

DOI 10.31250/2618-8600-2020-2(8)-24-41

УДК [641/642+94](=411.16)(450.82)

О. Д. Фаис-Леутская

Институт этнологии и антропологии РАН

Москва, Российская Федерация

ORCID: 0000-0002-2757-2434

E-mail: oxana-fais@yandex.ru

Еврейская кухня и традиционная локальная система питания на Сицилии: контакты, влияния и взаимовлияния*

АННОТАЦИЯ. Настоящая статья посвящена крайне мало изученному аспекту истории и традиционной культуры Сицилии. Речь идет о контактах христиан с иудейской диаспорой в Средние века, в первую очередь о культурном взаимодействии в области повседневности (в том числе и в алиментарной сфере), а также о факторах, которые, на взгляд автора, обусловили возможность подобных контактов — значительно более широких, чем, например, в Испании, в состав которой Сицилия входила на момент изгнания иудейской диаспоры из региона (1492 г.). В процессе исследования, не имеющего аналогов в российской и зарубежной исторической и антропологической традиции и впервые поднимающего вопрос о подобных контактах, автор рассматривает влияние локальной еврейской культуры на сицилийскую традиционную систему питания, конкретные прямые и опосредованные заимствования из еврейской кухни, прочно укоренившиеся в алиментарной культуре Сицилии, а также примеры пищевых взаимовлияний в рамках того кросс-культурного пространства, которым являлась Сицилия в Средние века. Причем характер этого пространства наряду с христианами и иудеями определяли также мусульмане — арабы и берберы. Попытки выявления и изучения этих культурных взаимоотношений в пищевой сфере, а также реконструкция их результатов затруднены тем, что еврейская диаспора в Сицилии не представляла собой однородного в культурном отношении анклава, но состояла из представителей сефардских, византийских, балканских, североафриканских общин — носителей различных пищевых привычек, традиций, вкусов. Еще одной трудностью является также малочисленность источников и исследований по данному вопросу.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

Сицилия, Средние века, иудейская диаспора, еврейское пищевое влияние, культурные контакты, традиционная кухня, сыроделие, оливковое масло, блюда из мяса, блюда из баклажанов

ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:

Фаис-Леутская О. Д. Еврейская кухня и традиционная локальная система питания на Сицилии: контакты, влияния и взаимовлияния. *Этнография*. 2020. 2 (8): 24–41. doi 10.31250/2618-8600-2020-2(8)-24-41

* Публикуется в соответствии с планом научно-исследовательских работ Института этнологии и антропологии РАН

O. Fais-Leutskaia

Institute of Ethnology and Anthropology Russian
Academy of Sciences
Moscow, Russian Federation
ORCID: 0000-0002-2757-2434
E-Mail: oxana-fais@yandex.ru

Jewish cuisine and the traditional local food system in Sicily: contacts, influences, and interactions

ABSTRACT. The present article is devoted to a very little-studied aspect of the history and traditional culture of Sicily, i.e. the contacts between Christians and the Jewish diaspora in the Middle Ages, primarily their cultural interactions in everyday life, including the alimentary sphere. It also discusses the factors that, in the author's opinion, determined the possibility of such contacts, which were much broader than, for example, in Spain, which Sicily was part of at the time of the expulsion of the Jewish diaspora from the region (1492). In the study, which has parallels neither in Russian, nor in other national historical and anthropological traditions, and appears to be the first to raise the question of such contacts, the author examines the influence of local Jewish culture on the Sicilian traditional food system and looks into particular direct and indirect borrowings from Jewish cuisine, which became firmly rooted in the alimentary culture of Sicily, as well as examples of food interactions within the cross-cultural space that Sicily was in the Middle Ages and the nature of which was determined not only by Christians and Jews, but also by Muslims — Arabs and Berbers. The attempts to identify and study these cultural relationships in the food sector, as well as reconstructing their results, are hampered by the fact that the Jewish diaspora in Sicily was not a culturally homogeneous enclave, but consisted of representatives of Sephardic, Byzantine, Balkan, and North African communities, who were the carriers of various food habits, traditions, and tastes, as well as by the small number of sources and research on this issue.

KEY WORDS:

Sicily, Middle Ages, Judaic diaspora, cultural contacts, Jewish food influence, traditional Sicilian cuisine, cheese making, olive oil, meat dishes, eggplant dishes

FOR CITATION:

Fais-Leutskaia O. Jewish cuisine and the traditional local food system in Sicily: contacts, influences, and interactions. *Etnografia*. 2020. 2 (8): 24–41. (In Russ.). doi 10.31250/2618-8600-2020-2(8)-24-41

Растущее внимание антропологов к феномену пищи и сопряженным с ним темам обусловлено не только интересом к алиментарным сферам в культуре отдельных общностей и всего человечества в целом, но и тем фактом, что «пища — это всегда больше, чем просто еда» (Барт 2018: 310): кухня каждого региона отражает его историю, включая и историю миграций, опыт аккультурации, этнический и конфессиональный состав населения (Donà, Di Franco 2013: 156).

«Миграционный кризис» наших дней осветил и объективировал еще один аспект алиментарной тематики — значимость пищи как детерминанты консолидации/размежевания во взаимоотношениях «своих» и «чужих». Это доказали исследования итальянских антропологов (Cusumano 2012: 121–142; Bonanzinga, Giallombardo 2011), в которых исследовалась роль пищи как фактора оптимизации диалога «местных» и «пришлых». Выявление этой ее функции актуализирует обращение к исследованию культурных контактов различных, но сосуществующих в одном социуме этнических общностей и побуждает обратить внимание на опыт взаимодействия разных групп как в настоящем, так и в прошлом.

Это, в свою очередь, побуждает нас обратиться к примеру средневековой Сицилии. В другой работе мы уже рассматривали проблему исламских заимствований в сицилийской традиционной кухне; они связаны с завоеванием острова в IX в. арабо-берберами и созданием исламского государства — Эмирата Сицилии (Фаис 2018а, 2018б). В настоящей же статье речь пойдет о малоисследованном аспекте сицилийской пищевой традиционности, а именно о еврейском алиментарном пласте в системе питания Сицилии, а также о его роли в процессах межэтнического культурного взаимодействия на острове и в Средиземноморье в целом.

Рассмотрим, что представляет собой кухня Сицилии с историко-антропологической точки зрения. Эта «наименее итальянская» (Donà, Di Franco 2013: 32) из всех итальянских региональных систем питания сформировалась вследствие интенсивных межэтнических контактов на протяжении многих лет, она находилась под влиянием различных культур (финикийской, древнегреческой, римской, византийской, еврейской, арабо-берберской, норманнской, швабской, каталонской, испанской и др.). Тот факт, что многие из них, включая собственно сицилийский культурный субстрат, принадлежали к единой средиземноморской культуре, ускорило процессы алиментарных взаимовлияний, обусловив приближенность локальной традиционной системы питания Сицилии ко многим другим «близкородственным» составляющим средиземноморской алиментарной системы, представляющей собой совокупность кухонь регионов ареала. Этим детерминирован общий для всех них *набор основных продуктов*, включающий оливковое масло и оливки, овощи, в том числе чеснок и лук, сыры, рыбу и морепродукты, зелень, макаронные изделия, хлеб, рис (Montanari 30.08.2015: 41). И хотя по поводу определения доминант

в сицилийской кухне мнения расходятся — одни считают, что преобладают арабские влияния (D'Alba 1980: 8–15), другие указывают на архаичные греческие и арабские (Pomar 1992: 6–8), а третьи на арабские и каталонские влияния (Bresc 2019: 9), — исследователи единодушны в том, что в целом эту кухню отличает крайне разнородный с этнокультурной точки зрения состав компонентов, именно в силу своей гетерогенности усиливающий ее близость с другими средиземноморскими системами питания.

Отметим, что неоднородной предстает и локальная еврейская диаспора — «участник» средневекового межэтнического алиментарного взаимодействия в Сицилии. Так, например, на волне арабо-берберского завоевания в регионе осели выходцы из иудейских общин Магриба, вследствие покорения Османской империей Албании в 1385 г. — албанские евреи, образовавшие общину города Медзоюзо (Ebrei e Sicilia 2002: 203–204), с подчинением Сицилии Каталонии в XIV в. — каталонские сефарды (Scarcella 2015: 21). Таким образом, составляющие сицилийской диаспоры — выходцы из различных регионов Европы и Ближнего Востока, представители сефардских, византийских, балканских, североафриканских анклавов, пусть и обладая общим «знаменателем» — нормами кашрута, — были носителями различных пищевых привычек и традиций: не случайно исследователи подчеркивают несхожесть гастрономических традиций евреев в Италии (Toaff 2002: 135–148; 2011).

Остановимся на том, что представляет собой сицилийская кухня в свете антропологической систематизации питания. Этим вопросам уделялось значительное внимание в науке, в том числе и в отечественной. В числе новаторов в этой области необходимо назвать С. А. Арутюнова, который ввел понятие *локальной системы питания*, то есть характерной для «определенного региона, населенного рядом близких по культуре этносов» и включающей набор основных продуктов, употребляемых в пищу, блюда, типичные дополнительные компоненты, способы готовки, пищевые табу и предпочтения, поведенческие стереотипы, обусловленные пищей (Арутюнов 1981: 3–11); дальнейшая разработка этого понятия была предпринята Арутюновым совместно с М. Мкртумяном (Арутюнов, Мкртумян 1981: 3–15). Исследователи анализировали факторы, влияющие на формирование и характер *локальной системы питания*. В частности, подчеркивалось, что она не представляет собой ни статичную, ни гомогенную категорию, а способна трансформироваться во времени и на видовом уровне в зависимости от «уровня этнокультурной дробности» исследуемого региона (Арутюнов 1981: 6), изменения его этнического состава (появления новых групп населения — носителей «новой» культуры) и их взаимодействия.

Обращаясь к традиционной сицилийской системе питания, мы исследуем одну из ее составляющих — локальную еврейскую кухню. Мы анализируем ее влияние на систему питания региона в целом, а также

рассматриваем ее как звено в цепи сложного алиментарного взаимодействия и как одну из сторон межэтнического и межкультурного диалога и на Сицилии и — шире — в Средиземноморье.

Влияние евреев на кухню Сицилии и их активное участие в пищевых взаимодействиях в регионе обусловлено рядом факторов. Во-первых, длительностью присутствия диаспоры — с I в. н. э. и появления первых евреев-переселенцев и до 1492 г. — момента изгнания вследствие публикации эдикта Фердинанда Арагонского и Изабеллы Кастильской, согласно которому не принимающих крещение евреев изгоняли со всех подчинявшихся королям территорий, включая Сицилию. Во-вторых, численностью: к концу XV в. еврейская диаспора в Сицилии насчитывала 35–50 тыс. человек, что составляло 15–20% населения острова (для сравнения: в Италии общее число евреев, включая сицилийских, не превышало 70 тыс. человек, то есть 8–9% от всей совокупности населения) (Renda 1993: 32–33, 39, 356; Perni 1892: 14; Hamel 2013). В-третьих, достаточно толерантным отношением к евреям со стороны населения и властей региона — более терпимым, чем, например, в странах Центральной и Северной Европы или в Испании в этот же исторический период (Straus 1992: 23; Fonti 1992: 37–43; Lo Jacono 1990: 21, 25–26); тот факт, что «в Сицилии еврейских влияний в локальной алиментарной сфере было значительно больше, чем в Испании», ряд историков выводит из «существования в прошлом <...> особого общественно-политического климата на острове, детерминировавшего толерантность к инородцам» (Donà, Di Franco 2013: 156).

Проблема еврейского влияния на сицилийскую систему питания до сих пор не получала полноценного освещения, что во многом обусловлено историческими обстоятельствами. Действия инквизиции, особенно испанской, и активизация католичества в XIII в. привели фактически к полному уничтожению источниковедческой базы по еврейской повседневности в Сицилии. «Еврейскую тему» в регионе мало сохранила даже устная традиция — «после эдикта [об изгнании евреев. — *Прим. ред.*] католичество так старательно стирало следы присутствия евреев из сознания и исторической памяти сицилийцев, что стерло их почти окончательно» (Billitteri 2003: 147).

Однако нам удалось использовать архивные данные преимущественно из исторических архивов Палермо и Катании (Archivio Storico Comunale di Palermo, Archivio Storico Comunale di Catania). Это нотариально заверенные акты купли-продажи, проливающие свет на характер коммерческой деятельности евреев.

Кроме того, в качестве источников привлекаются полевые материалы (результаты опросов, анкетирований и включенного наблюдения), полученные нами в Сицилии в 2016–2019 гг. в провинциях Трапани, Палермо, Рагуза, Агридженто, Сиракуза, Катания.

Мы опираемся также на уже опубликованные сведения. Так, например, А. Бреск, анализирувавший кухню средневековой Сицилии, затрагивает вопрос о еврейских ее элементах, но говорит о тех сферах пищевого производства, которые были сконцентрированы в руках евреев и которые в сознании сицилийцев и сегодня ассоциируются с ними (Bresc 2019: 34–35, 40–41): сыроварении, производстве вина, масла (Archivio Storico di Catania 1388: 2430; Abulafia 1984: 179), сахара (Palazzolo 2011: 11–13; Trasselli 1953: 376–382; Trasselli 1982; Schlimonson 2011: 371–375).

Сферы пищевого производства, «курировавшиеся» в Сицилии евреями, исследует и Ш. Симонсон (Simonsohn 2011: 362–373, 390–393), анализирующий архивные документы. Более конкретные сведения приводит семитолог-сицилиановед Н. Зельдес (Zeldes 1999: 68–94), но и эти данные скупы и отрывочны.

Значительно более информативны (хотя подчас и здесь лишь скудная информация) работы авторов, описавших отдельные сицилийские города, в которых существовали общины, и конкретные иудейские общины в регионе до 1492 г. (Lo Jacono 1990; Chirco 2019; Modica Scala 1978; Gaudio 1974), а также исследования, посвященные традиционно-сицилийским гастрономическим сюжетам (Coria 2006; Corrente 1976). Особое место занимают исследования по еврейской — преимущественно сефардской — кухне и средиземноморской системе питания (Motis-Dolader 1997: 282–300; Rabbi Sternberg 1996; Gitlitz, Davidson 1999).

Среди прямых «заимствований» из локальной еврейской алиментарной культуры в сицилийскую кухню упомянем в первую очередь продукты сыроделия: не случайно в Сицилии и сегодня, согласно ответам респондентов, эту отрасль производства именуют *cosa judisca*, *еврейское дело* (ПИМА). Речь идет о сырах *Picurinu friscu* (*никурину фриску*), или *Tuma* (*тума*) — популярном в Сицилии продукте из овечьего либо из смеси коровьего и овечьего молока (Origini della produzione 2002: 19; Atlante dei prodotti caseari 2009: 3–4; Donà, Di Franco 2013: 9, 156–159), а также о *Ragusani* (*рагузано*) и *Vastedda palermitana* (*вастедда палермитана*), с XIII в. вошедших в сицилийское традиционное меню (Pomar 2003: 18, 22). Эти сыры, равно как и технологии их производства, специалисты из сицилийского Зоотехнического института с большой долей вероятности считают еврейским «вкладом» в локальную систему питания (Origini della produzione 2002: 20; Atlante dei prodotti caseari 2009: 3–4). Более того, и *càgghiu* (молодой творог) в регионе с XIII в. начинают делать не только *all'antico*, то есть «древним» способом, створаживая молоко животным сычугом (Coria 2006: 454), но и *à judisca*, то есть «по-еврейски», «новым» методом — используя растительные закваски (молочко фигового дерева, сок дикого репейника), согласно правилам кошерного сыроделия (Origini della produzione 2002: 18).

Исследователи предполагают, что такие сицилийские виды хлеба, как *Torcigliato* (*морчильято*) и *treccia/trizza* (*тречча/трицца*) имеют прямое отношение к хале: совпадают их внешний вид, технология приготовления, состав теста, тип обсыпки готового изделия, отсутствует лишь ритуальная привязка к религиозному празднику (Donà, Di Franco 2013: 157; Atlante del pane 2004: 226). Кроме того, еще в 1950-е гг. в Сицилии выпекали и тончайший *'u pani azimu*, *бездрожжевой хлеб* на основе муки и воды, напоминающий мацу. Сегодня его делают лишь как сырье для архаичного блюда *Mitilùgghia* (*митилиггья*): тонкие листы этого теста обжаривают в оливковом масле и, обсушив и посолив, едят теплыми (Coria 2006: 91).

В качестве конкретного заимствования Ло Яконо (Lo Jacono 1990: 110) указывает жаренное на оливковом масле мясо с шалфеем и чесноком, вошедшее в народное сицилийское меню (Correnti 1976: 275–276), другие авторы говорят о ряде мясных блюд (жаренных или тушеных с травами и пряностями, в сладком соусе), восходящих к традиции приготовления *à judisca* (то есть «по-еврейски») (Chirco 2019: 198). Именно «своим» евреям Сицилия обязана внедрением в кулинарную практику оливкового масла при жарке — в регионе вплоть до 1960-х гг. по традиции в этом качестве массово использовался преимущественно свиной лярд, причем как в «бедной», так и в «богатой» кухне (Lo Jacono 1990: 111; Bresc 2019: 41), тогда как оливковое масло применялось лишь для заправки готовых блюд или в качестве их ингредиента.

Еще одним «вкладом» в сицилийскую кухню стал чеснок. Сицилия, апеллировавшая к кулинарному наследию, оставленному древними греками, тяготела к применению лука. Чеснок появился на гребне исламского завоевания, вместе с арабами и евреями Магриба. Кому бы ни принадлежало право интродукции его в локальную систему питания, народная традиция связала чеснок именно с евреями. Возможно, подобное представление о чесноке, умеренно используемом в традиционной кухне в широких слоях населения, было сформировано не без участия церкви и, в частности, инквизиции: введя после принятия эдикта понятие *foetor judaicum* (*еврейская вонь*), основным «компонентом» которой считался запах чеснока, она руководствовалась им для отыскания и выявления «скрытых иудеев» (Lo Jacono 1990: 26; Costanzo, Liberto 2001: 80–81).

Полагаем, что и блюда из баклажанов, занимающие огромное место в сицилийской кухне, были также заимствованы из локального еврейского меню. Согласно официальной версии этот овощ, пришедший из Южной Азии, со Среднего Востока и из Индии, в IX в. арабы «привили» в Магрибе, а около 1380 г. он распространился в Сицилии и Андалузии; к широкому выращиванию Европа перешла лишь в XIX в.: в течение долгого времени христианская кухня отвергала его из-за «ядовитости», что связано с горечью во вкусе. Это его качество отразилось, кстати, в итальянском названии *melanzana*, происходившем одновременно от арабского

al-badingian и латинского *mala insaniae* (зло, вызывающее безумие) или, по другой версии, от раннеитальянского *mela insana* (ядовитое яблоко) (Costanzo, Liberto 2001: 88).

На наш взгляд, хронология интродукции и причины табуации баклажана христианами следующие. На Сицилии баклажан мог появиться много раньше, уже на волне арабской «конкисты», вместе с евреями-переселенцами из Магриба. По крайней мере, сицилийский аббат А. Сенизио в 1360 г. в описании локальной кухни относит его появление на острове именно к IX в. Так что воспринимался баклажан вначале исключительно как *rotum iudaicum* (еврейский овощ) (Marinoni 1955: 262). Это представление у христиан Сицилии подтверждается фактами, приводимыми А. Тоаффом. Во-первых, баклажан занимает большое место в еврейской кухне Средиземноморья (вспомним такие блюда, как жареный с чесноком и розмарином или маринованный в уксусе баклажан) и Балкан (где баклажаны фаршируют мясом и рисом). Во-вторых, баклажан и его «производные» в Италии уже с раннего Средневековья именовались не столько *melanzana*, сколько *еврейской едой* (*mangiare alla giudia*) (Toaff 2011: 16–17). Последнее название блюд из баклажана в сицилийской кухне приводит и аббат Сенизио. Он также осторожно намекает, что подобная «репутация» этих блюд делает их «нежелательными» для христиан (Marinoni 1955: 264), как, впрочем, и других товаров и продуктов, производимых евреями, что неустанно повторяли открывшие «расово-идеологическую войну» против иудеев христианские проповедники уже с конца XIII в. и что подкреплялось церковными штрафами (Archivio Storico di Palermo 1401: doc.3357).

Таким образом, можно предположить, что позднее включение баклажана в меню местных христиан (лишь на рубеже XV–XVI вв. появляется широкий ассортимент блюд из баклажанов), возможно, было связано с представлением об «этноконфессиональной принадлежности» этого овоща. И это — невзирая на присущий жителям Сицилии народный стихийный антиклерикализм (Alvarez Garcia 1997: 9, 12–13; Lo Jacono 1990: 21, 27, 29, 74; Randazzo 1985: 173), позволявший им легко пренебрегать запретами, — стало основным препятствием для освоения данного продукта и блюд из него, так что интродукция его в христианскую кухню, совпавшая с изгнанием евреев, произошла лишь тогда, когда блюда из баклажанов лишились своих изначальных «хозяев».

Мы ограничились лишь отдельными примерами многочисленных прямых алиментарных «вкладов» евреев Сицилии в локальную кухню. Однако закономерно в этой связи задаться вопросом: являются ли «заимствованием» сицилийские блюда, считающиеся таковыми, или речь идет лишь о сходстве, аналогии пищевых явлений? Стоит ли за этим подобием культурное влияние одной общности на другую? Очевидно, да, но при этом подчас трудно указать достоверный источник этого влияния

или подтвердить факт его существования. И если в одних случаях экспорт традиции очевиден, то в других допустимо предположить наличие параллелизма в оформлении одних и тех же блюд у различных народов, проживающих в одном регионе и принадлежащих к близкородственным культурным субстратам.

Обратимся к примерам. Так, например, принадлежащее традиционной сицилийской кухне блюдо *taralli (mapalli)* (Coria 2006: 563), — печенье в виде «браслетов» из проваренного, а потом запеченного теста на основе муки, оливкового масла и сахара — есть полный аналог приуроченных к свадебным торжествам сефардских сладостей *tarales (mapales)* (Motis-Dolader 1997: 285). Сицилийские традиционные печенье *zissarati (дзуккарати)* — небольшие по диаметру тонкие диски из сахарного крутого теста с большим круглым же отверстием в центре, подаваемые молодоженам после свадьбы и имеющие ярко выраженную эротическую коннотацию (Corrente 1976: 531), сходны с такими же по составу, форме и назначению традиционными сдобными печеньями, непременно присутствующими на сефардских свадебных торжествах (Motis-Dolader 1997: 285).

Вышеупомянутое сицилийское блюдо *mitilùgghia (митилиггья)* в провинции Трапани готовят иначе: выпеченный *'u pani azimu*, искрошив, смешивают со взбитым яйцом, корицей, сахаром, а затем формируют из этой смеси «блинчики», которые после обжарки подают с медом (Coria 2006: 91). Такое описание, вплоть до мельчайших подробностей, мы встречаем в своде рецептов сефардской кухни, тайно сохранявшихся в среде *conversos*, но выведенных и зафиксированных инквизицией, которая проявляла к этой категории населения пристальное внимание. Речь идет о блюде под названием *pa alis picat*, распространенном среди евреев Каталонии (Gitlitz, Davidson 1999: 297–298).

Весьма схожи принадлежащие ритуальному сефардскому меню Шавуота и входящие в список традиционных сицилийских сладостей лепешки из теста на основе творога, яиц, сахара, с добавлением ванили, дробленых сухарей и цедры лимона; после обжарки их начиняют творогом и поливают медом: испанские сефарды именуют их *panellas de mele (панейас де мэлэ)* (Rabbi Sternberg 1996: 73–74), их сицилийское название — *panelli ri meli (панелли ри мэли)* (Chirco 2019: 198–199; Costanzo, Liberto 2001: 133).

Ничем не отличаются — ни названием, ни рецептурой — и пирожки, которые называют *уши Аммана*, или *orejas de Hatan*. Сефарды пекут их в Пурим (Rabbi Sternberg 1996: 278–279), это же блюдо известно как *oricchi 'i Ammani* в народной кухне Сицилии (Coria 2006: 565). Наряду с такими печеньями в ряде регионов острова до сих пор делают ньокки треугольной формы, известные под названием *oricchi 'i Judei (уши иудея)* (ПИМА).

Пример с сицилийскими печеньями *mustazzoli* (*мустаццоли*) (Coria 2006: 537–539) и сходными с ними по названию и составу теста *mustachudos* (*мустачудос*), распространенными среди сефардов Родоса (Rabbi Sternberg 1996: 267), служит иллюстрацией «экспорта» пищевой традиции и пути ее дальнейшего распространения на новой почве. В этом случае, возможно, традиция была «экспортирована» за пределы Сицилии после отъезда ее носителей в 1492г.

Примером «параллелизма» на Сицилии и вообще в Средиземноморье, связанным также с миграционным фактором и возможностями «импорта» и «экспорта» пищевых традиций, может служить *blanc-manger* (*бланманже*, или *белая еда*) — широко распространенная в европейском ареале средневековая сладость. Блюдо, арабское происхождение которого бесспорно практически для всех исследователей (D’Alba 1976: 22; Weiss Adamson 1995: 25–43), представляет скорее не прямое «заимствование», а вариацию на арабскую тему, созданную руками арабских поваров на европейских кухнях, использовавших родную рецептуру, адаптированную к европейским вкусам (Weiss Adamson 1995: 71). Изначально оно появилось на свет исключительно как элитарное кушанье и оставалось символом роскоши, доступным лишь для представителей высших сословий, вплоть до XIII–XIV вв. (Marinoni 1955: 149), после чего, с изменением алиментарной моды на рубеже XIV–XV вв., в Южной Европе стало превращаться в элемент народной системы питания (Redon, Sabban, Serventi 2001: 254–255).

В традиционных кухнях Сардинии и Сицилии — двух областях Италии, бывших под властью Испании, — *бланманже* фигурирует соответственно как *menjar blanc* и *biancumançiarì*. Этот «скромный» и «бедный» десерт (Correnti 1978: 368) на основе дробленого миндаля, молока, крахмала, сахара и вареного риса, начиная с XV в. производили и продавали не только монастыри, но и евреи, о чем вскользь упоминает Трасселли (Trasselli 1954: 377). *Бланманже* считается блюдом «народным» в этот период и в Испании, здесь оно известно под тремя названиями: *manjar blanco*, *tafaya blanca* или *faludaya blanca* (Nadeau 2016: 238). Последнее из них явно восходит к названию иранского древнего сладкого напитка (*falooda*, или *faloodeh*) из смеси молока, розового сиропа, «вермишели» из крахмала, кусочков желе и семян базилика, что косвенно подтверждает восточные корни *бланманже*. И именно *tafaya blanca* и *faludaya blanca* как синонимы *бланманже* встречаются в рецептах испанских *conversos* (Gitlitz, Davidson 1999: 197–198).

Закономерен в этой связи вопрос: откуда взялось *бланманже* в традиционной кухне Сицилии? Появилось ли оно в народном меню исключительно вследствие изменения социально обусловленной алиментарной традиции или же мы имеем дело с привнесенным из Испании культурным

заимствованием, в распространении которого на местной почве определенную роль сыграли евреи?

На наш взгляд, пример *бланманже* убедительно показывает, что появление нового блюда в традиционной локальной системе питания может быть результатом одновременно диффузии инновации вследствие изменения ее социального статуса (что обнаруживает еще один канал продвижения и интродукции пищевых новшеств в отдельно взятых регионах) и «экспорта» традиции, связанного с миграциями населения.

Еще более очевидным примером влияний и взаимовлияний в рамках такого кросс-культурного пространства, как Сицилия в Средние века, могут служить «опосредованные заимствования», которые традиционная кухня региона получила из локальной еврейской алиментарной сферы, в свою очередь впитавшей их из другого источника. В частности, сицилийские евреи нередко выступали как проводники и популяризаторы в христианской среде арабской алиментарной традиции, часто ими разделяемой.

Так, например, берберский по своим корням кускус, оставшийся ключевым блюдом в странах Магриба (Алжире, Тунисе, Ливии, Марокко) и Ближнего Востока и сегодня входящий в состав традиционной сицилийской кухни, появился в островной системе питания, очевидно, через посредство как арабского, так и еврейского населения острова (в последнем случае речь идет о евреях — выходцах из Магриба, попавших в Сицилию в IX в. вместе с исламскими завоевателями). После 1492 г. уехавшие сицилийские евреи перенесли кускус в Ливорно, где его стали употреблять в пищу и в местных общинах (Тоaff 2002: 141–142), и где у окружающего христианского населения он стал именоваться *mangiare alla giudea* (*еврейская пицца*). Правда, это название использовалось наряду с наименованием *mangiare alla moresca* (*пицца мавров*), как кускус называет знаменитый повар эпохи Возрождения Бартоломео Скаппи (Scully 2011: 44).

Исключение составляет только сладкий кускус, или *masfouf*, именуемый в Сицилии *cuscusu duci* (*кускусу дучи*), а в Трапани и Палермо еще и *cuscusu judiu* (*еврейский кускус*) (ПМА2). Он, очевидно, был «напрямую» передан в сицилийскую кухню (Corgia 2006: 521) магрибскими евреями (Rabbi Sternberg 1996: 255), мигрировавшими в Сицилию.

Многочисленные сласти арабского происхождения, которые Сицилия считает «своими» — марципан, *cubaitta* (*кубаитта*), уже упомянутые выше *панелли ри меле*, — в XIV–XV вв. производили не арабы, изгнанные к этому моменту с острова, а евреи, которые также и торговали этими десертами (Simonsohn 2011: 391). Еще интереснее пример сицилийской *cubaitta*, она же *giuggiulena* и *turruni*, — нуги, арабское происхождение которой не вызывает сомнений у специалистов по истории питания (D’Alba 1976: 113). Под именем *turron* (*туррон*) и с той же рецептурой мы

встречаем ее в праздничном меню сефардов-*conversos* Теруэля (Арагон) с уточнением, что она относится к числу «традиционно еврейских» (Gitlitz, Davidson 1999: 261).

Результатом такой же передачи традиции являются блюда из тыквы, в частности *cuscuzata*, или *тыквенный мармелад*, который в ряде мест Сицилии и сегодня именуется *cosa duci judia* (еврейская сладость) (ПМА), притом что этот десерт в сицилийской кухне представляет собой однозначный пищевой рождественский «коннотационный знак», если использовать терминологию Р. Барта. Устная традиция в Сицилии (ПМА), а также Дж. Кория подчеркивают, что апеллатив *judia* применительно к блюду, арабскому по происхождению, связан не с его корнями, но «с теми, кто его продавал» (Coria 2006: 588). Это мнение разделяют и британские исследователи, изучавшие распространение арабской пищевой традиции в средневековой Европе (Rodinson, Arberry, Perry 2001: 69). Неопровержимые доказательства арабских корней этого десерта приводит Д'Альба (D'Alba 1976: 46), исламовед Л. Зауали подтверждает его принадлежность к древней гастрономической традиции стран Магриба и в целом Ближнего Востока (Zaouali 2004: 170), эксперт по кухне Испании А. Муро относит мармелад к числу «родных» каталанских и андалусийских блюд (Muro 2014: 427), и наконец, под названием *rodanchas* (*роданчас*) мы встречаем его в меню испанских сефардов в перечне сладостей, «приуроченных» к Суккоту (Rabbi Sternberg 1996: 74–75).

Подобное разнообразие мнений по поводу «корней» блюда красноречиво свидетельствует о том, насколько непросто определить характер путей распространения той или иной пищевой традиции и истоки того или иного культурно-гастрономического явления в столь сложных, с точки зрения культуры и этнического состава, регионах, как Сицилия и — тем более — Средиземноморье. Например, в данном случае можно предположить, что речь идет об арабо-берберской сладости, возможно, популярной и среди евреев Магриба, на гребне исламизации Сицилии и испанских земель попавшей в Европу, где при посредстве «пришлых» — арабов и/или евреев либо вначале арабов, а уже позже и евреев — она была интродуцирована в местную кухню, в том числе и при медиации локальной диаспоры, «воссоздававшей» мармелад даже после изгнания арабов и распространявшей его среди христиан.

Даже эти немногочисленные примеры межэтнического взаимодействия в контексте сицилийской и — шире — средиземноморской системы питания подтверждают «разнородность» системы питания как антропологической категории, ее «мобильность» во времени и изменимость (Арутюнов 1981: 8) под влиянием новых веяний и новых «носителей инокультурной алиментарной этнической информации» (Cusumano 2012: 124). Они убедительно доказывают сложность, а подчас и полную невозможность выявления и определения «в чистом виде» истинных корней

и «первоисточника» культурного феномена, особенно в столь насыщенных с этнокультурной точки зрения регионах, как Средиземноморье.

Обращение к теме еврейского пищевого вклада в сицилийскую кухню позволило нам прийти к ряду выводов. Во-первых, на конкретном примере было наглядно продемонстрировано, что собой представляет локальная система питания в рамках одного региона (Сицилии), населенного различными этносами, «вписанного» в контекст средиземноморского макрорегиона, являющегося единым культурным ареалом. Были выявлены такие черты этой системы питания, как гетерогенность, изменяемость, «растянутость во времени» и динамичность, вытекающие из этнокультурной и исторической специфики региона, состава населения, взаимодействия различных общностей населения и особенностей межэтнических взаимоотношений этих его «составляющих», миграционных процессов, социальной, конфессиональной, этнической принадлежности населения и многих других факторов.

Во-вторых, на примере пищевых контактов, заимствований и влияний в рамках Сицилии и Средиземноморья в целом был рассмотрен механизм аккультурации и других процессов межэтнического взаимодействия и очерчен хронологический и географический диапазон пищевых межэтнических и межкультурных взаимовлияний.

В-третьих, анализ фактического материала показал, что, хотя изначально исследование было сосредоточено на одном, а именно еврейском, вкладе в плавильный тигель локальной системы питания, кухня Сицилии «прочитывается» только при учете взаимодействия различных этносов и культурных общностей.

Наконец, исследование позволило дополнить пищевую картину Сицилии и Средиземноморья малоизвестным материалом, выявить внутренние пищевые связи, пронизывающие эти регионы, направления «путешествий еды», разнородность элементов, составляющих кухню Сицилии и средиземноморского региона, представляющих, в свою очередь, два различных таксономических уровня одной культуры.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

ПМА — Полевые материалы автора. Сицилия (провинции Трапани, Палермо, Рагуза, Агридженто, Сиракуза, Катания). 2016–2019 гг. Опросная группа — 64 человека.

Archivio Storico del Comune di Catania: 12//Bb: 114: 1388: doc.2430.

Archivio Storico del Comune di Palermo: 23//B:12:1401: doc.3357.

Арутюнов С. А. Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М.: Наука, 1981. С. 3–11.

Арутюнов С., Мкртумян Ю. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15.

Барт Р. Система моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Академический проект, 2018.

Фаус О. Плавильный тигель сицилийской гастрономии: восточный компонент // Вестник антропологии. 2018. № 2. С. 138–154.

Фаус О. Арабское наследие в традиционной кухне Сицилии // Вкус Востока. Гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки. М.: Изд-во «МГИМО-Университет», 2018. С. 259–286.

Abulafia D. Una Comunità ebraica della Sicilia Occidentale: Erice // Archivio Storica per la Sicilia Orientale. Anno LXXX. 1984.

Alvarez Garcia G. Sicilia, Spagna. Palermo: Nuova Ipsa, 1997.

Atlante dei prodotti caseari siciliani. Palermo: Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, 2009.

Atlante del pane di Sicilia. Agrigento: Consorzio «G. P. Ballatore», 2004.

Billitteri D. Femina Panormitana, ovvero l'arte del matrimonio occulto. Palermo: Sigma, 2003.

Bonanzinga S., Giallombardo F. Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.

Bresc H. Il cibo nella Sicilia medievale. Palermo: University Press, 2019.

Chirco A. Antiche strade e piazze di Palermo. Palermo: Flaccovio, 2019.

Coria G. Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana. Catania: Cavallotto, 2006.

Correnti P. Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia. Milano: Mursia, 1976.

Costanzo E., Liberto M. I prodotti dell'Isola del Sole. Alcamo (Tp): Regione Siciliana, Assessorato dell'Agricoltura e Foreste, 2001.

Cusumano A. Culture alimentari e immigrazione in Sicilia. La piazza universale è a Ballarò // Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio / a cura di S. Mannia. Palermo: Fondazione I. Buttitta, 2012. P. 121–142.

D'Alba T. Dolci di Sicilia. Palermo: Musuraca, 1976.

D'Alba T. La cucina siciliana di derivazione araba. Palermo: Vittorietti, 1980.

Donà M.G., Di Franco C. Viaggi attraverso i sapori del quotidiano. Palermo: Qanat, 2013.

Ebrei e Sicilia (a cura di N. Bucaria, M. Luzzati, A. Tarantino). Palermo: Flaccovio, 2002.

Fonti per la storia dell'espulsione degli ebrei dalla Sicilia. Palermo: Archivio di Stato di Palermo, 1992.

Hamel P. Gli ebrei in Sicilia. URL: <https://www.rosalio.it/2013/08/19/gli-ebrei-in-sicilia/> (дата обращения: 14.12.2019).

Gaudio M. La comunità ebraica di Catania nei secoli XIV e XV. Catania: Giannotta, 1974.

Giltz D. M., Davidson L. K. A Drizzle of Honey. N. Y.: St. Martin's Griffin, 1999.

Lo Jacono T. Judaica Salem. Palermo: Sellerio, 1990.

Marinoni A. (a cura di). Dal «Declarus» di A.Senisio ai vocaboli siciliani. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 1955.

Modica Scala G. Le comunità ebraiche nella Contea di Modica. Modica, 1978.

Montanari M. Mare nostrum di tutti i cibi: la mescolanza qui è storia // La Repubblica. 30.08.2015. URL: <https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2015/08/30/mare-nostro-di-tutti-i-cibi-la-mescolanza-qui-e-storia40.html/> (дата обращения: 14.12.2019).

Motis-Dolader M. A. L'alimentazione degli ebrei nel Medioevo // Storia dell'alimentazione / a cura di J.-L. Flandrin, M. Montanari. Roma; Bari: Laterza, 1997. P. 282–300.

Muro A. El Practicòn. Madrid: El Malvar, 2014.

Nadeau C. A. Food Matters, Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain. Toronto; Buffalo; London: Toronto University Press, 2016.

Origini della produzione casearia in Sicilia. Palermo: Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, 2002.

Palazzolo A. Malvicino. Capo d'Orlando: Archeoclub Italia, 2011.

Perni M. La popolazione di Sicilia e di Palermo dal X al XVIII secolo. Palermo: Virzi, 1892.

Pomar A. L'Isola dei sapori. Palermo: GOOD, 1992.

Pomar A. Le vie del Formaggio in Sicilia. Palermo: Priulla, 2003.

Rabbi Sternberg R. The Sephardic Kitchen. N. Y.: Harper Collins, 1996.

Randazzo S. B. Sicilianità. Palermo: EDI OFTES, 1985.

Redon O., Sabban Fr., Serventi S. A tavola nel Medioevo. Roma; Bari: Laterza, 2001.

Renda F. La fine del giudaismo siciliano. Palermo: Sellerio, 1993.

Rodinson M., Arberry A. J., Perry Ch. Medieval Arab Cookery: essays and translations. Totnes: Prospect Books. 2001.

Scarcella G. Gli ebrei in Sicilia. Palermo: Antares, 2015.

Scully T. The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro cuoco. Toronto: University of Toronto Press, 2011.

Simonsohn S. Tra Scilla e Cariddi. Storia degli Ebrei in Sicilia. Roma: Viella, 2011.

Straus R. Gli ebrei di Sicilia dai Normanni a Federico II. Palermo: Flaccovio. 1992.

Toaff A. Cucina ebraica, cucine ebraiche // Il Mondo in Cucina. Storia, identità, scambi. Roma; Bari: Laterza, 2002. P. 135–148.

Toaff A. Mangiare alla giudia. Cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna. Bologna: Il Mulino, 2011.

Trasselli C. La canna da zucchero nell'agro palermitano nel secolo XV // Annali della Facoltà di economia e commercio Università di Palermo. 1953, №7. P. 376–382.

Trasselli C. Sulla diffusione degli ebrei e sulla importanza della cultura e della lingua ebraica in Sicilia... // Bollettino del Centro di studi filologici e linguistici siciliani. Palermo. 1954. № 2. P. 376–382.

Trasselli C. Storia dello zucchero siciliano. Caltanissetta; Roma. 1982.

Weiss Adamson M. Food in the Middle Ages: A Book of Essays. Didcot: Taylor & Francis, 1995.

Zaouali L. L'Islam a tavola. Roma; Bari: Laterza, 2004.

Zeldes N. The Account books of the Spanish Inquisition in Sicily as a source for the Study of Material Culture in a Mediterranean Country // Mediterranean Historical Review. 11999. Vol. 14. P. 68–94.

REFERENCES

Abulafia D. Una Comunità ebraica della Sicilia Occidentale: Erice. *Archivio Storica per la Sicilia Orientale*, 1984, Anno 80. (In Italian).

Alvarez Garcia G. *Sicilia, Spagna*. Palermo: Nuova Ipsa, 1997. (In Italian).

Arutyunov S. A. [Introduction]. *Etnografiya pitaniya narodov stran zarubezhnoj Azii* [Ethnography of nutrition of peoples of foreign countries of Asia]. Moscow: Nauka Publ., 1981, pp. 3–11. (In Russian).

Arutyunov S., Mkrtumyan Yu. [The problem of the classification of cultural elements (on the example of the Armenian nutrition system)]. *Sovetskaya etnografiya* [Soviet ethnography], 1981, no. 4, pp. 3–15. (In Russian).

Atlante dei prodotti caseari siciliani. Palermo: Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, 2009. (In Italian).

Atlante del pane di Sicilia. Agrigento: Consorzio «G. P. Ballatore», 2004. (In Italian).

Bart R. *Sistema mody. Stat'i po semiotike kul'tury* [Fashion system. Articles on the semiotics of culture]. Moscow: Akademicheskij proekt Publ., 2018. 430 p. (In Russian).

Billitteri D. *Femina Panormitana, ovvero l'arte del matrimonio occulto*. Palermo: Sigma, 2003. (In Italian).

Bonanzinga S., Giallombardo F. *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia*. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011. (In Italian).

Bresc H. *Il cibo nella Sicilia medievale*. Palermo: University Press, 2019. (In Italian).

Chirco A. *Antiche strade e piazze di Palermo*. Palermo: Flaccovio, 2019. (In Italian).

Coria G. *Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana*. Catania: Cavallotto, 2006. (In Italian).

Correnti P. *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia*. Milano: Mursia, 1976. (In Italian).

Costanzo E., Liberto M. *I prodotti dell'Isola del Sole*. Alcamo (Tp): Regione Siciliana, Assessorato dell'Agricoltura e Foreste, 2001. (In Italian).

Cusumano A. Culture alimentari e immigrazione in Sicilia. La piazza universale è a Ballarò. *Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio (a cura di S. Mannia)*. Palermo: Fondazione I. Buttitta, 2012, pp. 121–142. (In Italian).

D'Alba T. *Dolci di Sicilia*. Palermo: Musuraca, 1976. (In Italian).

D'Alba T. *La cucina siciliana di derivazione araba*. Palermo: Vittorietti, 1980. (In Italian).

Donà M.G., Di Franco C. *Viaggi attraverso i sapori del quotidiano*. Palermo: Qanat, 2013. (In Italian).

Ebrei e Sicilia (a cura di N. Bucaria, M. Luzzati, A. Tarantino). Palermo: Flaccovio, 2002. (In Italian).

Fais O. [Arabian heritage in traditional Sicilian cuisines]. *Vkus Vostoka. Gastronomicheskie tradicii v istorii, kul'ture i religiyah narodov Azii i Afriki* [Taste of the East. Gastronomic traditions in the history, culture and religions of the peoples of Asia and Africa]. Moscow: MGIMO-Univ., Publ., 2018, pp. 259–286. (In Russian).

Fais O. [Sicilian gastronomy smelter: eastern component]. *Vestnik antropologii* [Herald of Anthropology], 2018, no. 2, pp. 138–154. (In Russian).

Fonti per la storia dell'espulsione degli ebrei dalla Sicilia. Palermo: Archivio di Stato di Palermo, 1992. (In Italian).

Gaudioso M. *La comunità ebraica di Catania nei secoli 14 e 15*. Catania: Giannotta, 1974. (In Italian).

Gitlitz D. M. *Davidson L. K. A Drizzle of Honey*. New York: St. Martin's Griffin, 1999. (In Italian).

Hamel P. *Gli ebrei in Sicilia*. Available at: <https://www.rosalio.it/2013/08/19/gli-ebrei-in-sicilia/> (accessed 14.12.2019). (In Italian).

Lo Jacono T. *Judaica Salem*. Palermo: Sellerio, 1990. (In Italian).

Marinoni A. (a cura di). *Dal «Declarus» di A.Senisio ai vocaboli siciliani*. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 1955. (In Italian).

Modica Scala G. *Le comunità ebraiche nella Contea di Modica*. Modica, 1978. (In Italian).

Montanari M. Mare nostrum di tutti i cibi: la mescolanza qui è storia. *La Repubblica*. 30.08.2015. Available at: <https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2015/08/30/mare-nostro-di-tutti-i-cibi-la-mescolanza-qui-e-storia40.html/> (accessed: 14.12.2019). (In Italian).

Motis-Dolader M. A. L'alimentazione degli ebrei nel Medioevo. *Storia dell'alimentazione* (a cura di J.-L. Flandrin, M. Montanari). Roma; Bari: Laterza, 1997, pp. 282–300. (In Italian).

Muro A. *El Practicòn*. Madrid: El Malvar, 2014. (In Italian).

Nadeau C. A. *Food Matters, Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*. Toronto; Buffalo; London: Toronto University Press, 2016. (In Italian).

Origini della produzione casearia in Sicilia. Palermo: Istituto Sperimentale Zootecnico per la Sicilia, 2002. (In Italian).

Palazzolo A. *Malvicino*. Capo d'Orlando: Archeoclub Italia, 2011. (In Italian).

Pomar A. *L'Isola dei sapori*. Palermo: GOOD, 1992. (In Italian).

Pomar A. *Le vie del Formaggio in Sicilia*. Palermo: Priulla, 2003. (In Italian).

Rabbi Sternberg R. *The Sephardic Kitchen*. New York: Harper Collins, 1996. (In Italian).

Randazzo S. B. *Sicilianità*. Palermo: EDI OFTES, 1985. (In Italian).

Redon O., Sabban Fr., Serventi S. *A tavola nel Medioevo*. Roma; Bari: Laterza, 2001. (In Italian).

Renda F. *La fine del giudaismo siciliano*. Palermo: Sellerio, 1993. (In Italian).

Rodinson M., Arberry A. J., Perry Ch. *Medieval Arab Cookery: essays and translations*. Totnes: Prospect Books, 2001. (In Italian).

Scarcella G. *Gli ebrei in Sicilia*. Palermo: Antares, 2015. (In Italian).

Scully T. *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro cuoco*. Toronto: University of Toronto Press, 2011. (In Italian).

Simonsohn S. *Tra Scilla e Cariddi. Storia degli Ebrei in Sicilia*. Roma: Viella, 2011. (In Italian).

Straus R. *Gli ebrei di Sicilia dai Normanni a Federico 2*. Palermo: Flaccovio. 1992. (In Italian).

Toaff A. *Cucina ebraica, cucine ebraiche. Il Mondo in Cucina. Storia, identità, scambi*. Roma; Bari: Laterza, 2002, pp. 135–148. (In Italian).

Toaff A. *Mangiare alla giudia. Cucine ebraiche dal Rinascimento all'età moderna*. Bologna: Il Mulino. 2011. (In Italian).

Trasselli C. La canna da zucchero nell'agro palermitano nel secolo XV. *Annali della Facoltà di economia e commercio Università di Palermo*, 1953, no. 7, pp. 376–382. (In Italian).

Trasselli C. *Storia dello zucchero siciliano*. Caltanissetta Roma, 1982. (In Italian).

Trasselli C. Sulla diffusione degli ebrei e sulla importanza della cultura e della lingua ebraica in Sicilia... *Bollettino del Centro di studi filologici e linguistici siciliani*. Palermo, 1954, no. 2, pp. 376–382. (In Italian).

Weiss Adamson M. *Food in the Middle Ages: A Book of Essays*. Didcot: Taylor & Francis, 1995. (In Italian).

Zaouali L. *L'Islam a tavola*. Roma; Bari: Laterza, 2004. (In Italian).

Zeldes N. The Account books of the Spanish Inquisition in Sicily as a source for the Study of Material Culture in a Mediterranean Country. *Mediterranean Historical Review*, 1999, no. 14 (99), pp. 68–94. (In Italian).

Submitted: 15.02.2020

Accepted: 11.04.2020

Article is published: 01.07.2020