

КУХНЯ СИЦИЛИИ: ТРАДИЦИИ И ИННОВАЦИИ

ОКСАНА ДАВИДОВНА ФАИС

(Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН:
Российская Федерация, 119334, г. Москва, Ленинский пр-т, 32а)

Аннотация. Настоящая статья посвящена современной Сицилии — консервативному в культурном отношении региону, представляющему собой арену противоборства традиционного и нового. Впервые в отечественной и зарубежной науке проводится анализ механизмов адаптации и ассимиляции инноваций в такой сфере, как кухня, в условиях Сицилии остающейся одним из оплотов традиционности. Автор опирается на данные источников и литературы и на собственные полевые материалы. Исследование содержит подробный анализ не только специфики региона, в том числе и культурно-социологический, но и различных категорий инноваций, а также конкретные примеры практики адаптации инноваций в Сицилии, особенностей ее реализации и итогов. Особое внимание уделяется таким значимым антропологическим аспектам изучаемого социума, как стереотипы традиционной ментальности, нормы и стандарты поведения населения, понятия и критерии престижности, иерархия ценностей, вкусовые предпочтения, а также их социальная диверсификация в исследуемом регионе.

В пользу сохранения жизнеспособности «старой кухни» говорят многие доводы, среди которых консервативность региона, его социокультурные особенности, наличие факторов, «цементирующих» традиционность; ригидность, в том числе в поведении и мышлении, численно преобладающих «народных слоев» населения, способность островной культуры во многом «реструктурироваться». Сделан вывод, что важную роль в сохранении алиментарного наследия играет осознанное отношение сицилийцев к традиционности в еде как показателю своей идентичности.

Ключевые слова: Сицилия, традиция, инновации, кухня, сохранение традиции.

Дата поступления статьи: 25 июня 2019 г.

Дата публикации: 25 сентября 2019 г.

Для цитирования: Фаис О. Д. Кухня Сицилии: традиции и инновации // Традиционная культура. 2019. Т. 20. № 3. С. 139–149.

DOI: 10.26158/ТК.2019.20.3.012

Сицилия — один из регионов Европы, где высокой степенью сохранности обладают многие феномены и сферы традиционной культуры; это детерминировано инсularностью области и множеством разноплановых факторов, каждый из которых достоин отдельного исследования. На поддержание консервативности «работают» и особенности психоло-

гии сицилийцев: неприятие инноваций, ригидность.

Почти до конца XX в. Сицилия — много дольше, чем другие области Италии, — оставалась «в состоянии архаики и стагнации, причем не только экономической, но и социальной, культурной, морально-этической. Ее пребывание в составе Италии, равно как и присутствие

центральной власти и государства, во многом оставалось формальным — сицилийцы варились в собственном соку» [Renda 1998, 17, 19].

Лишь начиная с рубежа 1970–1980-х гг. «жизнь в регионе сдвинулась с мертвой точки» [Io, Siciliano 2009, 19, 22]. Этот процесс обусловили многие факторы (рост доходов населения, урбанизация, модернизация, ускорение ритма жизни, глобализация, консюмеризм, «выход» женщин из дома на работу, замена большой семьи нуклеарной и др.) [Ritratto dell'Italia 2001, 62–63, 117, 155], детерминировавшие изменения в социуме, быту, традиционных сферах культуры.

Оценка реалий до и после отмеченного рубежа показывает, что в предшествующий ему период люди «охотно приобщались ко всему, исходящему “с континента”»; сознательно и неосознанно, они всеми силами хотели стать итальянцами и стремились продемонстрировать это Италии... Сицилия преодолевала комплексы принадлежности к провинции, к отсталому миру Юга страны» [Alimentazione 2012, 123].

Активную роль в продвижении инноваций, в распространении итальянских и иностранных веяний сыграло телевидение, объединившее «Италию больше и лучше, чем Гарибальди и политика» [Billitteri 2003b, 104]. Проводниками же и проповедниками идей преодоления отсталости и приобщения Сицилии если не к мировому культурному наследию, то по крайней мере к миру стали ведомые благими побуждениями интеллигенция и представители элиты местного социума.

В результате многие составляющие традиционной культуры Сицилии не сохранились до сегодняшнего дня, не все ее институты дошли до нас в том виде, в каком пребывали еще недавно. В частности, изменения претерпела домашняя кухня. Женщины стали готовить меньше и быстрее, отказываясь от «хлопотных» блюд, сложные ингредиенты уступили место простым, в оборот были введены полуфабрикаты, замороженные продукты, готовые блюда; рецептура подверглась изменениям, традиционное меню стало беднее, но включило чужеродные заимствования [Pomar 1992, 11–12].

И все же именно кухня, невзирая на инновации, обнаруживает, по признанию

исследователей, большую целостность, чем другие культурные «поля» [Billitteri 2003a, 159; Coria 2006, 18; Donà, Di Franco 2013, 147]. Более того, существуют убедительные доказательства, что традиции в пищевой сфере не только консервируются в силу «социокультурной инертности и инерционности сицилийцев, так и не успевших отойти от прошлого в период модернизации» [Io, Siciliano 2009, 25], но и успешно реконструируются и возрождаются.

Происходит это на фоне изменений в социуме: к началу XXI в. население «сполна вкусило прелестей контакта с чужой цивилизацией. Начался “откат к себе”, к своей идентичности, к ценностям локальной культуры». Сицилия попыталась «отторгнуть уже принятые новшества, научившись относиться к ним с большим скепсисом». Вместе с тем на гребне возврата к своей «самости» социум начал «нивелировать “заимствования” путем их адаптации и ассимиляции, делая “чужое” “своим”» [Alimentazione 2012, 122].

Был взят курс на активное противодействие инновациям, в том числе и в алиментарной сфере. И вновь в этом процессе ведущую роль сыграли представители интеллигенции. В масштабах всей Сицилии возрос интерес к пище как основе идентичности, сосредоточию «самости», требующей сохранения. Эту идею поддержали популистские политические партии, традиционную кухню подняли на щит культурного возрождения Сицилии.

Но прежде чем на примере локальной кухни исследовать явление дихотомии «традиция — инновация» в контексте Сицилии, прежде чем мы остановимся на ее ключевых чертах, отметим, что данная статья, ввиду недостаточной освещенности этого явления в научной литературе, базируется преимущественно на материалах, полученных в результате многолетних полевых исследований автора (методом опросов, анкетирования, включенного наблюдения, фото-, аудио- и видеорегистрации материала) феномена сицилийской кухни в социоантропологическом ключе. Исследования проводятся с 2010 г. по настоящее время в Палермо, Катании, Мессине, Трапани, Агридженто, Сиракузе и провинциях этих городов при поддержке Итало-российского института экологических исследований

и образования (IIRFRE) (Университет Палермо) и Фонда им. И. Буттитта (Fondazione I. Buttitta) в Палермо и нашли отражение в ряде публикаций [Фаис 2013; 2018b; Fais 2019].

Говоря о традиционной кухне Сицилии, подчеркнем, что она, во-первых, по преимуществу народная, родившаяся в недрах «культуры бедности», если прибегать к терминологии О. Льюиса [Lewis 1973, 93–109]. Она сформировалась в недрах городских посадок, но в основном в крестьянской среде, и исторически жила на принципе бесконечного варьирования одного и того же скромного исходного сырья. Парадоксальным образом это привело к созданию богатейшего меню [Correnti 1976, 16], ибо «изобретение порождает не только роскошь, но и нищета» [Каппати, Монтанари 2006, 12]. Антрополог А. Помар писала: «Говоря о кухне острова, мы имеем в виду кухню традиционную — другой в обращении нет; говоря о последней, подразумеваем кухню народную, “бедную” — именно она сохранила жизнеспособность, поглотив в веках многие блюда богатой кухни» [Pomar 1992, 15]. Последняя же оформилась в раннем Средневековье, получив новые импульсы развития в XVIII в. (влияние французской гастрономии) и в начале XX в. с появлением в Сицилии швейцарских шоколадов [D’Alba 1976, 17; Pomar 1992, 8]. К 1930-м гг. «высокая» кухня стала органичной частью народного меню [Martellotti 2011, 148].

В этнокультурном отношении кухня Сицилии — сплав финикийских, древнегреческих и латинских, арабских, норманнских, германских, испанских, французских и итальянских элементов, отражающих историю завоеваний острова; из них, по признанию исследователей сицилийской культуры, наиважнейшую роль играют арабские заимствования [Correnti 1976, 11; D’Alba 1980].

Если говорить об основе традиционной кухни, то она отражает островное положение Сицилии и агропастушеский «профиль» местной экономики. В силу этого основное место в ней занимают овощи, культурные и дикорастущие растения, бобовые («мясо бедных»), злаковые (в первую очередь пшеница), а также виноград (традиции виноделия восходят к IX в. до н.э.) и фрукты. Большое место

в рационе занимает рыба, меньшее — мясо, в первую очередь свинина, широко используются субпродукты и свиной жир, на котором по традиции жарят хлеб (до 250 видов на острове), макаронные изделия, оливковое масло, разнообразные сыры [Pomar 1992, 9–15, 17–41], а также наследие арабов — сладости, речь о которых пойдет ниже, их объем и обилие не имеет аналогов в Европе.

Сегодня ревностными адептами народной кухни в Сицилии являются в равной степени представители низших и высших кругов общества. Но преобладающие численно выходцы из «низов» — патриоты такого рода пищи — с трудом принимают другую и скептически относятся к инновациям и заимствованиям из чужих алиментарных культур. Правда, неодолимым для них соблазном является возможность замаскировать в глазах окружающих свою социальную принадлежность, для чего на вооружение приходится брать внешние атрибуты высших сословий: одежду, пищу, напитки, часто инновационные, — чуждые традиции [Billitteri 2003a, 159].

Состоятельные сицилийцы не чураются ни гастрономических экспериментов, ни приобретений и всегда открыты для контактов с инокультурными веяниями. Они немногочисленные, но активные потребители «заимствований»: продуктов, напитков, блюд, которыми «развлекают» преобладающий массив пищевой традиции. Традиционности, которую они знают, любят и защищают.

Сложнее всего приходится среднему классу, который зачастую «хочет, но не может дотянуться до свободной и раскованной элиты», «хочет, но не может порвать с традицией», а в итоге «разрушает ее, с тем чтобы пасть жертвой рекламы и набить свой желудок и холодильник тем, что им навязывают с экранов» [Billitteri 2003b, 186].

Во-вторых, кухне Сицилии, в масштабе Европы представляющей «уникальный социогastroномический феномен», неповторимость которого детерминирована его «богатством и древностью», а также необычайной степенью консервативности, позволившей даже «сегодня сохранить его изобилие и многогранность» [Di Franco 2016, 10], присущ «алиментарный патриотизм». Область занимает последнее место в Италии по обращенности

к пищевым «заимствованиям» и первое — по приверженности к *prodotto nostrano* (нашему продукту) [Donà, Di Franco 2013, 39], тому, что производится в регионе из местного сырья.

Эта черта исторически характерна и для Италии, остающейся «страной гастрономических консерваторов», с недоверием относящихся к «импортным» кулинарным изыскам и традициям [Капати, Монтанари 2006, 10; Дики 2007, 335]. В Сицилии же ввиду консервативности уклада и специфики ментальности жителей склонность к «своему» еще более сильна. Ее подогревают и материальные факторы: Сицилия — остров, и это удорожает многие ввезенные «с континента» товары. Правда, в последнее время иные местные продукты стоят куда больше, чем «импортные» [Donà, Di Franco 2013, 5].

В-третьих, в кухне Сицилии до сих пор отражается структура островного социума с неизжитым кастовым средневековым разделением на *'u popolu* (народ — пер. с сиц.) и *'u gran signuri* (господа — пер. с сиц.): пища делится на две категории, каждая из которых несет на себе классовое тавро, реликты традиций и правил кастово-детерминированного поведения и ныне живы в повседневности. Показателен пример с мороженым: оно всё еще видится изысканным «господским» десертом, несмотря на то что фактически давно стало демократическим продуктом. И по сей день сицилиец *per bene* (благополучный, состоятельный) крайне редко ест его на улице или в баре — он покупает его домой, на вынос, в основном вечером в канун выходных. Эта привычка генетически восходит к временам, когда мороженое считалось дорогим и утонченным праздничным лакомством высших слоев, за которым посылали прислугу. Даже сегодня тот факт, что представители *'u popolu* едят мороженое в любой день недели, часто по утрам, в виде «начинки» сдобных бриошей, фраппирует сицилийцев *per bene* и воспринимается ими почти как оскорбление; так же в Средние века воспринималось посягательство простолюдинов на *bianco mangiare*, бламанже, — блюдо, считавшееся исключительно господской привилегией.

В-четвертых, традиционная кухня в последние годы является консолидирующим элементом самосознания

и идентичности жителей острова. Это доказывают результаты проводившихся нами опросов: сицилийцы, вне зависимости от социальной принадлежности и культурно-образовательного уровня, единодушно считают кухню той единственной «гранью» культурной самобытности, которую Италия признает за ними [Фаис 2016, 292–294].

Перейдем наконец к конкретным примерам весьма разноплановых инноваций и путей их «нейтрализации»; за невозможностью привести все ограничимся лишь некоторыми.

На волне итальянской моды в сицилийской трапезе появились перемена блюд (вместо одного «единого блюда» — основы и народной, и «богатой» кухни), а также закуски. Правда, то, что сегодня фигурирует как закуска, еще недавно подавалось вместе с «единым блюдом» [Corgia 2006, 75–77]. Изменения коснулись не сути этих блюд, оставшихся прежними (оливки, жареные маслины, отварная свинина, политая лимонным соком, салат из апельсинов, пирог с начинкой из соленого творога и домашней колбасы, сырные шарики в кляре) [Alagna 2007, 17], а порядка их подачи.

В последние годы изменилось и меню. Так, в качестве первого блюда стала выступать паста, причем сугубо «итальянские» ее виды и форматы. Новым стало как само появление «первого блюда», так и использование подобного видового ассортимента, и это требует комментариев.

Сегодня считается доказанным тот факт, что макароны начали распространение в Италии и Европе из Сицилии. Первые виды пасты, известные как *itriyah*, в IX в. были привезены арабами на остров, о чем, например, пишет историк Аль-Идриси, посетивший Сицилию в 1154 г. Он также говорит, что к X в. в сицилийском городе Трабия было открыто собственное производство макарон, именуемых «триа» (*tria*) [Al-Idrisi 2007, 48], откуда их экспортировали по всей Италии.

Именно в Италии пасте было суждено развиваться как «жанру»: на промышленной основе было достигнуто нынешнее разнообразие видов и форматов. А Сицилия на века сохранила преобладающее домашнее или кустарное производство скромного ассортимента «своих» видов «триа», которые до середины XX в. поглощались

в виде компонента пресловутого «единого» кушанья.

Типы сицилийской пасты не дошли до наших дней [Coria 2006, 164], исключение составляют *anelletti*, которые и сегодня по традиции готовят в виде запеканки с соусом из мяса и томатов [Correnti 1976, 197–198]. С «континентальными» же видами сицилийцы познакомились лишь в 1960-е гг. Но далее «заимствования» были пересажены на «местную почву», а инокультурное новшество превратилось в *prodotto nostrano*: Сицилия инициирует выпуск макарон «у себя», причем берет на вооружение те же форматы и виды, что и в Италии. Сегодня в области действуют открытые за последние 30 лет 182 макаронных предприятия [CCS ATECO 2019]. Парадоксально, но спрос на местную продукцию, по свидетельству маркетологов, выше, чем на «итальянскую», хотя последняя стоит меньше: сицилийцы, выбирая между пастой, сделанной в Италии, и ее аналогами, произведенными в Сицилии, отдает предпочтение последним [Il Fatto 2018].

Очень показателен пример панеттоне — рождественского кулича родом из Ломбардии — как инновации в кондитерской сфере. В 1970-е гг. его «десантировали» в Сицилию, но даже лучшие бренды (Motta, Bauli, Le TreMarie) не пользовались популярностью [Padovani, Padovani 2011, 212, 231], невзирая на традиционную страсть жителей к сладостям. В конце XX в. Сицилия «ответила» Италии: на рынке острова появились «собственные» разнообразные куличи: от растиражированных (выпускаемых фабричным способом) до очень дорогих «авторских».

Наверное, самой яркой иллюстрацией, как далеко может зайти ассимиляция инноваций, служит пример панеттоне от Н. Фiascoнаро (Nicola Fiasconaro). Начав выпекать куличи в 1998 г. в маленьком цехе, этот пекарь сразу пошел по пути адаптации новшества к местным вкусам.

Опираясь на локальные кондитерские традиции, унаследованные от арабов и идущие из Средневековья, он заменил закваску дрожжами, добавил в тесто фисташки, миндаль, орехи, цукаты, цедру, кофе, вина, ликеры, шоколад, крем, шафран, ваниль и т.д., а также «усилил» сладость кулича. Итогом стал сицилийский панеттоне, имеющий мало общего со своим ломбардским «предком».

Цех превратился в фабрику, на которой Фiascoнаро с октября по конец декабря выпускает до 10 т куличей в день, не считая других сладостей, производимых круглогодично. Куличи Фiascoнаро, экспортируемые в страны Европы, Россию, Новую Зеландию, Японию, США, Австралию, Бразилию, в 2015 и 2016 гг. удостоились высшей награды — Superior Taste Award по оценке Международного института вкуса и качества (ITQI) в Брюсселе, в 2018 г. снискали титул «Лучший панеттоне Италии» в Римини на Международном салоне мороженого, кондитерских изделий и кофе (SIGEP) и завоевали «золото» на Национальной ярмарке панеттоне и пандоро (FNPP) в Венеции [Giannone 2017].

Но главное — Фiascoнаро завоевал рынок Сицилии: качество его панеттоне столь высоко, что он стал лидером среди локальных продавцов этой рождественской выпечки. И это при том, что стоимость его куличей достигает 19 евро за кг (ср.: цена итальянских панеттоне высокого класса — Bauli, Melegatti, Balocco — не превышает 5 евро за кг; самый дорогой бренд этой категории — Le TreMarie — стоит 13 евро за кг).

Правда, в Сицилии широко востребованы и «авторские» панеттоне, еще более дорогие: цена за 1 кг куличей, созданных в кондитерской Sciampagna в Палермо, достигает 35 евро, в ресторане Votavota в Рагузе — 30 евро, в кафе Santo Musumeci в Рандаццо (Катания) — 40 евро. Показателем спроса на них, т.е. индикатором предпочтения именно сицилийской продукции, является тот факт, что задолго до Рождества на эти панеттоне формируется огромная очередь [Spatafora 2018].

В свете столь «показательных» примеров ассимиляции «заимствований» менее заметными предстают более мелкие факты «пересадки» новшеств на локальную почву: все инновации в виде итальянских (иностранных) полуфабрикатов, замороженных продуктов, готовых блюд, также были освоены местными производителями. Сегодня с фактом существования этих новшеств, все еще «странных» для Сицилии, домохозяек примиряет то, что они сделаны «на месте» и стали *prodotto nostrano*.

Примером социогастрономической инновации может служить приобщение

аудитории, принадлежащей к низшим слоям общества, к еще недавно «запретным» для них «элитным» сладостям. И вновь здесь требуется пояснение.

Вплоть до 1970-х гг. весь массив десертов в Сицилии подразделялся на две группы. К первой относятся многочисленные архаичные традиционные «народные» сладости, сделанные по примитивной технологии, дешевые, пользующиеся массовым, в том числе и в социальном смысле, спросом [D'Alba 1976], ко второй — более рафинированные и дорогие «элитные» шоколадные, бисквитные пирожные со взбитыми сливками, кремом, свежими фруктами, всегда имевшие ограниченный круг потребителей более высокого социального ранга, преимущественно горожан [Ruta, Sessa 2003, 93, 102].

«Народные» сладости исторически готовили домохозяйки, кустари-ремесленники, монастырские повара; «элитные» рождались в руках профессионалов: французских поваров (XVIII в.), швейцарских шоколатье (начало XX в.), оказавших огромное влияние на развитие кондитерства в Сицилии, и их местных учеников [Di Leo 2004, 12]. Первые в большей степени «привязаны» к сакральному календарю [Uccello 1976, 51], тогда как вторые готовились круглогодично и «тешили» чрево, не затрагивая душу.

Вплоть до 1960-х гг. «элитные» сладости продавалась исключительно в «фирменных» точках крупных городов — Палермо, Катании, Мессины. До этого же периода существовала и определенная культура их потребления, детерминированная средой *'i gran signuri*: их покупали понемногу, преимущественно для поглощения в домашних условиях, по торжественным поводам. Приобретать понемногу, объедаться такого рода сладостями до сих пор считается дурным тоном, поведением парвеню.

Тем не менее в какой-то момент обе группы десертов слились воедино. Правда, путь демократизации «элитных» сладостей был непрост и прошел несколько этапов. На первом в связи с ростом благосостояния сицилийцев, наступлением эпохи консьюмеризма и социального перекраивания общества они, покинув стены специализированных точек, стали производиться в барах и кондитерских [Di Leo 2004, 11], что привело к увеличению

сбыта и расширению социальной базы их потребителей. Правда, на этом этапе социальные низы еще «не дерзали вкусить запретного плода» [Billitteri 2003b, 104].

На втором этапе, начиная с 1980-х гг. XX в., «деклассирование» «элитных» сладостей пошло дальше, вовлекая в процесс потребления «низы» сицилийского общества. Этому способствовали супермаркеты, появившиеся позже, чем где-либо еще в Италии [Mercati storici 2007, 61, 77, 91], слабо прижившиеся в Сицилии и сохранившиеся на периферии городов, причем «выжил» преимущественно уровень «эконом-класса» [Padovani, Padovani 2011, 260]. Именно в них и появились в изобилии дешевые «элитные» сладости. Правда, речь идет не о качественных и по-прежнему дорогостоящих «фирменных» десертах, а об их эрзацах. Показателем в этой связи факт преодоления психологических и поведенческих социальных барьеров в локальном социуме, когда к прежде запретной пище приобщаются те категории населения, которые еще недавно и не мечтали помыслить об этом.

Ярким примером противодействия инновациям и защиты традиционности сегодня может служить деятельность ресторанов, взявших курс на следование исключительно традициям. Но эту тему следует предварить кратким анализом условий, в которых они появились.

С начала 1980-х гг. в Сицилии местная кухня стала «выходить» за пределы дома — появились рестораны как массовый институт общественного питания. Этот факт, равно как и увеличение числа их посетителей, а также расширение социальной базы и контингента клиентуры, был обусловлен разными причинами.

Рост благосостояния жителей области сделал это возможным с финансовой точки зрения; стимулом развития ресторанного дела также стал массовый туризм в Сицилию [Billitteri 2003a, 189, 195; Martorana 2012, 6–7]. Посещения ресторанов были детерминированы пришедшей «с континента» модой; кроме того, ресторан в видении сицилийцев представлял собой классово маркированный символ статуса, сопричастность которому была престижной. Посещение этой «вотчины» аристократии и буржуазии для представителей более «низких» социальных слоев было соблазном, прельщающим возможностью

если не приобщиться, то хотя бы создать видимость приобщения к имиджу вышестоящих классов.

Массовое появление и посещение ресторанов было обусловлено двумя факторами. Первый — начала размываться традиционная, преимущественно домашняя система питания. Второй — большая состоятельность сицилийцев позволила им питаться за пределами дома, они обрели чувство свободы, разрушившее прежние психологические и поведенческие стереотипы, что также способствовало обращению к ресторану как «новому» социоалиментарному опыту.

Поначалу рестораны тяготели к «местной», в основном итальянской, кухне, но вскоре они переориентировались на эксплуатацию местной традиции, что органично совпадало с тенденциями в социуме. Некоторые же рестораторы и вообще взяли курс на научное исследование и теоретическое осмысление культурно-гастрономического наследия Сицилии. Первым из них стал А. Консоле, открывший в Палермо в 2005 г. ресторан *Gourmet Chirone* [Фаис 2018a].

В стенах заведений ресторан сосуществует с научным центром, осуществляющим исследования традиций питания и гастрономическим музеем. Часть доходов инвестируется в исследования; издается специализированный бюллетень; проводятся лекции по этнографии для рестораторов. Если изначально ресторан позиционировал себя как «место питания», то сейчас он — центр реконструкции традиции, где кухня и ресторанный зал суть «демонстрационная площадка» достигнутых наработок.

Примеру Консоле последовали и другие: владелец ресторана *Lo Strascico* Р. Кашино, кондитеры «клана Каппелло» и «клана Албикокко», а также владельцы более мелких заведений.

Деятельность новаторов многогранна. Это и аутентичное воссоздание «утрат» (*mpanaticghi* — пирожков с мясом и шоколадом, дани европейской средневековой и арабской традиции; сладости *iris*, исчезнувшей «из оборота»), включая блюда беднейшей кухни: тюрки *panicottu*; *raritaccio* — затирухи из муки турецкого гороха. Это и открытые музеи, например, Музея рустической гастрономии близ Трапани, где в сельском доме с привлечением

посетителей производятся многие архаичные виды хлеба, пасты, сыра, сладостей (например, «сладкой кутьи»). Это и реализация проектов, такого, например, как «Уличная кухня», для воссоздания блюд которой, наряду с учеными, были привлечены и уличные повара-торговцы.

К слову, осуществление последнего во многом сняло «сословное» неприятие ресторана как «барского заведения», существовавшие даже у состоятельных представителей *'u popolu*, что обеспечило если не приток новой клиентуры, то хотя бы интерес к ресторанам со стороны этой группы населения. В меньшей степени предубеждения против «грубой еды» были развеяны и среди более «высокой» в социальном отношении клиентуры.

Отметим, что есть и другие рестораны, также делающие ставку на традиции, но при этом экспериментирующие с традиционными сырьем и рецептурой.

Примером служит недавно открытое в Палермо модное заведение с забавным названием *Ciccio, passami l'olio!* («Чиччо, передай мне масло!»). Его меню включает привычные, казалось бы, для сицилийцев блюда, но с какой-то «изюминкой» (например, капоната, где роль баклажанов играют яблоки). Одновременно там подают абсолютные новации, либо базирующиеся на знакомом «материале», либо попадающие в привычную гамму вкусовых ощущений: чатни из плодов опунции, одного из любимых фруктов в Сицилии; анчоусы с кумкватом — замаринованные в лимонном соке с имбирем рыбки обернуты вокруг плода кумквата и проткнуты шпажкой перед жаркой — апелляция к такому традиционному блюду, как «сарде а беккафико» (свернутые рулетом жареные сардины) [Di Marco, Ferrè 2010, 182–190].

Несомненно, эксперименты делают честь фантазии шеф-поваров, но долго ли будут жить эти рестораны, неизвестно. Повторим: сицилийцы падки на модные веяния, особенно если они сопряжены с возможностью «впечатлить» окружающих и имитировать свой социальный рост, но в том, что касается еды, консервативность и скепсис к новому берут верх. Именно поэтому столь посещаемы рестораны, точно воспроизводящие традиции: это обусловлено современной глобальной модой на все «аутентичное»,

но в первую очередь — вкусами населения, настроениями в местном социуме и новой функцией традиционной кухни, ставшей мериллом этнокультурной «самости» сицилийцев.

Перечень инноваций в пищевой сфере Сицилии, как и путей их «нейтрализации», бесконечен; мы ограничились лишь отдельными примерами того, как островное сообщество «справляется» с инокультурными заимствованиями и инновациями.

Подведем итоги. На наш взгляд, Сицилия «обречена» на долгую жизнь традиции в алиментарной сфере. В пользу сохранения жизнеспособности «старой кухни» можно привести множество аргументов, например, консервативность региона, его

социокультурные особенности, наличие факторов, «цементирующих» традиционность (островное положение области, специфика экономики, кастовая структура общества); ригидность, в том числе в поведении и мышлении, численно преобладающих «народных слоев» населения; способность островной культуры во многом «реструктурироваться». Также можно вспомнить алиментарные предпочтения сицилийцев, их «пищевой патриотизм», априорное неприятие новшеств, «работающие» на сохранение традиции. И наконец, важную роль в сохранении алиментарного наследия играет осознанное отношение сицилийцев к традиционности в еде как показателю своей идентичности.

Источники и материалы

Al-Idrisi 2007 — *Al-Idrisi Mohammad*. Kitab Rugeri. Palermo, 2007.

CCS ATECO 2019 — Camera di Commercio Sicilia (CCS) ATECO 2019: 18.72. 1–3.

Coria 2006 — *Coria G.* Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana. Catania, 2006.

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

D'Alba 1976 — *D'Alba T.* Dolci di Sicilia. Palermo, 1976.

D'Alba 1980 — *D'Alba T.* La cucina siciliana di derivazione araba. Palermo, 1980.

Di Leo 2004 — *Di Leo M. A.* I dolci siciliani. Roma, 2004.

Giannone 2017 — *Giannone S.* Fiasconaro inaugura progetto visionario // Sicilia all'Opera. 2017. 16.05. URL: <http://siciliallopera.it/nicola-fiasconaro-inaugura-castelbuono-grande-polo-agroalimentare-sicilia/> (дата обращения: 30.08.2018).

Il Fatto 2018 — Pasta: l'origine del grano delle marche più famose // Redazione Il Fatto Alimentare. 2018. 23.05. URL: <https://ilfattoalimentare.it/pasta-italiana-grano-origine.html/> (дата обращения: 30.08.2018).

Pomar 1992 — *Pomar A.* L'Isola dei sapori. Palermo, 1992.

Spatafora 2018 — *Spatafora S.* La top dei 10 panettoni artigianali di Sicilia // La cucina italiana. 2018. 04.12. URL: <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/panettoni-artigianali-sicilia-siciliani/> (дата обращения: 05.01.2018).

Исследования

Дики 2007 — *Дики Дж.* Delizia! Эпическая история итальянцев и их еды. М., 2007.

Каппати, Монтанари 2006 — *Каппати Ф., Монтанари М.* Итальянская кухня. История одной культуры. М., 2006.

Фаис 2013 — *Фаис О.* «Исторические рынки» в Сицилии как форпосты сохранения традиционной культуры // Очерки о европейской идентичности и многокультурности. М., 2013. С. 171–258.

Фаис 2016 — *Фаис О.* Сицилийцы: этническое меньшинство или особая этническая общность? (К вопросу об идентичности сицилийцев) // Европа меньшинств — меньшинства в Европе: Этнокультурные, религиозные и языковые группы. М., 2016.

Фаис 2018а — *Фаис О.* Рестораны как научные центры по изучению и сохранению традиционной алиментарной культуры: новый экспериментальный опыт Сицилии // Вестник антропологии. 2018. № 4. С. 62–75.

Фаис 2018б — *Фаис О.* Арабское наследие в традиционной кухне Сицилии // Вкус Востока. М., 2018. С. 259–286.

Alagna 2007 — *Alagna E.* Cucina siciliana. Sapori, odori e fantasia di una grande tradizione. Palermo, 2007.

Alimentazione 2012 — Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio. Palermo, 2012.

Billitteri 2003a — *Billitteri D.* Homo Panormitanus. Cronaca di un'estinzione impossibile. Palermo, 2003.

Billitteri 2003b — *Billitteri D.* Femina Panormitana ovvero l'arte del matriarcato occulto. Palermo, 2003.

Di Franco 2016 — *Di Franco C.* L'Itinerario gastronomico arabo-normanno. Palermo, 2016.

Di Marco, Ferrè 2010 — *Di Marco M. T., Ferrè M. C.* La cucina siciliana. Milano, 2010.

Donà, Di Franco 2013 — *Donà M. G., Di Franco C.* Viaggio attraverso i sapori del quotidiano. Palermo, 2013.

Fais 2019 — *Fais O.* Contributo ebraico al sistema alimentare in Sicilia: approccio al pro-

- blema // Dialoghi mediterranei. 2019. № 37. URL: <http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/contributo-ebraico-al-sistema-alimentare-in-sicilia-approccio-al-problema/> (дата обращения: 01.06.2019).
- Io, Siciliano 2009 — Io, Siciliano. Tra orgoglio e disincanto / A cura di M. Miliziano. Palermo, 2009.
- Lewis 1973 — Lewis O. La cultura della povertà ed altri saggi di antropologia. Bologna, 1973.
- Martorana 2012 — Martorana G. Dolce Sicilia. Milano, 2012.
- Mercati storici 2007 — Mercati storici siciliani. Palermo, 2007.
- Padovani, Padovani 2011 — Padovani C., Padovani G. Italia Buonpaese. Peveragno, 2011.
- Renda 1998 — Renda F. Storia della mafia. Palermo, 1998.
- Ritratto dell'Italia 2001 — Ritratto dell'Italia / A cura di S. Cassese. Roma; Bari, 2001.
- Ruta, Sessa 2003 — Ruta A. M., Sessa E. I caffè storici di Palermo dalle origini agli anni Settanta. Palermo, 2003.
- Uccello 1976 — Uccello A. Pani e dolci di Sicilia. Palermo, 1976.

© О. Д. Фаис, 2019

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

Фаис О. Д. <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434>

Кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Центра европейских и американских исследований Института этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН: Российская Федерация, 119334, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 32а; тел.: +7 (499) 954-93-43; e-mail: oxana-fais@yandex.ru

TRADITIONS AND INNOVATIONS IN SICILIAN CUISINE

OXANA D. FAIS

(N. N. Miklukho-Maklay Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences:
32a, Leninskiy av., Moscow, 119334, Russian Federation)

Summary. *This article focuses on modern Sicily, a culturally conservative region, an arena of confrontation between the traditional and the new. For the first time in scholarship, it analyzes the mechanisms of adaptation and assimilation of innovations in cuisine using the example of Sicily. The author relies on primary sources, academic literature, and on personal field materials. The study contains a detailed cultural and sociological analysis not only of the specifics of the region, but also of various categories of innovation. It examines specific adaptations of innovation in Sicily, the particular features of how they unfold and the results they yield. Special attention is paid to such important anthropological aspects of the society under study as stereotypes of traditional mentality; the norms and standards of the population's behavior; the concepts and criteria of prestige; the hierarchy of values; and taste preferences; as well as their social diversity.*

Many factors favor preserving the "old cuisine", including the conservatism of the region, its socio-cultural characteristics, and the presence of elements "cementing" tradition: rigidity in behavior and thinking; the numerical predominance of "folk strata" in the population; the ability of an island culture "to restructure itself". The article concludes that Sicilians' conscious attitude toward traditional food as an indicator of their identity plays an important role in preserving their alimentary heritage.

Key words: Sicily, tradition, innovations, cuisine, preservation of traditions.

Received: June 25, 2019.

Date of publication: September 25, 2019.

For citation: Fais O. D. Traditions and innovations in Sicilian cuisine. *Traditional culture*. 2019. Vol. 20. No. 3. Pp. 139–149. In Russian.

DOI: 10.26158/TK.2019.20.3.012

References

Alagna E. (2007) *Cucina siciliana. Sapori, odori e fantasia di una grande tradizione* [Sicilian cuisine: The flavors, smells and imagination of a great tradition]. Palermo. In Italian.

Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio [Nutrition, traditional products and regional culture] (2012). Palermo. In Italian.

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

Billitteri D. (2003) "Femina Panormitana" ovvero l'arte del matriarcato occulto [Femina Panormitana, or the art of the occult matriarchy]. Palermo. In Italian.

Di Franco C. (2016) *L'itinerario gastronomico arabo-normanno* [The Arab-Norman gastronomic itinerary]. Palermo. In Italian.

Di Marco M. T., Ferrè M. C. (2010) *La cucina siciliana* [Sicilian cuisine]. Milan. In Italian.

Diki Dzh. (2007) *Delizia! Epichesкая istoriya ital'yantsev i ikh edy* [Delizia! The epic history of the Italians and their food]. Moscow. In Italian.

Donà M. G., Di Franco C. (2013) *Viaggio attraverso i sapori del quotidiano* [Journey through the flavors of the everyday life]. Palermo. In Italian.

Fais O. (2013) "Istoricheskiye rynki" v Sitsilii kak forposty sokhraneniya traditsionnoy kul'tury

["Historical markets" in Sicily as outposts of the preservation of traditional culture]. In: Ocherki o evropeyskoy identichnosti i mnogokul'turnosti [Essays on European identity and multiculturalism]. Moscow. Pp. 171–258. In Russian.

Fais O. (2016) *Sitsiliytsy: etnicheskoye men'shinstvo ili osobaya etnicheskaya obshchnost'?* (K voprosu ob identichnosti sitsiliytssev) [The Sicilians: An ethnic minority or a particular ethnic community? (The question of Sicilian identity)]. In: *Evropa men'shinstv — men'shinstva v Evrope: Etnokul'turnyye, religioznyye i yazykovyye gruppy* [The Europe of minorities — minorities in Europe: Ethno-cultural, religious and linguistic groups]. Moscow. In Russian.

Fais O. (2018a) *Restorany kak nauchnyye tsentry po izucheniyu i sokhraneniyu traditsionnoy alimentarnoy kul'tury: novyy eksperimental'nyy opyt Sitsilii* [Restaurants as research centers for the study and conservation of traditional food culture: The new experimental experience of Sicily]. *Vestnik antropologii* [Herald of anthropology]. 2018. No. 4. Pp. 62–75. In Russian.

Fais O. (2018b) *Arabskoye nasledie v traditsionnoy kukhne Sitsilii* [The Arabian heritage in traditional Sicilian cuisine]. In: *Vkus Vostoka* [Flavor of the East]. Moscow. Pp. 259–286. In Russian.

Fais O. (2019) *Contributo ebraico al sistema alimentare in Sicilia: approccio al problema* [The

- Jewish contribution to the food system in Sicily: An approach to the problem]. *Dialoghi mediterranei* [Mediterranean dialogues]. 2019. No. 37. URL: <http://www.istitutoeuroarabo.it/DM/contributo-e-braico-al-sistema-alimentare-in-sicilia-approcio-al-problema/> (retrieved: 16.07.2019). In Italian.
- Io, Siciliano. Tra orgoglio e disincanto [Me, a Sicilian: Between pride and disenchantment] (2009). Ed. by M. Miliziano. Palermo. In Italian.
- Kappati F., Montanari M.** (2006) Ital'yanskaya kuchnya. Istoriya odnoy kul'tury [Italian cuisine: The history of one culture]. Moscow. In Russian.
- Lewis O.** (1973) La cultura della povertà ed altri saggi di antropologia [The culture of poverty and other essays on anthropology]. Bologna. In Italian.
- Martorana G.** (2012) Dolce Sicilia [Sweet Sicily]. Milan. In Italian.
- Mercati storici siciliani [Sicilian historical markets] (2007). Palermo. In Italian.
- Padovani C., Padovani G.** (2011) Italia Buonpaese [Italy, the perfect country]. Peveragno. In Italian.
- Renda F.** (1998) Storia della mafia [The history of the mafia]. Palermo. In Italian.
- Ritratto dell'Italia [Portrait of Italy] (2001). Ed. by S. Cassese. Roma; Bari. In Italian.
- Ruta A.M., Sessa E.** (2003) I caffè storici di Palermo dalle origini agli anni Settanta [The historical cafés of Palermo, from the origins to the seventies]. Palermo. In Italian.
- Uccello A.** (1976) Pani e dolci di Sicilia [Bread and sweets of Sicily]. Palermo. In Italian.

© O. D. Fais, 2019

ABOUT THE AUTHOR

Oxana D. Fais <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434>

E-mail: oxana-fais@yandex.ru

Tel.: +7 (499) 954-93-43

32a, Leninskiy av., Moscow, 119334, Russian Federation

PhD in History, Senior Researcher, Center of European and American Studies, N. N. Miklukho-Maklay Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences
