

**Отзыв официального оппонента
на диссертацию 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**

Питание является важнейшей частью жизни людей. В традиционной этнографии пища рассматривалась, как правило, как один из компонентов так называемой «этнографической триады» важнейших явлений народной материальной культуры: пища, одежда, жилище. Национальная кухня была и остаётся одним из неперенных элементов классического этнографического описания. Однако и ранее этнографы не ограничивались чисто описательным подходом к этой стороне человеческой культуры. Пища также представляет собой важный этнологический источник, отражающий специфику этнокультурного и социально-экономического развития народов.

Последние десятилетия, как в мировом сообществе, так и особенно в нашей стране происходили глубокие изменения системы ценностных ориентаций, явившиеся источником и результатом глобальных социальных перемен, произошедших одновременно в различных направлениях. Коснулись они и такой, казалось бы, традиционной сферы жизни как питание. В нашей стране появились продукты практически со всего мира и параллельно - разнообразные предприятия общественного питания, представляющие своим посетителям кухни разных культурных регионов и традиций. Появилось множество итальянских ресторанов, а значит существенно возрос интерес к итальянской кухне и ее особенностям.

На этом фоне исследование М.В. Калмыковой о культуре питания населения северной Италии является весьма своевременным и актуальным,

имеющим не только познавательное, но и практическое значение, так как распространенное за пределами Италии понятие «итальянская кухня» самими итальянцами не принимается.

Исследования в области антропологии питания сегодня активно ведутся и востребованы в мире. Настоящая работа представляет собой попытку исследования малоизученной в российской науке этнографической специфики северо-итальянской зоны. Следует отметить также, что в рассматриваемых хронологических рамках (с начала XX в. до наших дней, в глубокой исторической ретроспективе) изучение питания жителей Северной Италии как части Европы еще не становилось предметом специального научного изучения отечественными исследователями.

Автор выполнила теоретическую работу по всем разделам диссертации, включая постановку цели и задач, выбор методологической основы исследования, научный анализ источников, обобщение результатов исследования, формулировку научных положений и подготовку публикаций по теме диссертации.

Целью диссертационного исследования является «всесторонняя характеристика культуры питания населения Северной Италии в комплексе, в том числе, выявление исторических изменений и этнокультурных взаимовлияний» с решением взаимосвязанного круга задач: изучение «формирования традиционных компонентов в структуре питания жителей Северной Италии», «своеобразия региональной специфики каждой из восьми областей Северной Италии», «традиционной праздничной и ритуальной пищи» и др. Поставленная в диссертационном исследовании цель была достигнута, а задачи были успешно выполнены.

Актуальность диссертационного исследования не вызывает сомнений. Автором впервые в отечественной этнологии обобщены и исследованы

разнообразные материалы, касающиеся пищевых традиций населения Северной Италии. Раскрываются региональные варианты питания населения восьми изучаемых областей (Валь д'Аоста, Пьемонт, Лигурия, Ломбардия, Трентино-Альто Адидже, Венето, Эмилия-Романья, Фриули-Венеция Джулия), приведены местные наименования блюд. Представлены сравнительные характеристики блюд Северной Италии при сопоставлении их с аналогами в других регионах Средиземноморья. Изучена картина формирования традиционных компонентов в структуре питания жителей Северной Италии. На основе разнообразных источников информации переосмыслены изменения, происходящие в системе питания жителей изучаемого региона в наши дни. Определена роль государственной защиты и неофициальных организаций по сохранению традиционных продуктов питания. В рамках диссертационного исследования используются такие методические приемы полевой этнографии, как метод непосредственного наблюдения, стационарный метод сбора материала, интервьюирование.

Представленное исследование подготовлено на основе многочисленных источников, собранных, преимущественно в Италии. В диссертационном исследовании также отражены результаты многолетней практической работы М.В. Калмыковой по изучению культуры питания населения северной Италии.

Диссертационная работа состоит из введения, трех глав и заключения, списка используемой литературы. Во введении автор обосновывает актуальность и научную новизну работы, определяет предмет и объект, хронологические и географические рамки своего исследования, его задачи и цели, характеризует источниковую базу, анализирует степень разработанности темы в отечественной и зарубежной литературе. В целом обзор литературы не вызывает возражений, но некоторые отечественные публикации по исследуемой проблеме остались вне поля зрения автора, такие как статьи (М.Е. Кабицкого, С.А. Арутюнова)

специальной темы по антропологии питания «Этнографического обозрения» №1 за 2011 г.

Автор изучила особенности подходов к этнологическому и социоантропологическому исследованию питания, предлагаемые в разных странах. Однако в работе получили освещение не все общества, занимающиеся вопросами питания, например, Общество антропология пищи и питания (The Society for the Anthropology of Food and Nutrition), Комиссия по антропологии питания (Commission for the Anthropology of Food (ICAF).

«Глава 1. Характеристика Северного региона Италии. Пищевые ресурсы» посвящена изучению сельского хозяйства и пищевых ресурсов, региональным различиям в питании населения Северной Италии. Автор выявляет культурно-этническое своеобразие питания в этих областях; обнаруживает общее и отличное в пище населения Северной Италии. Это дало возможность заключить, что система питания здесь в наименьшей степени связана с пищевой спецификой Средиземноморья. Она относится к нему только в самом широком смысле. Внутри каждой области обнаруживается множество различающихся признаков, требующих подробного научного изучения и объясняющихся устойчивым местным патриотизмом. 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.

В тексте работы часто встречается термин «регионы», но хотелось бы заметить, что автором используется дословный перевод с итальянского «regioni» (указание на с.62). Следует применять этот термин к нескольким областям: северо-итальянский регион, но обозначать словом «область», например, Венето.

Несомненная заслуга соискателя состоит в том, что она исследует многочисленные статистические данные. На основе результатов переписи населения, сборников, опубликованных Национальным статистическим институтом Италии, автору удалось собрать и проанализировать большой объем информации, создать многочисленные таблицы и диаграммы.

Вторая глава «Историческая эволюция питания жителей Северной Италии» помогает решить одну из важных задач исследования – выявление изменений в традиционных процессах приготовления пищи. Также во второй главе представлена «картина формирования традиционных компонентов в структуре питания жителей Северной Италии».

Большой интерес вызывает диаграмма «Среднемесячные траты семьи на продукты питания и напитки (1973-2011 гг.)». Диссертанту удалось провести отдельный анализ данных по каждой области и далее представить результат в единой таблице. Динамика средних трат на продукты питания показывает изменения в рационе населения и ценовые изменения на продукты питания. 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. Автор приходит к выводу, что 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.

М.В. Калмыкова делает попытку показать, что 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.

В третьей главе «Культура употребления пищи» изучается повседневная и праздничная пища, выделяются исторически сложившиеся виды режимов питания, исследуются базовые продукты в рационе, а также структуры, которые способствуют сохранению традиций в пище жителей Северной Италии. На основе анализа статистических данных и интервью, автор приходит к заключению, что основные изменения в пищевом рационе сегодня связаны с «увеличением расходов на питание вне дома, а также с деструктуризацией питания (ужин для многих жителей становится главным приемом пищи)». На наш взгляд, в третьей главе не совсем обосновано слишком пристальное внимание к способам производства и видам бальзамического уксуса. А вот раздел, связанный с обрядами жизненного цикла и режимом питания в соответствии с календарными праздниками, можно было расширить.

Заключение содержит основные результаты работы и итоги проведенного исследования. Выводы диссертационной работы представляются в целом обоснованными и значимыми для изучения культуры питания населения Северной Италии.

Небольшие частные замечания не умаляют ценность представленной работы. Диссертационное исследование можно охарактеризовать как завершенное комплексное научно-квалификационное исследование, обладающее самостоятельной концепцией.

Полученные результаты диссертации представлены в пяти периодических научных изданиях, рекомендованных ВАК - «Этнографическое обозрение», «Этносоциум и межнациональная культура», «Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики», «Журнал социологии и

социальной антропологии», а также в ряде других сборников научных статей и трудах научных конференций. Стиль изложения соответствует жанру научного исследования.

Автореферат отражает содержание диссертации.

Диссертация Калмыковой Марины Владимировны «Культура питания населения Северной Италии: традиции и новации» полностью соответствует по содержанию критериям паспорта специальности 07.00.07 – этнография, этнология и антропология и требованиям, установленным п.9 Положения о порядке присуждения ученых степеней, предъявляемым к кандидатским диссертациям. Автор диссертации заслуживает присуждения искомой степени кандидата исторических наук по специальности 07.00.07 – этнография, этнология и антропология.

30.09.2015

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



117997, Российская Федерация, Москва, Стремянный пер., 36, Российский
экономический университет имени Г.В. Плеханова

Тел 8(495) 958-25-56, <http://www.rea.ru/ru/pages/default.aspx>

Email: info@rea.ru

