

О. Д. Фаис-Леутская

Институт этнологии и антропологии
им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН
Российской академии наук,
Москва, Российская Федерация
ORCID: 0000-0002-2757-2434
E-mail: oxana-fais@yandex.ru

Кухня Сицилии: новые лики традиции*

АННОТАЦИЯ. В настоящей статье на примере Сицилии автор исследует социоалиментарные явления, присущие многим регионам современной Европы и мира. В частности, обращение к пищевому наследию в регионе, отличающемся ригидностью, жесткой пищевой консервативностью и алиментарным патриотизмом, позволяет подвергнуть анализу судьбу архаичной локальной традиционной кухни, практически не изменявшейся во времени, по-прежнему господствующей в домашней сфере и занимающей достаточно прочные позиции в сфере общественного питания, но в последние годы получившей в ресторанной сфере новые импульсы развития в русле «реинтерпретации» традиции. Подчеркнутое внимание уделяется предпосылкам рождения этого вектора развития — социально-экономическим, культурным и психологическим изменениям социума, но главное — охватившим его националистическим процессам. В частности, автор проверяет и подтверждает, в том числе со ссылкой на полевой материал, гипотезу, согласно которой выработка новых алиментарных направлений в Сицилии детерминируется не только и не столько коммерческими интересами, сколько социальными изменениями и националистическими настроениями в социуме. В статье анализируется специфика стратегий рестораторов, которые, ориентируясь на традиционные предпочтения населения, руководствуясь конструируемой и поддерживаемой на всех уровнях локального социума коллективной концепцией аутентичности и отвергая общемировые тренды в ресторанном деле, в своем экспериментировании фактически остаются в русле локальных традиций.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

гастрономическое наследие, традиционная кухня, Сицилия, национализм, ресторанный бизнес, избранные стратегии, инновации в русле традиции

ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:

Фаис-Леутская О. Д. Кухня Сицилии: новые лики традиции. *Этнография*. 2022. 1 (15): 56–78. doi 10.31250/2618-8600-2022-1(15)-56-78

* Публикация подготовлена в рамках плана научно-исследовательской работы О. Д. Фаис-Леутской в Институте этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН.

O. Fais-Leutskaja

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

■ Sicilian Cuisine: New Faces of Tradition

ABSTRACT. In this article, using the example of Sicily, the author explores the socio-alimentary phenomena from many regions of modern Europe. An appeal to the food heritage in the region characterized by rigid food conservatism, and alimentary patriotism allows the author to analyze the fate of archaic local traditional cuisine, practically unchanged in time, that still dominates the domestic sphere and occupies a fairly strong position in the field of public catering. However, in recent years this tradition received new impulses of development in the restaurant sector in line with the “reinterpretation” of tradition. Special attention is paid to the prerequisites for the birth of this vector of development — socio-economic, cultural and psychological changes within society, but most importantly — the nationalist processes that have engulfed it. The author verifies and confirms with reference to field material that the development of new dietary directions in Sicily is determined not so much by commercial interests as by social changes and nationalist sentiments in the society. Additionally, the paper examines specific strategies of restaurateurs, who, focusing on the traditional preferences of the population, guided by the collective concept of authenticity constructed and maintained at all levels of local society, and rejecting global trends in the restaurant business, remain in line with local traditions.

KEY WORDS: gastronomic heritage, traditional cuisine, Sicily, nationalism, restaurant business, selected strategies, innovations within the tradition

FOR CITATION: Fais-Leutskaja O. Sicilian Cuisine: New Faces of Tradition. *Etnografia*. 2022. 1 (15): 56–78. (In Russ.). doi 10.31250/2618-8600-2022-1(15)-56-78

Исследования пищи и алиментарная антропология входят сегодня в число наиболее приоритетных направлений научного поиска. Это обусловлено тем, что пища, как доказывает эксперт в алиментарных штудиях К. Кэнихан, давно перестала быть просто «набором продуктов» и явлением «только материальной культуры»: она расширила свои границы до поистине «универсального феномена» (Counihan, van Esterik 1997: 6). Пища представляется «мощным семиотическим устройством» (Appadurai 1981: 494), позволяющим обрести ключ к пониманию и дешифровке многих нематериальных граней бытия общества, включая и протекающие в нем социальные процессы (Barthes 1967: 310). Особое внимание исследователей привлекает и традиционная пищевая культура, которая все чаще фигурирует как средство выражения самосознания населения и даже как знак и индикатор коллективных националистических настроений (Giannitrapani, Pusa 2020: 19)¹. Перефразируя слова социолингвиста Дж. Фишмана, согласно которым родной язык для одних общностей является главным признаком их этнокультурной «самости», а для других служит только маргинальным и необязательным ее выражением (Fishman 1991: 330), итальянский антрополог М. В. Калви утверждает, что точно так же и родная система питания для одних сообществ служит главным обоснованием своей самобытности и идентичности, а для других видится всего лишь одной из многих составляющих «своей» культуры (Calvi 2017: 216). Но даже для последних пищевое наследие сегодня, на фоне кризиса универсалистских и глобализационных перспектив, в контексте актуализации понятия «идентичность» и обращения к корням все чаще становится средством доказательства собственной «самости» (Calvi 2017: 216); при этом оно может домысливаться, достраиваться, субъективизироваться, идеологизироваться и политизироваться (Montanari 2021) (не нужно далеко ходить за примерами — достаточно вспомнить яростные споры по поводу национальной принадлежности борща, долмы, лаваша и т. д.).

В рамках настоящей работы мы рассматриваем тему современной эволюции алиментарного наследия Сицилии — автономной области Италии, в эмическом видении населения которой пища исторически обладает повышенной разноплановой значимостью (La dimensione 2009: 12–13). В частности, наше внимание сфокусировано на процессе и результатах формирования новых векторов развития ресторанной кухни на базе этого наследия. Тем самым мы хотим проверить нашу гипотезу, согласно которой выработка новых алиментарных направлений в Сицилии детерминруется не столько чисто меркантильными интересами и «инвестициями

¹ Проблема взаимосвязи алиментарного наследия и идентичности относится к числу актуальных в современном научном дискурсе, в том числе и отечественном; в контексте последнего уместно вспомнить такие коллективные труды, как, например, «Вкус Востока» (2018) и «Вкус Европы» (2020), а также многочисленные статьи (напр., Новик 2013: 128–134; Мартынова 2020: 42–56), в которых эта тема разносторонне рассматривалась.

прошлого в новые коммерческие стратегии» (Cappati, Montanari 2000: 10), связанными, например, с развитием туризма, как во многих регионах Европы и мира, сколько комплексом факторов, среди которых идеологические (в частности, усиление локальной идентичности населения) играют особую роль. В свете этой гипотезы сами ресторанные инновации рассматриваются нами в том числе как порождение и отражение охвативших социум националистических и социокультурных процессов, а также как ответ на усиливающиеся антиитальянские запросы и настроения.

В процессе исследования мы рассматриваем «бытие» ряда алиментарных артефактов, продуктов и блюд, своего рода пищевых символов Сицилии, во всем богатстве их многоликости: продолжая оставаться архаичными и традиционными в домашней и ресторанной сферах, они с недавних пор начали параллельно существовать в русле инноваций² и осторожной экспериментальной интерпретации традиций исключительно в общественном (ресторанном) питании.

Сделаем одну оговорку. На первый взгляд тема выглядит достаточно узкой, «этнографической», однако ценность эмпирики, ее дефицит и востребованность в антропологии — даже в контексте, казалось бы, изученной Европы, где, однако, не все поле культурных реалий освоено наукой (Duranti 2018: 22), — отмечаются многими исследователями (так, например, антрополог С. Кан полагает, что «именно этнографическая конкретика позволяет в каждом отдельном случае улавливать и выявлять какие-то новые нюансы масштабного раскрытия темы»; см.: Кан 2015: 13).

В пользу выбора Сицилии и ее алиментарных реалий как предмета анализа можно привести много доводов. Во-первых, вспомним, что исследователи, акцентируя теснейшую связь пищевой сферы с культурой той или иной общности в целом (напр., Anderson 2005), отмечают, что очень тесной эта связь является именно в Южной Европе (Counihan, Van Esterik 1997; Montanari 2006) и особенно в Сицилии. Здесь, «как нигде в Средиземноморье», подчеркивает антрополог А. Гуигони, пища исторически значима: «...покидая алиментарные, нутритивные границы, она пронизывает все сферы жизни сообщества, активно задает тон в области как материального, так и духовного, “вторгается” в сферы ментальности, эмоций, психологии, поведения и подчас доминирует в них» (Guigoni 2009: 12). Это отмечают и другие исследователи алиментарной тематики (La dimensione 2009: 12–13; Giannitrapani, Puca 2020: 7).

Во-вторых, современная Сицилия с точки зрения развития националистических настроений представляет собой особый регион на карте Италии и даже Европы, своего рода очаг «латентного, но упорно развивающегося сепаратизма» (Di Paola 2019), опирающегося на «стихийный, не

² Парадоксальным образом при глубокой изученности сицилийской кухни в целом интересующие нас гастрономические «фавориты» и отмеченные в работе процессы в социоалиментарной сфере не были еще объектом специального анализа.

инспирируемый “верхами”, зревший веками народный массовый национализм населения» (Cusumano 2020: 9–10). Не вдаваясь в причины его развития, отметим, что его отличают давние и глубокие традиции и охватывает он практически все слои населения (Battaglia 2015: 7).

В-третьих, интересующий нас в контексте анализа сицилийской кухни «градус традиционности» в такой консервативной с алиментарной точки зрения стране, как Италия, нарастая при продвижении с севера на юг (Pensovecchio 2017: 7), достигает своего апогея как раз в Сицилии, система питания которой относится к числу наиболее интровертных и архаичных в Европе (Giallombardo 2003: 135). Такая консервативность, итог «замедленного хода времени на острове», задающего тон укладу, ментальности, поведению населения (Coria 2006: 11), продиктована инсулярностью, историческими событиями, преобладанием «консервирующей» народной среды, а также ригидностью населения, его тягой к отторжению инноваций и сознательному поддержанию древних канонов, особенно в пищевой сфере (Coria 2006: 11).

Тема исследования требует хотя бы кратко охарактеризовать кухню Сицилии. Едва ли не самая разнообразная и богатая в Италии (Dickie 2007: 17), и как *модель питания*, и как *система питания* (обратимся к терминам и понятиям, разработанным С. А. Арутюновым, см.: Арутюнов 1981: 4) она существенно отличается от региональных кухонь материковой Италии, «повернута к континенту спиной», принадлежит иному таксону — кухням Средиземноморья и стоит в одном ряду с алиментарными системами южной Испании, Мальты, Магриба (Blanco 2016: 7).

Культура Сицилии, «житницы Средиземноморья» и родины пасты (традицию изготовления *tria*, то есть макарон, принесли арабы), впитала элементы культур всех народов, населявших остров на протяжении его истории. Кухня региона сформировалась под влиянием греческих, арабо-берберских (магрибских), испанских традиций; важную роль сыграли и заимствования из еврейской и североевропейской (норманны, швабы) систем питания. Ее основа — овощи, фрукты, травы, растительные жиры; важную роль играют сыры, разнообразные хлеба и сладости; мясо и рыба занимают достаточно скромное место в рационе. Превалирование растительной пищи обусловлено природой и географией: на юге Италии — «квинтэссенция биоразнообразия» европейского масштаба (Accogli, Medagli 2018: 9) — именно Сицилия обладает наибольшим разнообразием растений — как местных видов, так и привнесенных на волнах завоеваний и миграций (Guarnera 2009: 47). Так, захватившие область в IX в. арабы интродуцировали цитрусовые, абрикосы, персики, мушмулу, рис, аравийский жасмин, шпинат, банан, дыню, арбуз, тыкву, фисташки, шафран, кунжут, изюм, кофе, мускатный орех, корицу, гвоздику (Riera-Melis 2006: 6–14); испанцы в XIV в. — «экзотику» Нового Света: сладкий и стручковый перец, какао, маис, опунцию, агаву, картофель, томаты, ананас, табак (Canu 2011).

Растительный профиль сицилийской пищевой традиции предопределен и социальными факторами. Дело в том, что до наших дней дошла базирующаяся на «зеленом» сырье низкая — народная и бедная — кухня (к XIX в. поглотившая стоявшую особняком кухню высокую). Построенная по принципу «голь на выдумки хитра», предполагающему широту кулинарных приемов при использовании одного и того же сырья, она отличается невероятно богатым меню³. Окончательно сформировавшись в Средние века, традиционная кухня с тех пор претерпела мало изменений (Blanco 2016: 17): алиментарно обусловленное поведение сицилийцев отличает склонность к инвариантности и ревностному следованию архаичной рецептуре (Billitteri 2003: 159).

В традиционной кухне важную роль играет тыква (сиц. *cucuzza*), представленная множеством блюд. Из-за чувства сытости, которое появляется после употребления в пищу тыквы, уличные торговцы называют ее *ancidda 'i jardinu* (сиц. угорь из огорода); популярность тыквы основана также на восходящей к эпохе арабов и Средневековью непреходящей любви сицилийцев к сладкому.

Тыкву жарят с добавлением чеснока и мяты (это блюдо именуют *Ficatu*, то есть «печень») либо, обжарив, заливают кисло-сладким маринадом на основе уксуса и пряностей по древнему арабскому рецепту. И сегодня распространенным первым блюдом является домашняя лапша с тушеной тыквой. Тыкву также тушат в остром помидорном соусе с базиликом; варят и подают вместе с «бульоном»; обжаривают и потом тушат с розмарином. В ход идут все части растения: для тушения *tinniruma* (сиц. нежности), куски тыквы готовят вместе с «усиками», молодыми листьями. Особняком стоят два блюда. Первое: локальный деликатес — цветки тыквы в кляре или панировке, жаренные во фритюре. Второе: восходящее к древней арабской кухне (Zaouali 2004: 170) *cucuzzata*, или тыквенный мармелад; иногда его подают, порезав на тонкие, политые медом и обсыпанные тертыми прожаренными орехами и миндалем полоски — *capiddi d'Ancilu* (сиц. ангельские власы) (Corgia 2006: 426–430).

Не менее популярны в народной гастрономии свежие и сухие бобы, невзирая на их «зловещую» коннотацию: согласно древним, еще греко-римским верованиям, они ассоциируются преимущественно с поминальными обрядами, в том числе и с трапезами в день поминовения усопших (2 ноября). Самым распространенным и сегодня остается такое неприязнительное повседневное блюдо, как тушеные в сотейнике бобы, их приправляют оливковым маслом, перцем, чесноком, орегано. Забавно название: в Палермо блюдо именуют *favi a cunigghiu* (сиц. бобы а-ля

³ Антрополог А. Юбер указывает, что за бедностью сицилийской кухни нет «ни скудости, ни отсутствия самобытности и яркости кухни, ни даже — ограниченности ее вариативности» (Hubert 2006: 50); уместно в этой связи вспомнить сказанную историками кухни А. Каппати и М. Монтанари фразу: «Изобретения порождает не только роскошь, но и нищета» (Cappati, Montanari 2000: 12).

заяц), в Трапани — *favi a cappottu* (сиц. бобы в пальто), в Энна — *favi a testa 'i monaci* (сиц. бобы в голове монаха) (Coria 2006: 436–439); в первом случае обыгрывается сытность бобов как «мяса бедных», во втором — сохранение их «кожуры», в третьем — форма сотейника.

Свежие бобы варят; томят; отварив, запекают в духовке под луком; ими заправляют домашнюю пасту; из них делают *tassu* — пюре. Осенью и зимой бобы, наряду с нутом, чечевицей, горохом, фасолью, луком, чесноком, помидорами, входят в состав так называемого супа святого Иосифа — густой похлебки, которой заливают домашнюю лапшу; их также готовят со шкварками из свиной кожи. Очень популярна *frittedda* — сицилийский деликатес, рагу из лука, артишоков, бобов и чеснока, известное и за пределами острова.

О бобах не забывают и летом: наряду с семечками, моченым люпином и отварным нутом густо посоленные каленые сухие бобы входят в число бесконечных «заедок», которыми торгуют возле сицилийских пляжей и на улицах городов.

Признавая популярность тыквы и бобов, отметим, что пальма первенства в Сицилии принадлежит другим овощам в первую очередь баклажанам и артишокам. Первые, родом из Персии, принесенные в Сицилию арабами, вначале были элементом локальной еврейской кухни и вошли в обиход христиан лишь в конце XV в. с изгнанием евреев из региона. Традиционное меню включает свыше шестидесяти блюд из баклажанов (многие заимствованы из арабо-берберской, магрибской, еврейской кухни; см.: Zaouali 2004: 148–150): от котлет в панировке из баклажанного фарша до жареных баклажанов, от фаршированных «синеньких» до тушеных с разнообразными овощами, от баклажанных рулетов с томатами до крокетов, запеканки, нежнейшего пюре из печеных баклажанов — «заправки» для пасты. Некоторые из них — реликты интересного социоалиментарного феномена, так называемой *воображаемой кухни* (ит. *cucina immaginativa*); имитирующая «богатые» кушанья, она сформировалась в средневековой Европе в низкой кухне в подражание высокой (Donà, Di Franco 2013: 119–126). Наряду с уже упомянутыми «зайцем» из бобов, «печенью» из тыквы и «огородным угрем» вспомним и фаршированного «перепела» из баклажана (овощу придают сходство с птицей), а также «бекаса» (обжаренные ломти баклажана сворачивают рулетом, начиняя изюмом, тертым сыром и кедровыми орехами) (Donà, Di Franco 2013: 119–126).

Гастрономическими символами Сицилии за ее пределами стали два блюда из баклажанов. Первое — *melanzane alla parmigiana* (баклажаны под пармезаном). Ввиду ошибки в переводе названия (сицилианизм *parmigiana* означает «многослойность») это родившееся в Сицилии и распространившееся в Италии, а затем и в мире блюдо было увязано с пармезаном, что породило ложную связь с регионом Эмилия-Романья (Coria

2006: 408). Второе — *caponata* (капоната), «баклажанная икра» с луком, сельдереем, оливками, каперсами, уксусом, помидорами; изначально она включала рыбу и принадлежала высокой кухне, но с уходом «в народ» стала вегетарианской.

Не менее важное место в сицилийской кухне (включая и народную *cucina di strada* — древнюю уличную кухню, в которой по традиции стряпают и продают, покупают и едят только мужчины) и сегодня продолжает занимать артишок — еще одно заимствование христиан из локальной *mangiare 'i giudia* (сиц. иудейской еды). Его популярность в Сицилии, несомненно, обусловлена не только нутритивными и вкусовыми достоинствами, но и специфической семантикой. Дело в том, что в народе артишок традиционно ассоциируется с мужским началом: все блюда на его основе считают афродизиаками, а сам овощ, с «головкой», венчающей стебель, — фаллическим символом (Coria 2006: 390). По поверьям, артишок побуждает выпить вина и «греет гениталии»; рекламируя его, торговцы овощами на рынках Сицилии кричат, обращаясь к покупателям-мужчинам: *Accatta ca ti scalda 'a minchia!* (сиц. Покупай, он согреет тебе хер!) (Coria 2006: 390).

Артишок традиционно потребляют сырым (в виде салатов); маринованным; консервированным в масле; отварным; тушеным; жареным (в том числе в составе знаменитых *fritti siciliani*, сицилийских «обжарок», включающих широкий спектр разнородных продуктов, обжаренных в кляре или панировке во фритюре: от рисовых колобков до «колец» кальмара, от рыбы до стеблей чертополоха, от картофельных крокетов до оладий из нута и т. д.). Артишоки запекают на гриле или в духовке, делают из них пюре, фаршируют, используют в составе соусов для макарон или лапши, в составе рисово-яичной запеканки, упомянутых капонаты и *frittedda* (Donà, Di Franco 2013: 127).

Мы не случайно столь подробно описали сицилийские традиционные блюда. На наш взгляд, они точно передают архаичный характер локальной кулинарно-гастрономической системы. И хотя перечень специалитетов можно было бы продолжать и далее (в число распространенных также входят блюда на основе цитрусовых, томатов, миндаля, фисташек, плодов опунции и многие другие), здесь уместно сделать отступление и рассмотреть некоторые социальные реалии.

Как уже говорилось, Сицилию всегда отличала гастрономическая интровертность; предпочтение традиционно отдается *prodotto nostrano* (сиц. нашему продукту) — тому, что производится в регионе исключительно из локального сырья. Подобный «национализм» присущ Италии; она «осталась страной гастрономических консерваторов» даже в эпоху «экономического чуда» в 1970-е годы (Dickie 2007: 335). Так, Италия занимает одно из последних мест в Европе по числу заведений фастфуда (например, McDonald's) и по индексу их посещаемости (в 6 раз меньше,

чем в Испании и Британии, в 12 — чем во Франции, в 10 — чем в Швейцарии, в 24 — чем в США) (McDonald's 04.02.2017); в стране прижились лишь некоторые «инородные» напитки (исключение — кока-кола, шампанское, в меньшей степени — виски) (Zamagni 1998: 190); Италия замыкает список стран Европы, готовых импортировать чужую пищевую продукцию (De Bernardi 2015: 487), при этом выросший недавно импорт алиментарного сырья обеспечивает производство исключительно привычных продуктов (Viganò 03.12.2013). Отторгаются не только заимствованные блюда, но и технологии: очень малым спросом (в 4 раза меньше, чем в Великобритании, в 6 — чем в Германии и Франции) пользуются, например, замороженные блюда и полуфабрикаты (Cerosimo 2011:14).

В Сицилии же этот гастропатриотизм доходит до высших степеней. Сегодня в регионе трудно найти McDonald's, ресторан итальянской или иностранной кухни («этнические» кухни мигрантов не в счет), съесть суши или сашими (Basile 2006: 52). Срабатывают психологические причины: «сицилийцы пропитаны духом латентной, инерционной, неосознаваемой традиционности», присутствующей во всех сферах жизни (Billitteri 2003: 69). Кроме того, еще недавно все социальные слои общества готовили и ели исключительно в домашних условиях, что также обеспечивало консервацию пищевой традиции: согласно данным FIPE (Итальянской федерации по общественному потреблению), Сицилия и сегодня лидирует в Италии по доле населения, все еще стряпающего и питающегося дома (Gli italiani 15.11.2018).

Сохранению традиционности кухни способствовал и тот факт, что вплоть до 80-х годов XX в. в регионе, как, впрочем, и на всем юге Италии, по словам Г. Базиле, «бытописателя» современной Сицилии, «ее некому и негде было размывать» (Basile 2006: 93): trattorie держались традиции, а рестораны были крайне немногочисленными и к тому же функционировали в основном не как «самостоятельные» заведения, а, как правило, работали при крупных гостиницах. Стоит добавить, что «рестораны посещали преимущественно либо представители аристократии, либо крестные отцы мафии: народ ел в trattorie, а среднему классу оставались кафе и кондитерские» (Basile 2006: 93).

Такое положение вещей в Сицилии сохранялось вплоть до 80-х годов XX в. — много дольше, чем где-либо в Италии. Однако затем ситуация начала меняться: экономические и социодемографические процессы (модернизация, ускорение ритма жизни, консюмеризм, глобализация, эмансипация женщин, их выход на работу и увеличение занятости, сокращение числа детей в семье, вытеснение большой семьи нуклеарной и др.), охватившие весь юг Италии, задали тон глубоким изменениям и внутри сицилийского социума, поколебав монополию домашней еды и упростив традиционную кухню в ее домашней версии. Тогда же рестораны

стали «вырываться из-под власти гостиниц», а их число — быстро расти (Billitteri 2003: 189, 195).

Увеличение их популярности, востребованности и численности посетителей, изменение/расширение социальной базы и контингента их клиентуры были обусловлены несколькими причинами. Во-первых, юг Италии в целом и Сицилия в частности поздно и медленно, но стали превращаться в объект туризма, внутриитальянского и зарубежного. Во-вторых, что важно, ресторанами начали массово интересоваться «местные». Отголоски «итальянского экономического чуда», проявившиеся в Сицилии с большим опозданием, сделали посещение ресторана возможным с финансовой точки зрения. Что до мотивации этих «выходов в свет», то она была детерминирована во многом модой, а также тем фактом, что рестораны представляли классово маркированным символом статуса, приобщение к которому было весьма престижным. В те времена посещение ресторана — «вотчины» аристократии и буржуазии — для представителей других социальных слоев являлось чем-то все еще «запретным», порой «неприличным», но одновременно «шикарным», искушающим соблазном, прельщающим возможностью если не приобщиться, то хотя бы создать видимость приобщения к культуре, быту и привычкам вышестоящих классов. Кроме того, у населения появилось определенное чувство свободы, детерминировавшее ломку прежних психологических и поведенческих стереотипов и позволившее есть где-то «вне дома», в частности в ресторане (Ruta, Sessa 2003: 78–79).

Вначале рестораны тяготели если не к интернациональной, то, по крайней мере, к «местной» (то есть итальянской) кухне. Такой выбор во многом был обусловлен изменением психологического климата во всей Италии, не оставившем в стороне и Сицилию. Речь идет о повороте в сознании жителей всей страны и отдельных регионов в сторону своего рода «панитальянизма», «неоунификации» (Ginsborg 2001: 117–122). Не касаясь социально-экономической и политической подоплеки этих процессов, отметим, что Сицилия в их контексте «преодолевала комплексы принадлежности к провинции, к отсталому югу страны»; сицилийцы «начали открываться навстречу всему исходящему “с континента”»; <...> едва ли не впервые в жизни они хотели стать итальянцами и стремились продемонстрировать это Италии...» (Granata 2020: 29). Эти процессы в обществе привели к усилению позиций итальянской культуры и «полному отмежеванию сицилийцев от себя, отречению от собственной этнической принадлежности и культуры» (Granata 2020: 29).

Однако это продлилось недолго: уже к рубежу 80–90-х годов XX в. в обществе произошла радикальная переоценка ценностей. Обусловленная совокупностью факторов экономического, социального, политического характера, она хронологически совпала с общемировым трендом поиска своей «самости», обретения идентичности, обращения к корням,

а также с желанием Сицилии противопоставить себя Италии, неприятием своего статуса автономии и с ростом массовых сепаратистских настроений. Убедительным доказательством того, что для жителей области этот вопрос стал сегодня приоритетным, являются данные массовых опросов, проводившихся итальянским агентством Demos. Так, в 2014 г. за отделение Сицилии от Италии высказались 44 % сицилийцев (Balduzzi 10.11.2014), а к 2017 г. численность сторонников государственной независимости Сицилии выросла до 75 % (Guglielmino 2021: 11).

В результате население, «сполна вкусившее прелестей контакта с чужой цивилизацией, массово начало откат к себе, к приоритетам локальной культуры, к своей аутентичности», был взят курс на активное противодействие инновациям (Guglielmino 2021: 11). Активную роль в пропаганде всего «своего» сыграла интеллигенция, но в первую очередь — локальные власти, ставшие на позиции прорегиональности. Следует отметить вслед за рядом исследователей, что в вопросах защиты своей культурной «самости» Сицилия преуспела много больше, чем, например, другие регионы Южной Италии, отмеченные сильнейшей итальянизацией (Daniele 2019: 205–206).

Не останавливаясь сейчас на деталях этой проводимой и сегодня властями региона кампании в защиту его экономической, социальной, культурной самобытности, подчеркнем, что она привела к впечатляющим результатам: в отличие от других областей Италии, Сицилия к началу XXI в. обнаружила необычный феномен «повышенной информированности населения, даже низших слоев, в отношении собственных истории и культуры» (Santaromita Villa 2010: 11). Как указывает антрополог А. Кузумано, на фоне роста самосознания сицилийцев наблюдается «переформатирование исторической памяти» населения, ее «формирование вновь за счет просвещения, насыщения информацией, культурой, историческими фактами и знаниями», позволяющее переосмыслить «как “свое”, органичное и пережитое» то, «что начало уходить в небытие, еще недавно было неизвестным или казалось обыденным» (Cusumano 2020: 10).

Отражением и эмблемой этой ситуации стали рестораны: уже к середине 90-х годов XX в. сицилийские рестораторы совершили революционный для того времени и для итальянского контекста шаг, массово начав эксплуатацию локальной традиции (Pensovecchio 2017: 9). Несомненно, это было продиктовано спросом (местная клиентура требовала преимущественно «свою» кухню⁴), и модой (выбор был данью мировому тренду «поиска аутентичности»). Но главную роль сыграла общая атмосфера в Сицилии, в частности инспирируемое «сверху» возрождение и повышение статуса локального культурного наследия.

⁴ Запросы и интересы туристов не особенно принимались во внимание, тем более что индустрия туризма даже в 90-е годы находилась еще в зачаточном состоянии, представляя собой хаотичное и неорганизованное явление (Famoso 2016: 42–44).

Среди «пионеров» нового подхода к традиции упомянем А. Консоле, открывшего в Палермо ресторан *Gourmet Chirone* — первую площадку научного исследования гастрономического наследия и его реконструкции; владельца заведения *Lo Strascico* Р. Кашино; кондитеров Каппелло и Албикокко; их примеру последовали многие их коллеги. К рубежу XX и XXI вв. новаторами было сделано невероятно много не только в области популяризации во «внедомашней» сфере локального гастрономического наследия, но и по его реставрации и ревитализации, в частности, реконструкции утрат на основе скрупулезного научного анализа (Pensovecchio 2017: 49). Об этом уникальном опыте, имеющем в Италии мало аналогов по глубине и полноте обращения к традиции, заговорили и за пределами региона (Nobbio 2006: 9).

Однако в последнее десятилетие в ресторанным деле Сицилии наметились и свежие тенденции. Сегодняшние рестораторы, именуемые в профессиональных кругах Италии *неоинноваторами* (ит. *neoinnovatori*), или представителями *новой сицилийской кухни* (*Nuova Cucina Siciliana*)⁵, начинавшие в основном как «реставраторы», своим принципом выбрали лозунг «экспериментировать и реинтерпретировать» (Bertera 20.07.2021). И если революционность Консоле и его «соратников» заключалась в тотальном и безоговорочном следовании традиции, ее фактическом воспроизводстве, то суть эксперимента современных рестораторов, высоко оцениваемого международным профессиональным кулинарно-гастрономическим сообществом как «яркое, интересное и перспективное начинание» (Bertera 20.07.2021), состоит в другом: они, обнаруживая более гибкий творческий подход к традиции, пробуют интерпретировать сицилийское гастрономическое наследие.

Свое профессиональное кредо и специфику нового тренда сицилийской гастрономии формулирует шеф Пино Куттайа (ресторан «Ла Мадия» в Ликата, имеющий две мишленовские звезды). В первую очередь он подчеркивает полный отход от принципов «новой кухни» (фр. *Nouvelle cuisine*), родившейся во Франции в 1970-е годы и повлиявшей на многие современные кулинарные направления, и от авангардной молекулярной кухни: никакой пены и физико-химических воздействий — нужно сохранять привычную текстуру пищи, особенно ее вкус и запах; никакой стряпни на пару или в микроволновых печах — готовка должна оставаться традиционной; зачем исключать соусы, если они апробированы временем и вкусами потребителей; никакого минимализма порций — люди пришли есть; никаких заоблачных цен — «мы открыты для широких слоев

⁵ Речь идет о группе шеф-поваров, вызывающих интерес и пользующихся уважением у коллег по цеху из других стран: П. Куттайа, Ч. Султано, М. Мантарро, П. Д'Агостино, В. Фарина, Д. Колоннетта, Ф. Патти, Ф. Мино, А. Крапато, В. Кандиано, К. Трентакости и др. Двое из них, П. Куттайа и Ч. Султано, заслужили международное признание как «лучшие повара Сицилии» и были включены в число 15 лучших шефов Италии (Vecchio 10.01.2015).

публики»; поменьше влияний иностранных кухонь — «слава богу, сицилийская кухня в этом и не нуждается — она давно развивается в своем русле» (Cuttaia 2016: 11–13).

Ему вторит и видный итальянский семиотик Дж. Марроне, противопоставляющий *новую кухню* модной европейской и итальянской авангардной ресторанной системе питания, которой присуще стремление максимально нивелировать и нейтрализовать ярко выраженные вкус и запах пищи, что влечет за собой не просто изменение гастрономических предпочтений в социуме, но и перестройку сознания и восприятия, включая появление новых форм социоалиментарной зависимости, пусть и в ограниченном кругу *happy few* (Marrone 2019: 35).

Казалось бы, столь категорические и многочисленные ограничения должны были бы сильно ограничивать возможности развития *новой сицилийской кухни*, однако *неоинноваторы* делают ставку на присущее локальному пищевому наследию многообразие блюд и богатство меню. Утверждение, будто эта кухня свободна от влияний и избегает цитат, не совсем корректно: подчеркнуто игнорируя итальянскую и в целом европейскую кухню (исключение делается для испанской, «исторически привычной»), *неоинноваторы* часто и охотно апеллируют к связанному с историей Сицилии арабскому (магрибскому) пищевому наследию, вошедшему в «плоть и кровь» островной системы питания; именно поэтому в меню *Новой сицилийской кухни* так часто появляются парафразы «восточных» соусов, гарниров, блюд.

При этом Куттайа настаивает на том, что *новая кухня* является «ярким, но своеобразным феноменом»: позиционируемая, несомненно, как *gourmet*, она, строго говоря, ни с точки зрения своей природы и корней, ни в социальном, ни — главное — по цене не отвечает в полной мере критериям *высокой кухни* (*haute cuisine*) (Marrone 2019: 35).

Ее потребители — в первую очередь локальная клиентура, люди разных социальной принадлежности и достатка. Наши респонденты, принадлежащие к разным социальным стратам, дружно аттестуют эту кухню «своей» (ПМА). В меньшей степени инновации оценены туристами; исключение составляют единицы, как правило, из числа иностранных туристов, те, кому, по словам Куттайа, «хватает эрудиции и доброжелательного любопытства принять нашу землю и кухню такими, какие они есть, и насладиться ими» (Marrone 2019: 24). То, что и «чужие» вполне могут оценить достоинства нового тренда, убедительно доказал опыт необычайно популярного рестобара Pastamara, открытого в 2017 г. в Вене еще одним *неоинноватором* — Чиччо Султано (Ciccio Sultano 21.08.2018). Что показательно, вся категория массовых туристов в Сицилии, в первую очередь итальянских, невзирая на умеренные цены, избегает ресторанов *новой волны*, как, впрочем, и заведений, предлагающих традицию. Причина проста: в силу отмеченного гастроционализма или давления стереотипов туристами в основном востребована типично итальянская пища,

еда «made in Italy», и отвергается локальный рацион; рестораторы же при выработке стратегий не идут на уступки массовому спросу в ущерб локальному меню и способам готовки и придерживаются выбранного курса. В итоге на сегодняшний день ресторанный система питания Сицилии — единственная из южноитальянских и одна из немногих итальянских кухонь, не склонившаяся к компромиссам в угоду туризму, с гордостью носит титул «лучшей неадаптированной кухни Италии», присвоенный ей в 2014 г. Центром Паннунцио — видным итальянским институтом поддержки и оценки культурных инициатив в стране (Annali del Centro Pannunzio 2014: 157).

К удивлению ресторанных критиков и интервьюеров, и в своей книге, и в многочисленных интервью П. Куттайа, оставаясь в первую очередь кулинаром, постоянно возвращается к теме политики, к прошлому Сицилии и охватившим ее сегодня процессам, в частности к росту идентичности населения и усилению сепаратистских настроений, обнаруживая при этом высокий уровень радикализма. Так, он неоднократно подчеркивает, что *новая сицилийская кухня* появилась на свет исключительно «как ответ возросшим в обществе запросам на нечто “свое”, вследствие осознания сицилийцами себя как народа, как *nassone* (сиц. нация. — О. Ф.-Л.), а также нежелания ощущать свою культуру частью итальянской» (Cuttaia 2016: 143). Шеф не устает повторять, что он и его коллеги — поколение «сицилийского возрождения 90-х годов», «партизаны» в сегодняшней общей борьбе сицилийцев за доказательство и подтверждение своей «самости» (Cuttaia 2016: 145).

Ему вторит Ч. Султано, владелец ресторана «Дуомо» (имеет две мишленовские звезды) в Рагузе. Рассказывая о своем (и всех своих коллег) профессиональном и идейном формировании, этот едва ли не самый яркий представитель современной плеяды сицилийских кулинаров настойчиво педалирует тему социально-политического контекста их становления. В частности, он считает, что всех их «вырастила эпоха, когда населению Сицилии вернули уважение к своей культуре, пробудили самосознание, идентичность, без чего не было бы сейчас ни сохраненного культурного наследия, ни возможности приумножить его или насладиться им», и добавляет: «...вековая тяга к традиционности и привнесенное, возделываемое “приятие себя” сохранили Сицилии культуру», «нас научили быть народом и гордиться этим» (ПМА1).

Характеризуя новые веяния в ресторанной сфере Сицилии как отражение происходящего в обществе, Султано заявляет: «Мы все начинали со слепого следования традиции — не от фанатизма, от уважения к ней и необходимости ее сохранить и спасти. Традиция — это начало и финал нашей деятельности. Мои коллеги по цеху, и я в том числе, не считаем наш путь тупиковым: нам есть куда идти, пищевое наследие Сицилии огромно, но и гибко — оно дышит, в него вплетаются звуки, запахи, воспоминания,

аллюзии, коннотации, символы, понятные лишь “своим”, то есть уроженцам острова, или тем, кто чувствует и принимает эти ощущения» (Cozzella 11.12.2020). Сказанное объясняет, почему *неоинноваторы* в основном ориентированы на местную клиентуру; это не их самоцель, но реальность.

Что означают на практике слова о традиции, красноречиво показывают гастрономические артефакты, создаваемые *неоинноваторами*; оригинальные блюда создаются исключительно на основе апробированного веками «материала» или вследствие экспериментов с традиционной рецептурой, или путем обыгрывания привычных для локальной среды вкусовых сочетаний, запахов или текстуры пищи.

Так, в меню очень посещаемого ресторана с забавным названием «Ciccio, passami l'olio!» («Чиччо, передай мне масло!») в Палермо фигурируют или привычные, казалось бы, для сицилийцев блюда, но с какой-то «изюминкой» (капоната, где роль основного компонента блюда, баклажанов, играют яблоки), или абсолютные новшества, но базирующиеся на знакомом сырье либо попадающие в привычную гамму вкусовых ощущений (чатни из белых плодов опунции, одного из любимых фруктов в Сицилии; традиционный томатный суп, подобие гаспачо, в котором томаты уступают место кабачкам; свернутые рулетом и зажаренные анчоусы, обернутые вокруг плода кумквата и проткнутые шпажкой перед тушением, — апелляция к такому привычному архаичному блюду, как сарде а беккафико, то есть свернутым рулетом сардинам жареным в панировке).

Неоинноваторы часто обыгрывают традиционную «подачу» наиболее популярного в народной традиции «сырья». Так, популярная в Сицилии тыква появляется в новой роли в виде начинки для равиолей или *'mpanata* (пирогов); крема-пюре с черными маслинами или оливками; *Ficatu* обретает консистенцию крема; из тыквы (вместе с анчоусами, острым перцем и фенхелем) делают пикантную закуску и острые цукаты — сопровождение к мясу; варят привычный мармелад (но на сей раз в сочетании с красным луком), изготавливают мороженое и сорбет. В комбинации с картофелем она входит в состав теста для крокетов, с рикоттой — в начинку для традиционных пирожных канноли, со шпинатом — в подливу для *busiate* (традиционных длинных макарон домашнего приготовления), а с добавлением плодов шелковицы превращается в фуллато или фраппе (Romano 15.07.2020).

Бобы становятся основой соусов песто и чатни, дополняют каперсы в традиционном *sarsa ca ciappari* (соус из каперсов), превращаются в компонент теста для лапши, а также начинки для равиолей, тушатся и заливаются фондю из местных сыров, маринуются в кисло-сладком соусе и претерпевают прочие неожиданные превращения: традиционные оладьи *panelle* пекутся не из нутовой муки, а из бобовой; из нее же кондитеры творят в сочетании со взбитыми белками воздушные десерты и хрустящие коржики.

Баклажаны и сладкие перцы в новой ипостаси в сочетании с маринованными морскими гадами служат сырьем для «намазок» на тартинки, а также компонентом сложных мясных блюд или острого фарша, которым начиняют апельсины перед запеканием. Сегодня баклажан идет в дело при изготовлении тирамису; в засахаренном или соленом виде его жаренные или запеченные ломтики подаются как сопровождение к знаменитым сицилийским мускатным винам (Romano 15.07.2020).

Широкое применение в кондитерском деле нашел и артишок: его карамелизуют, засахаривают, превращают в цукат, отваривают и фаршируют сладким кремом, превращают в начинку для сдобной выпечки, делают из него муссы и желе, вводят в состав мороженого или граниты (местного десерта — колотого фруктового льда с сахаром и добавлением граппы, бренди, ликеров). Наряду с этим артишок продолжает и свою «острую» жизнь. Его вводят в состав *zarbinata* — простого пастушеского блюда (молодого, еще жидкого творога), маринуют с луком и превращают в «намазку» для тартинки, начиняют пикантным фаршем из морепродуктов и анчоусов, запекают на гриле в панировке из крупно дробленого перца разных видов или привычно обжаривают в кляре, состав которого радикально меняется за счет добавления в него смолотых в порошок листьев цитрусовых и т. д. (Pensovecchio 2017: 62).

На непросвещенный взгляд все эти многочисленные и разнообразные модификации традиционной рецептуры в русле *новой сицилийской кухни* не выглядят столь уж значительными, революционными и радикальными, но учитывая, что сицилийцы привыкли к вековой неизменности блюд, в контексте ригидной и консервативной Сицилии инновации все равно поражают воображение населения, предоставляя возможность оставаться в рамках традиции и одновременно пробовать что-то новое. Лучшее доказательство этому — результаты наших опросов, подтверждающие популярность, которой в Сицилии сегодня пользуются в первую очередь *традиционные* и *неотрадиционные* рестораны (ПМА), а также свидетельствующие о том же результаты опросов FIPE (Gli italiani 15.11.2018).

По мнению исследователей, рост интереса сицилийских потребителей к своему пищевому наследию в его новой ипостаси во многом продиктован модой, но «модой, сильно политизированной и разделяемой большинством населения»: за ней стоят и «латентный традиционализм», и возросшее в последние годы радикализованное ощущение своей «самости», и желание противопоставить себя Италии, доходящее до требований отделения Сицилии от итальянского государства (Pensovecchio 2017: 62). Показательно мнение респондентов: для них *новая сицилийская кухня* есть символ утверждения независимости Сицилии, ее истории, культуры, настоящего и будущего (ПМА). Это суждение вызывает в памяти слова сторонника независимости Каталонии Ф. Агульо: «Каталонцы — особая

нация, потому что у них есть свой язык, свой свод законов и своя кухня» (Agullo 1990: 6).

Подводя итоги, отметим, что новые веяния в ресторанной кухне Сицилии заслуживают многопланового осмысления и оценки. Рассматривая их с позиций культурологии, вполне справедливо считать их «неизбежным уделом алиментарных патриотов, пищевых традиционалистов и консерваторов, нацеленных на поиск “нового” в недрах архаики и “совершенно незабытого старого”» (Donà, Di Franco 2013: 16). В силу этого в Сицилии, с ее отторжением приходящих «извне» веяний, тягой к консервативности и сильнейшим гастрономическим патриотизмом, сегодня образовалась идеальная почва для разнообразных экспериментов на базе апробированной временем древней традиционной пищевой практики.

Вслед за историками, социологами, культурологами (Dammone 5.11.2015; Bruno 01.10.2019) подчеркнем, что творчество *неоинноваторов* — результат одновременно естественной эволюции традиции и ее сознательного моделирования; именно гибкий подход к традициям, проповедь их вариативности и некоторый отход от них, при сохраняющемся господстве канона в домашней сфере, в условиях современности, отмеченной печатью постглобальной кросс-культурности, могут добавить витальности гастрономическому наследию в Сицилии и обусловить его устойчивое развитие.

Но если оценивать феномен *новой сицилийской кухни* в контексте сегодняшних реалий Сицилии и подходить к нему с позиций политической антропологии и исследований национализма, то станет очевидно, что наша гипотеза об идейно-политической подоплеке появления этого феномена и его востребованности в Сицилии, в среде локальных потребителей, вполне подтверждается. В ее поддержку говорит мнение самих *неоинноваторов*, исследователей и респондентов, косвенным доказательством ее правильности служат сходные социально-гастрономические процессы и явления в таких очагах национализма, как Корсика, Каталония, Страна Басков, где пищевые инновации в ресторанной сфере в глазах населения предельно радикализируются и обретают политическую тональность (Fino, Sessoni 2021: 13). Сегодня, когда необходимость доказательства своей «самости» в Сицилии для широких слоев населения приобрела первостепенное значение, рестораторы вносят свой вклад в утверждение идентичности населения региона.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

ПМА, Полевые материалы автора, Сицилия, 2018–2019 гг. (опросная группа — 68 человек).

ПМА1, Полевые материалы автора, Сицилия, 2018–2019 гг. (респондент — Чиччо Султано [Ciccio Sultano], 1971 г.р.).

- Арутюнов С. А.* Введение // Этнография питания народов стран Зарубежной Азии / Под ред. С. А. Арутюнова. М.: Наука, 1981. С. 3–11.
- Вкус Востока. Гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки / Под ред. И. Т. Прокофьевой, Е. Ю. Карачковой. М.: МГИМО-Университет, 2018. 640 с.
- Вкус Европы. Антропологические исследования культуры питания / Отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. М.: Кучково поле Музеон, 2020. 568 с.
- Кан С., Мохов С.* Интервью-дискуссия: «Death studies и западная антропология» // Археология русской смерти. 2015. № 1. С. 10–30.
- Мартынова М. Ю.* Пршут как составная часть культурной мозаики традиций питания хорватов, черногорцев и сербов // Этнографическое обозрение. 2020. № 4. С. 42–56.
- Новик А. А.* Вкусовые предпочтения в языке и традициях албанцев Балкан: рыба и морепродукты // Балканская картина мира sub specie пяти человеческих чувств: Тезисы и материалы. Балканские чтения 12. 26–27 марта 2013 г. М.: Институт славяноведения РАН; Университет Дмитрия Пожарского, 2013. С. 128–134.
- Accogli P., Medagli P.* Erbe spontanee della Calabria. Lecce: Grifo, 2018. 208 p.
- Agullò F.* Llibre de la cuina catalana. Barcelona: AltaFulla, 1990. 295 p.
- Anderson E.* Everyone Eats. Understanding Food and Culture. New York: New York University Press, 2005. 327 p.
- Annali del Centro Pannunzio 2014 // Centro Pannunzio. 25.09.2014. Torino. P. 157. URL: <https://fdocumenti.com/document/annali-del-centro-pannunzio-torino-2014-9-25-annali-del-centro-pannunzio-torino.html> (дата обращения: 13.10.2021).
- Appadurai A.* Gastro. Politics in Hindu South Asia // American Anthropologist. 1981. Vol. VIII (3). P. 494–511.
- Balduzzi G.* Sondaggi politici Demos, indipendenza regioni: quanti gli italiani favorevoli // Termometro Politico. 10.11.2014. URL: www.termometropolitico.it/1146296_sondaggi-politici-indipendenza-regioni-italiani.html / (дата обращения: 30.08.2019).
- Barthes R.* Système de la mode. Paris: Editions du Seuil, 1967. 327 p.
- Basile G.* Palermo felicissima (o quasi...). Palermo: Flaccovio, 2006. 246 p.
- Battaglia A.* Il Separatismo siciliano. I documenti militari. Roma: Nuova Cultura, 2015.
- Bertera M.* Sultano, Cuttaia e i nuovi chef: ecco la Sicilia della grande cucina // Vanity Fair. 20.07.2021. URL: www.vanityfair.it/vanityfood/ristoranti/2021/07/10/migliori-chef-sicilia-ristoranti-da-non-perdere-novita/ (дата обращения: 20.10.2021).
- Billitteri D.* Homo Panormitanus, cronaca di un'estinzione impossibile. Palermo: Sigma, 2003. 223 p.
- Blanco M.* Quaderni di Archestrato Calcentero. Barrafranca: Bonferraro, 2016. 282 p.
- Bruno M.* Pino Cuttaia: “Fate cultura, siate ambasciatori del vostro territorio” // Finedining lovers. 01.10.2019. URL: www.finedininglovers.it/articolo/pino-cuttaia-fate-cultura-siate-ambasciatori-del-vostro-territorio (дата обращения: 11.08.2020).
- Calvi M. V.* Cibo e identità nel paesaggio linguistico milanese. // Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo / A cura di I. Bajini, M. V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio. Milano: LED, 2017. P. 215–237.

Canu S. Pratica e antropologia della cucina siciliana // Il Giornale del Cibo. 03.05.2011. URL: www.ilgiornaledelcibo.it/pratica-e-antropologia-della-cucina-siciliana/ (дата обращения: 30.08.2019).

Cappati A., Montanari M. La Cucina italiana. Storia di una cultura. Roma; Bari: Laterza, 2000. 422 p.

Cerosimo D. I consumi alimentari delle famiglie italiane: trend strutturali e congiunturali // I consumi alimentari: evoluzione strutturale, nuove tendenze, risposte alla crisi / A cura di Cerosimo D. Roma: Tellus, 2011. P. 7–21.

Ciccio Sultano sbarca a Vienna // La Repubblica. 21.08.2018. URL: https://palermo.repubblica.it/societa/2018/08/21/news/ciccio_sultano_sbarca_a_vienna-204577130/ (дата обращения: 12.10.2021).

Coria G. I Profumi di Sicilia. Catania: Cavallotto, 2006. 669 p.

Counihan C., Van Esterik P. (eds). Food and Culture: a Reader. New York: Routledge, 1997. 564 p.

Cozzella E. Ciccio Sultano: “La mia Sicilia ha il sapore dell’onestà: lo dobbiamo all’ambiente” // Repubblica. 11.12.2020. URL: www.repubblica.it/green-and-blue/2020/12/11/news/ciccio_sultano_la_mia_sicilia_ha_il_sapore_dell_onesta_-277936815/ (дата обращения: 13.10.2021).

Cusumano A. Per fili e per segni. Un percorso di ricerca. Palermo: Museo Marionette, 2020. 487 p.

Cuttaia P. Per le Scale di Sicilia. Profumi, sapori, racconti, memoria. Firenze: Giunti, 2016. 288 p.

Dammone A. Pino Cuttaia. Intervista al grande chef siciliano // Gamberorosso. 05.11.2015. URL: www.gamberorosso.it/notizie/articoli-food/pino-cuttaia-intervista-al-grande-chef-siciliano/ (дата обращения: 28.08.2020).

Daniele V. Il Paese diviso. Nord e Sud nella storia d’Italia. Soveria Mannelli: Rubettino, 2019. 259 p.

De Bernardi A. I consumi alimentari in Italia: uno specchio del cambiamento // L’Italia e le sue regioni. L’età repubblicana. Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, 2015. P. 487–509.

Dickie J. Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food. London: Hodder & Stoughton, 2007. 416 p.

Di Paola G. Ideologia sicilianista, sicilianismo. Sicilitudine di Salvatore Vaiana // Siciliafan. 07.09.2019. URL: www.siciliafan.it/ideologia-sicilianista-sicilianismo-sicilitudine-salvatore-vaiana.

Donà M. G., Di Franco C. Viaggio attraverso i sapori del quotidiano. Palermo: Qanat, 2013. 224 p.

Duranti A. (ed.). Parole chiave su linguaggio e cultura. Un lessico per le scienze umane. Sesto San Giovanni: Meltemi, 2018. 438 p.

Famoso N. (a cura di). Le nuove vie del turismo in Sicilia. Roma: A&G, 2016. 285 p.

Fino M. A., Cecconi A. C. Gastronazionalismo (Idee). Busto Arsizio: People Pub, 2021. 256 p.

Fishman J. A. Language and Ethnicity. Amsterdam & Philadelphia: Benjamins Pub. Co, 1991. 255 p.

Giallombardo F. La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia. Palermo: Sellerio, 2003. 192 p.

Giannitrapani A., Puca D. Forme della cucina siciliana. Esercizi di semiotica del gusto. Sesto San Giovanni: Meltemi, 2020. 374 p.

Ginsborg P. La società italiana, 1945–2000 // Ritratto dell'Italia / A cura di S. Cassese. Roma; Bari: Laterza, 2001. P. 117–140.

Gli italiani e il cibo, i dati FIPE // FIPE. 15.11.2018. URL: www.fipe.it/comunicazione-nps/note-per-la-stampa/item/6019-gli-italiani-e-il-cibo-i-dati-fipe.html/ (дата обращения: 26.11.2020).

Granata F. Siciliano per cultura. Roma; Acireale: Bonanno, 2020. 92 p.

Guarrera P. M. Le piante nelle tradizioni popolari della Sicilia // Erboristeria domani. Gen. 2009. P. 47–55.

Guglielmino S. Microcosmo Sicilia. Soveria Mannelli: Rubbettino (Cz), 2021. 176 p.

Guigoni A. Antropologia del mangiare e del bere. Campospinoso (PV): Altravista, 2009. 196 p.

Hubert H. Alimentazione [Nutrition] // Bonte P., Izard M. Dizionario di Antropologia ed Etnologia [Dictionary of Anthropology and Ethnology]. Torino: Einaudi, 2006. P. 50.

La dimensione culturale del cibo. Parma: Barilla Center for Food and Nutrition, 2009. 33 p.

Lévi-Strauss C. The Culinary Triangle // Food and Culture: A Reader / Eds by C. Counihan, P. van Esterik. New York: Routledge, 2008. P. 36–41

Marrone G. Verità del cibo: dopo la gastromania // Il sacro pasto. Le tavole degli uomini e degli dei / A cura di I. E. Buttitta e S. Mannia. Palermo: Fondazione Buttitta, 2019. P. 33–38.

McDonald's Italia (dal 1955 — al 1985) // Curiosando negli anni 60, 70, 80, 90. 04.02.2017. URL: <https://curiosando708090.altervista.org/mcdonalds-dal-1955-italia-dal-1985/#:~:text=Il%20primo%20ristorante%20italiano%20fu,Spagna%20il%2020%20marzo%201986>) (дата обращения: 30.08.2019).

Montanari M. Il cibo come cultura. Roma; Bari: Laterza, 2006. 186 p.

Montanari M. Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche. Laterza, 2021. 328 p.

Nobbio C. Cucina siciliana insolita. Ricette classiche rielaborate per il ristorante e la casa. Palermo: Flaccovio, 2006. 80 p.

Pensovecchio F. Sicilia. Continente gastronomico. I grandi chef e la tradizione. Firenze: Giunti, 2017. 288 p.

Riera-Melis A. Il Mediterraneo, crogiuolo di tradizioni alimentari. Il lascito islamico alla cucina catalana medievale // Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi / A cura di M. Montanari. Roma; Bari: Laterza, 2002. P. 3–43.

Romano P. Gastronomia siciliana. La tradizione che si rinnova // L'Inchiesta Sicilia. 15.07.2020. URL: <https://inchiestasicilia.com/2020/07/15/tradizione-innovativa/> (дата обращения: 14.08.2021).

Ruta A. M., Sessa E. I caffè storici di Palermo. Palermo: Flaccovio, 2003. 160 p.

Santaromita Villa A. Frammenti di cultura popolare. Brolo: Armenio, 2010. 98 p.

Vecchio R. I migliori chef secondo le guide: due siciliani tra i primi 15 d'Italia // Giornale di Sicilia. 10.01.2015. URL: <https://gds.it/articoli/societa/2015/01/10/i-migliori-chef-secondo->

le-guide-due-siciliani-tra-i-primi-15-ditalia-fa1c1b69-de64-450b-b1bb-2867a72ec47a/ (дата обращения: 15.10.2021).

Viganò E. Il falso mito del cibo “100 % italiano”. Il nostro Paese non è autosufficiente e importiamo grandi quantità di grano, legumi, latte e carni bovine // Il Fatto alimentare. 03.12.2013. URL: <https://ilfattoalimentare.it/100-italiano-materie-prime-grano.html> (дата обращения: 23.06.2019).

Zamagni V. L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione // Storia d'Italia, Annali XIII, L'Alimentazione / A cura di A. Capatti, A. De Bernardi, A. Varni. Torino: Einaudi, 1998. P. 168–204.

Zaouali L. L'islam a tavola. Dal Medioevo ad oggi. Roma; Bari: Laterza, 2004. 226 p.

REFERENCES

Agullò F. *Llibre de la cuina catalana* [Book of the Catalan Cuisine]. Barcelona: Alta Fulla, 1990. (In Catalan).

Anderson E. *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press, 2005. (In English).

Appadurai A. Gastro. Politics in Hindu South Asia. *American Anthropologist*, 1981, vol. 8, no. 3, pp. 494–511. (In English).

Arutiunov S. A. [Introduction]. *Etnografiia pitaniia narodov stran zarubezhnoi Azii* [Ethnography of Nutrition of the Peoples of Foreign Asia]. Moscow: Nauka Publ., 1981. (In Russian).

Barthes R. *Système de la mode* [Fashion system]. Paris: Du Seuil, 1967. (In French).

Basile G. Palermo felicissima (o quasi...) [Palermo very happy (or almost...)]. Palermo: Flaccovio, 2006. (In Italian).

Billitteri D. *Homo Panormitanus, cronaca di un'estinzione impossibile* [Homo Panormitanus, Chronicle of an impossible extinction]. Palermo: Sigma, 2003. (In Italian).

Blanco M. *Quaderni di Archestrato Calcentero* [Notebooks of Archestrato Calcentero]. Barrafranca: Bonferraro, 2016. (In Italian).

Calvi M. V. [Food and Identity in the Milan Linguistic Landscape]. *Parole per mangiare. Discorsi e culture del cibo* [Words to Eat. Food Speeches and Food Cultures]. Eds by I. Bajini, M. V. Calvi, G. Garzone, G. Sergio. Milano: LED, 2017, pp. 215–237. (In Italian).

Capatti A., Montanari M. *La Cucina italiana. Storia di una cultura* [The Italian Cuisine. History of a Culture]. Roma; Bari: Laterza, 2000. (In Italian).

Coria G. I. *Profumi di Sicilia* [The Scents of Sicily]. Catania: Cavallotto, 2006. (In Italian).

Counihan C., Van Esterik P. (eds). *Food and Culture: a Reader*. New York: Routledge, 1997. (In English).

Cusumano A. *Per fili e per segni. Un percorso di ricerca* [For Wires and for Signs. A Path of Research]. Palermo: Museo Marionette, 2020. (In Italian).

Cuttaia P. *Per le Scale di Sicilia. Profumi, sapori, racconti, memoria* [By the Stairs of Sicily. Scents, Flavors, Stories, Memory]. Florence: Giunti, 2016. (In Italian).

Daniele V. *Il Paese diviso. Nord e Sud nella storia d'Italia* [The Divided Country. North and South in the History of Italy]. Soveria Mannelli: Rubettino, 2019. (In Italian).

Dickie J. *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*. London: Hodder & Stoughton, 2007. (In English).

Donà M. G., Di Franco C. *Viaggio attraverso i sapori del quotidiano* [Journey Through the Flavors of Everyday Life]. Palermo: Qanat, 2013. (In Italian).

Duranti A. (ed.). *Parole chiave su linguaggio e cultura. Un lessico per le scienze umane* [Keywords on Language and Culture. A Lexicon for Science]. Sesto San Giovanni: Meltemi, 2018. (In Italian).

Fino M. A., Cecconi A. C. *Gastronazionalismo (Idee)* [Gastronationalism (Ideas)]. Busto Arsizio: People, 2021. (In Italian).

Fishman J. A. *Language and Ethnicity*. Amsterdam & Philadelphia: Benjamins Pub. Co., 1991. (In English).

Giallombardo F. *La tavola l'altare la strada. Scenari del cibo in Sicilia* [The Table the Altar the Road. Food Scenarios in Sicily]. Palermo: Sellerio, 2003. (In Italian).

Giannitrapani A., Puca D. *Forme della cucina siciliana. Esercizi di semiotica del gusto* [Forms of Sicilian Cuisine. Exercises in Semiotics of Taste]. Sesto San Giovanni: Meltemi, 2020. (In Italian).

Ginsborg P. [The Italian Society 1945–2000]. *Ritratto dell'Italia* [Portrait of Italy]. Ed. by S. Cassese. Roma; Bari: Laterza, 2001, pp. 117–140. (In Italian).

Guglielmino S. *Microcosmo Sicilia* [Microcosm Sicily]. Soveria Mannelli: Rubbettino (Cz), 2021. (In Italian).

Guigoni A. *Antropologia del mangiare e del bere* [Anthropology of Eating and Drinking]. Campospinoso (PV): Altravista, 2009. (In Italian).

Hubert H. [Nutrition]. Bonte P., Izard M. *Dizionario di Antropologia ed Etnologia* [Dictionary of Anthropology and Ethnology]. Torino: Einaudi, 2006. P. 50. (In Italian).

Kan S., Mokhov S. [The Interviewee Discussion “Death Studies and Western Anthropology”]. *Archeologija russkoi smerti* [Archeology of Russian Death], 2015, no. 1, pp. 10–30. (In Russian).

La dimensione culturale del cibo [The Cultural Dimension of the Food]. Parma: Barilla Center for Food and Nutrition, 2009. (In Italian).

Lévi-Strauss C. The Culinary Triangle. *Food and Culture: A Reader*. Eds by C. Counihan, P. van Esterik. New York: Routledge, 2008, pp. 36–41 (In English).

Marrone G. [Truth of Food: after Gastromania]. *Il sacro pasto. Le tavole degli uomini e degli dei* [The sacred meal. The tables of men and gods]. Eds by I. E. Buttitta, S. Mannia. Palermo: Fondazione Buttitta, 2019, pp. 33–38 (In Italian).

Montanari M. *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche* [Political Cuisine. The Language of Food between Social Practices and Ideological Representations]. Roma; Bari: Laterza, 2021. (In Italian).

Montanari M. *Il cibo come cultura* [The Food as Culture]. Roma; Bari: Laterza, 2006. (In Italian).

Nobbio C. *Cucina siciliana insolita. Ricette classiche rielaborate per il ristorante e la casa* [Unusual Sicilian Cuisine. Reworked Classic Recipes for Restaurant and Home]. Palermo: Flaccovio, 2006. (In Italian).

Pensovecchio F. *Sicilia. Continente gastronomico. I grandi chef e la tradizione* [Sicily. Gastronomic Continent. The Great Chefs and the Tradition]. Firenze: Giunti, 2017. (In Italian).

Ruta A. M., Sessa E. *I caffè storici di Palermo* [The Historic Cafes of Palermo]. Palermo: Flaccovio, 2003. (In Italian).

Santaromita Villa A. *Frammenti di cultura popolare* [Fragments of Popular Culture]. Brolo: Armenio, 2010. (In Italian).

Zaouali L. *L'islam a tavola. Dal Medioevo ad oggi* [Islam at the Table. From the Middle Ages to Today]. Roma; Bari: Laterza, 2004. (In Italian).

Submitted: 25.12.2021

Accepted: 27.01.2022

Article published: 01.04.2022