

ОТЗЫВ ОФИЦИАЛЬНОГО ОППОНЕНТА

доктора исторических наук, профессора
Мартыновой Марины Юрьевны
на диссертационную работу Калмыковой Марины Владимировны
по теме «Культура питания населения Северной Италии: традиции и
новации», представленную на соискание ученой степени кандидата
исторических наук по специальности 07.00.07 - этнография, этнология и
антропология

Диссертационная работа М.В. Калмыковой посвящена изучению культуры питания жителей Северной Италии, в которой вплоть до настоящего времени отчетливо сохраняется региональная специфика. Проблематика диссертации относится к кругу классических этнологических тем. Однако она сохраняет актуальность и сегодня, т.к. всякая работа, связанная с изучением «этнографической триады» - пищи, жилища и одежды, в большей или меньшей степени обогащает наши представления о картине мира. При этом диссертацию М.В. Калмыковой отличает стремление по-новому, на современном методологическом уровне исследовать, казалось бы, тривиальные предметы и явления. Стоит отметить, что в исследовании М.В. Калмыковой речь идёт не о пище, как физиологической потребности человека и не о технологиях приготовления тех или иных блюд (что тоже, безусловно, важно), а о **культуре** питания (и это отражено и в названии самой диссертации). Тем самым подчеркивается культурно-антропологический характер работы.

В основе методологии, на которую опирается автор диссертации, по ее словам, лежит принцип историзма. Все явления рассматриваются в развитии, выявлены условия их возникновения, показаны факторы, воздействовавшие на течение исторического процесса в том аспекте, который занимает диссертанта. Автор последовательно придерживается системного подхода, исследуя северо-итальянскую кухню и систему питания, как важную и неотъемлемую составляющую такого хорошо известного в

антропологической истории Европы феномена, как средиземноморская культура питания. Диссертант хорошо владеет и испытанными десятилетиями методами исследования, включая часто хулимые, но надежные при работе с конкретными предметами и явлениями методы, которыми пользовалась классическая позитивистская наука, и методами современной социологии и антропологии, например, методом включенного наблюдения. Пожалуй, из методологического арсенала современной гуманитарной науки можно было бы активнее использовать семиотические подходы, поскольку питание даёт хорошую возможность рассматривать его с позиций семиозиса. Но это вопрос будущего.

Заслуживает всяческого одобрения большой объем полевой работы, сделанный самостоятельно М.В. Калмыковой в течение 2007-2013 гг., позволивший ей приобрести как теоретические знания, так и ознакомиться на практике с процессом приготовления повседневных и праздничных блюд, типичных для северного региона. Ею были осуществлены опросы городских и сельских жителей, их результаты нашли отражение в главах диссертации. Уместно подчеркнуть, что характер сбора авторского материала дает все основания считать, что важнейший методологический подход, примененный автором исследования – этнографический полевой метод, хотя диссертант, к сожалению, не перечисляет его в ряду интересующих ее научных методов и принципов.

О многом в диссертации говорится впервые. Нельзя не отметить скрупулезную работу по выявлению региональных вариантов питания в различных областях Северной Италии. Этому анализу явно способствовало хорошее знание итальянского языка, помогавшее разобраться в многочисленных местных наименованиях похожих и непохожих блюд.

Структура работы логична и соответствует задачам, которые поставлены в диссертации. Поэтому все главы выглядят уместными и

занимают законное место в цепи аргументации и выводов. Работа состоит из введения, трех основных глав, заключения, а также списка использованных источников и литературы. Во Введении последовательно определяются цели и задачи, объект и предмет, четко обозначены хронологические и территориальные рамки исследования, охарактеризована его источниковая база, раскрыта методология, показана научная новизна и практическая значимость диссертации, логически сформулированы выносимые на защиту положения, приведены сведения об апробации результатов исследования и его структуре.

Говоря об актуальности темы, автор диссертации справедливо в первой же своей фразе подчёркивает, что «питание является важнейшей частью жизни людей, проявлением их материальной культуры». Выбор предмета исследования связывается с тем, что этнографическая специфика северо-итальянской зоны пока еще мало изучена в отечественной науке. Нельзя не согласиться с мотивацией определения нижней границы диссертационного исследования – начало XX века: истинность сведений, сообщаемых информаторами, легко поддается верификации, а культурная традиция приобретает достаточную устойчивость, чтобы выполнять модельную функцию.

Впечатляет широта и многообразие источников исследования, используемых параллельно с полевыми записями автора. Здесь и статистические выкладки, и многовековая кулинарная литература, и свидетельства современников, включая дневники путешественников. М.В. Калмыкова ввела в научный оборот свидетельства античных авторов о пищевых пристрастиях местных жителей, рецепты кулинарных книг, свидетельствующие о постепенном внедрении новых блюд в традиционную культуру питания, периодические издания по гастрономии и т.д. Ею были проанализирована информация, опубликованная Национальным статистическим институтом Италии.

Историография не очень велика, в первую очередь из-за того, что значительных работ по теме исследования нет (хотя с категоричным суждением диссертанта, что «в отечественной историографии этнология питания европейцев – мало разработанная тема», трудно согласиться, скорее надо говорить о недостаточно изученных в этом смысле отдельных регионах), но вполне репрезентативна. Она подразделяется на два сюжета: отечественную и зарубежную историографию. Такое членение имеет свои резоны: выделение отечественной историографии помогает автору точнее определить свое место в исследовательской картине проблемы. В то же время примененный подход с неизбежностью ведет к возвращению к некоторым суждениям, уже высказанным ранее. Кстати, было бы уместным параграф «Зарубежная историография» формально разделить на две части, одну из которых целиком посвятить итальянской историографии – более значимой для данного исследования, чем и российская, и зарубежная не-итальянская. Наиболее проработанной в историографическом разделе оказалась важная в общеметодологическом отношении литература (работы С.А. Арутюнова, Т.И. Алексеевой, А.И. Козлова, Г.Г. Громова, Н.И. Григулевич, Д.А. Баранова, М.В. Короткова и др.), обогатившие методологический арсенал диссертанта. Внимательно проработаны немногочисленные исследования, посвященные либо традициям питания в Италии (Н.В. Щенникова, О.Д. Фаис-Леутская), либо особенностям технологии приготовления пищи (разнообразные книги с кулинарными рецептами). Не вполне очевидна необходимость в этом разделе отсылка на итальянских авторов А. Капатти и М. Монтанари.

В разделе, посвященном зарубежной литературе, заслуживает внимания параграф с разбором теоретических работ. Названы известные публикации американских, итальянских, немецких, испанских ученых, обозначен их вклад в изучение культуры питания. Количества книг, включенных в обзор, могло быть больше, но разобранная литература

показывает, что диссертант хорошо знает принципиально важные для его темы работы и может давать критическую оценку прочитанному. Диссертант хорошо ориентируется в весьма сложной системе терминов антропологии питания, причем не только в ее итальянском варианте, но и, например, в американском, где особенно большое значение придается соотношению питания и здоровья (т.н. нутриционистская антропология). Кстати, этот аспект нашел свое отражение в исследовательских II-й и III-ей главах.

В Главе I диссертационного исследования М.В. Калмыкова дает характеристику сельского хозяйства, пищевых ресурсов и областных различий в питании жителей северного региона Италии. Очевидно, что географические условия и исторические процессы существенно повлияли на формирование культуры питания местных жителей. Соседство с пограничными странами Европы отразилось в локальных рецептах и названиях блюд, кулинарная лексика сложилась из местных диалектов и в настоящее время она довольно разнообразна.

Пищевую базу везде и всюду формирует сельское хозяйство. Поэтому параграф, посвященный ему, весьма кстати. Таблицы и графики показывают, чем богаты северные горные, средние холмистые и южные равнинные области. Уже из них становится ясно, как важно для жителей севера разведение крупного рогатого скота и выращивание злаков, а для южан производство оливкового масла и фруктов. Карта распределения продовольственных ресурсов мозаична, но в ней прослеживается определенная логика и каждая область демонстрирует свое лицо.

Параграф, где рассматривается региональная специфика, подробно показывает, как реализуются природные условия в хозяйственной практике итальянцев, обитающих на Севере Италии. Каждая область подробно представлена не только с точки зрения распространения занятий, но также и в демографическом смысле. Диссертант уже в этой главе ведет рассказ о

вкусовых пристрастиях жителей различных областей Северной Италии. Каждая из областей имеет своё экономическую самобытность, что проявляется и в культуре питания. Здесь автор попытался решить одну непростую задачу – показать, какая из областей может претендовать на право считаться с точки зрения приготовления пищи, способов ее потребления и влияния на кухни других стран и народов самой итальянской. Подробно исследовав кухню всех областей Северной Италии, автор диссертации достаточно убедительно формулирует вывод, что именно в Лигурии – этом «царстве оливок» - сложилась база всей национальной кухни – оливковое масло, вино, овощи и рыба. Идея увязать кухню с географией имеет свой резон, однако создает неизбежные риски некоторых повторов в III-ей главе, что нетрудно обнаружить. Любопытны наблюдения автора о последствиях внедрения машинных способов приготовления пищи, и, что очень важно, об отношении к этому населения (напр., история с изготовлением хлебных палочек – гриссини).

В Главе II, посвященной исторической эволюции питания жителей Северной Италии, М.В. Калмыкова поставила задачу выявить изменения в традиционных процессах приготовления пищи, начиная с античности вплоть до сегодняшнего дня. Она делает вывод, что модель питания в отличие от многих культур здесь строилась преимущественно на городских традициях. Это подтверждается и названиями блюд (моденская, болонская, пармская). Очевидно, что и современная кухня жителей северного региона Италии испытывает влияние процесса глобализации, который приводит к характерным для него результатам – употреблению нетипичной для региона продукции и ожирению.

Замысел II-й главы можно тоже приветствовать. Кухня, питание, как важнейшее культурно-антропологическое явление, становится понятным, если рассмотреть его исторические истоки, выяснить, как обогащались во времени традиции питания. Хорошим подспорьем для автора оказалось

знакомство с художественной литературой от античных времен до современности. Формирование «гастрономической жизни» в Северной Италии (и даже шире всей страны) показано на фоне исторической панорамы со сменой эпох, каждая из которых накладывала глубокий отпечаток на судьбе народа, издревле обитавшего на Апеннинах. Выяснению глубины той или иной традиции помогло достаточно полное представление о культуре, прежде всего, литературе Древнего Рима, итальянского средневековья, эпохи Возрождения, нового и новейшего времени.

В Главе III «Культура употребления пищи» проанализирована повседневная и праздничная пища жителей Северной Италии, режим питания, сведения о расходах на питание, что подкрепляется статистическими таблицами и диаграммами. Третья глава несет самую большую исследовательскую нагрузку. В ней подробно описаны продукты, составляющие основу пищевого рациона, показано как воздействуют на сохранение или трансформацию традиций питания различные социальные и культурно-антропологические факторы.

Положительным моментом можно считать и то, что М.В. Калмыкова уделяет внимание обрядовой пище, связанной с календарными праздниками и событиями жизненного цикла. Вместе с тем, она отмечает, что на промышленном севере Италии традиции в обрядовой пище сохранились хуже, чем на юге страны. Интересны страницы, посвященные виноделию и культуре употребления алкогольных напитков, главным образом виноградных вин, в Италии. Здесь все-таки надо сделать небольшое замечание: классификация вин по определенным категориям – не является ноу-хау итальянцев, скопировавших ее, как и испанцы, у французов, которые ввели ее незадолго до Второй мировой войны.

В «Заключении» приводятся наиболее важные результаты работы и обозначаются перспективы дальнейшего исследования. М.В. Калмыкова формулирует вывод о том, что система питания жителей Северной Италии в

наименьшей степени связана с пищевой спецификой Средиземноморья. Здесь до сегодняшнего дня сохраняется региональное своеобразие наряду с интернационализацией питания, внедряемой в меньшей степени, чем в других странах.

Естественно, что как всякая большая исследовательская работа, рецензируемая рукопись не лишена недостатков. При всех отмеченных достоинствах диссертационного исследования можно высказать замечание по поводу небольшого объема материала по религиозным и календарным праздникам, особенно о традициях рождественского и пасхального стола. Тут на помощь могли бы прийти известные исследования отечественных этнографов о календарных обычаях и обрядах в странах Зарубежной Европы, включая Италию. Однако это замечание, также как предложения, сформулированные в отзыве по ходу изложения текста, не снижают значимости представленной к защите диссертации и носят рекомендательный характер. В целом, представленная диссертация является очень интересной работой, и может служить началом фундаментального исследования культуры питания европейцев, что, несомненно, очень важно.

Основные положения диссертации нашли отражение в 12 публикациях, четыре из которых опубликованы в изданиях, рекомендованных ВАК. В статьях, подготовленных по теме диссертационного исследования, основные выводы и материалы охарактеризованы с достаточной полнотой. Диссертация также прошла солидную апробацию в выступлениях на различных научных мероприятиях не только в РФ, но и за рубежом. Результаты исследования уже имеют практическое применение при чтении курса лекций М.В. Калмыковой «Культура питания народов мира» в Московском финансово-промышленном университете. Научно-практическая значимость диссертации определяется возможностью использовать собранный материал и сформулированные

выводы для разработки курсов по этнографии, культурологии, при подготовке учебников и методических пособий в любой образовательной сфере.

Автореферат диссертационной работы Калмыковой Марины Владимировны «Культура питания населения Северной Италии: традиции и новации» полностью отражает ее содержание, структуру, основные положения, выводы исследования заслуживают доверия как прошедшие широкую апробацию.

Диссертация Калмыковой Марины Владимировны «Культура питания населения Северной Италии: традиции и новации» является научно-квалификационной работой, в которой на современном методическом уровне характеризуются особенности культуры питания населения Северной Италии. Диссертационное исследование полностью соответствует требованиям п. 7 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» ВАК РФ, а ее автор заслуживает присуждения искомой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 – этнография, этнология и антропология.

Официальный оппонент,
Директор
Федерального государственного бюджетного учреждения науки
Ордена Дружбы народов
Института этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая Российской академии наук,
Заслуженный деятель наук РФ,
доктор исторических наук,
профессор



М.Ю. Мартынова

