильной еды»²⁸. Данное исследование посвящено питанию в Италии в Новое время. Автор исследует процессы утверждения современных гастрономических навыков и технологий, правила и традиции поведения за столом.

Еще одна значительная работа по исследованию кухни Италии – книга «Итальянская кухня. История одной культуры»²⁹, авторы А. Каппати, М. Монтанари. Они отмечают, что итальянскую кухню во многом определяют различия между кухнями Севера и Юга и утверждают, что уже применительно к Средневековью следует говорить не об «итальянской кухне», но о кухне итальянцев³⁰.

В Италии после издания работ итальянских историков Массимо Монтанари и Пьеро Кампорези, начинает активно исследоваться региональная

²⁶ *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).

²⁷ *Camporesi P.* *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food.* Bologna: Saggiatore, 1989. 323 p.

²⁸ *Ребора Д.* *Происхождение вилки. История правильной еды.* М.: КоЛибри, 2007. 231 с.

²⁹ *Каппати А., Монтанари М.* *Итальянская кухня. История одной культуры.* М.: Новое литературное обозрение, 2006. 480 с.

³⁰ Там же. С. 12.

кухня. Читаются курсы лекций в университетах по истории и культуре питания, проходят конференции, выпускаются коллективные сборники работ.

В 1999 г. была опубликована работа П. Сорчинелли «Итальянцы и еда: от поленты до крекера»³¹. 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. В последние двадцать лет потребление мяса было утроено. Выросло производство и потребление молока, сыра, помидоров, овощей, оливкового масла, тогда как распашка земель под кукурузу и рис уменьшилась³².

В 2000 г. была опубликована книга Ф. Чекарелли «Желудок республики. Пища и власть в Италии с 1945-2000 гг.»³³. Используя разнообразные источники, автор рассказывает о питании в Италии в последние полвека, анализирует влияние культуры питания Соединенных Штатов Америки в послевоенные годы, рассказывает об идеологической войне за «кока-колу», о вкусовых изменениях в это время в стране.

Э.Балдини в 2003 год опубликовал книгу «Священный стол»³⁴. 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»³⁵. Дается анализ происхождения типичных продуктов Эмилии-Романьи: «тортеллини» и «тальятелле», «лазаньи» и «мортаделлы», «дзампони», «котекини» и бальзамического уксуса, объясняется культура потребления зерновых, мяса.

Популярны в последние годы работы, посвященные кухне отдельных городов. Например, «Болонья – город вкуса, университет кухни, город щедрый

³¹ Sorcinelli P. Gli italiani e il cibo: dalla polenta ai cracker. Milano: B. Mondadori, 1999. 296 p.

³² Idem. С. 19.

³³ Ceccarelli F. Lo stomaco della repubblica. Cibo e potere in Italia dal 1945-2000. Milano: Longanesi, 2000. 384 p.

³⁴ Baldini E. Sacra tavola. Bologna: Pendragon, 2003. 233 p.

³⁵ Sperandini. Tavole dei poveri. Osterie e mense principesche. Nonatolo: Centro studi storici nonantolani, 2004. 153 p.

и радушный»³⁶. Авторы поднимают вопрос о том, почему в мире Болонья часто ассоциируется с понятием «изобильный, гостеприимный город». Работа написана на анализе средневековых и позднейших источников.

В соответствии с задачами исследования имеет смысл выделить также три блока тем: праздничный стол³⁷, юридический аспект защиты продуктов³⁸ и пища античности³⁹. Отмечается 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.

Научная новизна настоящего диссертационного исследования 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;

³⁶ Molinari, Montanarini. Bologna. L'università della cucina, città generosa e cordiale. Firenze: Nardini Editore, 2006. 117 p.

³⁷ La festa. Le tradizioni popolari in Italia. Milano: Electa. 1988; Massimo A.. Le sagre: prima o dopo, sempre a tavola // La festa. Le tradizioni popolari in Italia. Milano: Electa. 1988. P. 98-104. La primavera. Feste, tradizioni, gastronomia. Milano: Electa, 1992; L'estate. Feste, tradizioni, gastronomia. Milano: Electa, 1994; L'inverno. Feste, tradizioni, gastronomia. Milano: Electa, 1994; Cattabiani A. Calendario. Milano: Montadori, 2003. 413 p.

³⁸ Bertolini A. Cibo sicuro tra presente e avvenire. Milano: Fabbri editori, 2000. 319 p.

³⁹ Dosi A., Schnel F. A tavola con i romani antichi. Roma, 1984; Gowers E. La pazzia tavola. Il cibo nella letteratura romana. Torino: Società editrice internazionale, 1996. 355 p.

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 невостребованными 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. Материалы, полученные в результате исследований, неоднократно использовались при проведении курса лекций «Культура питания народов мира» (Московский финансово-промышленный университет 2010-2013 гг.) для популяризации элементов северо-итальянской кухни с целью обогащения отечественной культуры питания.

Апробация результатов исследования. Работа была обсуждена и рекомендована к защите на заседании кафедры этнологии исторического факультета МГУ им. М.В. Ломоносова. Отдельные положения диссертации опубликованы в научных статьях и материалах международных конференций.

Соответствие содержания диссертации паспорту научной специальности. Диссертация полностью соответствует формуле паспорта специальности 07.00.07 «Этнография, этнология и антропология». Результаты диссертационного исследования соответствуют следующим пунктам паспорта специальности 07.00.07 «Этнография, этнология и антропология»:

3. Этическая история;

4. Этнологическое регионоведение

6. Этнокультуроведение (в том числе этнофольклористика, этнофилология, этномузееведение)

7. Этнодемография и этноэкология;

Структура диссертационного исследования обусловлена его целью и поставленными задачами. Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, приложений и библиографии, содержит таблицы, графики и карты.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **введении** обосновывается актуальность исследования, определяется объект, предмет, цели и задачи, хронологические рамки, методология диссертации, характеризуется источниковая база, анализируется степень разработанности темы в отечественной и зарубежной литературе, раскрывается научная новизна и практическая значимость работы.

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.

Отталкиваясь от географической, климатической, хозяйственно-культурной характеристики можно выделить три основные зоны на территории Италии: Северная, Центральная (к югу от Эмилии-Романьи до Лацио) и Южная (от Лацио к Сицилии). Север отделен горами, не все его регионы имеют прибрежную полосу и являются менее засушливыми областями, чем Юг и Центр.

Северная Италия включает в себя восемь областей (итал. regioni): 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, Валль д'Аоста и Лигурия) и Северо-Восток (области Венето, Трентино, Эмилия-Романья, Фриули-Венеция Джулия). 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 человек⁴⁰).

Значительная вытянутость территории Северной Италии с северо-запада на юго-восток и преобладание горного и холмистого рельефа приводит к разнообразию климата и почв, флоры и фауны. Без малого 55% поверхности занимают складчатые горы альпийского возраста.

Сельское хозяйство Северной Италии - высокоразвитое. По данным 2010 г. на Севере Италии сосредоточено 66 % всех орошаемых земель в стране (Юг- 28%, Центр – 6%)⁴¹. Поощряется механизация хозяйства, проводится техническое обучение. Многие из этих программ субсидировались Европейским Союзом в 1970-е гг.

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.)

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 производства мяса 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

⁴⁰ *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).

⁴¹ Noi Italia. 2013. P. 26.

производят прошутто, ветчины, колбасы. Свиноводство развито в Эмилии-Романье и Ломбардии.

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

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.

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.

На Севере сложились разные географические и исторические условия развития регионов, поэтому здесь 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.

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.

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

Современная культура приема пищи обусловлена исторически, состав пищи вырабатывался в течение длительного времени опытом многих поколений, со временем менялся, и зависел, в значительной степени, от местных особенностей хозяйства.

В античности на Севере Италии 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. 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). Структура питания городских слоев выглядела более сложной. Зимой употреблялось больше жиров, мяса, летом – овощей, фруктов, растительной пищи, молочных продуктов. Повседневная еда, как и способы ее приготовления, со временем становятся сложнее.

В Средние века 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. На Севере Италии все чаще на столе появлялось сливочное масло, говяжье и свиное сало. В пище утверждаются три главные компоненты – хлеб, вино и мясо. На лигурийских территориях распространяется производство оливкового масла. Необходимым компонентом вкусной пищи являлись пряности. Активно в этот период внедряются в культуру питания специи: майоран, мята, петрушка, шалфей, укроп, базилик. Из крестьянской традиции в городскую проникают грибы.

Модель питания в отличие от многих культур, где, как правило, деревня формирует местные традиции, в Италии строится преимущественно на городской культуре. Преобладали «борги» (borghi) – сгустки сельской культуры в «городской оболочке»⁴². Это подтверждается и названиями блюд (моденская, болонская, пармская).

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.

⁴² Фаус О.Д. Поминальные трапезы в Италии // Этнографическое обозрение №1, 2011. С. 29.

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.⁴³

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, ожирением⁴⁴. Это приводило к трансформации модели питания и на Севере Италии. В рецептах классических блюд предлагаются варианты, заменяющие сливочное масло оливковым; рекомендуется отварная телятина.

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. Одна из характеристик современного периода заключалась и в том, что на Севере Италии на основе местных продуктов начинали применять южную кулинарную модель.

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%⁴⁵. Исследование проводится Национальным институтом статистики, опрашивается 40 тысяч семей по всей Италии.

Динамика средних трат на продукты питания показывает и изменения в рационе населения, и ценовые изменения на продукты. С 1973 года в 1,5 раза

⁴³ Полевой материал автора (далее ПМА): 2008, октябрь. Эмилия-Романья, Модена. Записано со слов Хельмута Файлони, 45 лет, журналист.

⁴⁴ *Keys A. Mangiar bene e stare bene. Padova: Piccin, 1962. P. 54.*

⁴⁵ *Italia in cifre. P. 13.*

увеличились траты на злаковые продукты, фрукты и овощи. Заметно снижение трат на мясо, масло и жиры. Значительно увеличились траты семьи на рыбную продукцию – в 3,5 раза с начала 70-х гг. 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. Сейчас траты на рыбу стабилизировались, и даже заметно их небольшое уменьшение (данные диаграммы «Среднемесячные траты семьи на продукты питания и напитки. 1973-2011, Север 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 бездетных семей 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 увеличился процент населения, страдающего избыточным весом (9,5%⁴⁶). Регионы с небольшим процентом

⁴⁶ В Европейском Союзе средний показатель населения, страдающего избыточным весом (10%) (Распределение населения (возраст 18 лет и старше), страдающего проблемами ожирения. 2011 г (распределение на 100 человек) // Noi Italia. P. 100.

населения, страдающего ожирением: Трентино-Альто Адидже (7,5%), Валь д'Аоста и Лигурия – 8,3% (наиболее гористые местности)⁴⁷.

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

Северные регионы относятся к общеевропейским лидерам по количеству долгожителей, связано это, в первую очередь с более высоким экономическим развитием по сравнению с южными областями и особенностям питания: в Ломбардии проживает 15,9% всех итальянских долгожителей⁴⁸.

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.

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.

В Северной Италии чаще встречается структурированный прием пищи, при котором проявляется большое уважение к определенному режиму, к сложившимся традициям.

57% населения предпочитают обильную пищу утром. По статистике, с 1993 г. обильный завтрак стало употреблять на 10% населения больше⁴⁹. Это позволяет жителям есть более легкую пищу днем. Доля обедов на рабочем месте резко сократилась в 2001 году – в среднем в 4 раза – с 5,4% в 2000 г. до

⁴⁷ Op. cit.

⁴⁸ 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).

⁴⁹ ISTAT, 2012.

1,7% в 2001. Отчасти это объясняется запретом на курение на работе, введенном в сентябре 2001 г.⁵⁰ 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 питания⁵¹, что привело к обратному увеличению обедающих на рабочем месте и, соответственно, сокращению обедов в столовых и барах.

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. 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 %⁵².

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,

⁵⁰ [Электронный ресурс]: URL http://prevenzione.ulss20.verona.it/fumo_lavoro.html (дата обращения 12.05.2013).

⁵¹ [Электронный ресурс]: URL <http://www3.varesenews.it/italia/fumo-nei-locali-pubblici-europa-e-divisa-a-meta-11188.html> (дата обращения 12.05.2013).

⁵² 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).

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.

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.⁵³ Респондентами подтверждается отказ от второго блюда и гарниров, от сырной тарелки. Чаще всего едят овощные салаты⁵⁴. Соответственно, увеличилось количество жителей, считающих ужин основной трапезой – с 17,3% до 23,4%. Особенно это характерно для работающего населения. Трапеза является социально значимым событием, временем объединения семьи за одним столом, поэтому ужин становится для людей все более важным. Во время приема пищи 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.

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 продукты⁵⁵. Производители учитывают региональные

⁵³ [Электронный ресурс]: URL http://dati.istat.it/Index.aspx?DataSetCode=DCCV_STILEALIM&Lang=it (дата обращения 12.05.2013).

⁵⁴ ПМА: Альдегери Роберто, врач, Падуя, 2012.

⁵⁵ 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).

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.

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.

Возрастает роль признаков культуры потребления пищи, основанных на церемонии, длительной трапезе, например, соблюдение традиционного питания (65% итальянцев не приветствуют смешение кулинарных традиций, предпочитают идентичность) и соблюдение средиземноморского режима питания (меньше, чем за десять лет доля итальянцев, заявляющих о своей приверженности данной диете, возросла с 46,5% до 55,2%)⁵⁶. Пища – не просто средство насыщения, это воплощение культурных, социальных, эстетических ценностей.

Значительная часть третьей главы диссертационного исследования посвящена изучению пищи в обрядах жизненного цикла и режиму питания в соответствии с календарными праздниками. 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.

Выделяются факторы, влияющие на сохранение традиционных продуктов питания, технологий, блюд и кулинарных рецептов:

⁵⁶ Eurisko, 2010. [Электронный ресурс] URL <http://www.gfk.com/it/Pagine/default.aspx> (дата обращения 12.05.2013).

1. Роль образовательной системы: 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;
2. Движение «Slow Food» (медленное питание). По официальной информации сегодня в организацию входят более 100 000 человек во всем мире, выступающих за «биоразнообразие», хорошую еду, неспешность в питании. 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. Организация помогает производителям в сертификации своих продуктов, предоставляет им социальные возможности.
3. Сагры (праздники) поддерживают и распространяют кулинарную эрудицию жителей. Цель состоит в восхвалении плодородия земли, поэтому праздник и связан с пищевыми продуктами.
4. Поддержание и развитие музеев продуктов питания популяризирует местные блюда и продукты изучаемого региона.
5. Еще одним способом защиты традиционных продуктов питания на государственном и международном уровне является присвоение им контролируемых марок в соответствии с нормами, принятыми Европейским Союзом: I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), D.O.P. (Denominazione d'Origine Protetta), D.O.C. (Denominazione d'Origine Controllata). 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.

В заключении подведены основные итоги исследования, сформулированы основные положения, выносимые на защиту:

1. 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.

2. Анализ региональной специфики каждой из восьми областей 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.

3. 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.

4. Питание, которое внутри регионов 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.

5. Из всех регионов Северной Италии под утвердившееся в мире понятие «итальянская кухня» больше всего подходит Лигурия, для которой характерно употребление оливкового масла, вина, овощей.

6. 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.

7. 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.

8. Среди основных изменений, характеризующих современный период развития системы питания в изучаемом регионе, следует отметить, прежде всего, внедрение новых технологий в приготовлении пищи, влияние южно-итальянской модели питания, увеличение расходов на питание вне дома, а также деструктуризация питания (ужин для многих жителей становится главным приемом пищи).

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДИССЕРТАЦИИ ОТРАЖЕНЫ В СЛЕДУЮЩИХ ПУБЛИКАЦИЯХ:

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 (дата последнего обращения - 15.01.2014).
2. Урсегова М.В. Традиции в пище Центрального региона Италии на рубеже XX-XXI в. // Материалы Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2008». [Электронный ресурс] URL: http://www.lomonosov-msu.ru/archive/Lomonosov_2008/Ursegova.pdf дата последнего обращения - 15.01.2014).
3. Урсегова М.В. Таинственная кухня средиземноморского побережья // НоРеСа, №8 (10) август 2009. С. 22-28.
4. Урсегова М.В. Особенности организации системы питания итальянцев (на примере Северной Италии) // Кафедре этнологии МГУ – 70 лет. Сборник научных статей. М., 2010. С. 177-197.

5. Урсегова М.В. История этнологического и социоантропологического изучения питания: краткий обзор // *Этнографическое обозрение* (№1), 2011. С. 67-75. (журнал из Перечня ВАК)
6. Урсегова М.В. 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.
7. 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
8. Калмыкова М.В. Средиземноморская диета // *Общепит: бизнес и искусство*. М. 2014 (1). С.56-62.
9. Калмыкова М.В. 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)
10. Калмыкова М.В. 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)
11. Калмыкова М.В. Природные основы питания населения Северной Италии // *журнал социологии и социальной антропологии*. Санкт-Петербург, Том XVII № 1 (72) 2014 С.59-69. (журнал из Перечня ВАК)
12. Калмыкова М.В. Базовые продукты и блюда в пище итальянского этноса // *Этносоциум и межнациональная культура*. №3 (81) 2015. С. 174-179. (журнал из Перечня ВАК)