

ПРИРОДНЫЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ

В статье исследуется характеристика пищевых ресурсов Северной Италии. Питание является важным этнографическим источником. Его анализ позволяет выявить специфику культурно-антропологического развития рассматриваемого региона. Формирование пищевых традиций самым прямым образом связано с климатом и пищевыми ресурсами региона. Основное внимание автор сконцентрировал на характеристике пищевых ресурсов, сельского хозяйства исследуемого региона, региональной специфике питания в изучаемых областях. Целью данного исследования является обоснование разнообразия в культуре питания населения Северной Италии. Одной из важных задач в рамках поставленной цели является определение этнокультурных взаимовлияний. В центре внимания находится малоизученная в российской науке этнографическая специфика северо-итальянского региона.

Ключевые слова: *Северная Италия, антропология питания, материальная культура, этнография питания, итальянская кухня, пищевые традиции, пищевые ресурсы.*

Питание является физиологической основой жизни людей и в то же время проявлением их материальной культуры. Пища и способы ее использования представляют собой интереснейший предмет для этнологического исследования, отражающий специфику культурного и социально-экономического развития народов. Формирование пищевых традиций самым прямым образом связано с климатом и пищевыми ресурсами.

В центре внимания нашего исследования находится малоизученная в российской науке этнографическая специфика северо-итальянского региона.

Целью данного исследования является обоснование разнообразия в культуре питания населения Северной Италии. Для достижения поставленной цели в статье ставятся следующие задачи: 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.

Калмыкова (Урсегова) Марина Владимировна — заместитель заведующего кафедрой менеджмента в гостиничном и ресторанном бизнесе университета «Синергия» (Москва) (mursegova@mfa.ru)

Kalmykova (Ursegova) Marina — Department of Management in the Hotel and Restaurant Business, Synergy University, Moscow (mursegova@mfa.ru)

Основная рабочая гипотеза исследования заключается в том, что на примере развития итальянской кухни можно определить механизмы предотвращения полной глобализации культуры питания, сохранения ее регионального разнообразия, традиционной кухни. На основе разнообразных источников информации переосмыслены изменения, происходящие в системе питания жителей изучаемого региона в наши дни.

Отталкиваясь от географической, климатической, хозяйственно-культурной характеристик, можно выделить три основные зоны на территории Италии: северная, центральная (к югу от Эмилии-Романьи до Лацио) и южная (от Лацио к Сицилии). Отмечу значительное отличие Севера Италии от южных и центральных регионов. Отчасти это связано с тем, что Север отделен горами, не все регионы имеют прибрежную полосу. Юг и Центр являются более засушливыми областями, имеющими длинную прибрежную полосу, таким образом, следует говорить не об «итальянской кухне», но о кухне итальянцев (Каппати, Монтанари 2006: 12).

Из совокупности источников по означенной теме (полевые материалы автора, произведения писателей, периодическая печать, переписи населения по северным областям Италии) особый интерес представляют опубликованные Национальным институтом статистики Италии (ISTAT) сборники «Noi Italia» («Мы — Италия») и «Italia in cifre» («Италия в цифрах»). Ценная социологическая информация опубликована Национальным институтом статистики Италии на официальном портале www.istat.it, в том числе, в разделе «Здоровье и здравоохранение» многоцелевого обследования «Аспекты повседневной жизни». Опрос в рамках многоцелевого обследования проводился каждый год в ноябре с 1993 по 2003 г. В 2004 г. его не было в связи с модификацией системы, с 2005 г. проводится каждый год в феврале. Исследование ведется в форме анкетирования. Ежегодно опрашивается 19 тыс. человек. Анкеты содержат и данные о семейных расходах жителей Италии (затраты на продукты питания, транспорт, коммунальные услуги и т. д.).

Хотя в целом итальянская кухня представляет собой часть более широкой средиземноморской культуры, исследуемый регион, который, в свою очередь, делится на Северо-Запад (области Ломбардия, Пьемонт, Валь д'Аоста и Лигурия) и Северо-Восток (области Венето, Трентино, Эмилия-Романья, Фриули-Венеция Джулия), обладает большим своеобразием. Отметим вслед за Н.И. Григулевич, 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 среде (Григулевич 2001: 153).

Невозможно говорить о специфике питания населения Северной Италии, абстрагируясь от почвенно-климатических характеристик региона. 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. 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 красноземные средиземноморские почвы («терра-росса»), особенно подходящие для выращивания фруктовых деревьев и винограда (Галкина, Красновская 1983: 169). Вытянутость территории изучаемого региона с запада на восток, преобладание горного и холмистого рельефа, естественно, влияют на природу Севера Италии. Без малого 55 % поверхности занимают складчатые горы альпийского возраста (рис. 1, 2).



Рис. 1. Расположение горных областей Северной Италии
Источник: (Noi Italia 2013: 17)

Таким образом, Валь д'Аоста и Трентино-Альто-Адидже являются полностью гористыми территориями, в Лигурии — 81,5% площади занимают горы. Ломбардия и Пьемонт также имеют значительную долю округов, относящихся к гористым местностям. Рассмотрим, каково население, проживающее в горной местности (см. табл. 1).

Таблица 1

**Население Севера Италии, проживающее в гористых территориях.
Процентное соотношение, 2011¹**

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-Венечия-Джулия	56,9	15,3
Эмилия-Романья	40	8,9

¹ Источник: (Noi Italia 2013: 18)

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

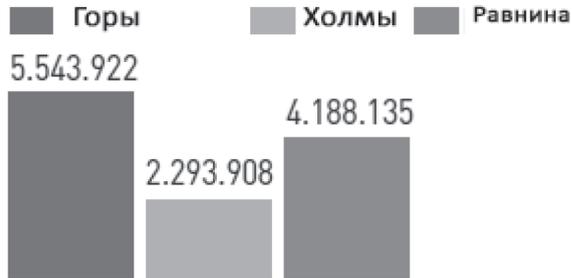


Рис. 2. Рельеф Севера Италии. 2010 г., га
Источник: (Italia in cifre 2012: 12)

Сельское хозяйство Северной Италии — высокоразвитое. По данным на 2010 г., на Севере Италии сосредоточено 66 % всех орошаемых земель в стране (на юге 28 %, в центре — 6 %) (Italia in cifre 2012: 26). По совокупности обрабатываемой площади кормовые сорта, например, силосные культуры (21,5 %) и кормовые травы (15,6 %) преобладают среди всех выращиваемых культур. Рис и овощи занимают соответственно 10,2 % и 9,5 % орошаемых земель. Верхняя часть Паданской низменности — основной район выращивания риса. По его производству страна занимает первое место в Европе.

Если на северо-западе Италии возделывают пахотные культуры (рис, кукуруза), то на северо-востоке больше внимания уделяется древесным культурам — 30 % возделываемой площади (на северо-западе — 13 %). В предгорьях Альп и Апеннин выращивают яблоки, груши, персики, черешню, хурму, инжир.

Таблица 2

Урожай сельскохозяйственных культур, 2010 г. 100 т.¹

	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

¹ Источник: (Italia in cifre 2012: 29)

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 (табл. 2). Кроме того, в последние годы значительно увеличились объемы выращиваемой кукурузы, которая в первую очередь используется как корм для домашней птицы и скота (рис. 3).

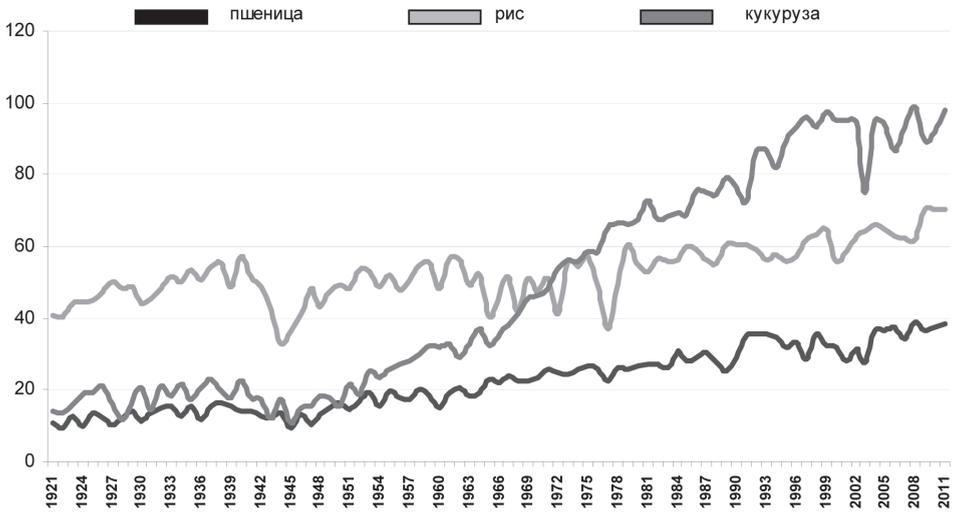


Рис. 3. Производство зерновых культур. 1921–2011 гг. Центнер с гектара
Источники: Ministero di agricoltura, industria e commercio (fino al 1923);
Istituto di economia e statistica agraria (anni 1924–1926); Istat, Stima delle superfici
e produzioni delle coltivazioni agrarie, floricole e delle piante intere da vaso (dal 1927)

Животноводство в центральной части Паданской равнины высокоразвито и с каждым годом его роль возрастает (рис. 4).



Рис. 4. Забой скота 1861–2010 гг. Убойный вес животных, в кг. на одного жителя
Источники: 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)

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-х 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 животноводства 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, кормом для животных являются отходы сахароварения (переработка сахарной свеклы).

Доля животноводческого сектора особенно высока в Трентино-Альто-Адидже (отдано 49 % от всей площади), в Ломбардии (40,6 %) (табл. 3).

С ростом благосостояния, потребление мяса в стране выросло. В конце 1960-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 3

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-Венечия-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 Источник: (Noi Italia 2013: 160)

Сравнительно слабо развито на севере Италии рыболовство. В больших количествах рыба ввозится в страну, например, из далекой Норвегии: только с Лофотенских островов в Норвегии в Италию ежегодно ввозится более 2/3 всей сушеной рыбы, которая там производится (Павловская 2006: 263). 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 потребление 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, креветки (Пирас 2010: 58).

В предгорных районах Северной Италии выращивают виноград и фуражные культуры. Особенно большие площади виноградники занимают в Пьемонте, Эмилии-Романье, Венето, эти области дают свыше половины всего сбора винограда (рис. 5). 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.

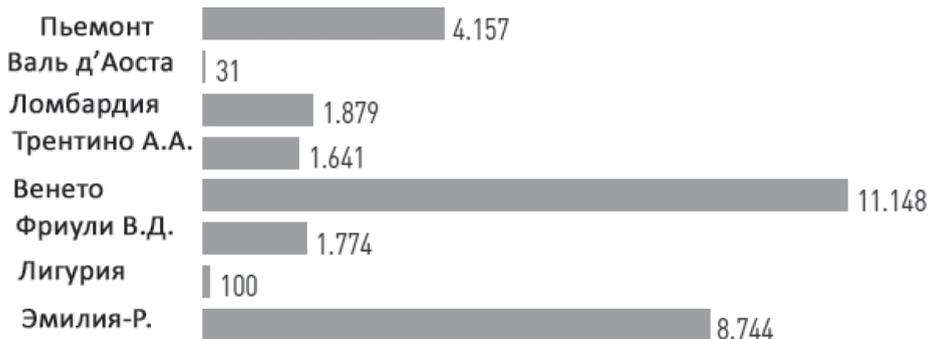


Рис. 5. Сбор винограда. 2010 г., 100 т.
Источник: (Italia in cifre 2012: 29)

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

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

Площадь под традиционное сельское хозяйство за последние 10 лет, наоборот, уменьшилась во всех регионах страны (табл. 4).

Таблица 4

Общая площадь земель, отведенных под сельскохозяйственную деятельность, 2000 и 2010 гг. (абсолютные величины, площадь в га)¹

Регионы Северной Италии	2010	2000	Изменение, %
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
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

¹ Источник: (Noi Italia 2013: 199)

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 %), а показатель для сферы услуг вырос — 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 сельскохозяйственных наемных рабочих приходится 21 собственник фермерских хозяйств.

Территория Северной Италии неоднородна не только по своим географическим условиям: доля населения в восьми ее провинциях сильно разнится (рис. 6).

По данным последней переписи населения (2011 г.), на Севере Италии проживает 27.763.261 жителей, что составляет 45,8 % всего населения страны (всего в стране — 59 млн. 433744 чел. (Istat. 15° 2011).

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 чел., 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 млн. жителей. Трентино-Альто-Адидже (1, 03 миллионов жителей), Лигурия (1,6 млн. чел.) и Фриули-Венеция-Джулия (1,2 млн. чел.).

Преимущественно гористые регионы заселены равномерно и занимают в среднем по 5 % территории Севера Италии.

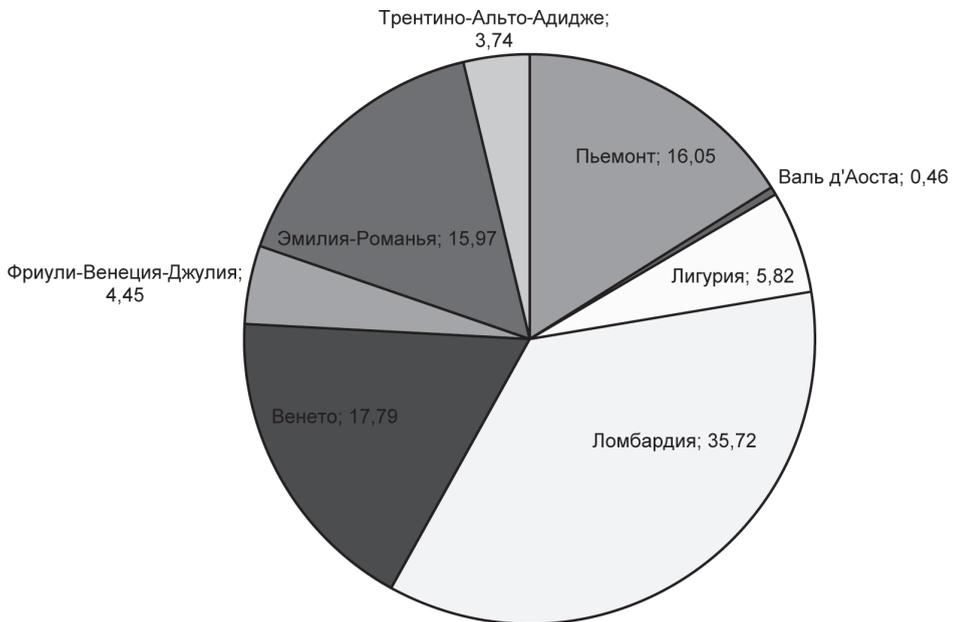


Рис. 6. Распределение населения в регионах Северной Италии

Административные округа Италии можно объединить с помощью гастрономической карты, выстраивая из них более однородные и показательные гастрономические единства. Так, 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 пшени, 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 — по сравнению с другими областями Италии — в большей степени испытывают влияние соседних европейских стран.

Так, жительница Пьемонта вспоминает: «По рассказам бабушки, раньше в Пьемонте, в Турине вообще не использовали оливковое масло [одна из трех основ средиземноморской триады — прим. авт.]. Только в последние пятьдесят лет этот вид масла начал активно проникать с Юга» (И 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 (производитель Verripino Occelli в Кунео).

Ярким исключением является Лигурия. Область выделяется из этого районирования, т. к. имеет выход к морю. Еще одной особенностью этого региона

* Список информантов см. в конце статьи.

является то, что жители традиционно занимаются выращиванием оливок, которые поставляют в соседние регионы.

Нельзя забывать о местной городской специфике, которая проявляется даже в названиях блюд и продуктов. Так, хозяйка trattoria в г. Феррара (Эмилия-Романья) сразу говорит гостям: «Я сама родом не из этого города, но готовлю традиционные блюда Феррары — тальятелле — домашняя лапша (*tagliatelle*) с коттекино [*cotechino*, свиная колбаса для отваривания — прим. авт.]» (И 2). Сами названия продуктов, как правило, определяют точное его происхождение, например, информантка предлагает: «салат заправить бальзамическим уксусом из Модены» (И 3).

Таким образом, кулинарные традиции определенных территорий составляют существенную часть итальянской самобытности и подчеркивают региональную специфику страны: север — «сладкий», центр — «соленый», а юг — «острый» (И 4). 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» (*mangiamagroni*) и т.д. (Костюкович 2006: 735).

Итак, широкое гастрономическое разнообразие северных регионов Италии объясняется их географическим положением, различными климатическими условиями и историческими условиями существования. Тесное соседство с другими странами также оказало большое влияние на традиции питания в данных областях. Количество местных диалектов и языков отражает исторический национальный симбиоз данного региона. Так, французский язык слышен в Валь-д'Аосте, немецкий в Альто-Адидже, словенский, сербский и хорватский в Триесте, французское влияние чувствуется в рецептах Пьемонта, Лигурии, австрийское — прослеживается даже в Венето. Сама кулинарная лексика разнообразна и складывается из слов местных диалектов. В разных местностях кулинарное сырье и 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 также является важным продуктом питания в регионе. Наконец, в этих северных областях производится около трети всех итальянских вин.

На Севере Италии отчетливо прослеживается региональная специфика: местные жители и сегодня гордятся региональным своеобразием своей кухни и стремятся сохранить его. Они 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».

Литература

Галкина Т.А., Красновская М.М. Италия // Зарубежная Европа. Серия «Страны и народы». Южная Европа. — М.: Мысль, 1983. С. 152–225.

Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / под ред. С.А. Арутюнова и Т.А. Ворониной. М.: Наука, 2001. С. 147–194.

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

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

Павловская А.В. Италия и итальянцы. М.: Олма-Пресс, 2006. 365 с.

Пирас К. Италия. Гастрономия. М.: Эксмо, 2010. 496 с.

Istat. 15° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni. 9 ottobre 2011 [<http://www.istat.it/it/censimento-popolazione/popolazione-2011>] Дата обращения 12.05.2013.

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

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

Список информантов

1. Дженти Марина, 1953 г. р., г. Турин, регион Пьемонт, преподаватель, запись октябрь 2008 г.

2. Пианиджани Марина, 1963 г. р., г. Феррара, регион Эмилия-Романья, хозяйка траттории, запись октябрь 2008 г.

3. Доссо Мариалуиза, 1967 г. р., г. Болонья, регион Эмилия-Романья, продавец, запись август 2007 г.

4. Монтанари Массимо, 1953 г. р., г. Имола, регион Эмилия-Романья, преподаватель, запись октябрь 2008 г.