

Калмыкова Марина Владимировна

ЭВОЛЮЦИЯ ПИТАНИЯ ЖИТЕЛЕЙ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ В XX В.

Статья затрагивает вопросы эволюции питания населения Северной Италии. Питание является важным этнографическим источником. Оно позволяет проанализировать специфику культурного и социально-экономического развития рассматриваемого региона. Основное внимание автор сконцентрировал на понятии средиземноморской модели питания и ее применении в изучаемых областях. Целью данной статьи является выявление изменений в питании населения Северной Италии после перехода страны к индустриальному обществу. Также одна из задач в рамках поставленной цели – определение этнокультурных взаимовлияний на протяжении последнего столетия.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/3/2014/2-2/18.html

Источник

Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2014. № 2 (40): в 2-х ч. Ч. II. С. 73-79. ISSN 1997-292X.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/3.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/3/2014/2-2/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: voprosy_hist@gramota.net

**GOLD-MINING INDUSTRY OF KOLYMA AND CHUKCHI PENINSULA
IN PERESTROIKA EPOCH (1985-1991)**

Zelyak Vitalii Grigor'evich, Ph. D. in History, Associate Professor
Northeastern State University in Magadan
zelyak75@mail.ru

In the article the main directions of Russia North-East gold-mining industry development in perestroika period are considered, the region role and significance in the all-union and all-Russian gold-mining are determined. Severovostokzoloto union achievements and problems are analyzed in labour and nature protection, housing construction. The author accentuates the analysis of an absolutely new phenomenon for Kolyma and Chukchi Peninsula – strike movement.

Key words and phrases: gold-mining; Severovostokzoloto; Kolyma; Chukchi Peninsula; gold digging; labour protection; nature protection; perestroika; strike.

УДК 392.8

Исторические науки и археология

Статья затрагивает вопросы эволюции питания населения Северной Италии. Питание является важным этнографическим источником. Оно позволяет проанализировать специфику культурного и социально-экономического развития рассматриваемого региона. Основное внимание автор сконцентрировал на понятии средиземноморской модели питания и ее применении в изучаемых областях. Целью данной статьи является выявление изменений в питании населения Северной Италии после перехода страны к индустриальному обществу. Также одна из задач в рамках поставленной цели – определение этнокультурных взаимовлияний на протяжении последнего столетия.

Ключевые слова и фразы: Север Италии; антропология питания; материальная культура; этнография питания; итальянская кухня; средиземноморская диета; модель питания; пищевые традиции.

Калмыкова Марина Владимировна

Университет «Синергия»
mursegova@mpra.ru

ЭВОЛЮЦИЯ ПИТАНИЯ ЖИТЕЛЕЙ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ В XX В.[©]

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. Это заставляет население активно обращаться к истокам традиционного питания, реконструируя и возрождая определенные его элементы.

Объектом данной статьи является культура питания населения Северной Италии.

В целом итальянская кухня представляет собой часть средиземноморской культуры, но исследуемый регион Севера страны: области Венето, Триест, Фриули-Венеция Джулия, Лигурия, Эмилия-Романья – при сравнении с другими частями Италии – расположены территориально ближе к европейским странам.

Предметом исследования является эволюция традиций в питании местного населения. Современная культура приема пищи обусловлена исторически. Многие сегодняшние обычаи уходят корнями в глубокое прошлое. Свой отпечаток на современное питание наложили и средневековые традиции, и римские вкусы. Сегодня люди не всегда акцентируют на этом свое внимание. Они следуют установленному ритуалу, сложившемуся до их рождения, считая себя в то же время современными личностями, открытыми для нововведений. В связи с этим особый интерес представляет анализ изменений в питании, произошедших в последнее время.

Целью данной статьи является выявление изменений в питании населения Северной Италии, в том числе определение этнокультурных взаимовлияний на протяжении последнего столетия.

Источники, проанализированные по теме статьи, можно разделить на следующие группы: полевые материалы, кулинарные книги, произведения писателей, периодическая печать, воспоминания путешественников и путеводители по северным областям Италии.

Немаловажную роль в данном исследовании сыграли опубликованные Национальным статистическим институтом Италии (ISTAT) сборники «Noi Italia» [12], «Italia in cifre» («Италия в цифрах») [9], переписи населения [3].

Анализировалась информация, опубликованная Национальным статистическим институтом Италии на официальном портале «*istat.it*», в том числе, раздел «Здоровье и здравоохранение» многоцелевого обследования «Аспекты повседневной жизни». Опрос проводился каждый год в ноябре с 1993 г. по 2003 г. В 2004 г. его не было в связи с модификацией системы, с 2005 г. проводится каждый год в феврале. Исследование велось в форме анкетирования. Ежегодно опрашивается 19 тысяч человек. Информация имеет большое значение, так как позволяет познакомиться с суждениями и привычками населения в широких хронологических рамках.

Также в работе были использованы данные о семейных расходах жителей Италии. Целью исследования Национального института статистики являлось выявление затрат населения на продукты питания, транспорт, коммунальные услуги и т.д. Ежегодное обследование проводится с 1997 г. Включает в себя опросы 23000 семей.

Представленный материал позволяет проследить историческую эволюцию питания населения Северной Италии, рассмотреть хозяйственную деятельность.

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. В начале XX в. в городах Северной Италии повсеместно появляется газ, что способствует унификации процессов приготовления пищи, электрические плиты появляются в 30-е гг. XX в. Холодильники получают распространение в 50-е годы XX в.

В этих условиях сухая паста с томатным соусом – самое удобное блюдо для готовки, что подтверждается популярностью этих ингредиентов в кухне. При изготовлении макаронных изделий промышленным способом в первой половине XX в. создавались цеха, где искусственно высушивали пасту. Применялись: механическая тестомесилка и пресс для придания необходимой формы, устройства, которые просеивали муку. Таким образом, приготовление пасты могло происходить в любом регионе, независимо от территориально-климатического фактора.

Символична история компании Барилла – производителя пасты в Эмилии-Романье. В 1900 г. Пьетро Барилла вложил деньги в механическую мешалку и чугунный пресс для пасты, через 10 лет сыновья приобрели модернизированные печи, что позволило совершить невиданный производственный рывок. Завод выпускал в день 8 тонн пасты. Компания Барилла производила пасту не только для местного потребления, но и для экспорта, особенно, в Америку. В 1930-е гг. в компании работало уже более 700 человек, ежедневно выпускалось 80 тонн пасты, 15 тонн хлеба. Сейчас в компании 30 заводов, 4 из которых находятся за границей [4, с. 196].

Для приготовления консервированной томатной пасты нужна была протирочная машина, давилка, котел для варки и приспособление для вакуумной упаковки. На упаковках давались рецепты, благодаря которым можно было делать соусы из томатной пасты в любой стране мира.

Появлялись также пищевые заменители, например, бульонные кубики («дадо»), либо ингредиенты, которые добавлялись в блюдо, как например, сухое молоко (с 1929 г.) в выпечке.

В газетных заметках можно найти информацию, что жители с опаской относились к такого рода нововведениям: «Сливочное масло – один из продуктов, которые чаще всего подделывают. Можно даже сказать, что натуральное масло сейчас купить невозможно» [5].

Типичным вариантом кухни стало облицованное белой плиткой помещение с деревянной мебелью, покрытой лаком. Расстановке мебели на кухне уделялось большое внимание, появлялись часы, весы – в рецептах указывались точные дозы и время готовки. Механизированные терки для сыра становились необходимым инструментом на кухне: в коробку со встроенной цилиндрической теркой клали сыр. Дом с тех пор – «машина, чтобы жить» [6, р. 119].

Алюминиевые кастрюли с изолирующими ручками получили популярность в связи с появлением новых средств приготовления пищи. Также пользовались стеклянными кастрюлями, их ставили на стол, не перекладывая пищу при сервировке. Интересно, что модернизация инвентаря сделала неактуальными некоторые названия блюд, например, «куропатка в гусятнице», хотя названия таких блюд остались вплоть до сегодняшних дней.

Много фабрик, которые производили кухонный инвентарь, сосредотачивались именно на Севере страны. В Пьемонте, в долине Строны были все условия для развития металлургической промышленности. Сегодня здесь выпускают кухонную утварь из нержавеющей стали и других материалов.

Основные принципы развития процессов готовки в это время – быстрота, гигиена, безопасность, экономия. Актуальным стал лозунг «Великолепные обеды в кратчайшее время». Внедрение промышленных товаров, развитие сетей супермаркетов привели к удешевлению продуктов питания. С распространением холодильников активизировался рынок полуфабрикатов [1, с. 364].

Современные средства консервации, например, вакуумные упаковки, технологии *sous-vide* и др. не вытеснили более ранние изобретения: технологии приготовления «Сан Даниэле», пармской ветчины, «кулателло», «пармезана» и многих других продуктов, которые продолжали производиться традиционными методами. Региональная обработка продуктов поддерживалась государственными законами (контроль *DOP*, *DOC*, *IGP*). В 1926 г. на Севере Италии открылся «Epiros» – Итальянский государственный институт научной организации труда, в задачи которого входила, в частности, рационализация домашнего труда.

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. (*Полевой материал автора Калмыковой М. В.: Хельмут Файлони, 1968 г.р., г. Модена, регион Эмилия-Романья, журналист: записано в октябрь 2008 г.*)

Индустриализация страны оказала огромное воздействие на материальную культуру, на питание населения.

Появление морского туризма в начале XX в. стало одним из факторов, способствовавших появлению интереса к южной кухне, в то время как северная модель питания критиковалась за слишком обильное употребление жиров [Там же, с. 62].

Модно становилось употреблять ежедневно свежие овощи, оливковое масло, морскую рыбу. Это приводило к трансформации модели питания и на Севере Италии.

Отныне здесь предлагают пасты из твердых сортов пшеницы, первые весенние фрукты и овощи, кильку (как упоминалось, только в Лигурии пользовалась популярностью).

Паста не мыслилась без томатного соуса. Большая часть консервированных помидоров изготавливалась на Севере, в областях Пармы и Пьяченцы (регион Эмилия-Романья), здесь впервые стали использовать машины в этом производственном секторе.

Помимо развития морского туризма, важным стал политический аспект. В период фашизма ценились мобильность, удобство населения, а значит легкая пища. Идея футуристов, Филиппо Маринетти и Джузеппе Преццоллини, являлась основной. Они не говорили больше о культе «жирной» Болоньи. «Пусть итальянцы не помышляют превратиться в кубический массивный свинцовый груз. Мы добьемся подвижности и легкости итальянских тел. Воинственному народу не подобает есть волглую вязкую пищу. Защитники пасты таскают эти свинцовые ядра, эти комья теста в желудке» [11, р. 25].

Макаронны были признаны символом пассивности и тяжеловесности. Было выгодно экономически перейти на хлеб, т.к. он изготавливался из твердых и мягких сортов пшеницы (а паста – только из твердых с Юга Италии). Вторая альтернатива – рис. Национальная рисовая ассоциация была в первых рядах «фашистской революции».

Целью работы министерства сельского хозяйства было превращение Италии в страну, обеспечивающую себя хлебом, в связи с чем создавали земледельческие коллективы, осушали заболоченные целинные земли.

И все же продовольствия не хватало, распространялась идея «кто чересчур много ест, тот грабит Родину» [2, с. 706].

В желании преобразовать общество, где каждый мог реализовать себя, на Севере страны организовывались общественные столовые, что влекло освобождение женщин от лишних бытовых занятий, но и приводило к стандартизированному питанию.

Во время Второй мировой войны был введен режим «нормированного распределения». Продукты заменялись суррогатами: сахарин, кофе из ячменя, синтетическое растительное масло. Использовались отходы, рецепты переписывались с учетом сокращения ресурсов, жители обходились простой пищей (овощной суп, каштановая мука), пользовались длительной консервацией продуктов.

В то же время на протяжении всей войны не прекращалась публикация кулинарных книг и руководств по наилучшему использованию немногих доступных в продаже продуктов.

После войны большую роль сыграла Америка, которая ввозила свои продукты в Европу. Журналисты шутили: «тушенку из США мы съедем, а «идейный гарнир» отодвинем на край тарелки».

В 1947 г. начались первые поставки пшеницы из США. Все ввозимые продукты соответствовали рациону итальянцев. И все же политический протест против вмешательства американцев проявлялся в неприятии американских продуктов типа кока-колы, чипсов, позже фаст-фуда «Макдональдс».

В послевоенный период основой политики была та же идея подъема Юга и утверждение средиземноморской диеты, подтверждения чему можно найти в выступлениях Национального института питания.

Особенно большой вклад в актуализацию этой темы внесли американские врачи, например А. Кейз и его сотрудники. Они рекомендовали итальянскую кухню (не только южную) как полезную в борьбе с холестерином, сердечными заболеваниями, ожирением [10, р. 54].

В рецептах классических блюд предлагались варианты, заменяющие сливочное масло оливковым; рекомендовалась отварная телятина. Диетологи «демонизируют» получение «удовольствия» за столом [7, р. 60].

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 европейцев и самих итальянцев.

Италия становилась центром гастрономического туризма благодаря разнообразию блюд, сложившимся традициям.

Туризм стимулировал производство местных продуктов. Создавались рестораны с традиционным меню (остерии). Позже, в 1996 г. Европейский союз выпустил программу «Список гастрономического наследия», настаивающую на ценности местных региональных кухонь, являющихся важной частью туристического бизнеса [13, р. 25].

По мнению Ж.-П. Пулена, «складывается мифология своего рода —ураченного кулинарного рая», хранителями особого знания и обыкновенных ценностей которого являются местные жители. Формируются новые функции кухни — идентифицирующая и коммерческая» [14, р. 22].

Активный экспорт итальянских продуктов шел во всех направлениях. Одна из характеристик современного периода заключалась в том, что кухня могла быть воспроизведена где угодно. Скорее, важны были технологии производства. Так и на Севере Италии на основе местных продуктов начинали применять южную кулинарную модель.

Это подтверждается и данной диаграммой, представляющей динамику изменений трат семьи на определенные продукты питания.



Заметно снижение трат на мясо, масло и жиры. Сегодня в Италии 2,5 млн человек (4% населения) придерживаются вегетарианства [8, р. 204].

На рыбу тратили меньше всего денег в 70-х гг., сейчас траты сравнимы с расходами на кофе, чай, сахар и др. Рыба стала особенно популярной в середине 80-х гг. Это объясняется несколькими причинами: аспект здорового питания, мода на средиземноморскую диету, появление прилавков со свежей рыбой в супермаркетах. Потребление рыбы и морепродуктов стало модным.

Сейчас траты на рыбу стабилизировались, и даже заметно небольшое уменьшение. Среди основных причин снижения потребления рыбы следует считать:

- нехватку времени. «Ее трудно готовить» – распространенный ответ респондентов;
- семьи становятся менее многочисленными, затраты на приготовление рыбы не ценятся;
- восприятие рыбы как «дорогой еды» тоже представляет собой важный барьер, особенно во время экономического кризиса.

Детям часто, особенно в районах, удаленных от моря, не нравится рыба (костлявый продукт). Традиционно на мясо жители тратят больше всего денег, далее идут фрукты, овощи и злаковые.

Основными изменениями, к которым привела мода на средиземноморскую диету, стали: уменьшение употребления сливок, масла сливочного. Потребляется больше фруктов и овощей. Современная мода на «худых, а значит красивых» играет свою роль.



Динамика средних трат на продукты питания показывает и изменения в рационе населения, и ценовые изменения на продукты.

С 1973 года в 1,5 раза увеличились траты на злаковые продукты, фрукты и овощи. Значительно увеличились траты семьи на рыбную продукцию – в 3,5 раза с начала 70-х гг.

Сдвиги в продуктовой корзине итальянских семей в первую очередь зависели от дохода, но нужно учитывать социальные, культурные и психологические влияния.

Стоит отметить, что с начала 70-х гг. 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% [9, р. 13]. Исследование проводилось Национальным институтом статистики, опрашивалось 40 тысяч семей по всей Италии.

Помимо моды на средиземноморскую диету можно выделить следующие причины изменения рациона в изучаемом регионе. Развитие сетей супермаркетов, что привело к унификации продуктовой корзины жителей разных регионов, легкому внедрению в рацион внесезонных продуктов.

Также не могли не сказаться социально-демографические изменения. Старение общества (22% населения составляют жители старше 65 лет), а значит, большая забота о здоровье, употребление диетологических продуктов. Распространение семей, не имеющих детей, либо семей с одним ребенком 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, в последние годы увеличилось число населения, страдающего избыточным весом. В 2001 году, по данным Национального института статистики, этот показатель составлял 33,9%, в 2009 уже 36,1%, а ожирение наблюдалось у 8,5% в 2001 г., сейчас – в среднем 10% [12, р. 100].

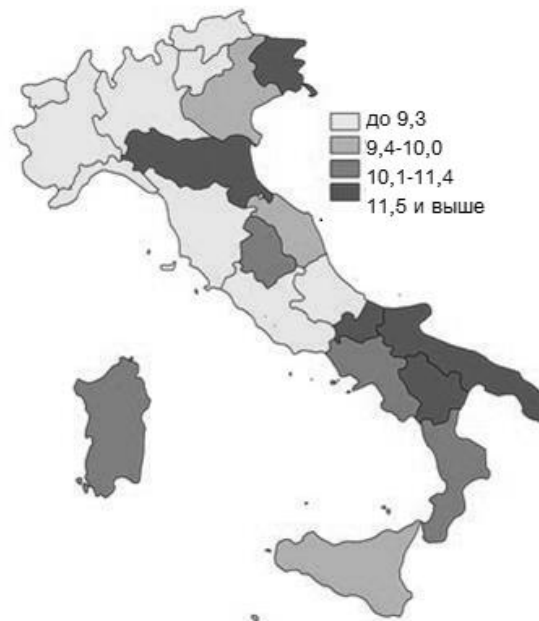


Рис. 1. Распределение населения (возраст 18 лет и старше), страдающего проблемами ожирения. 2011 г. (распределение на 100 человек) [12, р. 100]

Сравнивая Север (9,5%) и Юг (10,9%) страны, замечаем, что население, страдающее проблемами ожирения, сосредоточено больше на Юге. Из северных регионов особенно выделяются регионы Эмилия-Романья (12%) и Фриули-Венеция Джулия (11,8%). Регионы с небольшим процентом населения, страдающего ожирением: Трентино-Альто Адидже (7,5%), Валь д'Аоста и Лигурия – 8,3% (наиболее гористые местности) [Ibidem].

Сейчас 11% детей школьного возраста, по статистике, имеют лишний вес, – это связано с повышенным потреблением сладостей, фастфуда. В связи с этим многие школы убрали автоматы по продаже снежков и сладостей, проводятся акции «Налегай на фрукты» (Полевой материал автора Калмыковой М. В.: Ольга Чечи, 1978 г.р., г. Павуло, регион Эмилия-Романья, преподаватель: записано в марте 2013 г.)

В Европейском Союзе средний показатель населения, страдающего избыточным весом (10%), по Италии является, тем не менее, самым низким:

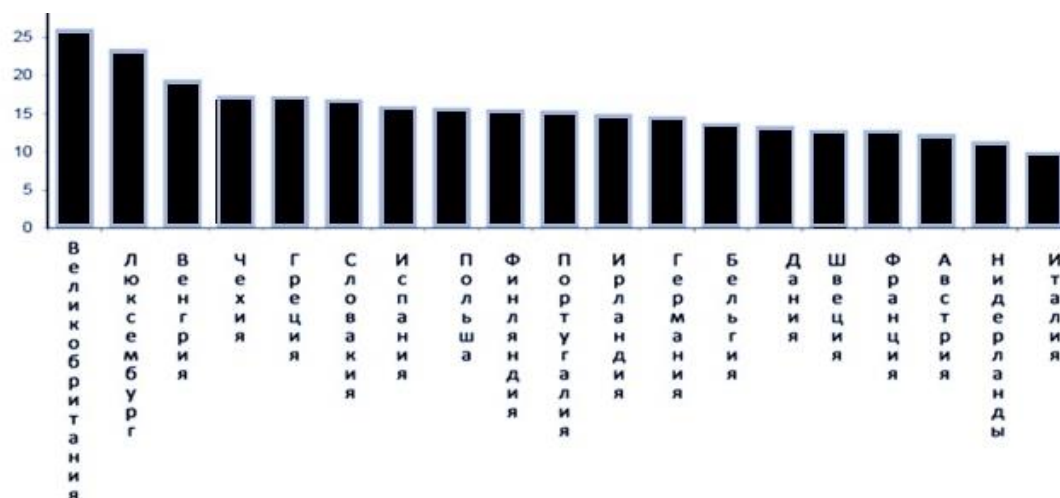


Рис. 2. *Население, страдающее избыточным весом, в странах Европейского Союза. 2010 г. (на 100 человек)* [12, p. 101]

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

В Италии один из самых высоких показателей по продолжительности жизни. В 2001 году перепись выявляла 11,1 человек в возрасте 100 и выше лет на каждые 100 тысяч жителей. В 2011 году этот показатель вырос до 25,4. Северные регионы – лидеры по количеству долгожителей, связано это в первую очередь с более высоким экономическим развитием по сравнению с южными областями. Например, в Лигурии насчитывается 46,2 долгожителей (на 100 тыс. человек), 41,9 – в Фриули-Венеции Джулии. Лидерами по всей стране являются регионы: Ломбардия, где проживает 15,9% всех итальянских долгожителей, Эмилия-Романья (10,25%), Венето (8,6%) [3].

Современный период характеризуется новыми технологиями, ориентированностью на южно-итальянскую модель питания. Итальянская кухня рассматривается как наиболее здоровая и легкая.

Результаты исследования выявляют изменения в питании жителей изучаемого региона, но в целом их нельзя назвать радикальными. 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.

Богатство итальянской кухни заключается в ее разнообразии. Это делает ее не только частью исторического наследия страны, но и привлекает иностранцев. Сохранение пищевых традиций положительно влияет на развитие гастрономического туризма и дает приток дополнительных средств от этого бизнеса.

В целом питание итальянцев можно считать здоровым. Оно ориентирует на натуральную пищу и входит в номенклатуру требований, предъявляемых к здоровому образу жизни. Данное исследование позволяет преодолеть миф, что итальянцы злоупотребляют едой. Недаром культура питания населения Италии вызывает огромный интерес и пользуется популярностью в разных регионах мира.

Изучение итальянской кухни в ее историческом развитии показывает возможности предотвращения полной глобализации культуры питания, сохранения ее исконных исторических основ. В этом смысле итальянский опыт заслуживает особого внимания.

Полевой материал автора

1. Хельмут Файлони, 1968 г.р., г. Модена, регион Эмилия-Романья, журналист: записано в октябре 2008 г.
2. Ольга Чечи, 1978 г.р., г. Павуло, регион Эмилия-Романья, преподаватель: записано в марте 2013 г.

Список литературы

1. Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: Новое литературное обозрение, 2006. 480 с.
2. Костюкович Е. Еда: итальянское счастье. М.: Эксмо, 2006. 816 с.
3. 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).
4. Пирас К. Италия. Гастрономия. М.: BBPG, 2010. 496 с.
5. Baresani C. Che meraviglia prendere Zero // Corriere della Sera. 1976. 18.05.
6. Brugo I., Ferraro G., Schiavon C., Tartari M. Al sangue o ben cotto. Miti i riti intorno al cibo. Roma: Meltemi, 1998. 168 p.
7. Cipriani A. Mangiare per vivere. Breve storia dell'alimentazione. Roma: Edizioni dell'Università Popolare, 1999. 224 p.
8. Consiglio C. Evoluzione e alimentazione. Torino, 2003. 211 p.
9. Italia in cifre / Istituto nazionale di statistica. Roma: ISTAT, 2012. 36 p.
10. Keys M. Mangiar bene e stare bene. Padova: Piccin, 1962. 346 p.
11. Marinetti F. La cucina futurista. Milano, 1932. 256 p.
12. Noi Italia / Istituto nazionale di statistica. Roma: ISTAT, 2013. 286 p.
13. Poulain J.-P. Alimentazione, cultura e società. Bologna: Mulino, 2008. 232 p.
14. Poulain J.-P. Goût du terroir et tourisme vert a l'heure de l'Europe // Ethnologie française. 1997. T. 27. № 1. P. 18-26.

EVOLUTION OF NORTH ITALY PEOPLE'S MEALS IN THE XXTH CENTURY

Kalmykova Marina Vladimirovna
Moscow University for Industry and Finance –Synergy”
mursegova@mfa.ru

The article describes the issues of the meals evolution of North Italy people. Meals are the most important ethnographic source. It allows analyzing the specificity of the cultural and social-economic development of the considered region. The author paid main attention to the notion of meals Mediterranean model and its use in the studied areas. The aim of this article is to reveal changes in North Italy people's meals after the country transition to industrial society. Another task is the definition of ethnocultural interactions during the last century.

Key words and phrases: North of Italy; anthropology of meals; material culture; ethnography of meals; Italian cooking; Mediterranean diet; model of meals; meals traditions.

УДК 343.985.7

Юридические науки

В статье рассматривается криминалистическая характеристика организации незаконной миграции как преступления, посягающего на миграционную безопасность Российской Федерации. Автор раскрывает содержание незаконной миграции, проводит анализ компонентов указанной характеристики на материалах конкретной уголовной практики и приходит к выводу о важности разработки данной характеристики в сфере обеспечения расследования преступлений, посягающих на миграционную безопасность Российской Федерации.

Ключевые слова и фразы: криминалистическая характеристика; криминалистическая характеристика организации незаконной миграции; миграционная безопасность; организованная преступность; миграция.

Каплун Дмитрий Дмитриевич
Хабаровский пограничный институт ФСБ России
dimitriyrus@gmail.com

**КРИМИНАЛИСТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНИЗАЦИИ
НЕЗАКОННОЙ МИГРАЦИИ КАК ПРЕСТУПЛЕНИЯ, ПОСЯГАЮЩЕГО
НА МИГРАЦИОННУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ[©]**

Подробно о понятии и сущности криминалистической характеристики мы останавливались в своей статье в журнале: «Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики» [11, с. 91-93]. Теперь же мы остановимся на рассмотрении криминалистической характеристики организации незаконной миграции как преступления, посягающего на миграционную безопасность Российской Федерации.

Такая научная категория, как «миграционная безопасность», сравнительно недавно появилась в научной литературе [15, с. 7]. Теоретически обосновав необходимость сочетания и возможной корреляции понятий «миграция населения» и «безопасность», И. В. Никитенко определил объем понятия «миграционная безопасность» в широком и узком смыслах.

Так, в широком смысле «миграционная безопасность» включает в себя следующие аспекты:

- 1) обеспечение защищенности самих мигрантов от различного рода угроз и опасностей;
- 2) руководство интересами самих мигрантов при осуществлении миграционной политики;
- 3) неукоснительное соблюдение миграционного законодательства.

В узком же смысле под «миграционной безопасностью» понимается обеспечение интересов принимающего государства при реализации миграционной политики посредством гарантирования неукоснительного соблюдения миграционного законодательства. В данном случае также может использоваться понятие «миграционная безопасность государства» или «миграционная безопасность Российской Федерации» [Там же, с. 21-22]. Как правило, в данной статье мы будем пользоваться понятием «миграционная безопасность» в узком смысле.

Наиболее полную структуру криминалистической характеристики организации незаконной миграции предложил В. Ф. Козлов. Она нам представляется наиболее целесообразной, так как критерием данной классификации явилась степень важности её элементов для процесса расследования. В. Ф. Козлов выделил следующие элементы:

- 1) сведения о личности организатора незаконной миграции;
- 2) сведения о вероятностных мотивах и целях совершения организации незаконной миграции;
- 3) сведения о составе и структуре организованной преступной группы;