

УДК 392.81
ББК 63.5

Хлеб в Сицилии в контексте современности: новые аспекты проблемы

Оксана Давидовна Фаис

(Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН:
Российская Федерация, 119991, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 32а)

Аннотация. В настоящей статье автор, преимущественно на основе полевых материалов, в контексте анализа современного состояния «культуры хлеба» в Сицилии¹, изучает актуальный аспект этой культуры — приобщение к ней мигрантов, составляющих большую долю населения Сицилии; основной акцент при этом делается не на материальных гранях пищевой аккультурации «пришлых», а на духовных — на приобщении их к традиционному локальному видению хлеба, его семантическим интерпретациям. Наряду с этим исследуется появление в условиях эпидемии коронавируса и карантина новых социальных практик взаимопомощи, связанных с хлебом, а также применение в этих условиях возрожденных архаичных магических обережных традиций, также предусматривающих его «участие».

Ключевые слова: Сицилия, хлеб, традиционность, символизм хлеба, мигранты, архаичные обряды, эпидемия коронавируса.

Публикуется в соответствии с планами научно-исследовательских работ Института этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН.

Дата поступления статьи: 15 июня 2020 г.

Дата публикации: 25 ноября 2020 г.

Для цитирования: Фаис О. Д. Хлеб в Сицилии в контексте современности: новые аспекты проблемы // Традиционная культура. 2020. Т. 21. № 4. С. 158–168.

DOI: <https://doi.org/10.26158/ТК.2020.21.4.014>

Хлеб — «одновременно средство поддержания существования и знак» [Cirese 1976, 9] — занимает особое место в иерархии материальных и культурных ценностей человечества. Перифразируя слова М. Сорре, а вслед за ним и Ф. Броделя, этот древний «продукт цивилизации» существенно повлиял на «материальную, а порой и психическую жизнь людей», создав «необратимые структуры» в бытии ойкумены, по крайней мере,

большой части ее [Sorre 1948, I, 162–163; Бродель 1979, I, 121]. Значительно больше, нежели другая еда, хлеб выходит за рамки «просто» пищи, представляя собой полисемантическую «систему коммуникации, собрание образов, свод обычаев, ситуаций и поступков» [Барт 2018, 310], в силу чего с древнейших времен играет важнейшую роль не только в культуре, но и в сфере ментальности, являясь ценностью «особого свойства, занимающей

¹ В этой и следующей статьях раздела топонимы Сицилия и Сардиния призваны обозначить не просто островные территории, а особые регионы современной Италии. Такое семантическое сужение определило использование автором и переводчиком предлога «в» в сочетании с этими названиями. — *Прим. ред.*

одно из центральных мест в системе других ценностей» [Бгажноков 2001, 103].

В некоторых регионах земного шара присутствие хлеба в культуре и сознании населения приобретает особую масштабность. К их числу относится Средиземноморье, где хлеб, оливковое масло и вино с древности представляют триаду — «базис» питания народов ареала [Джонсон 2004, 7] и где хлеб, наряду с макаронными и другими мучными изделиями, занимает огромное место в локальной системе питания — в так называемой «средиземноморской диете» [Keys, Keys 1959].

Но и на фоне такой популярности хлеба в Средиземноморье многообразие, высочайшие параметры его производства и потребления, а также витальность его культуры в обыденном и религиозном сознании населения в Сицилии¹ — «житнице» Древних Греции и Рима и одной из наиболее «хлебных» областей Европы, впечатляют. Так, регион производит 1% зерна от общемирового сбора, 10% — от общетальянского [Tutti i numeri 2018; Leo 2019], 1/5 видов хлеба, распространенных в Италии [Consumi 2020], и сосредоточил более ¼ из 20 тыс. булочных/пекарен страны [CCS АТЕСО 2019; Per gli italiani 2020].

Даже в неурожайные годы Сицилия всегда ела лишь пшеничный хлеб, в отличие, например, от богатой Эмилии-Романьи, где в периоды недорода пшеницы в дело шли рожь, ячмень, кукуруза [D'Angelo, Pezzini 2015, 65]. Потребление было высоким: в Средние века в Сицилии горожанин съедал в день до 2 кг хлеба — углеводы восполняли нехватку белков, во Флоренции это количество не превышало 700 г [Bresc 2019, 73]. Хлеба потребляют много и сегодня, невзирая на выросший уровень благосостояния. Так, Сицилия с населением 4,9 млн чел. съедает за год 2,5 млн кг хлеба, причем среднестатистическая семья из народных кварталов — до 4 кг в день [Фаис 2014, 84], тогда как Ломбардия, с населением в 10,5 млн чел., потребляет 850 тыс. кг хлеба, Кампания (5,8 млн чел.) — 800 тыс. кг, Пьемонт (4,5 млн чел.) — до 750 тыс. кг [Fasano 2017].

В настоящей работе мы рассмотрим необычный аспект темы хлеба в Сицилии, а именно степень приобщенности мигрантов, доля которых составляет свыше 1/5 от общего массива населения, не только

к локальным видам хлеба, но и к местным семантическим интерпретациям хлеба как концепта — к тому, что антрополог А. М. Чирезе назвал *идеями о хлебе* [Cirese 1992, 29]. Кроме того, мы рассмотрим новые социальные практики взаимопомощи, связанные с хлебом, появившиеся в условиях карантина и эпидемии коронавируса, а также применение архаичных магических обережных обрядов, также предусматривающих «участие» хлеба.

Исследование базируется на результатах полевых работ. Начатые в 2010 г. в Палермо с целью освещения производства и потребления хлеба в области [Фаис 2014], они продолжились во всех провинциях Сицилии в 2017–2020 гг., в том числе в русле работы с респондентами и ресурсами посредством Интернета. Мы задействовали и официальные данные — описи Торговой палаты Сицилии [CCS АТЕСО 2019], позволяющие объективно оценить состояние «хлебной проблемы» в области.

О хлебе в целом и хлебах в Сицилии написано много. Настолько много, что, казалось бы, трудно найти не освещенные исследователями аспекты проблемы. И тем не менее такие лакуны есть. Например, лишь одна статья посвящена сегодняшнему статусу хлеба и состоянию культуры хлеба в Сицилии [Chinnici 2004, 138–157]. Крайне малоизучена проблема пищевых предпочтений мигрантов и их алиментарно-обусловленного поведения в Сицилии и в Италии [Morrone, Scardella, Piombo 2010; Horn 2010; Bonanzinga, Giallombardo 2011, 143–146; Cusumano 2012, 121–142]. А вопрос, насколько, в каких алиментарных сферах и при каком стаже пребывания на новой почве мигранты переходят на «чужую» еду и что стоит за этим переходом, остается открытым. Такое положение вещей актуализирует наше обращение к проблеме пищевых предпочтений «пришлых»; проведенный анализ степени их приобщенности к локальному хлебу, тем более в масштабах всей Сицилии, едва ли не единственный пример изучения данного ракурса «хлебной проблемы» и редкий в научном дискурсе образец исследования алиментарных предпочтений мигрантов на базе полевого материала.

Хлеб в Сицилии фигурирует как сопровождение готовых блюд, включая пасту

и даже десерты (например, мороженое), и их ингредиент, но также в качестве отдельного блюда или основы тех простейших блюд, которые готовятся по формуле «хлеб + *complanatico*» и воспринимаются как самодостаточные. Термин *complanatico* (то, что существует с хлебом) контекстуально связан более всего с Сицилией. Поясним: стоит сдобрить хлеб оливковым маслом, либо посолить его, поперчить и посыпать базиликом, либо напитать томатным соусом — и в рамках локальной системы питания мы получаем широкую палитру самостоятельных блюд. Показательно присутствие даже в богатом местном меню такого блюда, как *pani cunzati* (подправленный хлеб), — подобия итальянской брускетты, но отличающегося предельным лаконизмом.

Хлеб и сегодня остается «не только доминантой, но и лакомством в локальном рационе» [Ragusa 2019, 52]. В связи с этим затронем такой аспект его производства, кардинально отличающий Сицилию от других областей Италии, как частота выпечек в течение суток: в Сицилии этот показатель колеблется от 5 до 9, в Италии в среднем не превышает трех [Il libro completo 2006, 23–24].

Данный показатель — яркая иллюстрация сохраняющейся «генетической страсти сицилийцев к свежеспекечному, горячему хлебу» [Donà, Di Franco 2013, 93], особенно сильной в народной среде, где он воплощает вековую мечту о сытости и достатке: лишь имущие могли позволить себе выпекать хлеб ежедневно. Утверждения диетологов о вредности горячего хлеба высмеиваются, для населения это деликатес, что подтверждает поговорка: *Si-vvo fari truariri u bbaruni, pani sauri e-mmacarruni!* (Разорится даже барон, если будет есть горячий хлеб и макароны!) Горячий хлеб — сласть особого рода, ею лакомят младенца, впервые приобщая его к взрослой пище; внезапно почуванный запах горячего хлеба — знамение чуда. Трепетное отношение к хлебу до сих пор живо в сознании и подсознании населения: хлеб целуют, на нем клянутся; горячим мякишем лечат синяки и ожоги; уронив хлеб на пол, у него просят прощения («чтобы не обижался!») и ни дома, ни даже в ресторане не режут ножом, а ломают («чтобы не делать ему больно!»).

Налицо проявления пищевого *аниматизма*: в сознании представителей

социума хлеб, как и раньше, «наделяется душой, способностью чувствовать, переживать и оценивать нравственный смысл определенных действий, ... совершаемых человеком» по отношению к нему, т.е. предстает как субъект, реагирующий на поведение людей, он остается «символом определенных нравственных уз и обязательств, культурных норм и ограничений», а его культ является знаком «дискурсивного сознания, знаменующим развитие достаточно сложных форм социальности и этической рационализации мира» [Бгажноков 2001, 104].

Это иллюстрирует даже факт приобретения хлеба: до сих пор выход за ним — нечто большее, чем просто поход в магазин; во-первых, покупка хлеба всегда обособливается от приобретения других продовольственных товаров, за ним идут «специально», во-вторых, она гендерно обусловлена: по традиции приобретение «базовых» продуктов (мяса, сыра, вина, хлеба) в Сицилии — прерогатива и обязанность мужчин [Billitteri 2003, 8–9; Lo Sicco 2010, 15].

Хлеб и сегодня «задействован» в обрядах и литургических циклах [Uccello 1976, 13; Cusumano 1992, 67–68], что обусловлено «профилем» региона, «тысячелетиями ведущего аграрный образ жизни» [Буттитта 2019, 151], в том числе как элемент декорирования праздников: в Сан Биадджо Платани и Салеми из хлебного теста лепят, пекут и собирают воедино, скрепляя фрагменты белком, гигантские алтари, «пасхальные врата», распятия в храмах и т.д. [Buttita, Cusumano 1991, 128–139; Pitrè 2003, 57–66]; вновь набирает силу практика изготовления вотивного хлеба [Di Leo 2006, 76].

Глубокая укорененность хлеба в сознании населения обусловлена его историко-генетической памятью [Cusumano 1992, 68; Palmieri 2007, 2, 3], связана с ригидностью и консервативностью Сицилии, с ее тяготением к «культурной гомогенности»: «новое не прогоняет старое, традиции и инновации, прошлое и настоящее сосуществуют» [Buttita 2006, 11], с уступками и компромиссами, на которые пошла Церковь в «многолетних усилиях по евангелизации деревенского и городского простонародья»; это привело к абсорбции ею наследия аграрного общества, обеспечило сращивание «христианства и народной,

прежде всего крестьянской культуры» [Буттитта 2019, 151] и консервацию последней [Niola 2009, 101]. На поддержание культуры хлеба «работает» и тот факт, что его «хранители» — крестьянство и социальные низы города — в численном, социальном, культурном отношении доминируют в социуме [Cusumano 1992, 68]. Свою роль сыграли и процессы децентрализации и антиглобализма, и усиление прорегиональных настроений в Италии, сопряженное с поисками идентичности, и алиментарные моды, делающие ставку на традиционность и аутентичность, и явление «практики нулевого километра» [Paoloni 2017, 57–72] — итальянский ответ *локаворизму* [Smith, MacKinnon 2007], ориентированному на потребление продуктов там, где их произвели, и гастрономический ультрапатриотизм Сицилии с его акцентом исключительно на *prodotto nostrano* (местном продукте). Сказались и последствия «отхода» сицилийцев от традиционности в сторону итальянской культуры в конце XX в. и их возвращение к ценностям локальной культуры в начале XXI в. — именно тогда «своя» пища стала восприниматься как основа идентичности, требующей сохранения. Следует учесть и традиции сицилийского сепаратизма (*mipinnintisimu sicilianu*), «вечного фермента сицилийской культурной регенерации» [Caminiti 2018, 14], хотя он скорее есть «детитце» этих процессов. Массовость сторонников самоопределения Сицилии можно считать ключевым индикатором сегодняшних настроений в ее социуме. По итогам зондирований, проведенных аналитиками, в 2014 г. 44%, а в 2017 г. 57% сицилийцев ратуют за выход региона из состава Италии и превращение его в автономное государство [Sondaggi 2014; Caminiti 2018, 17]. При этом опросы показали, что они все чаще апеллируют к «своей» пище как консолидирующему их элементу и единственному культурному отличию региона, официально признаваемому Италией [Фаис 2016, 292–294]. Символизм хлеба в качестве «сгустка идентичности» и «знака самости» приобретает в Сицилии особую значимость.

Вернемся к такой составляющей локального социума, как мигранты. Невзирая на странноприимность Сицилии [Фаис 2019], трудно говорить о полной аккультурации «пришлых» — и в регионе,

и в других областях Италии, в сфере повседневной культуры они тяготеют к сохранению обособленности и склонности ко всему «своему».

Наше исследование показало, что, хотя степень приобщения мигрантов к локальной пище зависит от их этноконфессиональной принадлежности, стажа их пребывания в регионе приятия и уровня социальной интегрированности в локальное общество [Teti 2001], хлеб «выпадает» из общего ряда алиментарных заимствований, и отношения мигрантов с ним строятся по особому сценарию. Так, из преобладающих в Сицилии групп мигрантов — румын (29,5% всех мигрантов), тунисцев (11%), марокканцев (8%) и шриланкийцев (7%) [Dati statistici 2017; Migrazioni 2018, 8; Migrazioni 2019, 15] — первые быстро ассимилируют локальную пищу, включая хлеб (95% респондентов), вторые и третьи «держатся» преимущественно своей кухни (87%), но вскоре после приезда переходят на виды местного хлеба, максимально приближенные по вкусу к магрибским; последние же, не изменяя «своей» пище, массово переходят на локальные виды хлеба (92%) [ПИМА1]. Представители остальных 20 сообществ «пришлых» демонстрируют различные степени ассимиляции местной пищи и «отхода» от своей кухни, проявляя при этом удивительно единодушные в приятии локального хлеба (96%) [ПИМА2].

Такой выбор в корне противоречит нормам пищевого поведения мигрантов, для которых хлеб, как ни один другой пищевой продукт, — маркер выбора пути в дилемме между ассимиляцией и сохранением «самости», а «свой» хлеб (или идея о нем) представляет квинтэссенцию привязки к своей культуре, концентрированный символ оставленного дома и населяющих его людей, тот элемент «родного» питания, которому изменяют в последнюю очередь [Horn 2010; Fabietti 2013, 97]. Почему же «пришлые» в Сицилии демонстрируют столь специфические модели поведения, отличные от типичных действий мигрантов вообще и от алиментарных поведенческих канонов аллохтонов в других областях Италии, и почему столь солидарно и органично обнаруживают переход на хлеба «принимающей стороны»?

Согласимся с мнением антрополога А. Кузумано, полагающего, что подобные «необычные» пищевые предпочтения

мигрантов, и в частности их массовое приятие местного хлеба, идущее вразрез с «нормами» миграционного поведения [Teti 2001, 583], во многом обусловлено атмосферой странноприимности, которую они открывают для себя в Сицилии и которая детерминирует их неосознанное желание если не «слиться» с принимающей средой, то ассимилироваться с ней, доказать ей свою благодарность, лояльность и готовность к диалогу посредством приятия «чужих» ценностей и принесения в жертву самого дорогого [Cusumano 2012, 123]. Этот факт подтверждают ответы 60% мигрантов, проживающих в «народных кварталах» Палермо и Катании, но работающих в элитных районах этих городов и предпочитающих покупать хлеб «возле дома», а не «у богатых», хотя он ничем не отличается — ни ценой, ни качеством. В этом случае респонденты особо акцентируют добровольность своего выбора места покупки хлеба, демонстративность и декларативность действия, в котором «где» приобретает особую значимость, и подчеркивают трансформацию материального акта приобретения хлеба в идею, знак солидарности с соседским окружением — «чтобы это видели те, с кем мы живем рядом», «чтобы не обижать местных», «чтобы быть как они» [ПМА3]. При этом отнюдь не ответы, а реакции респондентов-мигрантов, их мимика, смена настроения, интонации, паузы выдают, что описанный ими почти нарочитый жест, призванный показать их «принадлежность среде», не дается им легко. Полагаем, что выбор «чужого» хлеба, особенно при сохранении верности «своей» пище, становится символом двойственного положения — фактического и воображаемого, физического и ментального — мигранта, его «разорванности» между землей исхода и ареалом прибытия, между комплексом вины за отказ от «своего» и готовностью идти вперед [Teti 2001, 71].

Но одновременно обнаруженные в ответах 69% мигрантов-респондентов [ПМА1, ПМА2] заимствования — сугубо местные характеристики и оценки хлеба, его эпитеты, формы обращения к нему — позволяют нам полагать, что массовое приятие мигрантами сицилийского хлеба, а с ним и традиционных локальных верований, идей о хлебе (символических, магических, литургических и т.д.), описаний его вкуса, запаха, красоты, восходящих к недрам

народной культуры, обусловлено и более конкретными объективными факторами.

А именно: мы имеем дело с непосредственным результатом тесных контактов «пришлых» с доминирующей социальной средой — городским простонародьем. Это подтверждают и отмеченные нами в Палермо и Катании интересные примеры появления на лотках мигрантов, наряду с выставленными ими на продажу лепешками и другими видами «своих» хлебных изделий, и произведенные ими в «мигрантских» пекарнях и тандырах подобий сицилийских традиционных хлебов, предназначенных для «своих», что, на наш взгляд, выявляет добрую волю мигрантов по отношению к принимающей среде и подтверждает готовность если не к аккультурации, то к контакту с ней.

Подобная социальная гомогенность — вопреки утверждению социолога Ф. Ферраротти, что «бедность никогда настоящему не способна на солидарность» [Ferrarotti 1974, 71], — вытекает из действий сицилийских властей, давших «добро» на освоение мигрантами центральных, «исторических» районов сицилийских городов — средоточия бедноты, представляющей численно, социально и культурно преобладающую среду в регионе. Подобное расселение, идущее вразрез с политикой, взятой на вооружение властями, например, в Центральной и Северной Италии (в Лукке, Брешии, Бергамо, Монце, Милане), где ареал проживания мигрантов ограничен периферийными кварталами городов (см., например: [Cusumano 2012, 124]), обусловило в Сицилии погружение мигрантов в самую «гущу» бедных кварталов. Это предопределило приятие мигрантов локальным населением и интенсификацию их контактности, в том числе и культурной, а это привело к частичной аккультурации «пришлых», наследованию ими многих элементов фольклорной традиции.

Так, например, респонденты-мигранты различной этноконфессиональной принадлежности в Палермо, Трапани, Рагузе, даже недавно прибывшие в Сицилию, не говоря на сицилийском языке и плохо владея итальянским, в разговоре с нами активно тем не менее оперировали сугубо местными связанными с хлебом фразеологизмами, характерными оборотами, поверьями, рассказывали об ассимиляции ими народной «хлебной» терапии (например,

применения горячего хлеба), о знаковости запаха хлеба. Согласно ответам ряда респондентов (мусульман Магриба, мусульман и индуистов Республики Маврикий, буддистов Шри-Ланки, цыган-мусульман Боснии) с давним «стажем» пребывания в Сицилии, они «по примеру сицилийцев» приобретали вотивные хлебы и подносили их святой Розалии — покровительнице Палермо. Подтверждение этому факту, хотя и приведенному многими информантами, но показавшемуся нам неправдоподобным, мы нашли в исследовании антрополога Ф. Джалломбардо, изучавшей культурно-конфессиональные процессы в среде мигрантов и зафиксировавшей начало складывания синкретических культов в условиях Сицилии [Giallombardo 2007, 211].

На наш взгляд, именно ассимиляция мигрантами локальных идей о хлебе — значительно больше, чем их переход на сицилийские виды хлеба — свидетельствует об их аккультурации и добровольности этого процесса.

Завершая разговор о хлебе в сегодняшней Сицилии, остановимся на ряде практик, связанных с ним, сохраненных генетической культурной памятью сицилийцев и, образно говоря, извлеченных из былого в экзистенциальных условиях экстремальной ситуации, а именно в контексте эпидемии коронавируса. Так, например, еще в феврале 2020 г., на фоне разгоравшейся на Севере Италии эпидемии, но до объявления карантинных мер и до выявления в Сицилии первых случаев заражения, в ряде городов Сицилии, причем как в народных, так и в «богатых» кварталах, посередине проезжей части на перекрестках и улицах начали появляться коврижки хлеба и в целом хлебобулочные изделия; по уверениям информантов, эта практика раскладывания хлеба на улице продолжает поддерживаться и сегодня. Распросы хлебников и покупателей хлеба [ПМА3] показали, что речь идет о древних традициях «выманивания зла», к которым прибегали в случае эпидемий, в частности, при эпидемиях чумы либо других заболеваний. В Сицилии, по свидетельству историков, последний раз эти обычаи были зафиксированы в 1937–1939 гг., после того как экспедиционный корпус Муссолини в очередной раз «привез» в регион дизентерию из Абиссинии. Наличие сходной бережной практики исследователи

отмечают и в Румынии, когда кусок хлеба или хлеб, положенный на дороге при въезде или выезде из населенного пункта, призван выманить из него вампиров или отвести от жителей зло, болезнь или прочие «коллективные» беды [Palmieri 2007, II, 5]. Наряду с выложенным на дороге хлебом, в феврале 2020 г. мы также повсеместно констатировали в регионе факт ношения на шее маленьких круглых хлебцев на шнурках. Речь идет об архаичной локальной практике, апеллирующей к древней традиции, по одной версии — раннехристианской, ассоциирующей хлеб с фигурой Христа и в силу этого наделяющей хлебцы-подвески обережными и терапевтическими свойствами [Cusumano 1992, 72], по другой — языческой, согласно которой хлеб способен абсорбировать и нейтрализовать любое зло [Aprile 1991, 47]. Наш респондент в Палермо, потомственный хлебник и владелец семейной булочной в народном районе, сообщил, что они начали выпекать и раздавать бесплатно клиентам такие хлебцы после того, как в семье вспомнили, что бабушка прибегала к подобным действиям во время эпидемии холеры в 1966 г. в Палермо [ПМА4]. Очевидно, эта былая практика была столь распространена в масштабах острова, что подтолкнула и других его коллег к ее популяризации в наши дни.

По словам смотрителя святилища Св. Розалии, по преданию избавившей город от эпидемии чумы в XVII в., там в феврале 2020 г. стали появляться посвященные ей «противочумные» вотивные хлебы, призванные избавить город от риска эпидемии [ПМА5]; последний раз, по упоминаниям Дж. Питрè, их пекли в XVIII в. [Pitrè 2003, 155].

Хлеб в Сицилии в условиях эпидемии коронавируса оказался «главным персонажем» не только бережных обрядовых действий, но и многих новых социальных практик взаимопомощи. Например, в нескольких пекарнях Палермо, причем как в народном, так и в элитном кварталах города, зародилась идея акции, суть которой сводится к увеличению объема выпечки для раздачи хлеба неимущим; пекари брали на себя почин выходить для этого на работу не в 5–6 часов утра, а в 2 часа ночи.

Казалось бы, в этой инициативе нет ничего нового или оригинального; в Италии еще в «доэпидемические» времена была распространена практика так называемого

caffè sospeso — оплаты в баре кофе не только для себя, но и для кого-то, кто не может себе это позволить [Корзинки 2020]. Более того, и в эпоху коронавируса Сицилия не была ни первой областью Италии, где начались сборы пищи в *cesti di misericordia* (корзины милосердия) для нуждающихся при магазинах, в которые каждый желающий мог положить что-нибудь съестное, ни единственным регионом мира, где производились бесплатные раздачи хлеба, аналогичные акции проходили, например, в Хорватии, Сербии, Армении. Инициатива, поддержанная к марту 2020 г. пекарями всей Сицилии и предполагающая «подкормку» неимущих, уникальна тем, что к числу нуждающихся в содержании, наравне с местными бедняками, причисляются и локальные мигранты. При этом хлебники формируют «комиссии», отслеживающие круг таких лиц, и контролируют справедливость распределения хлеба. К маю 2020 г. еще одной категорией населения, на которую они распространили акцию, стали медики — в знак благодарности за локализацию коронавирусной инфекции в Сицилии и за спасение региона от участи Ломбардии, Венето и других областей Севера Италии, более всего пострадавших от пандемии.

Вслед за городскими хлебниками региона к инициативе присоединились их коллеги на *исторических рынках* — древних торговых комплексах под открытым небом. За ними последовали мясники, рыбаки, зеленщики и прочие торговцы. И в этом случае участники акции не только не игнорируют мигрантов в качестве объекта содержания, но, наоборот, акцентируют их «кормление» на равных с местными обездоленными [Nicolosi 2020]. По признаниям представителей Каритас, подобные инициативы «снизу» в Сицилии более результативны, чем действия других

структур (речь идет о совместных акциях Каритас и Алиментарного банка Сицилии, ведающего распределением продовольствия в области) [Coronavirus 2020], и уж точно более продуктивны, чем «единичные инициативы центральной власти» [D'Angelo 2020]. Опросы также показывают, что, хотя часть торговцев (9%) «кормит» мигрантов из страха социального бунта со стороны последних, подавляющее большинство (83%) руководствуется искренней заботой о «пришлых», которых в Сицилии, в отличие от других областей Италии, считают «своими».

Подведем краткий итог. В отличие от многих регионов Европы, где, по утверждению Р. Барта, в обществе «хлеб отнюдь не является значимой единицей — приходится спускаться до тех или иных его разновидностей» [Барт 2018, 311], в Сицилии хлеб в целом, продолжая оставаться символом огромного пласта архаичной локальной культуры, превратился сегодня в универсальный семантический знак, некий общесицилийский топос, своего рода эмблему социума, противопоставляющего себя Италии и при этом включающего в свои ряды группы аллохтонного населения. Приобщение мигрантов к материальным и духовным аспектам хлебной культуры в регионе свидетельствует как о странноприимности региона и об аккумуляции «пришлых», их готовности диалога с местными, так и о специфике идентичности сицилийцев и высокой степени консервации локальной традиционности. Еще более убедительным, на наш взгляд, примером витальности последней является и факт обращения сицилийцев к глубокой архаике, сохраненной исторической памятью населения, в экстремальных условиях бытия общности, а именно в условиях эпидемии коронавируса и карантина.

Источники и материалы

Бродель 1979 — Бродель Ф. Структуры повседневности. Возможное и невозможное. Т. 1. М.: Прогресс, 1979.

Корзинки 2020 — Корзинки милосердия, или Как итальянцы остаются людьми в любой ситуации // Италомания. Канал на Яндекс. Дзен. 06.04.2020. URL: https://zen.yandex.ru/media/italy/korzinki-miloserdia-ili-kak-italiancy-ostaiutsia-liudmi-v-liuboi-situacii-5e8a78fed1e3590f6663e5a1?utm_campaign=dbr (дата обращения: 10.06.2020).

ПМА1 — Полевые материалы автора. Сицилия (2017–2020). Опросная группа — 140 человек (Румыния, Тунис, Марокко, Шри-Ланка).

ПМА2 — Полевые материалы автора. Сицилия (2017–2020). Опросная группа — 150 человек (Албания, Бангладеш, Китай, Филиппины, Нигерия, Гана, Сенегал, Маврикий).

ПМА3 — Полевые материалы автора. Сицилия (2017–2020). Опросная группа — 26 человек. Респонденты — Antonino Lo Cascio (1980 г.р.), Antonio Console (1960 г.р.), Vito Ama-

to (1959 г.р.), Salvatore Lo Presti (1958 г.р.), Rosetta Schirò (1970 г.р.), Nunzia Martinez (1964 г.р.), Giacomino Puccio (1968 г.р.), Giorgio Micconi (1963 г.р.), Enzo Garofalo (1958 г.р.), Adelaide Aloia (1956 г.р.), Nunzio Cordaro (1969 г.р.), Irene Russo (1965 г.р.), Filomena Mancuso (1941 г.р.), Marisa Balistreri (1951 г.р.), Ninni Colajanni (1949 г.р.), Adelaide Amato (1953 г.р.), Marisa Garofalo (1952 г.р.), Nunzia Fosco (1978 г.р.), Elvira Curticchia (1980 г.р.), Teresa Greco (1981 г.р.), Teresa Cammarata (1970 г.р.), Graziella Alacqua (1978 г.р.), Luisa Dusonchet (1949 г.р.), Maria Melfi (1941 г.р.), Daniele Costantino (1971 г.р.), Fabio Di Ganci (1965 г.р.).

ПМА4 — Полевые материалы автора. Сицилия (февраль 2020). Респондент — Tommaso Presti (1965 г.р.).

ПМА5 — Полевые материалы автора. Сицилия (февраль 2020). Респондент — Raimondo Colajanni (1958 г.р.).

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

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

Chinnici 2001 — *Chinnici G.* Analisi del consumo del pane in Sicilia // Ottimizzazione delle materie prime del processo di lievitazione e del confezionamento nella produzione industriale di pane e prodotti di forno convenzionali e dietetici. Palermo: PUP, 2004. P. 138–157.

Cirese 1976 — *Cirese A. M.* Introduzione // Uccello A. Pani e dolci di Sicilia. Palermo: Sellerio, 1976.

Consumi 2020 — Consumi: Il pane quotidiano ai tempi del coronavirus // *Agricolae.eu*. Agenzia di stampa quotidiana. 05.05.2020. URL: <https://www.agricolae.eu/consumi-il-pane-quotidiano-ai-tempi-del-coronavirus/> (дата обращения: 10.06.2020).

Coronavirus 2020 — Coronavirus COVID-19: Banco Alimentare, in Sicilia intervento del Corpo forestale per trasferire il cibo dai produttori ai punti di raccolta. 04.04.2020. URL: <https://www.agensir.it/quotidiano/2020/4/4/coronavirus-covid-19-banco-alimentare-in-sicilia-intervento-del-corpo-forestale-per-trasferire-il-cibo-dai-produttori-ai-punti-di-raccolta/> (дата обращения: 10.06.2020).

D'Angelo 2020 — *D'Angelo M. S.* Il volontariato non va in quarantena // *SicilianPost*. Storie dalla Sicilia e dal mondo. 30.03.2020. URL: <https://www.sicilianpost.it/il-volontariato-non-va-in-quarantena-perche-non-abbiamo-bisogno-solo-di-medici-e-infermieri/> (дата обращения: 10.06.2020).

Dati statistici 2017 — Dati statistici 23.01.2017. Camera dei deputati. Commissione parlamentare di inchiesta sul sistema di accoglienza, di identificazione ed espulsione, nonché sulle condizioni di trattenimento dei migranti e sulle risorse pubbliche impegnate. URL: <https://immigrazione.it/docs/2017/dati-statistici-23-gennaio-2017.pdf> (дата обращения: 10.06.2020).

Ferrarotti 1974 — *Ferrarotti F.* Vite di baraccati. Napoli: Liguori, 1974.

Il libro completo 2006 — Il libro completo del pane. Novara: De Agostini, 2006.

Keys, Keys 1959 — *Keys A., Keys M.* Eat Well and Stay Well. Garden City: Doubleday, 1959.

Leo 2019 — *Leo S.* L'economia del grano in Sicilia // *Focus Sicilia*. 14.10.2019. URL: <https://www.focusicilia.it/2019/10/14/economia-del-grano-sicilia/> (дата обращения: 10.06.2020).

Migrazioni 2017 — Migrazioni in Sicilia 2017. Milano-Udine: Mimesis, 2018.

Migrazioni 2018 — Migrazioni in Sicilia 2018. Milano-Udine: Mimesis, 2019.

Morrone, Scardella, Piombo 2010 — *Morrone A., Scardella P., Piombo L.* Manuale di Alimentazione Transculturale. Ferrara: Editeam, 2010.

Per gli italiani 2020 — Per gli italiani il pane quotidiano deve essere fresco e artigianale // *Guidasicilia*. 28.04.2020. URL: <https://www.guidasicilia.it/rubrica/per-gli-italiani-il-pane-quotidiano-deve-essere-fresco-e-artigianale/3007504> (дата обращения: 10.06.2020).

Pitrè 2003 — *Pitrè G.* Feste Popolari Siciliane. Catania: Clio, 2003.

Sondaggi 2014 — Sondaggi politici Demos, indipendenza regioni: quanti gli italiani favorevoli? // *Termometro Politico*. 10.11.2014. URL: https://www.termometropolitico.it/1146296_sondaggi-politici-indipendenza-regioni-italiani.html?cn-reloaded=1 (дата обращения: 10.06.2020).

Sorre 1948 — *Sorre M.* Les Fondaments de la géographie humaine. Paris: Colin, 1948.

Teti 1976 — *Teti V.* Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne. Rimini: Guaraldi, 1976.

Tutti i numeri 2018 — Tutti i numeri del pane della pasta in Italia: dalla produzione ai costi // Agenzia di Stampa nazionale. 1.06.2018. URL: <https://www.dire.it/01-06-2018/207980-tutti-i-numeri-del-pane-della-pasta-in-italia-dalla-produzione-ai-costi/> (дата обращения: 10.06.2020).

Uccello 1976 — *Uccello A.* Pani e dolci di Sicilia. Palermo: Sellerio, 1976.

Исследования

Барт 2018 — *Барт P.* Система моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Академический проект, 2018.

Бажноков Б. X. — *Бажноков Б. X.* Культурная аниматизм // *Этнографическое обозрение*. 2001. № 2. С. 103–112.

Буттита 2019 — *Буттита И.* Трапезы предков. Аграрно-хтонические корни и постмодернистское осмысление «Столов святого Иосифа» на Сицилии // *Традиционная культура*. 2019. Т. 20. № 3. С. 150–161.

Джонсон 2004 — *Джонсон X.* История вина. М.: ВВРГ, 2004.

Фаис 2014 — *Фаис О.* Культура производства и потребления хлеба в Сицилии: исто-

рический контекст и современное состояние (на примере Палермо) // Полевые исследования 2009–2010. М.: ИЭА РАН, 2014. С. 66–94.

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.: ИЭА РАН, 2016. С. 271–301.

Фаис 2019 — Фаис О. Мигранты и странноприимские Сицилии сегодня // Сибирские исторические исследования. 2019. № 3. С. 49–71.

Aprile 1991 — Aprile R. La fiaba di magia in Sicilia. Palermo: Sellerio, 1991.

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

Bonanzinga S., Giallombardo F. Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia. Palermo: Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 2011.

Bresc 2019 — Bresc H. Il cibo nella Sicilia medievale. Palermo: PUP, 2019.

Buttitta 2006 — Buttitta A. Prefazione // Coria G. Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana. Catania: Cavallotto, 2006.

Buttitta, Cusumano 1991 — Buttitta A., Cusumano A. Pane e festa. Tradizioni in Sicilia. Palermo: Sellerio, 1991.

Caminiti 2018 — Caminiti L. Perché non possiamo non dirci “indipendentisti”. Roma: DeriveApprodi, 2018.

Cirese 1992 — Cirese A. M. Il Pane Cibo e il Pane Segno // Il Pane. Antropologia e Storia dell'Alimentazione / A cura di C. Papa. Perugia: Electa Editori Umbri, 1992. P. 29–33.

Cusumano 1992 — Cusumano A. Per una religione del pane. Le tavolate di San Giuseppe in Sicilia // Mythos. Rivista della Storia della Religione. 1992. № 4. P. 67–80.

Cusumano 2012 — Cusumano A. Culture alimentari ed immigrazione in Sicilia. La piazza universitaria a Ballarò // Alimentazione, produzioni internazionali e cultura del territorio. Palermo: Fondazione Buttitta, 2012. P. 121–142.

D'Angelo, Pezzini 2015 — D'Angelo F., Pezzini E. Mangiare a Palermo nel XIV secolo // Nutrire la città. Palermo: Regione Siciliana, 2015. P. 65–73.

Di Leo 2006 — Di Leo M. A. Feste popolari di Sicilia. Roma: Newton Compton, 2006.

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

Fabietti 2013 — Fabietti U. L'identità etnica. Roma: Carocci, 2013.

Fasano 2017 — Fasano A. Il pane in Sicilia: fattore antropologico-culturale, la storia // Di liborio butera. 14.11.2017. URL: <https://www.liboriobutera.com/2017/11/pane-sicilia-fattore-antropologico-culturale-la-storia-il-pane-sicilia-fattore-antropologico-culturale-la-storia/> (дата обращения: 10.06.2020).

Giallombardo 2007 — Giallombardo F. Ritualità altre e mondo globale // Isole. Minoranze, migranti, globalizzazione. Palermo: Fondazione Buttitta, 2007. P. 205–217.

Horn 2010 — Horn V. Assaporare la Tradizione: Cibo, identità e senso di appartenenza nella Letteratura Migrante // Revista de Italianistica. 2010. № 19–20. P. 155–175.

Lo Sicco 2010 — Lo Sicco G. Memorie gastronomiche della città perduta. Palermo: Nuova Ipsa, 2010.

Nicolosi 2020 — Nicolosi J. L'economia si ferma, la solidarietà no: così in Sicilia si combatte a difesa degli ultimi // Sicilian Post. Storie dalla Sicilia e dal mondo. 20.03.2020. URL: <https://www.sicilianpost.it/leconomia-si-ferma-la-solidarieta-no-cosi-in-sicilia-si-combatte-a-difesa-degli-ultimi/> (дата обращения: 10.06.2020).

Niola 2009 — Niola M. Maria e le altre // La donna e il sacro. Dee, maghe, sacerdotesse, sante. Palermo: Fondazione Buttitta, 2009. P. 101–108.

Palmieri 2007 — Palmieri P. La tradizione e l'uso del pane nel Mediterraneo. Spunti per un'indagine antropologica // Narrare i gruppi. Prospettive cliniche e sociali. 2007. Anno II. Vol. II. Settembre. P. 1–25.

Paoloni 2017 — Paoloni L. Sicurezza alimentare e modelli organizzativi dell'impresa agricola nello scenario della globalizzazione // Economia e Diritto Agroalimentare. 2017. № 2. P. 57–72.

Ragusa 2019 — Ragusa M. Cucina Siciliana di popolo e signori. Ribera: Momenti, 2019.

Smith, MacKinnon 2007 — Smith A., MacKinnon J. One Man, One Woman and a Raucous Year of Eating Locally. N. Y.: Harmony Books, 2007.

Teti 2001 — Teti V. Emigrazione. Alimentazione, culture popolari // Bevilacqua P., De Clementi A., Storia dell'emigrazione italiana. Roma: Donzelli, 2001. P. 575–597.

© О. Д. Фаис, 2020

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

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

Кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Центра европейских 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

Bread in Sicily in the Context of Modernity: New Aspects of the Problem

Oxana D. Fais

(N. N. Miklukho-Maklai Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences:
32a, Leninskii av., Moscow, 119991, Russian Federation)

Summary. In this article, the author studies the current state of “bread culture” in Sicily, mainly on the basis of field materials. The author analyzes the introduction of this culture to immigrants, who make up a large proportion of Sicily’s population. The main emphasis is not on the material aspects of the food acculturation of newcomers, but on spiritual ones — on their introduction to the traditional local vision of bread and its semantic interpretation. Along with this, the author examines the emergence of new social practices of mutual assistance related to bread within the context of the coronavirus pandemic and quarantine, as well as the use of revived archaic magical protective traditions that also involve bread.

The author concludes that introducing immigrants to the material and spiritual aspects of bread culture in Sicily indicates the region’s acceptance and acculturation of “newcomers,” the local people’s readiness for dialogue, and the endurance of Sicilian identity that preserves local traditions.

Key words: Sicily, symbolism of bread, immigrants, archaic rites, coronavirus pandemic.

Acknowledgements. Published in accordance with the research plans of the Institute of Ethnology and Anthropology of the Russian Academy of Sciences.

Received: June 15, 2020.

Date of publication: November 25, 2020.

For citation: Fais O. D. Bread in Sicily in the Context of Modernity: New Aspects of the Problem. *Traditional Culture*. 2020. Vol. 21. No. 4. Pp. 158–168. In Russian.

DOI: <https://doi.org/10.26158/TK.2020.21.4.014>

References

- Aprile R.** (1991) La fiaba di magia in Sicilia [The Fairy Tale About Magic in Sicily]. Palermo: Sellerio. In Italian.
- Barthes R.** (2018) Sistema mody. Stat’i po semiotike kul’tury [The Fashion System. Articles About the Semiotics of Culture]. Moscow: Akademicheskii proekt. In Russian.
- Battaglia A.** (2014) Sicilia contesa. Separatismo, guerra e mafia [Sicily in Dispute. Separatism, War and the Mafia]. Roma: Salerno. In Italian.
- Bgazhnokov B. Kh.** (2001) Kul’t pishchi i pishchevoi animatizm [The Cult of Food and Food Animatism]. *Etnograficheskoe obozrenie* [Ethnographic Review]. 2001. No. 2. Pp. 103–112. In Russian.
- Billitteri D.** (2003) Femina Panormitana, ovvero l’arte del matriarcato occulto [Femina Panormitana, or the Art of the Occult Matriarchy]. Palermo: Sigma. In Italian.
- Bonanzinga S., Giallombardo F.** (2011) Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia [Food in the Street. Food Landscapes in Sicily]. Palermo: Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani. In Italian.
- Bresc H.** (2019) Il cibo nella Sicilia medievale [Food in Medieval Sicily]. Palermo: PUP. In Italian.
- Buttitta A.** (1990) Introduzione [Introduction]. In: Le forme di lavoro. Mestieri tradizionali in Sicilia [The Forms of Work. Traditional Crafts in Sicily]. Palermo: Flaccovio. In Italian.
- Buttitta A., Cusumano A.** (1991) Pane e festa. Tradizioni in Sicilia [Bread and Feast. Traditions in Sicily]. Palermo: Sellerio. In Italian.
- Buttitta I.** (2019) Trapezy predkov. Agrarno-khtonicheskie korni i postmodernistskoe osmyslenie “Stolov svyatogo Iosifa” na Sitsilii [The Food of Our Ancestors: The Agrarian-Chthonic Roots of “Saint Joseph’s Tables” in Sicily and Their Postmodern Re-invention]. *Traditsionnaya kul’tura* [Traditional Culture]. 2019. Vol. 20. No. 3. Pp. 150–161. In Russian.
- Caminiti L.** (2018) Perché non possiamo non dirci “indipendentisti” [Why We Can’t Not Call Ourselves “Separatists”]. Roma: DeriveApprodi. In Italian.
- Cirese A. M.** (1992) Il Pane Cibo e il Pane Segno [Bread as Food and Bread as Sign]. In: Il Pane. Antropologia e Storia dell’Alimentazione [Bread. The Anthropology and History of Food]. Ed. by C. Papa. Perugia: Electa Editori Umbri. Pp. 29–33. In Italian.
- Cusumano A.** (1992) Per una religione del pane. Le tavolate di San Giuseppe in Sicilia [For a Religion of Bread. The Tables of San Giuseppe in Sicily]. *Mythos. Rivista della Storia della Religione* [Mythos. Magazine of the History of Religion]. 1992. No. 4. Pp. 67–80. In Italian.
- Cusumano A.** (2012) Culture alimentari ed immigrazione in Sicilia. La piazza universale a Ballarò [Food Cultures and Immigration in Sicily. The Universal Square in Ballarò]. In: Alimentazione, produzioni internazionali e cultura del territorio [Food, International Production and Local Culture]. Palermo: Fondazione Buttitta. Pp. 121–142. In Italian.
- D’Angelo F., Pezzini E.** (2015) Mangiare a Palermo nel XIV secolo [Eating in Palermo in the Fourteenth Century]. In: Nutrire la città [Feeding the City]. Palermo: Regione Siciliana. Pp. 65–73. In Italian.

- Di Leo M. A.** (2006) Feste popolari di Sicilia [The Popular Holidays of Sicily]. Roma: Newton Compton. In Italian.
- Donà M. G., Di Franco C.** (2013) Viaggio attraverso i sapori del quotidiano [Journey Through the Flavors of Everyday Life]. Palermo: Qanat. In Italian.
- Fabietti U.** (2013) L'identità etnica [Ethnic Identity]. Roma: Carocci. In Italian.
- Fais O.** (2014) Kul'tura proizvodstva i potrebleniya khleba v Sitsilii: istoricheskii kontekst i sovremennoe sostoyanie (na primere Palermo) [The Culture of Bread Production and Consumption in Sicily: Historical Context and Current State (On the Example of Palermo)]. In: Polevye issledovaniya 2009–2010 [Field Research 2009–2010]. Moscow: IEA RAN. Pp. 66–94. In Russian.
- Fais O.** (2016) Sitsiliitsy: etnicheskoe men'shinstvo ili osobaya etnicheskaya obshchnost' (k voprosu ob identichnosti sitsiliitsev) [Sicilians: An Ethnic Minority or a Special Ethnic Community? (On the Question of the Sicilians' Identity)]. In: Evropa men'shinstv — men'shinstva v Evrope. Etnokul'turnye, religioznye i yazykovye gruppy [Europe of Minorities — Minorities in Europe. Ethnocultural, Religious and Language Groups]. Moscow: IEA RAN. Pp. 271–301. In Russian.
- Fais O.** (2019) Migranty i strannopriimnost' Sitsilii segodnya [Migrants and Their Reception in Sicily Today]. *Sibirskie istoricheskie issledovaniya* [Siberian Historical Research]. 2019. No. 3. Pp. 49–71. In Russian.
- Fasano A.** (2017) Il pane in Sicilia: fattore antropologico-culturale, la storia [Bread in Sicily: Anthropological-Cultural Factors and History]. In: Di liborio butera. 14.11.2017. URL: <https://www.liboriobutera.com/2017/11/pane-sicilia-fattore-antropologico-culturale-la-storia-il-pane-sicilia-fattore-antropologico-culturale-la-storia/> (retrieved: 10.06.2020). In Italian.
- Giallombardo F.** (2007) Ritualità altre e mondo globale [Other Rituals and the Global World]. In: Isole. Minoranze, migranti, globalizzazione [Island. Minorities, Migrants, Globalisation]. Palermo: Fondazione Buttitta. Pp. 205–217. In Italian.
- Horn V.** (2010) Assaporare la Tradizione: Cibo, identità e senso di appartenenza nella Letteratura Migrante [Savoring Tradition: Food, Identity and the Sense of Belonging in Migrant Literature]. *Revista de Italianistica* [Magazine of Italianistica]. 2010. No. 19–20. Pp. 155–175. In Italian.
- Johnson H.** (2004) Istoriya vina [The History of Wine]. Moscow: BBPG. In Russian.
- Lo Sicco G.** (2010) Memorie gastronomiche della città perduta [Gastronomic Memories of the Lost City]. Palermo: Nuova Ipsa. In Italian.
- Nicolosi J.** (2020) L'economia si ferma, la solidarietà no: così in Sicilia si combatte a difesa degli ultimi [The Economy Stops, Solidarity Doesn't: Thus in Sicily, You Fight to Protect the Latter]. *SicilianPost. Storie dalla Sicilia e dal mondo* [SicilianPost. Stories from Sicily and the World]. 20.03.2020. URL: <https://www.sicilianpost.it/leconomia-si-ferma-la-solidarieta-no-cosi-in-sicilia-si-combatte-a-difesa-degli-ultimi/> (retrieved: 10.06.2020). In Italian.
- Niola M.** (2009) Maria e le altre [Maria and the Others]. In: La donna e il sacro. Dee, maghe, sacerdotesse, sante [Woman and the Sacred. Goddesses, Magicians, Priestesses, Saints]. Palermo: Fondazione Buttitta. Pp. 101–108. In Italian.
- Palmieri P.** (2007) La tradizione e l'uso del pane nel Mediterraneo. Spunti per un'indagine antropologica [Tradition and the Use of Bread in the Mediterranean. Ideas for an Anthropological Investigation]. In: Narrare i gruppi. Prospettive cliniche e sociali [Telling About Groups. Clinical and Social Perspectives]. Year II. Vol. II. September. Pp. 1–25. In Italian.
- Paoloni L.** (2017) Sicurezza alimentare e modelli organizzativi dell'impresa agricola nello scenario della globalizzazione [Food Security and Organizational Models of Agricultural Enterprises in the Context of Globalization]. *Economia e Diritto Agroalimentare* [Economy and Agri-Food Law]. 2017. No. 2. Pp. 57–72. In Italian.
- Ragusa M.** (2019) Cucina Siciliana di popolo e signori [Sicilian Cuisine of the People and of Noblemen]. Ribera: Momenti. In Italian.
- Smith A., MacKinnon J.** (2007) One Man, One Woman and a Raucous Year of Eating Locally. N. Y.: Harmony Books. In English.
- Teti V.** (2001) Emigrazione. Alimentazione, culture popolari [Emigration. Nutrition, Popular Culture]. In: Bevilacqua P., De Clementi A., Franzina A. Storia dell'emigrazione italiana [History of Italian Emigration]. Roma: Donzelli. Pp. 575–597. In Italian.

© O. D. Fais, 2020

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, Leninskii av., Moscow, 119991, Russian Federation

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



This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY4.0)