

© *О.Д. Фаис, В.Н. Комарова*

ПЛАВИЛЬНЫЙ ТИГЕЛЬ СИЦИЛИЙСКОЙ ГАСТРОНОМИИ: ВОСТОЧНЫЙ КОМПОНЕНТ

В настоящей статье рассматривается традиционная сицилийская кухня – одна из наиболее архаичных, этнически-пестрых и самобытных из всех алиментарных систем Италии – и, в частности, место, которое в ней занимает восточный (арабский) компонент, появившийся вследствие средневекового покорения Сицилии мусульманскими завоевателями.

Ключевые слова: *традиционная сицилийская кухня, средневековые арабские блюда, пищевые заимствования, адаптация рецептуры, пищевые запреты.*

В наши дни считается уже общепринятым фактом, что кухня Италии не представляет собой некоего культурно-гастрономического монолита, но является совокупностью отдельных региональных, подчас очень отличающихся систем питания. Не менее признанным в научном мире является мнение большинства историков кухни, что наиболее архаичной и разнообразной среди всех этих локальных алиментарных систем является кухня Сицилии (Дики 2012: 18), базирующаяся преимущественно на раннесредневековом фундаменте.

Первая из характеристик этой кухни обусловлена высоким уровнем социокультурной консервативности этого региона, детерминированной спецификой локального исторического развития, особенностями «течения времени» и ментальности в Сицилии. Вторая отражает причудливую историю острова, изобилующую многочисленными завоеваниями, каждое из которых оставляло свой след и привносило разнообразные и разнокачественные элементы в плавильный тигель сицилийской культуры, в том числе и алиментарной. Кроме того, богатство и разнообразие местной кулинарно-гастрономической системы (в основе своей представленной народной кухней) были детерминированы, как это ни парадоксально, принципом «голь на выдумки хитра», взятым на вооружение ее создателями, т.е. народом, исторически пребывавшим в бедности. Как подмечают такие видные историки питания, как А. Каппати и М. Монтанари, «изобретение порождает не только роскошь, но и нищета» (Каппати, Монтанари 2006: 12); последнее как нельзя более точно относится к феномену сицилийской кухни.

Но вернемся к этнической пестроте составляющих этого явления. По единодушному признанию всех его исследователей, из всех компонентов сицилийской кухни (древнегреческого, византийского, арабского, норманнского, испанского, швабского, французского, наконец, итальянского) самым ярким, хорошо сохранившимся, обильным, разноплановым и наиболее выпукло очерченным является арабский, или,

Фаис Оксана Давидовна – кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН. Эл. почта: oxana-fais@yandex.ru.

Комарова Варвара Николаевна – студентка 1 курса бакалавриата ФИЯР МГУ. Эл. почта: civetka@yandex.ru.

вернее, восточный «ингредиент», оставленный региону в наследство эпохой завоевания острова арабами в IX в. (*Amari* 2003: 468; *La Duca* 2008: 65–66; *Palermo Paterna* 1998: 13–15). Более того, этот компонент представлен в таком объеме и настолько хорошо сохранился, что даже на сегодняшний день сицилийская кухня, как считают некоторые специалисты, по некоторым параметрам является более арабизированной, чем даже андалузская (*Donà, Di Franco* 2013: 32–33, 35).

Подобная «укорененность» восточного компонента в сицилийской культуре и кухне объясняется, на наш взгляд, тем, что арабы не только завоевали остров, но и создали там свое государство – Имара Саккалийа (*Imarah Saqqaliyya*, или «Эмират Сицилии») (827–1072), превратив Сицилию в важный форпост мусульманского мира. Более того, культурное влияние арабов сохранилось в полном объеме в последующую эпоху – во время существования на Сицилии норманнского королевства (1072–1194), в социуме которого арабы занимали полноправное положение и играли весьма активную роль (*La Duca* 2008: 67–68; *Rigoli* 1964: 143). Ислам и при норманнах функционировал в государстве наряду с христианством, арабский в течение как минимум столетия, вплоть до XII–XIII вв., оставался одним из государственных языков (его следы сохраняются и в современном сицилийском языке), арабские мастера участвовали в строительстве большинства памятников архитектуры норманнского периода (*La Duca* 2008: 68; *Ruta* 2007: 15–16). Более того, есть веские доказательства того, что арабы продолжали играть весьма активную роль в сицилийской культуре и позже, вплоть до конца XIII века – времени их изгнания из Сицилии, когда под давлением римских пап была развернута политика переселения мусульман на материк и открыта кампания репрессивных мер против ислама, вследствие которых население Сицилии было романизировано и вновь обращено в римско-католическую веру (*Martellotti* 2011: 6–15).

Чем привлекает исследователя проблема присутствия арабского элемента в сицилийской кухне?

Во-первых, это явление, несомненно, интересно само по себе как комплексный многогранный культурный феномен, в свете гаспаки дающий ключ к прочтению многих кодов сицилийской культуры.

Во-вторых, анализ этого, казалось бы, сугубо гастрономического явления проливает свет и на характер консервативности сицилийских укладов, культуры и ментальности жителей острова, поскольку средневековые арабские блюда, равно как и все сицилийское меню в целом, сохраняются и сегодня в неизменном виде, не претерпев каких-либо мутаций в течение истории и не содержат инноваций.

Результаты подобного исследования также позволяют рассмотреть характер, формы и грани межкультурного взаимодействия различных общностей; иллюстрируют примеры мутаций, казалось бы, жесточайших и незыблемых культурно-религиозных пищевых запретов.

Подчеркнем сразу – практически абсолютное большинство историков и культурологов, исследующих традиции Сицилии, в том числе и пищевые, положительно или объективно-нейтрально оценивают феномен «арабского вклада» в сокровищницу островной кухни, не усматривая ничего умаляющего самобытность культуры Сицилии в факте присутствия в ней подобного заимствованного компонента. Единственным исключением является С. Фарина, автор альбома «Сладости Сицилии»: отстаивая на гребне патриотизма идею «самостийности» родного региона, он клеймит как предателей национальных интересов всех тех, кто, по его словам, «даже на минуту до-

пускает возможность» хоть какого-то «инородного» влияния на «полноценную аутентичную и древнюю культуру» острова; автор априори отрицает все «инокультурные» исторические напластования в культуре Сицилии, в первую очередь арабские (*Farina* 2003: 15, 19). Правда, следует отметить, что Фарина – журналист, а не человек науки и что его доводы в защиту своей теории крайне слабы и малоубедительны.

Показательно, что арабское происхождение многих сицилийских традиционных блюд, равно как и роль арабов в процессе аккультурации острова, осознаются и положительно характеризуется не только представителями интеллектуальных кругов Сицилии или людьми с высоким культурно-образовательным уровнем, но и широкими социальными слоями населения. Это подтверждают эмпирические материалы – результаты опросов и анкетирований, проводившихся нами в ходе многолетних (2010–2015) полевых изысканий на острове, целью которых было исследование не только гастики, но и многих других аспектов традиционной островной культуры, а также сознания и самосознания сицилийцев. Согласно результатам опросов, эпоха арабского господства оставила свой след как в психологии, так и в исторической памяти населения, она высоко оценивается большинством жителей острова как время подъема и славы Сицилии и является предметом гордости своим историческим прошлым (*Фаус* 2016: 289).

В целом ситуация вокруг степени изученности вопроса об арабском «вкладе» в плавильный котел сицилийской гастрономии оказалась весьма своеобразной. Дело в том, что нет практически ни одного исследователя истории и культуры Сицилии, который в той или иной мере не отметил бы присутствия восточного элемента в локальном контексте. История мусульманского господства в Сицилии в достаточной степени изучена, правда, преимущественно историками, но не этнологами и в своей гастрономической ипостаси эта история – предмет нашего научного интереса – не становилась ранее предметом полноценного самостоятельного исследования. Это тем более удивительно, что арабам в средневековой Европе принадлежит роль популяризаторов многих традиций античной культуры, в том числе и алиментарной; также во многом именно благодаря им новые гастрономические вкусы и устои распространились в Сицилии, а потом и в Италии, пополнив инновациями меню ряда итальянских областей (*Каппати, Монтанари* 2006: 138–139, 144).

С точки зрения более глубокого освещения арабских корней многих сицилийских блюд в первую очередь интерес представляют труды таких маститых специалистов в сфере локальной гастики, как Джузеппе Кория (1930–2003) и Пино Корренти (1925–2017).

Первый, сицилийский аристократ и профессиональный военный, выйдя в отставку в возрасте 42 лет, в дальнейшем посвятил себя исследованию островных традиций, включая и алиментарные, и весьма преуспел в этом: перу Кория принадлежат многочисленные труды по локальной гастрономии, в том числе и «главное детище» его жизни – монументальное исследование «Ароматы Сицилии. Книга сицилийской кухни», в котором он, помимо рецептуры блюд, анализирует и их корни, в том числе и этнические, ареалы распространения, локальные и диалектальные наименования, их социальную принадлежность и «привязку» к сакральному календарю (*Coria* 2006).

Корренти, блистательный и эрудированный интеллектуал – журналист, литератор и театральная деятельница – родившийся в Сицилии, но всю жизнь проживший в Милане, внес весомый вклад в деле исследования и пропаганды сицилийской алиментарной

культуры, что нашло свое отражение не только в научном труде «Золотая книга кухни и вин Сицилии» (Correnti 1976), но и в организации эно-гастрономических мероприятий, фестивалей, выставок, конференций (например, «Фестиваля Непромышленного Сицилийского Мороженого», «Эно-фольклорного Сицилийского Фестиваля», «Эно-гастрономических и Фольклорных встреч»), проводившихся на национальном уровне. В «Золотой книге», ввиду подробнейшего анализа истории блюд и компонентов сицилийской традиционной кухни, тема арабского происхождения некоторых из них неизбежно затрагивается, хотя и не предстает предметом специального исследования.

Но из всех многочисленных авторов, затрагивавших тему сицилийской кухни, лишь один из них подошел к изучению феномена «арабских кулинарных заимствований» как к самостоятельной проблеме и уделил ему должное внимание.

Речь идет о Томмазо Д'Алба (1939–2011). Это имя почти неизвестно сегодня даже в Сицилии и Италии, кроме как в узком кругу специалистов по гастике и истории питания, но заслуживает возвращения из забвения. Парадоксальным образом этот величайший знаток сицилийской гастрономии, автор четырех ценнейших исследований, ставших сегодня библиографической редкостью («Сицилийские кулинарные традиции», «Сладости Сицилии», «Традиционная кухня области Энна», «Сицилийская кухня арабского происхождения»), малоизвестен настолько, что данные о нем не приведены даже во «всеведущем» Интернете. Юрист по образованию, скромный преподаватель права в заштатных сицилийских технических институтах, Т. Д'Алба является одним из наиболее компетентных исследователей сицилийской кухни, в частности ее арабских корней, – настолько компетентным, что в 1967 г., оставив юриспруденцию, он стал служащим Администрации по туризму (раздел гастрономия) Правительства области Сицилия, был избран почетным членом Итальянской Академии кухни и одновременно – почетным членом Международной федерации прессы по вопросам гастрономии, виноделия и туризма (Federation Internationale della Presse Gastronomique, Vinicole et Turistique).

В первую очередь свет на «арабизмы» в островной системе питания проливают такие труды, как «Сладости Сицилии» и «Сицилийская кухня арабского происхождения», в которых Д'Алба скрупулезно и безошибочно, буквально по интуиции определяет круг блюд, которые можно отнести к числу мусульманских гастрономических заимствований: он разделяет их на «прямые» и «опосредованные» заимствования (в последних угадывается четкий арабский след, но они явно рождаются уже на местной почве). При этом эти труды никак нельзя назвать академически-безупречными и в строгом смысле даже научными: в них отсутствуют сноски и сколь-либо оформленный справочный аппарат, нет и сциентифического анализа «корней» и «составляющих» блюд, не всегда приведена мотивация и обоснование отнесения их именно к арабской кухне; полагаясь на свое безошибочное внутреннее чутье и огромную эрудицию, Д'Алба просто сводит воедино перечень тех блюд, которые он считает арабскими по происхождению. Впрочем, данный факт несколько не умаляет ни достоинств книг, ни заслуг их автора в деле освещения картины традиционной кухни Сицилии и места, которое в ней занимают арабские заимствования.

Подобная степень освещенности данного культурного феномена, ее очевидная ограниченность актуализирует нашу попытку обратиться к нему, очертить и исследовать настоящее явление как самостоятельную научную проблему – впервые в отечественной науке.

Коснемся вскользь темы привнесенных арабами сельскохозяйственных новшеств, хотя перечень культур, интродуцированных ими в Сицилии и ставшими органичным элементом локального хозяйства и алиментарной сферы, поистине велик. Он включает цитрусовые; сахарный тростник; рис; фисташки; абрикосы; персики; дыни и арбузы; тыквы; баклажаны, спаржа и артишоки; плоды рожкового дерева; опунция с ее плодами; финиковая пальма и ее плоды; многочисленные пряности; кофе; арабийский жасмин, играющий важную роль не только в локальной парфюмерии, но и в гастрономии: на его основе готовили *скурсунера* – местную разновидность мороженого. В наши дни в свете новейших исследований уже не вызывает сомнения вопрос, откуда начали свое распространение в Италии и Европе макаронные изделия: первые из них, известные под названием «*itriyah*», в IX в. были привезены арабами в Сицилию, где к X в. было открыто собственное производство макарон, и сегодня именуемых *триа* (сицилийск. *tria*). При арабах в Сицилии начинается возделывание хлопка; они также знакомят европейцев в лице сицилийцев с технологией ректификации спирта.

Переходя непосредственно к анализу «арабизмов» в традиционном сицилийском меню, в первую очередь необходимо остановиться на такой важной для Сицилии сфере гастрономии, как традиционные сладости, или «*così dolci*» (сицилийск. «сладкие вещи») – едва ли не самой обширной и популярной в локальной кухне. В контексте разговора о прямых заимствованиях из арабской алиментарной культуры они заслуживают особого внимания.

Следует отметить, что весь массив десертов, исторически изготавливаемых и потребляемых в Сицилии, подразделяется на две неравномерных категории: большую образуют традиционные древние сладости, часто именуемые «народными», значительно меньшая же представлена прихотливыми, так называемыми «элитными» десертами (пирожными, суфле, конфетными изделиями), привнесенными в алиментарную культуру Сицилии швейцарскими шоколатье и кондитерами, появившимися во второй половине XIX века в сицилийских городах.

Именно первую категорию, включающую весь массив древних традиционных локальных десертов, исследователи полагают непосредственным «детисцем» арабов. В пользу этого мнения говорят прямые документальные свидетельства времен норманнов и арабов на Сицилии. Кроме того тот факт, что ассортимент сладостей в Сицилии исчисляется и сегодня более чем 200 наименованиями (факт, не имеющий аналогов в Италии, но имеющий их в восточных кухнях), и то, что эта сфера локальной кухни играет необычайно важную роль в сознании населения, по мнению исследователей (*D'Alba* 1976: 10; *D'Alba* 1980: 18), также указывает на арабские «корни» кондитерской сферы.

Если проанализировать рецептуру сладостей, то станет очевидно, что они представляют собой наиболее архаичный и консервативный «раздел» сицилийской гастрономии. Поразительна неизменность в веках ассортимента сладостей и их рецептуры, равно как и их яркость, красочность и разнообразие, делающие «десертную кухню» Сицилии уникальным гастро-культурным феноменом, не имеющим аналогов ни в Италии, ни, пожалуй, где-либо в мире (*Дики* 2012: 17).

Д'Алба считает, что сицилийская кондитерская традиция зиждется на шести «ки-тах»: миндале, фисташках, меде, овечьем твороге или сыре, корице и различных продуктах переработки тыквы (*D'Alba* 1980: 26). Этот список Кория дополняет еще

одним «конструктивным элементом» – разнообразными фруктами (Coria 2006: 491). Собственно, последние, наряду с медом, входят в «список» знаковых символов наслаждений, которые Коран обещает верующим в джанне – мусульманском раю (Коран 43: 71; 44: 51–56; 47: 15).

За невозможностью перечислить все сицилийские «*così duci*» арабского происхождения остановимся лишь на некоторых из них.

Так, например, к числу самых простых и самых древних сицилийских сладостей относится *чауррина* (сицилийск. Ciaurina, от араб. shaurra – «добывать мед») – «сосульки» из меда, уваренного на муке.

С ней схожа такая сладость, как *рами ри мели* (сицилийск. *rami ri meli*) – запеченные или жаренные в масле изделия из теста на основе меда, муки и яиц. Лилия Зауали, автор книги «Ислам за столом», усматривает параллель между *Rami ri meli* и таким блюдом, как современная арабская сладость *злабийя* (араб. *zlabiya*), она же *джалеби* (араб. *jalebi*) (Zaouali 2007: 199): это «сосульки» из обжаренного в масле теста из муки и меда, политые сахарной глазурью.

Не менее древней является и *куббаитта* (сицилийск. *Cubbaitta*, араб. *qubbayta*), она же *джуджулена* (сицилийск. *Giuggiulena*, араб. *giogiolan* – «сезам») – нуга из меда, сахара с семенами сезама и ванилью. В одном ряду с ней стоят также *петрафеннула* (сицилийск. *Petrafennula*) – очень твердая нуга из меда с апельсиновыми и цитроновыми корками и *петраменнула* (сицилийск. *Petramennula*) – медовая нуга с дробленным миндалем.

Говоря об «сладком» арабском наследии в кухне острова, стоит упомянуть и такую старинную и очень простую сицилийскую снедь, как *дзарбината* (сицилийск. *Zarbinata*, от араб. *sarb*) – смесь молодого творога с сывороткой, куда перед подачей добавляют сахар, мед, лимонный сок. Учитывая традиционное для Сицилии пастушеское прошлое и настоящее, вероятно, что в данном случае речь идет о заимствовании только термина; сама же практика потребления творога в подобном виде встречается почти во всех скотоводческих регионах.

Маленькие колобки из дрожжевого теста, обжаренные в кипящем масле *лиге[й]ма[т]* (араб. *Lighe[y]ma[t]h*) и подаваемые горячими под «шлейфом» из сахарной пудры, перетертых в крем фиников, меда и даже дробленого шоколада, представляют собой традиционное блюдо в Саудовской Аравии и Дубае и сегодня. Но у них в Сицилии есть полный их аналог, а именно, *сфинчитедди* (сицилийск. *Sfinciteddi*); их готовят в канун «Праздника Мадонны» (8 декабря). Близким к колобкам еще одним сицилийским десертом восточного происхождения являются пончики, также обжаренные в кипящем масле и при подаче политые медом; они называются *куддуредди* (сицилийск. *Cuddureddi*), их по традиции готовят в Катании и Калтаниссете.

Дериватами от арабского «луккум» (*luscum* или «сладость») можно считать *ликкумарие* (сицилийск. *Liccumarie*) – разнообразные сладости на основе меда, крахмала и пасты из дробленого миндаля или фисташек.

Непосредственное отношение к восточному *шарбат* (перс. *scharbat* или шербет) имеют и широко-распространенные в Сицилии многочисленные разнообразные варианты *сурбетту* (сицилийск. *Surbettu*) – своего рода предка мороженого. В традиционной версии сурбетту, представляющий собой «фруктовый лед», готовят из лимона, апельсина, корицы и аравийского жасмина (уже упомянутая скурсунара); эта сладость весьма популярна и сегодня наряду с мороженым. Арабы интродуцировали

в Сицилию также такой «холодный десерт», как *гранити* (сицилийск. Graniti) – лимонный сок, либо миндальное молоко, либо кофе, замороженные до кашицеобразного состояния льда. Арабскими корнями обладает и так называемое *джилату ди кампанья*, или «сельское мороженое» (сицилийск. Gilatu ri campagna), именуемое в Сицилии также *pezzu duru* или «твердый кусочек»; этот холодный десерт продолжают готовить наряду с многочисленными видами современного мороженого, которыми славится Сицилия. *Джилату ди кампанья* представляет собой сахарный сироп, который в процессе варки на медленном огне обильно насыщают корицей, дробленным и цельным миндалем, цельными фисташками, затем подкрашивают шоколадом и замораживают, подавая его в твердом виде.

Говоря о традиционных десертах, нельзя оставить без внимания такое сицилийское блюдо, как сладкий кускус, или *кускусу дучи* (сицилийск. Cuscusu duci). Речь о традиционном кускусе в контексте Сицилии пойдет ниже; пока же остановимся на этой сладости, которую готовят на юге Сицилии. Крупяная основа сладкого кускуса, которую готовят на пару, дополняется медом, дроблеными калеными орехами, тертыми фисташками и миндалем, засахаренными фруктами, кубиками тыквенного мармелада, сахаром, ванилью и корицей.

Сицилийский *кускусу дучи* безоговорочно относится к числу арабских интродукций, поскольку в Магрибе, в первую очередь в Тунисе и Алжире, с древних времен имеется полный его аналог «в лице» *масфуфа* (араб. masfouf) – кускуса с добавлением зерен граната, виноградин, изюма, кедровых орехов, миндаля, ванили и корицы, подслащенного медом и соком цитрусовых – лимонов и апельсинов.

Для Д'Алба арабская «природа» сладкого кускуса не вызывает сомнений – в отличие от еще одного популярного сицилийского блюда, весьма близкого *кускусу дучи* по ингредиентам, рецептуре и способу приготовления. Речь идет о *куччия дучи*, или сладкой кутье (сицилийск. Cuccia duci), которую не слишком эрудированные «эксперты» по сицилийской культуре часто путают с кускусом. Кутью, сладкую и несладкую, в Сицилии по традиции готовят на основе вареного зерна, в которую, в зависимости от разновидности, добавляют либо соль, перец, оливковое масло и тертый овечий сыр, либо вино, мед, корицу, засахаренные фрукты, иногда даже творожный крем). Это блюдо, особенно в его сладком виде Д'Алба полагает бесспорном византийским гастрономическим заимствованием.

Иное мнение высказывает Корренти. Он полагает сладкую кутью таким же арабским вкладом в сицилийскую гастрономию, как и сладкий кускус (Correnti 1976: 402, 405), и это несмотря на то, что за три века до появления арабов на острове кутья уже заняла свое место в христианском ритуальном меню – ее и сегодня готовят на день Св. Лучии (13 декабря), когда по традиции не пекут хлеб, заменяя его на столе этим крупяным блюдом, а также на День Поминовения Усопших (2 ноября), на Рождество Богородицы (8 сентября), на Св. Николая (6 декабря).

В свою очередь, Кория считает, что сладкий кускус от арабов заимствовал только название, тогда как это блюдо, родившееся пусть при арабах, но в стенах цистерцианского Монастыря Св. Духа в Агридженто (Coria 2006: 521), есть разновидность *куччия* или кутьи, которая, имея более древнее малоазийское происхождение, в своей сладкой или несладкой «ипостаси» распространена на огромном христианском пространстве от Египта до Руси (Coria 2006: 517–518).

Очевидны арабские корни многочисленных древних сладостей на основе проваренной в сахарном сиропе тыквы: мармелад, цукаты, начинка для многих изделий. Абсолютно идентичны по рецептуре и составу конфитюр из тыквы, который традиционно изготавливается в Кувейте (тыква, мед, дробленые фисташки и розовая вода) и в Сицилии.

Но, несомненно, «царицей» сицилийских традиционных сладостей следует считать *кассату* (сицилийск. Cassata) – покрытый сахарной глазурью необычайно сладкий круглый бисквитный торт (в более ранней версии вместо бисквита фигурировали хрустящие коржи своего рода слоеного теста); его слои перемежаются кремом на основе творога, меда, сахара и засахаренных фруктов. Название торта происходит от арабского слова «куасат» (араб. *quas'at*), имевшего два значения: «круглое блюдо» и «сырный торт». Эта сицилийская сладость – одна из тех немногих, в отношении происхождения которой существуют документальные свидетельства. Так, по сведениям, приведенным в кулинарном разделе знаменитой «Книги Ружера» (*Kitab-Rugiar*) пера Мухаммада аль-Идриси, путешественника и географа XII в., посетившего Сицилию, этот торт входил в число лакомств, приготавливаемых арабскими поварами при дворе норманнского короля Сицилии Ружера (*Al-Idrisi* 2007: 69–70). Наряду с этим, есть данные, говорящие в пользу того, что данная сладость была известна и ранее, в эпоху Эмирата (там же), причем ее рецептура не претерпела существенных изменений вплоть до наших дней. Именно этот десерт и является «представителем» «высокой» кухни, некогда пополнившим традиционное «бедное» меню как сугубо праздничное блюдо – и сегодня кассата готовится и подается к столу только на Пасху. Правда, в сицилийских кондитерских и барах в настоящее время она продается в течение всего года и стала своеобразной гастрономической визитной карточкой Сицилии и вкусным десертным сувениром, предназначенным для туристов и для возвращающихся на каникулы охваченных ностальгией эмигрантов.



Рис. 1. Кассата – древний десерт. Фото В. Комаровой 2018

Не менее древней сладостью, чье арабское происхождение документально доказано, исследователи считают мармелад из плодов опунции (растения из семейства кактусовых), в который добавлялись мука, дробленые орехи и миндаль, а также разнообразные пряности.

В ряду арабской архаики стоит и *паста риали* (сицилийск. Pasta riali) – «королевское тесто» или марципан, в Сицилии и сегодня представляющий собой как самостоятельную сладость, так и «сырье» для многих производных в кондитерской сфере. Тесто для марципана делается на основе сахарного сиропа, в который замешивают миндальную муку, мелко протертые лимонные корки и ванилин. При арабах и норманнах марципан подавался, как свидетельствуют описания, в виде «полена» и был пусть торжественным, но все же не эксклюзивным лакомством.

Значительно позже, уже в XV в., монахини-бенедиктинки монастыря Марторана в Палермо, специализировавшегося, как и многие другие обитатели, на производстве какого-то гастрономического товара (в случае монастыря Марторана это и был марципан), по случаю посещения Палермо и их монастыря римским папой, вылепили из марципанового теста различные фрукты, ярко раскрасили их и развесили на ветвях деревьев в монастырском саду, дабы уподобить его Эдему. Такие изделия, именуемые *Фрукти делла Мартуруана* (сицилийск. Frutti della Marturana), производят и сегодня; в течение многих веков они были характерной ритуальной сладостью Дня поминовения усопших (2 ноября), но в настоящее время, разделив судьбу кассаты, тоже превратились в одну из оригинальных гастрономических визитных карточек Сицилии, в сувенир, который производят и продают круглогодично, без былой ритуальной привязки.

Из марципановой пасты в Сицилии в канун Дня поминовения усопших и сегодня делают и особый традиционный десерт – «сахарных кукол», или *пуппи ри дзуккара* (сицилийск. Pupì ri zuccara). По преданию, души умерших предков приносят их в дар детям, чтобы сохранить в семье память о своем роде. Но совершенно аналогичный обычай, также с «куклами», сделанными по сходному рецепту, с древности существует и в Тунисе, в частности в Набеле, где родители дарят детям эту сладость в ознаменование бегства Мухаммада в Медину и начала мусульманского летоисчисления (Lombardo 2015: 27).



Рис. 2. Канноли - трубочки с творожным кремом. Фото В. Комаровой 2018

Прямым кондитерским заимствованием из арабской кухни Д'Алба считает *санджели* (сицилийск. Sangeli) – сладкую кровяную колбасу с цукатами, сахаром и медом, но ему категорически возражают Кория и Корренти, которые рассматривают это блюдо в числе опосредованных заимствований на основании того, что использовалась кровь животного, к тому же свиньи. По этой же веской причине разногласия возникают и в отношении еще некоторых старейших сицилийских десертов

восточного происхождения, а именно *мпанатигги* (сицилийск. Mpanatigghi) – пирожков с начинкой из свиного фарша, цукатов, сахара, засахаренных фруктов, меда и корицы и *канноли* (сицилийск. Cannoli) – трубочек из теста, обжаренных в свином жире и начиненным сладким творожным кремом, смешанным с дроблеными засахаренными фруктами, цукатами и пряностями.

Приходится признать в этой связи, что подобная ситуация достаточно типична для алиментарной сферы Сицилии: множество блюд локального меню по рецептуре и ингредиентам очевидно принадлежат к арабской традиции, но предполагают применение либо вина, либо смальца или свинины, тем более что традиционная сицилийская кухня всегда тяготела к использованию лярда (эпоха популярности оливкового масла берет начало лишь в середине XX века) как основного вида жира для готовки.

Приходится задаться непростым вопросом, неизбежно возникающим при анализе блюд традиционной сицилийской кухни, в том числе и тех, которые исследователи зачастую относят к числу «прямо заимствованных» из арабской пищевой традиции, но которые при этом содержат запрещенные исламом пищевые компоненты (вино, свинину, свиной жир, кровь животных), а именно: имеем ли мы дело с харамом, т.е. с нарушением мусульманами в Сицилии жестких пищевых табу, предписанных каноном, или с «преломлением» и искажением на локальной почве арабской кулинарной традиции?

Несомненно, что за пределами арабского мира многие рецепты адаптировались либо видоизменялись применительно к местным вкусам и возможностям, а также модифицировались в зависимости от социальной принадлежности потребителей (одно и то же блюдо могло приобретать один вид при подаче элите и совершенно иной при его потреблении низами). Допустимо также предположить, что многие рецепты рождались, пусть и в русле арабской традиции и в арабской же среде, но уже вдали от арабского мира. Таких блюд в Сицилии много: у них не отнять их арабских корней, но они уже местные и принадлежат к числу опосредованных заимствований, если оперировать терминологией, предложенной Д'Алба.

Примером может служить такой десерт, как *нукатули* (сицилийск. Nucatuli, от араб. naqal – «сухие фрукты», «сладость»), представляющие собой твердую выпечку из теста на основе муки, смальца, желтков с добавлением розовой воды, с начинкой из тушеной на воде, масле и вине смеси дробленого миндаля, сухих фруктов, меда и корицы. Казалось бы, все ингредиенты, как у арабов, – но в тесто добавляется сладкое вино.

Правда, вино в свете ислама не является столь же категорически-табуированным продуктом, как, например, свинина или сохранение крови в забитом животном. Питье вина запрещено мусульманам в мирской, земной жизни, но разрешено для избранных аллахом в жизни райской и является для них наградой, своего рода «знаком отличия». Действительно, если обратиться к тексту «Корана», то обнаруживаешь многократное упоминание вина.

Так, например, сказано, что в джанне истинных верующих «будут обслуживать вечно юные отроки, обходя их с чашами и кувшинами, наполненными райским напитком и кубками, полными вина, из текущих источников, от него они не испытают головной боли, которая может отвратить их от него, и не потеряют разума» (Коран 56: 17–19). Также сказано, что избранных аллаха станут «обходить с чашей родникового напитка (вина), белого, доставляющего удовольствие пьющим. Оно не лишает

рассудка и не пьянит» (Коран 37: 45–47), и обещано, что благочестивых, которые в раю «окажутся в блаженстве и будут на ложах созерцать райские блага», станут поить «выдержанным запечатанным вином...» (Коран 83: 22–25). Еще одна Сура священной книги мусульман гласит, что из «плодов финиковых пальм и виноградников вы получаете опьяняющий напиток и добрый удел. Воистину, в этом – знамение для людей размышляющих». (Коран 16: 67).

Более того, уже упомянутая выше Л. Зауали подчеркивает, что мусульманские предписания и правовые нормы оговаривали запреты в потреблении вина, но крайне редко звучали в отношении его производства, которое по преимуществу было сосредоточено в руках этноконфессионального окружения мусульман – а именно, представителей христианского и иудейского населения (*Zaouali 2007: 39*). Эта же исследовательница отмечает, что вино в системе исламской кулинарии могло утилизироваться в качестве «сырья» для готовки, что не отменяет запрета на его «прямое» употребление, и что вопрос «использовать или не использовать» в отдельных регионах огромного исламского «пространства» решался по-разному, особенно в различные исторические периоды, и не имеет однозначного ответа (*Zaouali 2007: 39–40*). Косвенным свидетельством сказанного Зауали может служить рецептура различных вин (виноградных, медовых, изюмных, и т.д.), обнаруженных ею в различных исламских источниках и приводимых в ее исследовании (*Zaouali 2007: 178*).

Но, возвращаясь к вопросу о возможной модификации арабской рецептуры на местной почве и обоснованно предполагая вероятность такой модификации, мы также осмеливаемся допустить, что применительно к Сицилии могло иметь место и игнорирование либо нарушение мусульманских пищевых запретов в рамках самой исламской традиции. Собственно, такие примеры, относящиеся к «классическому» мусульманскому миру, есть. Так, невзирая на табуацию в исламе потребления мяса жертвенного животного, мусульмане в Тунисе готовят особенное блюдо – сухую баранину, или «кадид»: в дело идет правая лопатка барана, забитого во время жертвоприношения на Праздник разговения (Ураза-байрам). Отступлением от религиозных пищевых предписаний ислама, несомненно, надо считать и обычай арабов-кочевников, вполне правоверных мусульман, есть внутренние органы животных, например, баряньи почки.

Тем легче нам предположить вероятность нарушений *харама* (запретов) или, точнее, более «легкого» отношения к хараму среди мусульман Сицилии в условиях тесных культурных контактов местного (в нашем случае сицилийского) и пришлого арабского населения.

Правда прямых указаний на это в литературе и источниках не имеется. Мы в своем «крамольном» предположении исходим из мнения, высказанного историком иудейской кухни А. Тоаффом, который, анализируя конфессионально-гастрономические стандарты поведения еврейского населения в контексте Сицилии эпохи норманнов, отмечает факты эпизодических смягчений и даже игнорирования норм кашрута в условиях интенсификации контактов, в том числе и гастрономических, между представителями христианского, мусульманского и иудейского населения (*Toaff 2002: 145–146*). Приведенные им факты подтверждают и другие исследователи (*Oliveri 1995: 297–298; Caselli 1995: 425*).

Логично предположить, что длительность пребывания арабского населения вне своей исконной территории в условиях поликонфессиональности, весьма тесных

межэтнических контактов и толерантности к инокультурности (и в эпоху арабского господства, и особенно – в эпоху норманнов) могла несколько смягчить ригидность пищевых запретов и привести к инновациям в рамках традиции.

Можно еще долго продолжать перечень арабских сладких заимствований в кухне Сицилии, но, при всей значимости «кондитерского стола» для сицилийцев, они обязаны арабам далеко не только этим гастрономическим заимствованием.

В первую очередь из числа «несладких» гастрономических интродукций необходимо упомянуть кускус (сицилийск. Cuscusu), пришедший из кухни берберов; он и сегодня представляет собой главное блюдо Туниса.

Ареал распространения кускуса весьма обширен – это блюдо представляет собой один из основных продуктов питания в Магрибе: Алжире, Тунисе, Ливии и на севере Марокко, оно также известно в других частях Африки, в ряде регионов Франции и Испании, в Сицилии, Израиле и некоторых регионах Ближнего Востока.

Основу кускуса – крупяные «гранулы» – лепят из манной крупы (реже из крупы других злаков): ее сбрызгивают водой, затем из полученной массы формируются крупинки, которые потом обсыпаятся сухой манкой или мукой, после чего просеиваются.

В отношении происхождения кускуса существуют различные версии. Согласно одной, это блюдо зародилось в недрах древней иудейской алиментарной культуры на Ближнем Востоке (Coria 2006: 127–128) и лишь потом было «ассимилировано» соседствующим мусульманским населением; согласно другой, оно имеет непосредственное отношение к арабскому миру, в пользу чего говорит и его название, происходящее от арабского «гес-чешес» («измельченная пища»), редуцированного потом до «кескес» (араб. chesches) (Coria 2006: 128; Correnti 1976: 122–123)

Кускус в Сицилии готовят по арабской традиции, т.е. преимущественно с рыбой, либо с мясом (овощная разновидность кускуса в Сицилии «не прижилась», а сладкую мы уже упоминали). Кускус с мясом в арабскую эпоху в Сицилии был исторически успешно заимствован не только местными жителями, но и локальной иудейской диаспорой. После изгнания евреев из Сицилии (1492–1541) и их поглощения итальянскими общинами, а также благодаря евреям Магриба, переселившимся на север Италии, кускус был перенесен в Ливорно, Флоренцию и в целом в Тоскану, где как среди евреев, так и



Рис. 3. Кускусерия (заведение, где готовят и подают кускус). г. Палермо.
Фото В. Комаровой 2018

среди итальянцев за ним закрепилась репутация «иудейской еды» («Mangiare alla giudea») (Toaff 2002: 141–142).

Любопытным примером уже упомянутой модификации арабской традиции на сицилийской почве может служить рецепт такого блюда, как *Пастизцу ди Мохамед ибн Тумна* (сицилийск. Pastizzu di Mohamed Ibn Tumnah), названное именем эмира Катании. Оно появилось на свет не ранее X–XI вв. и очень тесно перекликается с таким исламским блюдом, как *сарид*.

В целом сарид[-а] (араб. tharid или tharida). – это сводный арабский термин, обозначающий некое «национальное блюдо», своего рода квинтэссенцию «арабичности», арабского духа; в различных мусульманских регионах это блюдо может быть разным, но оно неизменно служит национально-конфессиональным маркером для местного населения. Сицилийский Пастизцу ди Мохамед ибн Тумна очень напоминает древний по своему происхождению тунисскую разновидность сарида и представляет смесь обжаренных до сухости паутинных пластов теста, затем искрошенных, кусков залитой бульоном вареной курятины, вареного нута, оливок, засахаренных лимонов, вареных яиц, обильно приправленных затем сахаром, имбирем и корицей; велико сходство сицилийского блюда с *марокканским тридом*.

Казалось бы, все те же составляющие – тесто, сухой мякиш, бульон, курятина, пряности, практически идентичный рецепт приготовления, но обжарка в Сицилии традиционно производится на смальце, а в состав блюда включается помимо курятины и свинина.

Много блюд, относимых экспертами к числу арабских интродукций в кухню Сицилии, базируются на мясе.

Так, к их числу, например, относятся *спитина ри карни* (сицилийск. Spitina ri carni) – фаршированные рулеты из телятины или ягнятины на вертеле (примечательен состав фарша: тертый соленый овечий сыр с добавлением панировочных сухарей, соли, перца, кедровых орешков и изюма), усматривая в них близкородственное «шиш кебабу» блюдо.

Несомненно, арабской считается *стиггьола* (сицилийск. Stigghiola) – кишки ягненка или козленка на вертеле; их жарят пустыми или фаршированными смесью соленого овечьего сыра с луком, чесноком и томатами. Это блюдо исторически готовят лишь на уличных жаровнях; по традиции его стряпают и поглощают только мужчины, тогда как в отношении женщин существуют жесткие табу, актуальные и сегодня (что, возможно, также косвенно указывает на его принадлежность арабской традиции).

Рецептура и название такого блюда как *мусака*, входящего в традиционное сицилийское меню (сицилийск. Musaka), на всем пространстве от Сицилии до Балкан остаются практически одинаковыми. Наименование его происходит от арабского «musaqqa» («охлажденный»), пришедшего в другие языки через греческий, а само блюдо считается арабским по своим корням.

Говоря об арабских компонентах сицилийского меню, нельзя игнорировать все многочисленные блюда, базирующиеся на рисе – культуре, появившейся в Сицилии на гребне арабского завоевания.

В их числе в первую очередь надо упомянуть *аранчине*, или *аранчини* (сицилийск. Arancine или Arancini, букв. «апельсинчики») – обжаренные во фритюре колобки, слепленные из вареного риса. Те, что готовят в Палермо и содержат «классическую»

начинку из мясного фарша с добавлением гороха, томатов и шафрана, называются «аранчине»; термин «аранчини» (мужского рода) относится к колобкам, произведенным в других местностях Сицилии и начиненным смесью овечьего сыра, ветчины и шафрана, либо маслом, либо и вовсе пустым. Этого блюда приводит в своей книге Аль-Багдади, именуя его наранджийа (араб. *pananjīya*), что переводится как «апельсин» (*Al-Bagdadi* 2004: 29); арабское слово, сохранив свое значение, вошло в испанский язык (испанск. *panaja*). Аранчине напоминают фалафель, популярный во всех кухнях Ближнего Востока, а также в некоторых регионах Среднего Востока и Северной Африки, но значительно большее сходством обнаруживают с колобками *кеббе* (араб. *kebbe*), распространенными в кухне Туниса.



Рис. 4. Аранчине - колобки из риса. Фото В. Комаровой 2018

Стоит вспомнить и другие блюда из риса, например, *ризу о фурну* (сицилийск. *Risu 'o furnu*) – рисовую запеканку, фаршированную смесью овечьего сыра, рубленой ягнатины, изюма, сухарей, кедровых орешков, помидоров, яиц, с добавлением шафрана, чеснока, соли, перца и сахара; *баддуциу ди ризу нто броду* (сицилийск. *Badduzzi di risu 'nto brodu*) – рисовые «колобки» в мясном бульоне, начиненные смесью мясного фарша, говяжьих мозгов, сыра и такого же набора пряностей; *пурпетти ди ризу* (сицилийск. *Purpetti di risu*) – котлеты из смеси риса, вареного картофеля, говяжьего или бараньего фарша, тертого сыра и яиц; *сфурматину 'и ризу* (сицилийск. *Sfurmatinu 'i risu*) – фрикадельки из вареного риса, мясного фарша, томатного соуса, нескольких сортов сыра, вареного гороха, хлебного мякиша, лука, мелко порубленного окорока.

И вновь мы сталкиваемся с адаптацией традиции: в состав всех перечисленных выше блюд из риса, «вытесняя» традиционные и разрешенные для мусульманского меню говядину и баранину, в Сицилии очень часто входит свинина.

Исследователи единодушно относят к числу древних арабских заимствований такое блюдо, как *паста ки брокколи арримината* (сицилийск. Pasta chi broccoli arriminata) – тонкие макаронные изделия с обжаренными отварными соцветиями брокколи, филе соленых анчоусов, кедровыми орешками, изюмом, томатным соусом, медом и шафраном.

Полная аналогия наблюдается также между распространенным и сегодня в арабском мире блюдом *дувида* (араб. duwida) (очень тонких макарон с бараниной, сдобренных шафраном) и сицилийскими *капидди д'анцилу* (сицилийск. Capiddi d'ancilu), в котором тонкая паста соседствует с мясным рагу и обильно приправляется шафраном.

В арабской кухне, в частности, в кухне Магриба, важное место занимает рыба, что не могло не отразиться на традиционном меню Сицилии, со всех сторон окруженной морями. Уместно вспомнить, что именно арабам сицилийцы (а в Испании – андалусийцы) обязаны характерной и самобытной, окруженной множеством обычаев и обрядов, техникой загона и добычи тунца, известной в Сицилии как *тоннара* (сицилийск. tonnara), или *маттанца* (сицилийск. mattanza), а в Испании как *алмадраба* (испанск. almadraba) (Basile 2012: 6, 29; Guggino, Pagano 1983: 9–10, 27–32).

Отметим такой сицилийский деликатес арабского происхождения, как *сарде а беккафико* (сицилийск. Sarde a beccafico, или «сардины а-ля дичь») – свернутые рулетом и зажаренные сардины, фаршированные смесью измельченных сухарей, пропитанных оливковым маслом, медом и лимонным соком, а также кедровых орешков, изюма и тертого сыра с шафраном и лавровым листом.

В мусульманское рыбное меню Магриба входит такое блюдо, как *забибийа* (араб. zabibiya). Оно представляет собой жареную рыбу, залитую сладким уксусом, в котором проварили изюм; при подаче на стол ее засыпают дробленым миндалем с добавлением атраф тиб (араб. atraf tib) – набора пряностей, включающего лаванду, бетель, лавровый лист, мускатный орех, кардамон, гвоздику, имбирь, перец. Этот рецепт легко узнается сразу в двух сицилийских рыбных блюдах – в *лентичи а сарса ри мента* (сицилийск. Lentici a Sarsa ri Menta, или «зубан под мятным соусом») и в *капуни аммарината* (сицилийск. Capuni Ammarinata, или «лампуга под маринадом»); в первом из них набор пряностей, принятых в арабском варианте, дополняется мятой, во втором в уксус добавляют и мед.

Все исследователи сицилийской гастрономии единодушно считают арабским широкий спектр блюд на основе баклажанов, занимающим важное место в сицилийской кухне. Баклажан (от араб. badin-gian) действительно был интродуцирован в Сицилии арабами, но не ранее 1380 г., и поэтому все блюда из этого овоща представляют собой заимствования, относящиеся к позднему, финальному периоду пребывания арабов на острове.

Но помимо опосредованных инклюзий из арабской кухни – к их числу относятся все последующие во времени сицилийские вариации «на тему баклажанов», – в кухне Сицилии присутствуют и прямые заимствования. В их числе такое блюдо, как *миринчяни но даганедду* (сицилийск. Mirinciani no' daganeddu, «баклажаны в сотейнике»), в его рецептуре легко узнается арабский *мдарбил* (mdarbil): телятина или баранина, тушенная с жареными баклажанами. Также к арабским заимствованиям относится и такая знаменитая сицилийская «specialità» (в переводе с итальянского – типичное, характерное блюдо), как *капоната* (сицилийск. Caponata). Это сво-

его рода баклажанная икра, в ней без труда угадываются традиционный тунисский *баба гануш* (араб. baba ghanoush), *салуна(х)* (араб. saluna[h]) из Омана или *мутаббал* (араб. mutabbal), распространенный в Саудовской Аравии; очень большое сходство капоната обнаруживает и с *аджапсандамом* – овощным блюдом кавказской (грузинской, абхазской, азербайджанской, армянской) кухни.

Несомненно, на острове арабским по своим корням является соус, подаваемый к мясу, рыбе, многим овощным блюдам. Речь идет о *зоггиу* (сицилийск. Zogghiu), известном в странах Магриба как *зэйт* (араб. zejjet): в его состав входят оливковое масло, уксус, соль, перец, перетертые в ступе чеснок, мята, петрушка.

Список арабских гастрономических заимствований в алиментарной сфере Сицилии можно продолжать еще долго, но – увы! – рамки данного сообщения не позволяют это сделать. В целом следует подчеркнуть, что в контексте разговора о восточных культурно-гастрономических инновациях в Сицилии сицилийская система питания унаследовала в том числе и общую вкусовую тональность, явную характерную кисло-сладкую и остро-сладкую вкусовую доминанту, присущую восточным блюдам, достигаемую широким применением сахара (меда), подчас даже в мясных блюдах, а равно и уксуса, и отсутствующую в других итальянских региональных кухнях, даже таких острых, как кухня Калабрии или Кампании.

Повторим еще раз: палитра блюд, представляющих арабское наследие в традиционной гастрономии Сицилии, действительно весьма богата. Учитывая, что арабские блюда – как современные, так и средневековые – не являют собой какого-либо гастрономического монолита, но весьма сильно варьируют от страны к стране в таком широком и разноликом исламском пространстве, а также и за его пределами (в регионах, которые некогда входили в состав мусульманских земель – Андалусии, Каталонии, Сицилии, Мальте), обращение к примеру Сицилии позволяет нам несколько расширить границы знаний о том, что же есть «арабская еда» как феномен в ее исторической ретроспективе, а также о том, какие факторы влияли на аккумуляцию арабских гастрономических традиций в том или ином конкретном социуме и как эти традиции «приживались» на местах.

Литература

- Дику 2012 – Дику Д. *Delizia!* Эпическая история итальянцев и их еды. Москва: Вече. 2012.
- Каннати, Монтанари 2006 – Каннати А., Монтанари М. *Итальянская кухня. История одной культуры.* Москва: Новое литературное обозрение. 2006.
- Коран – Коран. Перевод и комментарии И.Ю. Крачковского. Москва: Главная редакция восточной литературы Издательства «Наука», 1986.
- Фаус 2016 – Фаус О.Д. Сицилийцы: этническое меньшинство или особая этническая общность? (К вопросу об идентичности сицилийцев) // М.Ю. Мартынова, М.Е. Кабицкий (отв. ред.). *Европа меньшинств. Меньшинства в Европе. Этнокультурные, религиозные и лингвистические группы.* Москва: ИЭА РАН, 2016.
- Al-Bagdadi* 2004 – *Al-Bagdadi M.* Il cuoco di Baghdad. Un antichissimo ricettario arabo. Milano: Guido Tommasi ed, 2004.
- Al-Idrisi* 2007 – *Al-Idrisi M.* Kitab Rugeri. Palermo: Archivi storici – Flaccovio, 2007.
- Amari* 2003 – *Amari M.* Storia dei musulmani in Sicilia. Firenze: Felice Le Monnier, 2003.
- Basile* 2012 – *Basile G.* Tonnare indietro nel tempo. Palermo: Flaccovio, 2012.
- Caselli* 1995 – *Caselli P.* Spazio ebraico e ritualità // Italia Judaica. Gli ebrei in Sicilia sino all'espulsione del 1492. Roma: Fratelli Palombi, 1995.
- D'Alba* 1973 – *D'Alba T.* Le tradizioni culinarie siciliane. Palermo: Giuffrè, 1973.

- D'Alba* 1976 – *D'Alba T.* Dolci di Sicilia. Palermo: Misuraca, 1976.
- D'Alba* 1977 – *D'Alba T.* La cucina tradizionale dell'Ennese. Cefalu: Misuraca, 1977.
- D'Alba* 1980 – *D'Alba T.* La cucina siciliana di derivazione araba. Palermo: Vittorietti, 1980.
- Donà, Di Franco* 2013 – *Donà M.G., Di Franco C.* Viaggio attraverso i sapori del quotidiano. Palermo: Qanat. 2013.
- Farina* 2003 – *Farina S.* Dolcezze di Sicilia. Arte, cultura, storia e tradizione dei dolci e della pasticceria siciliana. Caltanissetta: Lussografica –Soham, 2003.
- Guggino, Pagano* 1983 – *Guggino E., Pagano G.* La mattanza. Gibellina: Nando Russo. 1983.
- La Duca* 2008 – *La Duca R.* Da Panormus a Palermo. La città ieri e oggi. Palermo: Vittorietti, 2008.
- Lombardo* 2015 – *Lombardo L.* La traversata dei sapori: da Baghdad alla Sicilia // Dialoghi Mediterranei. N. 16. Istituto Euro Arabo di Mazara del Vallo. Mazara del Vallo, 2015.
- Martellotti* 2011 – *Martellotti A.* I ricettari di Federico II. Firenze: Leo S. Olschki, 2011.
- Oliveri* 1995 – *Oliveri F.* Giudei e musulmani in Sicilia // Italia Judaica. Gli ebrei in Sicilia sino all'espulsione del 1492. Roma: Fratelli Palombi. 1995.
- Palermo Patera* 1998 – *Palermo Patera G.* Palermo araba. Palermo: La bottega di Gefesto. 1998.
- Rigoli* 1964 – *Rigoli S.* La Sicilia all'epoca normanna. Palermo: Nando Russo, 1964.
- Ruta* 2007 – *Ruta C.* I normanni in Sicilia. Palermo: Promolibri, 2007.
- Toaff* 2002 – *Toaff A.* Cucina ebraica, cucine ebraiche // Montanari M. (a cura di). Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi. Roma; Bari: Laterza & Figli, 2002.
- Zaouali* 2007 – *Zaouali L.* L'Islam a tavola. Dal Medioevo a oggi. Roma; Bari: Gius. Laterza & Figli, 2007.

References

- Cappati Al'berto, Montanari Massimo. *Ital'ianskaia kukhnia. Istoriia odnoi kul'tury* (in Russ.) [*The Italian cuisine. The history of a culture*]. Moskva: Novoe literaturnoe obozrenie. 2006.
- Dickie J. *Delizia! Epicheskaia istoriia ital'iantsev i ikh edy* (in Russ.) [*Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*]. Moscow: Veche, 2012.
- Fais O.D. *Sitsiliitsy: etnicheskoe men'shinstvo ili osobaia etnicheskaia obshchnost'?* (*K voprosu ob identichnosti sitsiliitsev*) (in Russ.) [*The Sicilians: an ethnic minority or a special ethnic community? (The problem of the identity of the Sicilians)*]// Martynova M.Iu., Kabitskii M.E. (otv.red.). Evropa men'shinstv. Men'shinstva v Evrope. Etnokul'turnye, religioznye i lingvisticheskie gruppy [The Europe of minorities. The minorities in Europe. The ethnocultural, religious and linguistic groups]. Moskva: IEiA RAN.
- The Koran. Perevod i kommentarii I.Iu. Krachkovskogo. Moskva: Glavnaia redaktsiia vostochnoi literatury Izdatel'stva "Nauka", 1986.

O.D. Fais, V.N. Komarova. The melting pot of the Sicilian Gastronomy: the Oriental component.

The present article is devoted to the traditional Sicilian cuisine – one of the most archaic, ethnically diverse and specific of all the alimentary systems of Italy, and in particular to the role of Oriental (Arabic) component originating as a result of the Medieval Islamic conquest of Sicily.

Key words: *traditional Sicilian cuisine, Arabic dishes, alimentary borrowing, adaptation of recipes, religious food prohibitions.*