

РЕСТОРАНЫ КАК НАУЧНЫЕ ЦЕНТРЫ ПО ИЗУЧЕНИЮ И СОХРАНЕНИЮ ТРАДИЦИОННОЙ АЛИМЕНТАРНОЙ КУЛЬТУРЫ: НОВЫЙ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ ОПЫТ СИЦИЛИИ

В настоящее время кухня вызывает научный интерес не только как комплекс конкретных элементов материальной культуры, но и как совокупность культурных кодов определенной этнической общности, как средство ее самоидентификации и консолидирующий элемент самосознания ее представителей. В силу этого во многих странах взят курс на поиск и консервацию аутентичного алиментарного наследия. Интересен необычный опыт Сицилии по сохранению и возрождению в ресторанах местной пищевой традиции в русле «свободы» от инокультурных заимствований: многие из этих заведений превращены в научные центры. Именно им принадлежит ведущая роль в реализации серьезных научных изысканий, включая полевые, в отношении локальных традиций питания, они сотрудничают с университетами и исследовательскими структурами; инвестируют часть доходов в научные исследования; издают труды; преподают уроки этнографии для рестораторов. В этих центрах реконструкции традиции, кухня и ресторанный зал играют роль своего рода «демонстрационной площадки» достигнутых наработок.

Ключевые слова: Сицилия, традиционная кухня, научные центры по изучению пищи, рестораны, экспериментальный подход к исследованию традиционности, поддержка, реконструкция и сохранение алиментарной традиции.

В последние годы в свете развития *гастики*, или Food Studies, как системы дисциплин, пища, в качестве предмета исследования, все больше привлекает внимание историков, этнографов, психологов, философов. При этом кухня становится объектом научного анализа не только как комплекс конкретных элементов материальной культуры, но и как совокупность культурных кодов и символов, присущих определенной этнической общности, как средство ее самоидентификации, как консолидирующий элемент самосознания ее представителей. Уместно в этой связи вспомнить высказывание знаменитого каталонского журналиста, поэта, но также специалиста по гастрономии и политика, члена Лиги Регионалистов Каталонии (Lliga Regionalista de Catalunya) Феррана Агульо: «Каталонцы – особая нация, потому что у них есть свой язык, свой свод законов и своя кухня» [1: 6].

Актуальность исследования системы питания Сицилии обусловлена не только тем, что она представляет собой богатый и самобытный архаичный культурно-алиментарный комплекс – историки считают его самой разнообразной кухней в Италии

[2: 17; 3: 13, 17] – но и тем, что, как показывают результаты полевых исследований, в самосознании жителей острова, кухня в настоящее время играет все более важную роль средства выражения их культурной «самости» [4: 5] и является одним из консолидирующих элементов самосознания сицилийцев [4: 292–294].

Последнее присуще не только сицилийцам, как отмечают исследователи, во всех частях Италии и в стране в целом кухня является фундаментальным фактором самоидентификации, в том числе и национальной [2: 207, 221, 267; 5: 136, 175]. Но в Сицилии, по причинам, на которых мы остановимся ниже, «идеологическая» роль традиционной системы питания приобретает особую значимость и актуальность.

Сицилийскую кухню и сегодня отличает достаточно высокая степень сохранности традиционного архаичного меню, едва ли не самая высокая в Италии; до конца 80-х годов XX века локальная система питания была крайне мало подвержена инновациям. Подобная консервативность в целом характеризует не только культуру Сицилии, но и весь уклад ее жизни. Наличие данной особенности не в последнюю очередь детерминруется долгим периодом пребывания региона в статусе «заштатной» провинциальной области в контексте Италии, что в свою очередь в немалой степени предопределялось ее островным положением, особенностями исторического развития, экономической отсталостью и другими факторами. Также оформившаяся в веках консервативность присуща и общему строю жизни сицилийцев, их ментальности, она связана с психологической обращенности сицилийцев к своему прошлому [6: 107–109].

Именно к этим чертам жителей Сицилии и, в целом, локального социума апеллировал А. Буттитта, известный культурный антрополог и знаток «сицилийскости» во всех ее проявлениях, когда писал: «Если в других странах культурные движения подчиняются механизмам рождения, распространения и спада <...> то в Сицилии новое не прогоняет старое, традиция и инновация сосуществуют, прошлое и настоящее продвигаются вперед на одинаковой скорости бок о бок. С одной стороны, островная культура шагает в ногу со временем, с другой – под кажущейся адаптацией к изменениям таится сохранение таких культурных матриц и идеологических канонов, которые словно принадлежат к другому историческому измерению – измерению вне времени и «без времени» – в котором все должно измениться, чтобы ничего не менялось» [цит. по 3: 11].

Ему вторит журналист Д. Биллиттери. В своих зарисовках сицилийской повседневности он отмечает странную закономерность, касающуюся отношений сицилийцев со временем и во многом объясняющую вышеупомянутую консервативность «исторического хода» Сицилии, а именно, преимущественную обращенность сицилийцев к собственному прошлому и игнорирование ими будущего, которое воспринимается лишь как гипотетическое продолжение настоящего, в свою очередь представляющего органичное продолжение прошлого [6: 107–109]. В подтверждение своего тезиса об обращенности сицилийцев «спиной к будущему», а лицом – к тому, что было, Биллиттери приводит интересные и красноречивые факты. Так, например, в сицилийской разговорной речи практически никогда не употребляются глагольные формы будущего времени – их заменяют глаголы настоящего времени. Кроме того, у различных гадалок и ведуний, и сегодня весьма популярных на острове (магические и оккультные практики исторически были очень востребованы сицилийцами), в Сицилии никогда не спрашивают о будущем, но в основном о прошлом – какие события (сглазы, порчи, грехи) былого отягощают сегодняшнее бытие [там же: 109].

Самобытность кухни в Сицилии во многом обусловлена спецификой истории: все завоеватели острова, но преимущественно арабы, внесли свой вклад в его кулинарный «плавильный тигель». Исторически кухня складывалась как бедная и народная («еда синьоров» занимала в ней весьма скромное место), зиждущаяся на принципе бесконечного варьирования в использовании подчас одного и того же скромного исходного сырья, что привело к созданию богатейшего меню мясных, овощных, рыбных и особенно «сладких» блюд (последние традиционно занимают важное место в гастрономии Сицилии и еще недавно были полностью сакрально-детерминированы) [7: 16]. Противоречия между утверждением об исходной бедности Сицилии и констатацией конечного богатства и разнообразия «произведенной» гастрономической продукции нет: как известно, «изобретение порождает не только роскошь, но и нищета» [8: 12].

Сицилию всегда отличала гастрономическая «интровертность» в выборе как меню, так и исходных продуктов; предпочтение традиционно отдается «*prodotta nostrano*» («нашему продукту») – тому, что производится в регионе исключительно из локального сырья.

Подобный «гастрономический национализм» в целом характерен для Италии, что отмечают многочисленные исследователи феномена «итальянской кухни». Показательно, что к этому термину в контексте Италии часто прибегают не только историки кухни – такие, как уже упоминавшиеся А. Каппати или Дж. Дики, но и социологи – как, например, Пол Гинбург, или политологи и демографы – к примеру, Массимо Ливи Баччи. Более того, этот «алиментарный патриотизм» не исчез и с наступлением эпохи подъема экономики в 60–70-е годы XX в.: «несмотря на экономический прорыв, Италия осталась страной гастрономических консерваторов» [2: 335]. «Вместо того, чтобы привести – как это случилось в Англии, Германии и в США – к господству промышленного продукта, изготовленного где-то в другом месте, иногда за сотни километров от места потребления, в Италии богатство способствовало повышению ценности традиционных товаров и рецептов...» [8: 10]. Правомерно утверждение, что и сегодня «итальянцы продолжают с недоверием относиться к “импортным” кулинарным изыскам и традициям» [2: 334]. Приведем несколько примеров, подтверждающих сказанное. Так, в Италии в 8-11 раз меньше ресторанов международного фаст-фуда, чем во Франции, Англии и Германии (имеется в виду фаст-фуд, представленный компаниями McDonald's, KFC, Burger King и т.д., а также заведениями с суши, а не традиционные точки «собственной» городской уличной кухни, распространенной и популярной на полуострове со времен Древнего Рима). В Италии прижились очень немногие виды «иностраных» напитков, а «инокультурные» продукты на внутреннем рынке практически не пользуются успехом [8: 10; 2: 334–335]. В крупных и посещаемых туристами городах – Неаполе, Риме, Флоренции, Милане – в сравнении с любым английским или американским городом такого же уровня развития и населенности, практически нет иностранных ресторанов или заведений с неитальянской кухней; некоторое исключение составляют немногочисленные китайские рестораны, а также небольшие заведения, представляющие филиппинскую, шриланкийскую, индийскую кухню, предназначенные иммигрантам и посещаемые преимущественно ими же [2: 334; 9: 159].

В Сицилии же, ввиду ее островного положения, уже отмечавшейся консервативности уклада, архаичности и «интровертности» культуры и ментальности жителей,

этот «пищевой национализм» получил максимальное выражение и до сих пор сохраняется в полной мере [9: 5].

До недавнего времени Сицилию отличал преимущественно домашний характер производства и потребления пищи, вне зависимости от социальной принадлежности населения.

Система общественного питания существовала, но ее предприятия в их сицилийской версии, если говорить о заведениях «среднего звена» (таверны, траттории, «горячие столы»), традиционно представляют собой, скорее, некие социально- и гендерно-маркированные «места перекусов», чем места еды «для всех», ибо посещаются, согласно локальным этико-поведенческим нормам, преимущественно мужчинами и представителями народных слоев населения [10: 127–135; 8: 314–315; 11: 21–22].

Таверны – «потомки» древнеримских «*tabernae*» – представляют собой заведения, в которых акцент делается на выпивку (вино); к вину прилагаются холодные закуски.

Траттория же, или харчевня, основное внимание уделяет еде, причем предлагает не только холодные закуски, но и горячие блюда, которые готовят по заказу клиента, – как первые, так и вторые, как правило, представляют местную кухню. Отличия тратторий от ресторанов заключаются в том, что первые исторически ориентированы на народную систему питания, тогда как последние – на господскую, аристократическую, богатую кухню; в тратториях блюда менее изысканны, чем в ресторане, а меню намного скромнее.

В меньшей степени в Сицилии исторически распространены «тавола калда» («*tavola calda*»), что дословно переводится как «горячий стол». В такого рода заведениях подают в основном готовую непритязательную пищу и именно «тавола калда» является прямой «наследницей» древнеримского «термополия» (лат. «*thermopolium*») или «попины» (лаб. «*porina*») – забегаловки-закусочной, где тем не менее предлагались горячие блюда [12: 279–281; 13: 118; 14: 14].

До наших дней, в большей степени и дольше, чем где-либо в Италии, свою жизнеспособность и актуальность в Сицилии сохранила такая архаичная система общественного питания как «уличная кухня» [10: 127–135; 15: 132–142; 16: 172–187], удовлетворяющая потребности низших слоев населения.

Это особая система питания, предполагающая круглогодичную готовку еды на открытом воздухе, на гриле или в котлах, часто в присутствии клиента, который и ест также на улице, стоя, без столов, тарелок и приборов; передвижной прилавок сочетается с переносным источником «живого» огня или углей. Этот вид кухни отличается четко детерминированное и не предполагающее вариаций меню, «устоявшееся» в веках, и гендерная принадлежность как продавцов/поваров, так и покупателей. Это кухня, в которой готовят только мужчины, предназначена исключительно для мужчин и табуируется для женщин. Отметим сразу: если ранее «уличная кухня» насыщала исключительно народные слои, в последние годы практический интерес к ней проявляют и выходцы из других социальных страт.

Существовали ли исторически в Сицилии рестораны? Да, существовали, но в весьма ограниченном количестве. Более того, вплоть до 70-х годов XX в. они функционировали преимущественно не как «самостоятельные» заведения, а, как правило, при крупных гостиницах как их органичная составляющая.

Отмеченные черты сицилийской кухни оставались незыблемыми вплоть до рубежа 70–80-х годов XX в. – много дольше, чем где-либо в Италии.

Начиная же с этого момента многие социо-демографические и экономические факторы (урбанизация, процессы модернизации, глобализация, увеличение доходов населения, ускорение ритма жизни, консюмеризм, «выход» женщин из дома на работу, их эмансипация и увеличение их занятости, сокращение числа детей в семье, вытеснение большой семьи нуклеарной и др.) дали толчок изменениям внутри сицилийского социума, затронув также традиционную систему питания. Ситуацию усугубило наступление импортированных товаров вследствие политики Общего рынка и современной интернационализации торговли, и распространение супермаркетов (именно они сыграли главную роль в нарушении «календарной детерминированности» и десакрализации традиционных сладостей; в изменении ассортимента «сырья для готовки»; в «навязывании» пищевых инноваций и т.д.).

Вследствие этих процессов сицилийская кухня претерпела ряд изменений. В частности, женщины стали готовить меньше и быстрее, отказываясь от блюд сложного приготовления, сложные ингредиенты уступили место простым, в оборот были введены полуфабрикаты, замороженные продукты, заменители, готовые блюда. Кроме того, рецептура подверглась произвольным изменениям, а традиционное меню стало беднее, но обогатилось чужеродными заимствованиями, и традиция в домашних условиях начала размываться [17: 32–33].

Следует откровенно признать: все вышеперечисленные процессы протекали в Сицилии не столь массово и интенсивно, как в Италии, и затронули область в значительно меньшей степени. Речь идет скорее о некоторых тенденциях, наметившихся в сицилийском социуме, но которые, ввиду его замкнутости, оказались достаточно ощутимыми.

Параллельно с конца 1970 – начала 1980-х годов в связи с повышением благосостояния сицилийцев и, одновременно, с ростом туризма, стал наблюдаться «выход» местной кухни за пределы дома – появились рестораны как популярный «самостоятельный» институт общественного питания и их число быстро начало расти [18: 6–7; 16: 189, 195; 6: 185–186].

Увеличение численности их посетителей и изменение (расширение) социальной базы и контингента их клиентуры было обусловлено многими причинами. Экономический подъем сделал это возможным с финансовой точки зрения. Что до мотивации посещения ресторанов, то она была детерминирована во многом модой, а также тем фактом, что рестораны в видении сицилийцев представляли собой классово маркированный «status-symbol», приобщение к которому было весьма престижным. Последнее объяснимо в контексте традиционных реалий сицилийского социума, особенностей уклада и психологии сицилийцев.

Дело в том, что в Сицилии исторически кастовое разграничение «народной» и «господской» кухонь не только существовало, но и было жестко психологически и поведенчески регламентировано в локальном обществе. Пережитки подобных классово-маркированных пищевых традиций и неписаные кодексы правил социально-детерминированного поведения все еще во многом до сих пор живы в сознании сицилийцев. В свете этого, посещение ресторанов – «вотчины» аристократии и буржуазии – для представителей других, более «низких» социальных слоев представало искушающим соблазном, прельщающим возможностью если не приобщиться, то хотя бы создать видимость приобщения к культуре, быту и привычкам вышестоящих классов.

Отметим, что и сегодня факт присутствия представителей «*prolino*» (буквально «народца») в ресторане достаточно часто воспринимается представителями более

высоких слоев сицилийского общества чуть ли не как кощунство, почти как оскорбление, едва ли не так же, как в Средние века воспринималась, очевидно, возможность простолюдинам отведать «bianco mangiare», или бланманже – блюдо, считавшееся исключительно господской привилегией.

Таким образом, подводя итоги сказанному, можно констатировать, что в 80–90-е годы XX в. в сицилийском социуме наметились одновременно несколько тенденций, касающихся социо-алиментарной сферы. С одной стороны, речь идет о начале размытия традиционной системы питания, ранее в течение веков сохранявшей неизменность, изменение характера ее производства и переход с «полноценной» домашней готовки к редуцированной, ускоренной. С другой – возросло экономическое благосостояние сицилийцев, позволяющее им есть где-то за пределами дома, и появилось определенное чувство свободы, детерминирующее ломку прежних психологических и поведенческих стереотипов, позволяющее обращение к «новому» социо-алиментарному опыту – к еде в системе общественного питания (не случайно начиная с этого периода одновременно возрастает значимость и численность традиционных заведений «общепита» более скромного ранга, перечисленных выше) и даже к еде в ресторане.

Если вначале рестораны тяготели если не к интернациональной, то, по крайней мере, к «неместной», «континентальной» (т.е. итальянской в понимании владельцев ресторанов и поваров) кухне, то уже к концу 1980-х – началу 1990-х годов они оказались переориентированы на возрождение и эксплуатацию местной традиции.

Забегая вперед, отметим одну общую черту, во многом присущую многим итальянским ресторанам «последнего поколения» и в полной мере – исследуемым и описываемым нами ниже сицилийским ресторанам.

В целом, как правило, «... ресторанная кухня, гостиничная индустрия – наследники аристократической гастрономической культуры» [8: 312]; такую кухню представляли (и до сих пор представляют) «элитные» сицилийские рестораны, обладатели 2-х и 3-х мишленовских звезд. Но рестораны, возникшие в Сицилии в конце XX – начале XXI века, объекты нашего анализа, изначально взяли курс на популяризацию и абсолютную эксплуатацию исключительно традиционной народной «бедной» кухни. Ибо, повторим, кухня региона по своим истокам, природе и истории преимущественно представляет собой кухню народную. Именно она сохранилась, пусть и с утратами, до наших дней, именно ей посвящены исследования специалистов по истории питания, именно ее рецепты приводят кулинарные книги по Сицилии. Уместно привести в этой связи высказывание исследовательницы сицилийской гастрономии А. Помар: «Когда мы говорим о кухне Сицилии, мы имеем в виду кухню традиционную – другой в обращении нет; говоря же о кухне традиционной, подразумеваем кухню народную, «бедную» – именно она сохранила свою жизнеспособность, поглотив во времени многие блюда богатой кухни элиты» [19: 15]. Действительно, существовавшая в эпоху арабов и позже, в эпохи норманнов и господства Арагона, параллельно с народной кухней, «высокая» кухня синьоров, сильно отличавшаяся от народной как по меню, так и по численности блюд, к XVI–XVII вв. постепенно «сошла на нет» [20: 148]. Многие блюда «высокой кухни» (например, торт «cassata»; «сароната» – своего рода баклажанная икра) органично вошли в состав народного меню.

И вот тут начинается *эксперимент*, который продолжается и сегодня, – эксперимент, затрагивающий не только узко-алиментарную сферу, но также касающийся

непосредственно и психологии сицилийцев, и их ментально-поведенческих и социальных стереотипов.

Речь идет о новаторской политике ряда сицилийских рестораторов, которые, не удовлетворившись своим основным предназначением – кормить людей, взяли курс на научное исследование и теоретическое осмысление культурно-гастрономического наследия Сицилии. (Отметим: в данном контексте инновационный подход отличает деятельность не только владельцев этих точек питания, но и тех исследователей сицилийской алиментарной культуры, которые, как и мы, рассматривают этих «нетипичных» рестораторов и их «детища» как некий альтернативный, дополнительный источник научной информации – новый и необычный в контексте Сицилии).

Первым ресторатором, заложившим основы скрупулезного исследования традиции и ее реконструкции, стал выпускник университета Антонио Консоле, открывший в Палермо в 2005 г. ресторан «Gourmet Chirone».

Пример этого заведения показателен. В его стенах ресторан в узком смысле слова сосуществует с научным центром в лице исследователей-этнологов, сотрудничающих с университетами и исследовательскими структурами и осуществляющих серьезные научные изыскания, в том числе и полевые, в отношении традиций питания на Сицилии. Ресторан располагает гастрономическим музеем, открытым для публики; инвестирует часть доходов в научные исследования; регулярно издает специализированный научный бюллетень; проводит популярные лекции и мастер-классы для взрослых и детей, а также дает уроки этнографии для рестораторов. Если изначально ресторан позиционировал себя преимущественно как «место питания», то сейчас он представляет собой скорее некий центр реконструкции традиции, где кухня и ресторанный зал играют роль своего рода «демонстрационной площадки» достигнутых наработок.

Первым, кто последовал примеру А. Консоле, был владелец ресторана «Lo Strascico» (Палермо) Р. Кашино. Далее в дело реконструкции традиции вступили и кондитеры «клана Каппелло», подписавшие с Консоле «Соглашение по реставрации алиментарной традиции в Сицилии» («Accordo di collaborazione nell'ambito del restauro della tradizione alimentare della Sicilia»). Основатель клана – Бартоломео Каппелло, еще в 60-е годы XX в. начавший реконструировать старинные традиционные сицилийские десерты. Его преемником стал сын Салваторе, и поставивший свою подпись под «Соглашением...», а внук Джованни, продолжатель дела, открыл в 2008 г. в Палермо специализированный «сладкий» ресторан.

Вслед за ними «Соглашение о реставрации...» поддержали и представители давнего и известного «клана» кондитеров Албикокко: Салво, Маттео, Винченцо и Сантино (Палермо).

Еще одним партнером по «Соглашению...» является ресторан с примечательным названием «Джузеппе Кория» («Giuseppe Coria») в Катании. Его основатели и владельцы – Доменико Колоннетта и Франческо Патти, начиная в 2009 г. свой проект, единодушно присвоили своему будущему детищу имя одного из наиболее сведущих и известных исследователей сицилийской гастрономии, ее истории и корней, – Джузеппе Кория (1930–2003).

Список «соратников» Консоле можно продолжить и дальше: в последнее время традиция развита владельцами и более мелких заведений в провинции по всей Сицилии. Речь идет, например, о кондитерах Тото Кодоньо (десертная лаборатория «Ваагя» в Багери; Ассунте Ломбардо (заведение по производству сладостей «Dolci

artigianali» в Фавара); Винченцо Скудери («Tavola calda “La sorgente”» в Кастелламаре дел Голфо); Нино Дженко (кондитерская «Genco» в Санта Нинфа) и многих других [18: 10–11, 41, 47, 72]. Очевидно, что владельцы небольших и скромных по масштабам заведений зачастую ни физически, ни материально не в состоянии самостоятельно осуществить какую-либо исследовательскую деятельность. В этом случае они кооперируются с «гигантами» в лице Консоле, Кашино, Каппелло, примыкая к их исследовательской базе и опираясь на данные их наработок.

К сожалению, приходится констатировать, что до сих пор инициатива первых «реставраторов» не получила официальной поддержки, невзирая на многочисленные апелляции Консоле и его «соратников» в Ассамблея Реджонале (Правительство Сицилии) о придании «Соглашению по реставрации...» статуса правительственной программы по защите культурного наследия. Единственной инстанцией, в которой был зарегистрирован этот документ, стал пока Аксessorат по Туризму (фактически – Министерство Туризма) Правительства Сицилии, но рестораторы – «патриоты» не теряют надежды.

Такие заведения, как «Gourmet Chirone» и другие, идущие в Сицилии по пути «поиска традиции», имеют на своем счету не только заслуги в популяризации во всех слоях социума традиций локальной алиментарной культуры, но и реальные достижения в аутентичном воссоздании гастрономических «утрат». В числе последних необходимо упомянуть, например, «*mpanatigghi*» – архаичные сладкие пирожки с мясом, приправленные шоколадом – дань одновременно европейской средневековой и арабской традиции; «*igis*» – древний десерт, который традиционно готовили ко дню Св. Луки и который сегодня можно с величайшим трудом найти лишь у отдельных торговцев на «исторических рынках», сосредоточиях сицилийской традиционности, Палермо и, возможно, Катании.

Кроме этого, были «запущены в оборот» многие блюда беднейшей народной кухни. Речь идет, например, о хлебной тюре «*panicottu*»; «*caponata puvira*», или «бедной капонате» – пище низов, плебейской разновидности уже упомянутой выше капонаты, входившей в состав «элитного» меню; «*rapitacciu*» – затируха из муки турецкого гороха со шкварками и др.

В 2016 г. одновременно в «Gourmet Chirone», «Lo Strascico» и «Giuseppe Coria» был реализован проект «Cucina di strada» («Уличная кухня»), для аутентичного воссоздания блюд которой, наряду с учеными-исследователями, были широко привлечены и уличные повара-торговцы. Осуществление этого проекта во многом сняло «словесные страхи» в отношении ресторана как «барского заведения», существовавшие даже у достаточно состоятельных представителей народных слоев населения. Этим оно обеспечило если не приток новой клиентуры в рестораны, то хотя бы интерес к заведениям этой категории со стороны «*proletario*». В равной степени определенные предубеждения против «грубой еды» были развеяны среди клиентуры, относящейся к более высоким в социальном отношении стратам сицилийцев; тем самым рестораны внесли свой вклад в дело популяризации блюд «уличной кухни», ранее считавшейся едва ли не самой «народной» системой питания в Сицилии. Единственным моментом, по которому рестораторы и уличные повара-торговцы не сразу пришли к согласию, был вопрос о допущении к трапезе женщин, поскольку по традиции представительницы слабого пола исключаются из числа потребителей «уличных» блюд, но в результате консенсус был найден – совместным решением было постановлено, что проект надлежит считать не окончательным нарушением нормы, а исключением из правил.

Возрождение, инициированное «реставраторами», коснулось не только отдельных конкретных блюд сицилийской традиции, но и целых направлений. Так, например, в рамках Программы возрождения местной кухни, оговоренной в «Соглашении о реставрации...», в стенах «Gourmet Chirone» в 2017 г. началась реализация проекта по воссозданию из небытия такого не слишком изученного даже в Сицилии социо-кулинарного феномена, как «кухня монсу», для чего исследователям из этого центра пришлось проделать гигантскую библиографическую и полевую работу.

Речь идет о кухне, родившейся стараниями «монсу» (сицилийск. «monsù», от фр. «monsieur») – профессиональных французских поваров, бывших на службе практически у всех богатых и аристократических семейств Сицилии, но также их местных выучеников, воспринявших французскую кулинарную традицию, и шеф-поваров из Пьемонта, имевших за плечами работу и стажировку во Франции. Мода на французскую кухню, а, следовательно, и на французских поваров распространилась в Европе в XVIII в., не оставив в стороне и Сицилию, где и сохранилась вплоть до первого десятилетия XX века.

Надо отметить, что «кухня монсу» по своему характеру была предельно камерной, а круг «хождения» блюд этой кухни – исключительно замкнутым и домашним. Взаимообмен рецептурой не выходил за пределы этого круга и шел от дома к дому, от повара к повару. Рецептуарии сохранились, как правило, в рукописном виде и в недрах семейных архивов, в силу чего этот феномен не получил сколь-либо широкого освещения, невзирая на то, что проникновение этих блюд в пищевую систему Сицилии, их внедрение в традиционную кухню пусть крайне медленно, но все же произошло, оказав на нее в конечном итоге существенное влияние.

О «кухне монсу» сохранилось мало сведений, тем более что речь идет о хронологически растянутом явлении и о достаточно ограниченном в численном отношении контингенте поваров. Достоверно известно, что применительно к сицилийской кондитерской сфере вкладом французских и следовавших французской традиции поваров были взбитые сливки, слоеное тесто, а также сливочное масло – взамен привычного для Сицилии свиного жира.

Новейшие исследования позволили существенно расширить меню «монсу». В нем фигурируют, например, сладкая запеканка (фр. *gateau*, сиц. *gattò*) из творога, арбузное и дынное желе, пюре из персиков, сладкая разновидность соуса бешамель, ванильные и шоколадные десертные кремы, а также флан, или карамельный пудинг (фр. *crème caramel*, или *flan au caramel*), – десерт, приготовленный из яиц, сахара, молока и других ингредиентов и политый карамелью. Последний обычно ассоциируется с Испанией, где является традиционным десертом [21].

При непосредственном участии исследователей, при ресторане «Gourmet Chirone» были опубликованы найденные ими записки одного из последних сицилийских «монсу», Салваторе Рагуза, который вдали от дома, в окопах Первой мировой войны, в 1919 г. в виде дневника записывал меню и рецепты «кухни монсу» [21]. В настоящее время, также благодаря поддержке «Gourmet Chirone», готовятся к печати «кулинарные мемуары» еще одного сицилийского «монсу» Джози Фьорентино, создававшего их в 1918 г. в лагере для военнопленных офицеров в Целле (Ганновер) в условиях ужасающего голода, на который были обречены пленные итальянцы.

Совместными усилиями Консоле и Каппелло, при поддержке Аксессората по Туризму Сицилии в Кустоначчи (провинция Трапани) в сельской местности открыт «жи-

вой» интерактивный Музей Рустической Гастрономии (Museo di Gastronomia Rustica) «Grotta Mangiarane», где в сельском доме с пристройками и усадебной территорией, с привлечением посетителей, постоянно производятся многие архаичные виды крестьянского хлеба, домашней пасты, сыра, сладостей (например, «cuscusu duci» – «сладкой кутьи»), консервов, солений. При этом к работе в Музее привлечены как представители научного корпуса исследователей, так, не в меньшей степени, и окрестные крестьяне, которые и дают мастер-классы туристам и, в целом, осуществляют всю производственно-практическую и преподавательскую сторону деятельности Музея.

Популярность «Gourmet Chirone» и других заведений, идущих по пути «поиска традиции», в сицилийском социуме, несомненно, обусловлена современной глобальной модой на все «антропологически-аутентичное» и «подправлена» коммерческими интересами. В этом смысле сицилийский опыт отнюдь не единичен и имеет много аналогов во всем мире. Но уникальность его заключается в любопытной и не имеющей аналогов практике сращивания под одной крышей приготовления пищи с серьезными и фундированными научными исследованиями, где именно вторые, детерминирующие и «направляющие», выведены на первый план и являются гарантом скрупулезного и доподлинного сохранения традиции. Особым предметом изучения может послужить ценовая политика, принятая на вооружение этими ресторациями, когда в результате продуманной диверсификации цен удается полноценно инвестировать в серьезные антропологические исследования и делать доступными блюда традиционной кухни.

Необходимо отметить, что заведения рестораторов-«реставраторов» при всем их признании и растущей популярности, – не единственные, кто в Сицилии идет по пути эксперимента. Инновационной линии следуют некоторые, не менее модные и также популярные заведения, но суть их инноваций в другом: они пробуют интерпретировать сицилийскую традицию и создавать некие оригинальные блюда, но на основе традиционного «материала» или экспериментов с традиционной рецептурой.

Примером может служить недавно открытый необычайно разрекламированный и очень посещаемый модный ресторан с забавным названием «Ciccio, passami l'olio!» («Чиччо, передай мне масло!») в Палермо. В его меню фигурируют или привычные, казалось бы, для сицилийцев блюда, но с какой-то «изюминкой» (уже упоминавшаяся «капоната», где роль баклажан, основного компонента блюда, играют яблоки), или абсолютные новшества, но базирующиеся на знакомом сицилийцам сырье, либо попадающие в привычную гамму вкусовых ощущений (чатни из белых плодов опунции, одного из любимых фруктов в Сицилии; гаспачо – заимствование из испанской кухни – где роль томатов играют длинные кабачки; тапенада из каперсов – заимствование из кухни Прованса – с обильным присутствием цветов тыквы, которые в Сицилии жарят в кляре; анчоусы с кумкватом – свернутые рулетом и зажаренные анчоусы, заранее замаринованные в лимонном соке с имбирем, обернутые вокруг плода кумквата и проткнутые шпажкой перед тушением – апелляция к такому привычному для сицилийцев архаичному блюду, как «сарде а беккафико» – свернутые рулетом жареные в панировке сардины; и т.д.) [22:182–190].

Хотя вышеописанное заведение и прочие, стоящие в ряду с ним, по очевидным причинам не примкнули к «Соглашению по реставрации...», это не мешает им консультироваться при необходимости с «реставраторами» и всячески кооперировать с ними в том, что касается научного поиска и исследований.

Несомненно, предлагаемые модными заведениями новшества делают честь фантазии шеф-поваров и су-шефов, но сколь долгой будет жизнь этих ресторанов – неизвестно. Следует учитывать особенности местной психологии: сицилийцы падки на модные веяния, но в том, что касается еды, они предельно консервативны и скептически относятся к новшествам. В приватной беседе с представителями ресторанов-«реставраторов» нам сообщили, что на данный момент с точки зрения популярности и уровня доходности именно поборники восстановления традиции лидируют на сицилийском рынке предлагаемых услуг заведений общественного питания, оставляя далеко позади всех стремящихся к оригинальности конкурентов.

Нам представляется, что не в меньшей степени сегодняшняя популярность этих «экспериментальных» и очень «нетипичных» для Сицилии ресторанов также детерминируется весьма далекими от кулинарии и гастрономии причинами.

Дело в том, что традиционная кухня в Сицилии в последнее время перестает играть роль только алиментарного элемента и приобретает новую знаковую функцию: в психологии и самосознании сицилийцев она становится все больше значимой как своего рода отличительный признак, позволяющий жителям Сицилии ощутить свою самость как особой этнокультурной общности и свое отличие от других народов Италии и Европы.

Это убедительно доказали результаты опросов, проводившихся нами в Сицилии с 2012 по 2017 гг., целью которых было выяснение, какие элементы консолидируют жителей Сицилии в единую общность (территория, язык, история, культура, кухня и т.д.), а какие осмысливаются сицилийцами в качестве «краеугольных камней», на которых базируется их этническое самосознание.

Ответ на вопрос, почему традиционной пище отводится особое место в мироощущениях сицилийцев, становится очевиден в свете взаимоотношений Сицилии и итальянского государства. Напомним: Сицилия – одна из 5 областей страны, наделенных «специальным статутом автономии», предоставленным на основании того, что там «исторически сложились особые экономические и политические условия и особая психологическая атмосфера, требующие такого решения», а также того, что сицилийцы «исторически представляют собой специфический в социокультурном отношении анклав населения» [23: 19].

Но при этом проблема взаимоотношений сицилийцев и государства в Италии относится к числу весьма давних, назревших и непростых; более того, в контексте Италии даже вопрос, кем являются сицилийцы или кем они себя ощущают, носит острый политический характер.

Мы не стремимся ни углубиться в дебри политики, ни оценивать степень фактического выполнения итальянским государством обязательств по реализации в полной мере сицилийской автономии. (Более того, по очевидным этическим соображениям в беседах с рестораторами-«реставраторами» мы не затрагивали вопрос об их политических и патриотических взглядах). Констатируем лишь тот факт, что сицилийцы недовольны взаимоотношениями с «метрополией» и полагают, что их права как населения автономной области ущемлены.

Не случайно поэтому, что в Сицилии как в мире науки, так и на уровне бытового сознания населения, внимание, по крайней мере в последние 30 лет, заострено на тех аспектах культуры, которые призваны доказать и обосновать древность и самобытность сицилийских истории и социокультурных особенностей развития, – в том

числе и на сфере традиционной кухни. Именно поэтому для сицилийцев, особенно тех, кто осознанно становится на позиции патриотизма, столь актуализируется проблема сохранения целостности кухни, ее истинной, а не наносной традиционности, воссоздание ее облика «в чистом виде» без инноваций и инокультурных напластований последних лет.

Красноречивым свидетельством этого служат многочисленные научные исследования локальной кухни, число которых непрерывно растет в последнее время [9: 5–6, 167].

Как доказывают это наши полевые исследования, и на уровне бытового сознания сицилийцев «своя» кухня все более «идеологизируется» как особый элемент культуры, как одна из основных и «выпуклых» отличительных черт сицилийской самобытности [4: 292–294].

Синтезируя ответы большинства опрошенных респондентов в отношении традиционной системы питания, можно вывести лапидарную формулу – «Мы – народ, потому что у нас есть своя кухня».

При этом тот факт, что на эту локальную систему питания как на элемент консолидации при опросах дружно указывали представители как низших социальных страт, так и социально-экономической и культурной «элиты» сицилийского общества, оказался неожиданным для нас, поскольку в отношении других культурных ценностей, способствующих сплочению населения Сицилии как единой общности, респонденты, представляющие различные социальные категории населения, давали подчас диаметрально противоположные ответы [Там же]. Что до интеллигенции, то ее представители также интерпретируют кухню как элемент консолидации сицилийцев и как одну из «основ» развития их этнического самосознания и противопоставления себя итальянцам.

Таким образом, описанные нами выше рестораны-«реставраторы», несмотря на их явно новый и экспериментальный для Сицилии характер, вполне отвечают духу времени и чаяниям сицилийцев, не только являясь форпостами консервации, возрождения и развития традиционных кулинарии и гастрономии, но также – параллельно – превращаясь для самых широких слоев населения в своего рода культурно-идеологические центры по воспитанию сицилийцев в духе традиционной культуры и самобытности.

Список источников и литературы

1. Agulló F. *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Ed. AltaFulla, 1990. 295 p.
2. Дики Дж. *Delizia! Эническая история итальянцев и их еды*. М. 2007. 400 с.
3. Coria G. *Profumi di Sicilia*. Catania. 2006. 672 p.
4. Фаис О. Сицилийцы: этническое меньшинство или особая этническая общность? (К вопросу об идентичности сицилийцев) // *Европа меньшинств – меньшинства в Европе: Этнокультурные, религиозные и языковые группы* / Отв.ред. Кабицкий М.Е., Мартынова М.Ю. М.: ИЭА РАН, 2016. Сс.271 -301. 302 с.
5. *Ritratto dell'Italia (a cura di Cassese S.)*. Roma-Bari: Laterza. 2001. 230 p.
6. Billitteri D. *Femina Panormitana ovvero l'arte del matriarcato occulto*. Palermo: Sigma. 2003. 223 p.
7. Correnti P. *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia*. Milano: Mursia ed. 1976. 560 p.
8. Каппати Ф., Монтанари М. *Итальянская кухня. История одной культуры*. М.: Новое Литературное Обозрение, 2006. 480 с.
9. Donà M.G., Di Franco C. *Viaggio attraverso i sapori del quotidiano*. Palermo: Qanat. 2013. 224 p.

10. Giallombardo F. *La tavola, l'altare, la strada. Scenari del cibo in Sicilia*. Palermo: Sellerio. 2005. 196 p.
11. Padovani C., Padovani G. *Street Food all'italiana. Il cibo di strada da leccarsi le dita*. Firenze-Milano: Giunti. 2013. 192 p.
12. Angela A. *Una giornata nell'antica Roma*, Rai Eri-Mondadori, 2007. 411 p.
13. Tedesco P. *Il sistema «cibo» nell'impero romano: pratica e ideologia*. Trieste: Street Lib, 2015. 418 p.
14. Ciardiello R., Varriale I. *Cibus, i sapori dell'antica Roma*. Napoli: Valtrend, 2010. 363 p.
15. Bonanzinga S., Giallombardo F. *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia*. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011. 199 p.
16. Billitteri D. *Homo Panormitanus. Cronaca di un'estinzione impossibile*. Palermo: Sigm, 2003. 222 p.
17. *Io, siciliano. Tra orgoglio e disincanto. Identità, legalità e sviluppo sostenibile-Tre concetti, un'unica emergenza. (A cura di Miliziano M.)*. Palermo: Offgicina Trinacria, 2009. 99 p.
18. Martorana G. *Dolce Sicilia*. Milano: Mondadori Electa, 2012. 176 p.
19. Pomar A. *L'Isola dei sapori*. Palermo: GOOD, 1992. 215 p.
20. Martellotti A. *I ricettari fi Federico II*. Firenze: Leo S. Olschki (ed). 2011. 292 p.
21. *Il sapere culinario. Ricette di un Monsù siciliano al fronte (1915–1919). A cura di A. Giuffrida, P. Inglese*. Palermo: University Press. 2017. 110 p.
22. Di Marco M.T., Ferrè M.C. *La cucina Siciliana*. Milano: Guido Tommasi. 2012. 224 p.
23. De Mauro T. *L'Italia delle Italie*. Roma: Editori Riuniti. 1987. 204 p.

References

1. Agulló F. *Llibre de la cuina catalana*. Barcelona: Ed. AltaFulla, 1990. 295 p.
2. Diki Dzh. *Delizia! Epicheskaia istoriia ital'iantsev i ikh edy*. Moscow, 2007. 400 p. (In Russ.). [Diki Dzh. *Delizia! An epic story of Italians and their food*. Moscow, 2007. 400 p.].
3. Coria G. *Profumi di Sicilia*. Catania. 2006. 672 p.
4. Fais O. Sitsiliitsy: etnicheskoe men'shinstvo ili osobaia etnicheskaia obshchnost'? (K voprosu ob identichnosti sitsiliitsev). *Evropa men'shinstv – men'shinstva v Evrope: Etnokul'turnye, religioznye i iazykovye gruppy*. Kabitskii M.E., Martynova M.Yu. (eds.). Moscow: IEA RAS, 2016. 302 p. [Fais O. Sicilians: ethnic minority or special ethnic community? (On the identity of Sicilians). *Europe of minorities-minorities in Europe: ethno-Cultural, religious and linguistic groups*. Kubicki M.E., Martynova, M.Yu. (eds.). Moscow: IEA RAS, 2016. 302 p.].
5. *Portrait Dell'italia (a cura di S. Cassese)*. Roma-Bari: Laterza. 2001. 230 p.
6. Billitteri D. *Panormitana ovvero l'arte del matriarcato occulto*. Palermo: Sigma. 2003. 223 p.
7. Correnti's P. *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia*. Milano: Mursia ed. 1976. 560 p.
8. Kappati F., Montanari M. *Ital'ianskaia kukhnia. Istoriia odnoi kul'tury*. Moscow: Novoe Literaturnoe Obozrenie, 2006. 480 p. [Chappati F., Montanari M. *Italian cuisine. History of one culture*. Moscow: New Literary Review, 2006. 480 p.].
9. Donà M. G., Di Franco C. *Viaggio attraverso I sapori del quotidiano*. Palermo: Minutes Away From, 2013. 224 p.
10. Giallombardo F. *La tavola, l'altare, la strada. Scenari del cibo in Sicily*. Palermo: Sellerio, 2005. 196 p.
11. Padovani C., Padovani G. *Street Food all'italiana. Il cibo di strada da leccarsi le dita*. Firenze-Milano: Giunti. 2013. 192 p.
12. Angela A. *Una giornata Nell'antica*. Roma: Rai Eri-Mondadori, 2007. 411 p.
13. Tedesco T. I. *Sistema "cibo" Nell'impero romano: pratica e ideologia*. Trieste: Street Lib., 2015. 418 p.
14. Ciardiello R., Varriale I. *Cibus, i sapori Dell'antica Roma*. Napoli: Valtrend. 2010. 363 p.
15. Bonanzinga S., Giallombardo F. *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicily*. Palermo: Centro

- di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.199 p.
16. Billitteri D. *Homo Panormitanus. Cronaca di UN'estinzione impossibile*. Palermo: Sigma, 2003. 222 p.
 17. Io, siciliano. *Tra orgoglio e disincanto. Identità, legalità e sviluppo sostenibile-Tre concetti, UN'unica emergenza*. (A cura di Miliziano M.). Palermo: Officina Trinacria, 2009. 99 p.
 18. Martorana G. *Dolce Sicilia*. Milano: Mondadori Electa, 2012. 176 p.
 19. Pomar A. *L'isola dei sapori*. Palermo: GOOD, 1992. 215 p.
 20. Martellotti A. *I ricettari di Federico II*. Firenze: Leo S. Olschki ed. 2011. 292 p.
 21. *Il sapere culinario. Ricette di un Monsù siciliano al fronte (1915–1919)*. A cura di A. Giuffrida, P. Inglese. Palermo: University Press, 2017. 110 p.
 22. Di Marco M.T., M. C. Ferrè, *La cucina Siciliana*. Milano: Guido Tommasi. 2012.224 p.
 23. De Mauro T. *L'italia delle Italie*. Roma: Editori Riuniti, 1987. 204 p.

O.D. Fais. Restaurants as scientific research centers for study and conservation of traditional food culture: the new experimental experience of Sicily.

At present, the kitchen is getting increased attention from researchers not only as a unity of specific elements of material culture, but also as a set of cultural codes of a certain ethnic community, as a means of its self-identification and consolidating the element of identity of its representatives. For this reason, many countries have embarked on the search and preservation of authentic alimentary heritage. It is interesting to look at the unusual experience Sicily has in preserving and reviving local food traditions with a strong focus on authenticity, i. e. freedom from cultural borrowings. Many restaurants have been turned into research centers staffed with researchers. They play a leading role in carrying out serious scientific studies of the local alimentary traditions, including field research. They cooperate with universities and research institutions, invest part of their income in research, publish papers, and teach ethnography to restaurateurs. In these centers of reconstruction of the traditions, the kitchen and the dining area work as “demonstration space” to display the outcomes of these studies.

Key words: Sicily, traditional cuisine, scientific centers for the study of food, restaurants, experimental approach to the study of tradition, reconstruction and support of the food traditions.