

Традиции в пище Центрального региона Италии на рубеже XX-XXI веков
Урсегова Марина Владимировна
Студентка IV курса д/о
Московский Государственный Университет им. М. В. Ломоносова,
исторический факультет, кафедра этнологии, Москва, Россия
E-mail: marinamgu@mail.ru

Изучение традиционного питания народов – важный раздел современной этнографии. Пища, ее состав, способы приготовления блюд (повседневных, праздничных, обрядовых), особенности приема пищи – все это тесно связано с этническим мировоззрением народа. Еда для современного итальянца – это нечто гораздо большее, чем просто прием пищи для поддержания своего жизнеобеспечения, это своего рода искусство. Именно в Италии в ответ на тотальную глобализацию мирового сообщества зародилось движение «Slow Food» («медленная еда») как противопоставление фаст-фуду. Символом организации является улитка. Кодовое слово движения – «биоразнообразие» (Костюкович, 2006, с. 151). В России представление о специфике этой организации очень приблизительное – пример высказывания главного редактора сайта www.rosalcohol.ru: «ее доходы и репутация происходят от достатка и общественного положения ее добровольных членов – современных бонвиванов, увлеченных идеей медленного и созерцательного поглощения даров природы и сельского хозяйства».

В Италии жители предпочитают пищу не просто своего региона, а скорее местную, произведенную на родной почве, в родной деревне (Каппати, 2006, с. 35). И все же приверженность к местным продуктам отнюдь не мешает иноземным влияниям, например – помидор, без которого теперь не обходятся многие итальянские блюда. Рыба в большинстве своем ввозится из-за рубежа: только с Лофотеновых берегов Норвегии в Италию ежегодно ввозится более 2/3 всей сушеной рыбы, которая там производится (Павловская, 2006, с. 263). Своя рыба потребляется преимущественно на месте – скорее всего причина кроется в исторической традиции – население занималось земледелием, именно оно было основой существования людей. Интересны полевые наблюдения автора: во время сезонных миграций итальянцев с юга на заработки в северные регионы Италии, – южане не делают никаких заимствований, ни к чему не пристращаются из блюд северян. Приезжая обратно домой, они даже не думают приготовить что-нибудь из того, чем питались в свое время на севере Италии. В то же время несомненно есть общее, что объединяет регионы Италии, – набор определенных базовых продуктов – оливковое масло, сыр, лимоны, хлеб, составляющих основу итальянской кухни, но не стоит забывать о сезонных особенностях. Регион же Центральной Италии славится еще одной кулинарной особенностью – грибами. Самыми знаменитыми являются порчини и трюфеля. Сбор грибов – настоящая итальянская страсть. Также овощи и фрукты играют заметную роль. Отметим, что так же серьезно, как к еде, итальянцы относятся и к напиткам, но как правило, при употреблении алкоголя, редко напиваются и причин тому множество. Уже в римскую эпоху складывается четкий ритуал потребления вина. Итальянцы строго соблюдают последовательность приема напитков. Кофе пьют везде, все и часто.

Важно отметить, что итальянцы четко следуют установленному ритуалу, сложившемуся задолго до их рождения, что проявляется в первую очередь в культуре приема пищи, основных обычаях. Важной чертой итальянской кухни является ее простота – в этом ее сила и величие. Определяющую роль несомненно играют свежесть и натуральность продуктов. Итальянцы – противники консервантов.

Также много внимания уделяется зрительному восприятию в кухне Италии, что прекрасно описывают путевые записки Гёте (1980, С. 140-141). Все должно выглядеть красиво. Оформление еды на тарелке, интерьера трапезной или ресторана. В то же время окружающая обстановка не должна отвлекать от главного – еды, которую ты ешь.

Общение является важнейшей составляющей ритуала приема пищи в Италии, частью обеденной культуры.

Итак, при исследовании темы «Традиции в пище Центрального региона Италии на рубеже XX-XXI веков» рассмотрены следующие аспекты: пища в системе жизнеобеспечения итальянского этноса, характеристика территории и природных условий региона, хозяйственная деятельность как способ обеспечения продуктами питания, достаточность пищевых ресурсов, технологический прогресс, проблема унификации, календарь, традиционные праздники, процессы готовки, понятие о т.н. «средиземноморской диете», политика и еда, трапеза как действие, вкус и вкусовое восприятие, блюда и сервировка, пища как источник изучения этнокультурных связей.

В Италии в области питания, как ни в какой другой стране, сильно сопротивление глобализационным процессам. Изучение бытующих сегодня пищевых навыков представляет не только научно-теоретический, этнографический, культурологический, но и существенный практический, прикладной интерес.

Литература

1. Гёте И. (1980) Итальянское путешествие. М.
2. Каппати А. (2006) Итальянская кухня
3. Костюкович Е.А. (2006) Еда: итальянское счастье. М.
4. Павловская А.В. (2006) Италия и итальянцы. М.
5. www.rosalcohol.ru (высказывание главного редактора сайта)