

УДК: 392.8 + 314.74

DOI: 10.33876/2311-0546/2022-2/274-291

Научная статья

© О. Д. Фаис-Леутская

## О РОЛИ ПИЩИ В ДИАЛОГЕ «СВОИХ» И «ЧУЖИХ» НА ЮГЕ ИТАЛИИ

Статья посвящена исследованию одного из важнейших аспектов миграционной проблематики — роли пищи в контексте межкультурных контактов мигрантов и местного населения, «пришлых» и «принимающей стороны». На конкретных примерах, зафиксированных в ходе полевых исследований на юге Италии, пища, ее выбор, бинарная оппозиция «наша»/«чужая» и набирающий популярность переход на новую инокультурную алиментарную систему каждого из участников процесса аккультурации рассматриваются не только как отражение их социокультурного взаимодействия, но и как фактор формирования и оптимизации взаимоотношений в современном обществе. Особое внимание уделяется широкому спектру параметров влияния на характер общения на «пищевой почве» и на алиментарно-обусловленное поведение как мигрантов, так и жителей Италии, представителей «принимающей стороны» — от исторических, социальных, культурных предпосылок до традиционных ментальных стереотипов, типичных для населения отдельных социальных страт и областей Италии. Анализ сугубо «пищевых аспектов» контекста миграционной темы позволяет ярко высветить региональные различия в менталитете локального населения. Особое место в исследовании занимает освещение миграционной политики властей той или иной автономной области страны и ее исторических регионов, детерминирующие аспекты видения «пришлых» в широких слоях социума, а также роль исторической памяти населения в процессе формирования стереотипов восприятия «Другого».

**Ключевые слова:** Южная Италия, традиционная пища, алиментарная культура, мигранты, местное население, историческая память, идентичность, межкультурные контакты

**Ссылка при цитировании:** Фаис-Леутская О.Д. О роли пищи в диалоге «своих» и «чужих» на Юге Италии // Вестник антропологии, 2022. № 2. С. 274–291.

---

**Фаис-Леутская Оксана Давидовна** — к. и. н., старший научный сотрудник Центра европейских исследований, Институт этнологии и антропологии РАН (119991 Москва, Ленинский пр-т, 32-А). Эл. почта: [oxana-fais@yandex.ru](mailto:oxana-fais@yandex.ru)

\* Публикуется в соответствии с планом научно-исследовательских работ Института этнологии и антропологии РАН

UDC 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2022-2/274-291

Original Article

© *Oksana D. Fais-Leutskaya*

## THE ROLE OF FOOD IN THE DIALOGUE BETWEEN “US” AND “OTHERS” IN SOUTHERN ITALY

*This article is devoted to a rather poorly studied aspect of migration research in the scientific discourse — the role of food in cross-cultural contacts between migrants and the local population, «newcomers» and «hosts». It uses concrete examples to consider food, its choice (the binary opposition «our»/«someone else's»), and the transition to a new foreign-cultural alimentary system not only as a reflection of the socio-cultural interaction of these two categories of the population in the context of modern Italian society but also as a factor in the formation and optimization of relations between them. Special attention is paid to a wide range of factors that influence the nature of these relationships on «food soil» and alimentary-motivated behavior of both migrants and the people of Italy. These include both historical, social, and cultural backgrounds and traditional attitudes of the population of certain social strata and certain regions. The analysis of purely «dietary aspects» of the immigration problem also allows us to clearly highlight the regional diversity of the population of Italy. Special emphasis is put on discussing migration policies of different autonomous regions of the country and its historical regions, which largely shape the way the broad layers of society see migrants and the role of the historical memory of the population in forming stereotypes about the «Other».*

**Keywords:** *Southern Italy, traditional food, alimentary culture, migrants, local population, identity, historical memory, cross-cultural contacts*

**For Citation:** Fais-Leutskaya, Oksana D. The Role of Food in the Dialogue between “Us” and “Others” in Southern Italy. *Herald of Anthropology (Vestnik Antropologii)* 2: 274–291.

**Author info:** **Fais-Leutskaya, Oksana D.** — Ph.D. (History), Senior Researcher, Center for European Studies, Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (Leninsky Pr., 32A, 119991 Moscow Russia) E-mail: [oxana-fais@yandex.ru](mailto:oxana-fais@yandex.ru)

**Funding:** The study was carried out as a part of the research plan of the Institute of Ethnology and Anthropology RAS.

Новое «переселение народов», миграции второй половины XX — начала XXI вв. относятся к числу наиболее острых и актуальных проблем, с которыми сталкивается сегодня человечество. Они приобретают особое звучание в контексте современной Европы, в частности, недавнего «миграционного кризиса» — казалось бы, преодоленного, но незатухающего, как показывают события осени 2020 г. во Франции, Австрии и т. д.

Несомненно, одним из ключевых аспектов связанных с миграциями проблем являются повседневные взаимоотношения «своих» и «чужих», «пришлых» и «при-

нимающей стороны», остающиеся, невзирая на всю их важность, малоизученными в современном научном, административном и политическом дискурсах. От внимания исследователей, как правило, ускользают бытовые, ежедневные, обиходные детерминанты сосуществования и взаимодействия мигрантов и автохтонного населения того или иного региона, понимание, выявление и последующий учет которых могли бы способствовать выработке (как на академическом, так и на властном уровне) грамотных стратегий в отношении мигрантов, и, в конечном итоге, способствовать оптимизации взаимоотношений «своих» и «чужих».

Последнее актуализирует анализ, с одной стороны, конкретных граней обыденности «пришлых», с другой — культурных особенностей повседневности «принимающей стороны», что могло бы, на наш взгляд, способствовать налаживанию более адекватных контактов между местными и чужими, выработке механизмов их общения и положительного взаимоприятия, а также позволило бы очертить, образно говоря, «площадь соприкосновения». В частности, к числу подобных «феноменов повседневности», требующих внимания исследователей, относятся пищевые аспекты межкультурной коммуникации мигрантов с локальным населением (*Colombo, Semi* 2007: 41–42). Их важность в контексте разговора об аккультурации мигранта и об оптимизации его взаимоотношений с представителями земли обетованной обусловлена тем, что, по замечанию социолога В. Тети, пища и ее выбор для «пришлого» «представляет собой одну из форм защиты собственной культурной идентичности и отражает необходимость мигранта быть признанным и принятым» новым регионом его оседания (*Teti* 2001: 575–576).

Обращаясь к контексту Италии отметим, что антропологи, социологи, культурологи здесь довольно активно апеллируют к пищевым тематикам в свете миграционной проблемы (*I viaggi del cibo* 2009; *Morrone, Scardella, Piombo* 2010; *Horn* 2010; *Bonanzinga, Giallombardo* 2011: 143–146; *Cusumano* 2012: 121–142; *Ambrosini* 2014; *Di Renzo* 2015; *Leonini* 2015: 92–110; *Ricci* 2017: 309–326; *Della Puppa, Segalia* 2018), что обусловлено одновременно и большой численностью мигрантов в Италии, и повышенным научным интересом к миграционной проблематике в целом, и той важной ролью, которую исторически в повседневности, культуре, ментальности итальянцев и в научной традиции страны играет пища<sup>1</sup>.

Тем не менее вопросы о том, насколько, в каких алиментарных сферах и при каком стаже пребывания на новой почве мигранты переходят на «чужую» еду, в какой степени местное население ассимилирует пищевую экзотику, с которой сталкивается в общении с мигрантами, и что составляет пищевую основу консенсуса «местных» и «пришлых», в контексте Италии остаются открытыми. Между тем, они становятся еще более актуальными в современных условиях, отмеченных изменениями в алиментарном поведении и самих итальянцев, которые демонстрируют разрушение многовековых канонов устойчивого национального «алиментарного патриотизма» и обнаруживают зарождение интереса к инокультурной алиментарной традиции (*Censis* 2010: 1–6; *Baldassarre* 20.01.2017; *Torriani* 09.08.2018; *Ristorazione in Italia* 2018).

<sup>1</sup> Нами также была предпринята попытка подвергнуть анализу такой пищевой аспект повседневности мигрантов в Италии, как их приобщение к локальной хлебной традиции на примере Сицилии (*Фаус* 2020а: 159–169); эта работа представляет собой исследование алиментарных предпочтений мигрантов на базе полевого материала.

В данном исследовании, обращаясь к реалиям Юга Италии<sup>1</sup>, мы хотим, пусть очень кратко и тезисно, остановиться на роли пищи в диалоге «своих» и «чужих». Не в меньшей степени заслуживают внимания и причины, предопределяющие активность и эффективность межкультурных алиментарных контактов в условиях тесного социального взаимодействия этих двух групп населения в южных регионах страны. Чтобы лучше понять ситуацию, охарактеризуем сначала особенности истории региона, его традиционной культуры, социального бытия населения, а также локальную специфику миграционного присутствия.

Отметим, во-первых, что Юг Италии, или *Mezzogiorno* (итал. «полдень»), — один из пяти экономико-географических регионов Италии — резко отличается от Северной Италии более низким уровнем урбанизации, индустриализации, экономико-социального развития, политической нестабильностью, что обусловлено спецификой истории и многочисленными экономическими и социальными факторами. Юг характеризуется также очень своеобразным, отличным от северного, укладом жизни и культурой. Локальный социум представляет собой крайне закрытую интровертную структуру, а ментальность и нормы поведения населения в значительно большей степени, чем в северных регионах страны и сегодня ориентированы на примат личностных и особенно внутрисемейных и внутриклановых отношений над любыми потестарными институтами, законами и государством, что еще более усугубляется крайне исторически непростыми отношениями автономных областей Юга Италии с центральной властью (*Barbagallo* 1980; *Perrotta, Sunna* 2012). Но одновременно парадоксальным образом на Юге страны, в силу ряда исторических предпосылок, при большей закрытости социума, значительно больше развит дух странноприимности и толерантности к инаковости (*Фаус* 2013: 389–417; *Cusumano* 2019: 16; *Cusumano* 2019).

Во-вторых, речь идет об областях, которые отличает высокая численность мигрантов, включая и нелегальных. Показателен пример Сицилии, к тому же ярко иллюстрирующий расхождение официальной и фактической «миграционной» статистики. Так, хотя по официальным данным, Сицилия насчитывает 247 тыс. мигрантов, что составляет 5% от населения острова и 4,8% от всего числа мигрантов в Италии (XXVII Rapporto Immigrazioni: 2, 6; *Greco, Tumminelli* 2018: 2–3; *Dati statistici* 2017: 6), реальное их число в регионе, по данным католической благотворительной организации Каритас, за счет нелегальной составляющей достигает уникального для Италии уровня в 850–900 тыс. человек, т. е. 20% населения острова (XXVII Rapporto Immigrazioni: 2; *Dati statistici* 2017: 3).

В-третьих, для Юга, в отличие от остальной Италии, характерна своего рода свободная «анемохория» мигрантов, их расселение без ограничений, разрешенное и санкционированное властями. Поясним: в областях Центра и Севера Италии, как это доказывают реалии крупных полисов — например, Лукки, Виченцы, Брешии, Бергамо, Монцы, Милана, — ареал проживания и предпринимательской деятельности мигрантов, включая коммерцию, законодательно ограничен городскими окраинами, а многие формы социального существования в центре городов запрещены (*Canestrini* 2005: 129–130; *Cusumano* 2012: 124); это приводит к концентрации мигрантов на периферии полисов или за городской чертой и их социальной маргинализации.

<sup>1</sup> Имеются в виду области Кампания, Калабрия и Сицилия.

В регионах же Юга власти, во многом опираясь на исторические традиции локальных полисов, берут на вооружение политику социальной гомогенизации социума, подразумевающую интеграцию мигрантов в принимающее их общество, и сохранение мультикультурализма последнего. Именно поэтому решениями мэров городов на Юге мигрантов не только допускают в исторические центры городов, но и расселяют их в этих древних, бывших аристократических кварталах, где сегодня часто царит запустение, встречаются заброшенные здания и обитают преимущественно народные слои населения. Это позволяет одновременно решить проблему обеспечения «пришлых» жильем; руками мигрантов спасти от тотального разрушения ветшающие постройки средневековых кварталов (*Traina* 2018: 36; *Rizzo* 2016: 154–155); оптимизировать социальный микроклимат в этих «сложных» с точки зрения правопорядка и контроля делинквенции кварталах; укрепить взаимоотношения мигрантов с местными. Также власти предоставляют мигрантам разрешение на открытие в центральных районах городов «этнических» заведений — магазинов, ресторанов, клубов. Так, например, в Неаполе мигранты проживают в историческом центре — районах Сан Джузеппе, Порто, Пендино, Меркато, Сан Лоренцо и Викария (*La presenza* 2019), в Катандзаро, столице Калабрии, — в районах Санджованни и Беллависта, в Палермо они дисперсно селятся в самых древних кварталах города — Кальса, Альбергерия и Сералькадио, в Мадзара-дель-Валло городская администрация еще в 60-е гг. XX в. раз и навсегда закрепила за мигрантами-тунисками право заселить Касбу — центральный исторический арабский район города, с которого в X в. началась колонизация Сицилии (*Lainati* 1999: 9, 34; *Cusumano* 2007: 192).

И хотя по мнению некоторых исследователей «бедность никогда по-настоящему не способна на солидарность, это роскошь, которую она не может себе позволить» (*Ferrarotti* 1974: 71), тем не менее, подобная дислокация мигрантов, как показывает практика, приводит к приятию «пришлых» в среде преобладающих на Юге Италии в численном, социальном и культурном отношении «народных слоев» населения. Еще одним фактором, «работаящим» на приятие мигрантов, является солидарность местных с «чужими» вследствие «собственного опыта пребывания в ситуации меньшинства» (внутри локального социума как социально-маргинальной общности, в контексте Италии — ввиду их этно-региональной принадлежности), что проявляется в «меньшем отторжении Другого и большей терпимости к инаковости» (*Филиппова, Ле Торривелек* 2018: 7).

Следует подчеркнуть, что мигранты в исторических кварталах в *Mezzogiorno* соприкасаются и коммуницируют отнюдь не только с народными стратами населения, но и со значительно более широкими слоями социума, что связано с особенностями урбанистических и административных принципов организации городских пространств в этих областях. Так, в большинстве из них именно в исторических кварталах полисов дислоцируются местные парламенты и другие институты власти, университеты, различные учреждения культуры, музеи, библиотеки, офисы, банки и т. д., но одновременно — и так называемые *исторические рынки* (*Silvestrini* 2007: 29–40; *Sorgia* 2015: 5), древние торговые структуры под открытым небом, посещаемые представителями всех слоев общества. Это значительно расширяет социальную базу контактирующих ежедневно с мигрантами представителей «принимающей стороны». Кроме того, следует учитывать тот факт, что в последние годы «старые

кварталы» приобрели необычайную популярность среди представителей интеллигенции, многие из которых на гребне моды также предпочитают селиться в них.

Возвращаясь к теме народной толерантности к мигрантам в кварталах их проживания, отметим, что она имеет широкий спектр проявлений — от «признания» их права жить рядом, по соседству, до допущения «чужих» в такую «святую» для населения Юга Италии и «закрытую сферу», как уличная торговля, в видении локального населения являющейся исключительно «своей», почти «сакральной», фактически представляющей собой замкнутую, недоступную для посторонних, интровертную систему, в которой, например, во всех южных областях Италии жестко табуируется присутствие китайских торговцев (*Cusumano* 2012: 123, 138; *Sorgi* 2015: 5–6).

Как показывает практика, в сфере уличной коммерческой деятельности в этих регионах «принимающая сторона» в первую очередь допускает «пришлых» к торговле «своими» продуктами питания и к открытию точек «своего» питания. Среди «пришлых» в предпринимательской деятельности такого рода «лидируют» представители превалярующих в численном отношении миграционных анклавов — тунисцев (11%), марокканцев (8%), ланкийцев (7%), нигерийцев (4,8%), ганейцев (4%)<sup>1</sup> (*Dati statistici* 2017; *Greco, Tumminelli* 2018: 8; *Greco, Tumminelli* 2019: 15).

Большинство из них — фигуры достаточно новые для локального контекста, появившиеся на гребне миграционного подъема последних лет. Новой для «принимающей стороны» предстает и предлагаемая мигрантами пищевая продукция, ориентированная на «свою» аудиторию, которая в глазах большинства местного населения часто выглядит не только «чужеродной», но и «пугающей», «отталкивающей» (как, например, блюда ганейцев или нигерийцев) (*Bonanzinga, Giallombardo* 2011: 143–146). Исключение составляют лишь жители Магриба, в первую очередь тунисцы, относящиеся к «давним» мигрантам (их массовая иммиграция пришла на Южную Италию еще в 60-е годы XX в.); небольшие точки тунисской кухни, преимущественно кебабные, широко открывались на Юге, в первую очередь в Сицилии, еще в 70-е–80-е годы XX в., а их продукция (кебаб, кускус) пользуется большой популярностью среди «местных», поскольку такие же или схожие блюда — пусть и под другими названиями — входят в местное традиционное меню (*Traina* 2011: 146; *Traina* 2018: 33–51).

Но приятие в южных регионах Италии со стороны местного населения тунисской и в целом магрибской кухни детерминировано не только длительностью стажа пребывания этих мигрантов в локальном контексте и не только сходством южноитальянской, а особенно — сицилийской системы питания с магрибской, восходящим к единым средиземноморским корням. То особое место, которое выходцы из Магриба и Туниса, в частности, занимают в иерархии мигрантов в глазах местного населения на Юге Италии, тот факт, что, согласно полевым материалам, респонденты, анализируя дихотомию «свой/чужой», массово определяют тунисцев как «своих» (*Фаис-Леутская* 2020b: 129–158), в свою очередь, тесно связано с давними историческими связями Магриба и этих регионов Италии, и, в частности, с мусульманской экспансией VIII в., с ее положительной оценкой в мировидении населения и в целом

<sup>1</sup> Следует отметить, что первая по численности группа мигрантов — выходцы из Румынии (29,5% всех «пришлых») — позиционируя себя при опросах как «европейцы», быстрее всего переходит на локальную пищу и полностью ассимилируется в алиментарном отношении, а, в силу этого, не участвует в вышеописанных процессах.

с высоким уровнем витальности исторической памяти населения (Есо 21.10.2013; Sonaglia 04.03.2015; Есо 30.03.2016.; Abate 19.05.2017), в том числе и в контексте южных областей страны (*Cusumano* 2019: 15–17; Cotronei 1.10.2020).

Убедительные доказательства того, что этническую иерархичность восприятия мигрантов во многом обуславливает именно историческая память представителей «принимающей стороны», приводят и результаты проводившихся нами опросов сицилийцев. Так, около 80% респондентов в Сицилии считает исторически «близкими» мигрантов из стран Магриба, в первую очередь тунисцев — на том основании, что именно предки последних в IX в. начали колонизацию региона, превратив его в мусульманское государство, и в течение веков соседствовали с сицилийцами как на острове, так и на территории Туниса, в области *Piccola Sicilia* («Маленькая Сицилия»), в которой оседали сицилийские колонисты и мигранты; более «далекими» предстают выходцы из Марокко и Алжира, за которыми следуют представители африканских, а затем уже и азиатских анклавов (*Фаус-Леутская* 2020b: 151–152).

В контексте данной работы уместно акцентировать еще одно отличие между Севером и Югом Италии, касающееся их алиментарно-детерминированного поведения. Так, в областях *Mezzogiorno* население, в силу большего традиционализма, интенсивнее, чем где-либо еще в Италии, обнаруживает ригидность в вопросах выбора пищи и склонность к «алиментарному патриотизму» и неприятию инокультурных пищевых инноваций (*Kannati, Монтанари* 2006: 10; *Dickie* 2007: 335; *Donà, Di Franco* 2013: 39). Подобная пищевая консервативность касается меню, но также и каналов репродукции локального гастрономического культурного наследия и локусов поглощения традиционной пищи. Поясним: если на Юге традиция сохраняется и воспроизводится преимущественно в домашней среде, а в системе общественного питания преобладают преимущественно «мелкокалиберные» заведения и точки *уличной кухни* — своего рода локального фаст-фуда, то на Севере и в Центре Италии домашняя сфера репродукции и потребления местной алиментарной традиции все больше уступает свои позиции в пользу системы общественного питания, представленной широким спектром и иерархией заведений — от мелких типа трапезных до многочисленных ресторанов.

Тем парадоксальнее, на фоне подобной «разборчивости», выглядят многочисленные примеры приобщения местного населения в южных областях к «этнической» пище — кулинарно-гастрономической продукции мигрантов, предназначенной для «своих» и реализуемой через систему точек *уличной кухни*. Это явление лишь в последнее время стало объектом внимания исследователей и рассматривается ими преимущественно в русле и в парадигме антропологии миграций (*Cusumano* 2012; *Sammartano* 2012–2013; *Ananasso, Iadeluca, Reparato, Salvo* 6.10.2015).

На первый взгляд, и в остальной Италии сегодня наблюдается аналогичная тенденция, что позволяет СМИ заявлять о «подрыве ревностно сохранявшейся веками монополии сугубо национальной системы питания в угоду этничности» (*Ferrario* 2016: 16). Однако речь идет о двух не связанных друг с другом разнокачественных явлениях (*Morrone, Scardella, Piombo* 2010: 19), сосредоточенных в разных регионах Италии и охватывающих потребителей различной социальной принадлежности.

Новый социально-гастрономический тренд наблюдается в основном на Севере и в Центре страны, он связан с модой и с эксплуатацией понятий «новизна» и «экзотичность». Речь идет о «дорогостоящей забаве», о «прихоти» (*Moretti* 15.09.2020) —

удовлетворении интереса к «чужой» пище, преимущественно к японской, китайской, арабской, индийской и мексиканской кухням — реализуемом исключительно на ресторанным уровне, причем с достаточно высоким ценовым уровнем (*Ratti* 14.11.2016: 1). Эти «этнические» заведения, как правило, рассчитаны на итальянского потребителя, относящегося к среднему и высшему классу. Чаще всего они принадлежат итальянским же владельцам, а в них работают профессиональные повара из числа как местных, так и «приезжих». Кухня основана на «обобщенных» и стилизованных элементах традиционных «этнических» систем питания. Заведения призваны не просто накормить посетителей и обеспечить им досуг, но также пробудить в них интерес к иной, альтернативной гастрономической культуре с далеко идущими коммерческими целями (*Ratti* 14. 11. 2016: 3).

На Юге «экзотика обладает совершенно иным лицом и вкусом» (*Leonini* 2015: 104). Она ограничена преимущественно арабской (магрибской), индийской, шри-ланкийской, африканской (ганской, нигерийской и т. д.) кухнями. Также она включает пищевые традиции тех «маргинальных» этнических сообществ, которые, подвергаясь остракизму на Севере, не имеют там экономической возможности «пробиться», и культура которых считается «низкой» (в качестве примера упомянем открытое цыганами кафе в Скампии, Кампания) (*Ananasso, Iadeluca, Reparato, Salvo* 6.10.2015). На Юге не востребованы дорогие «этнические» рестораны, как на Севере и в Центре Италии, но преобладает «скромная этничность в миграционной подаче» (*Della Puppa, Segalia* 2018: 127–128). Последняя встречается и в других регионах Италии, но там она «относится к социокультурному маргинальному андерграунду». Так, по данным статистики, на Севере страны только 3% итальянцев когда-либо пробовали пищу «у мигрантов», в областях Центра эта цифра возрастает до 11%, а в *Mezzogiorno* достигает 67% (*Colombo, Navarini, Semi* 2008: 78–79).

На Юге «этничность» представлена не «стилизованной абстракцией», но более аутентичной и бедной, в основном повседневной народной кухней различных анклавов. Как подчеркивают исследователи, эти «этнические заведения» отличаются низким статусом (преобладают уличные точки «быстрого питания», реже фигурируют закусовые, грили, редко — небольшие рестораны), и очень умеренными ценами, их содержат не профессионалы, а «рядовые» представители миграционной среды, сами же и работающие у плиты и на подаче. Эти «забегаловки» рассчитаны преимущественно на «своих»: их потребительскую аудиторию составляют преимущественно выходцы из этнически родственного повара/»ресторатору» сообщества, для которых социальное назначение этих точек общепита — быть местом встречи и общения, является не менее значимой, чем гастрономическая функция — попробовать на вкус родную алиментарную культуру (*Colombo, Navarini, Semi* 2008: 779–80; *Cusumano* 2012).

Отслеживая индекс приобщения местного населения к кухне мигрантов в различных областях Италии, исследователи проблемы, попытавшиеся обобщить разрозненные статистические и полевые данные в национальных масштабах, отметили, что процессы «слияния местного населения и мигрантов на почве пищи нарастают по мере продвижения с севера страны на юг» (*Della Puppa, Segalia* 2018: 139–140), тем самым подтвердив предположение социолога М. Амброзини, высказанное им ранее (*Ambrosini* 2014: 260).

Переходя к конкретике, отметим, что 95% итальянских потребителей магрибской кухни в южных регионах Италии принадлежат к преобладающим в социуме народ-

ным слоям населения. Комментируя причины своего алиментарного любопытства, они, по их признанию, проявляют интерес к этой пище, потому что она, во-первых, «изготавливается людьми, с которыми они сосуществуют бок о бок ежедневно», и во-вторых, — «потому что это пища тех, с кем мы связаны историей и общей судьбой» (Ambrosini, Castagnone 2009: 9–28). Этот канал приобщения, пусть и нерегулярного, к инокультурной пищевой традиции антрополог А. Кузумано называет *казуальным и нерегулярным, но преобладающим* (Cusumano 2012: 134). Особо итальянскими респондентами в качестве стимула и «оправдания» их алиментарных экспериментов акцентируется и тот факт, «что их пища похожа на нашу»; при этом представители принимающего сообщества заостряют внимание на вкусе и запахе поглощаемой еды как основных критериях определения ее «съедобности» пищи и соответствия локальной алиментарной традиции: «едим, потому что это очень близко к *prodotto nostrano*» (Ambrosini, Castagnone 2009: 23; Cusumano 2012: 136).

Эти ответы в основном совпадают с теми, которые мы получали во время опросов (ПМА), когда респонденты, мотивируя широту своих взглядов и способность приобщения к «чужой» пище, также апеллировали к фактору совместного проживания рядом с теми, с кем они «преломляют хлеб», но не в меньшей степени — и к исторической памяти («это свои») и к сходству пищевых традиций — локальной и чужой.

Таким образом, факторы совместного проживания и историческая память оказываются в состоянии «подавить» алиментарную консервативность и пищевую ксенофобию, а также устойчивые принципы неприятия культурных инноваций, и благоприятствуют социальным контактам «принимающей стороны» и «пришлых». Весьма характерны и значимы слова сицилийского респондента — уличного торговца на рынке Балларò в Палермо — о ланкийце, торгующем рядом с ним: «Он такой же, как я и торгует тем же; едим один день то, что он принесет, на следующий — то, что приношу я» (ПМА1), иллюстрирующие роль пищи как фактора постепенной социальной консолидации «своих» и «чужих» и оптимизации этой этносоциальной скрепы.

Показательно, что основными акторами взаимодействия на алиментарной почве как со стороны мигрантов, так и со стороны «принимающей стороны» в областях Юга Италии являются мужчины, что соответствует нормам ролевого поведения, принятым и в среде «пришлых», и в локальной — народной — среде. Это связано с тем, что в миграционном массиве преобладает именно доля мужчин вне зависимости от этнической принадлежности сообществ (XXVII Rapporto Immigrazioni: 2, 6; Greco, Tumminelli 2018: 2–3; Dati statistici 2017: 6), и именно мужчины «рулят» в любого рода сферах деятельности в достаточно патриархальных социумах Юга Италии (Billitteri 2003: 7–8).

Кроме того, именно в алиментарной сфере подобный факт гендерного соответствия особенно значим и результативен. Дело в том, что *уличная кухня*, в контексте которой оно проявляется и через посредство которой осуществляются контакты мигрантов и представителей местного социума, в регионах Юга Италии в целом и Сицилии, в частности, всегда была «кухней мужчин и для мужчин» — участие в них женщин в качестве поваров, продавцов и потребителей до сих пор жестко табуируется (Giallomabrodo 2005: 127–135; Donà, Di Franco 2013: 137). Поэтому соотрапезничество лиц одного пола, вне зависимости от их этнической принадлежности, усиливает взаимную «солидарность» и способствует взаимопритию. Не последнюю роль в упрочении контактов «пришлых» и «местных» играют и эгалитарные настро-

ения, чувство «социального равенства» (Cusumano 2012: 135), также подкрепленное их совместным проживанием, а кроме того — уже упоминавшаяся солидарность «меньшинства» с «меньшинством».

Но, помимо тунисской, марокканской и алжирской кухонь, преимущественно пользующихся популярностью в народных (наиболее консервативных в алиментарном отношении) слоях городского населения *Mezzogiorno*, осторожный интерес в этой среде начинает в последние годы вызывать более «экзотические» системы питания. Имеются в виду шри-ланкийская и африканские (нигерийская, ганская, кот-дивуарская) кухни, точки которых органично пополнили характерные уличные «пищевые пейзажи» Юга, став постоянным элементом его городской алиментарной повседневности.

При этом такие изыски, например, ланкийской кухни, как рыбное карри, особенно под кисло-сладким соусом, *kotthu* — нашинкованный хлеб с овощами или мясом и специями, *hoppers*, или *appam* — «блинчики» из рисовой муки, по своим вкусу, составу ингредиентов, способам готовки напоминают блюда локального меню, и, при всей своей чужеродности, вполне вписываются в «нишу» предпочтений местных уроженцев.

Сложнее дело обстоит с деликатесами западноафриканской кухни, отличающимися большим своеобразием. И если нигерийская *siya*, очень острая ягнятина на вертеле, в глазах аборигенов может выглядеть вполне «съедобной» в силу сходства с уже знакомыми им кебабами или, например, со *stigghiuola* — бараньими кишками на вертеле, деликатесом местной народной *уличной кухни*, то *attieke*, или *аттекаи* — традиционное для Кот-д'Ивуара блюдо на основе сброженных плодов маниоки, похожее на *кускус*, или *foufou* (*фуфу*) — густая каша из толчёных в ступе вареных корнеплодов маниока, ямса, батата, бананов-плантанов, которую подают в виде шариков в качестве «хлеба» с супом или соусом — уже рождают определенный скепсис. Ужас же и брезгливость «принимающей стороны» вызывает *grasscutter* — большая тростниковая крыса, освежеванные тушки которой в изобилии выставляются ганийцами и нигерийцами на «своих» мясных прилавках.

Аудитория «местных» любителей ланкийской или африканских кухонь существенно отличается от тех, кто изредка разнообразит свой рацион магрибскими блюдами: сокращается их число, меняется социальный состав, возраст и мотивация обращения. Если кебаб или кускус поглощают в основном представители низших слоев локального социума, мужчины средних лет, уличные торговцы и ремесленники, то проводниками «в массы» более экзотических кухонь становится молодежь, что также связано с городским административным районированием, типичным для *Mezzogiorno* принципами расселения мигрантов, городской географией проживания «пришлых» и их «неизбежными» контактами с местным студенчеством, интеллигенцией, служащими, «белыми воротничками», сконцентрированными в зонах исторического центра городов. В этих случаях распространение традиции следует, условно говоря, *альтернативным* каналом (Cusumano 2012: 134): «работает» не историческая память, как в «народе», но житейские потребности («необходимо перекусить в обеденный перерыв»), либо в большей степени и чаще — «здоровое любопытство молодых, не отягощенных комплексами старшего поколения» (Billitteri 2003: 173).

И именно эти, пусть робкие и относительно малочисленные, но контакты данной категории «местных» с носителями «экзотической» кулинарно-гастрономической

культуры «на пищевой почве» также постепенно приводят к изменению абриса алиментарной повседневности южных регионов Италии, к проведению новых ее границ, а также к расширению площади «человеческих, дружеских взаимоотношений с представителями иных этносов и конфессий, носителями других культур, ментальности и поведенческих кодов» (Cusumano 2012: 134; Cusumano 2017: 13). Таким образом, со-трапезничество и совместное «преломление хлебов» стимулирует упрощение социальных контактов и распространение новых алиментарных сведений, а также «стоящей» за ними культурной информации. Очень точные в отношении механизма выработки контактов с «пришлыми» слова своего респондента — студента университета из Неаполя приводит исследователь Д. Сеттинери: «Еда вторична в этих процессах общения. Мы преломляем хлеб с теми, кого видим каждый день, с кем здороваемся, разговариваем и постепенно узнаем больше. А когда узнаем, садимся вместе за стол, на котором может стоять «наше», а может — и «чужое». Мы осваиваем другую культуру, не ущемляя свою, и еда — это часть ее, часть обмена, общения, доверия, любопытства друг к другу...» (Settineri 2016: 169).

Но, осветив, пусть и вкратце, некоторые аспекты социо-алиментарного поведения аборигенов, уместно задаться вопросом, как ведут себя в этом отношении сами мигранты, или, вернее, какую роль играет пища в установлении их контактов с «принимающей стороной» и какой является мотивация «пришлых» в изменении алиментарно-обусловленного поведения на чужбине?

Ранее мы уже упоминали собственное исследование, основанное на полевом материале и касающееся «хлебных» предпочтений мигрантов (правда, ограниченное рамками и контекстом только Сицилии), которое убедительно доказало добровольность перехода мигрантов на локальные виды хлеба исключительно из стремления доказать свою готовность к интеграции с «принимающей стороной» в ответ на проявленную к ним странноприимность (Фаус 2020а: 162–164).

Дабы проиллюстрировать другие «формы» алиментарного поведения мигрантов, обратимся к интереснейшим данным, содержащимся в трудах *Censis* (Centro Studi Investimenti Sociali — основанного в 1964 г. итальянского института социологических и экономических исследований) — едва ли не самого крупного в Италии, наряду с Национальным Институтом Статистики (ISTAT), центра глобальной аналитики. В 2014–2015 гг. *Censis* осуществил исследовательский проект под названием «Интегрируемые итальянские рецепты» («Ricette Italiane di Integrazione»), целью которого было выяснение уровня приверженности итальянцев национальной кухне, но также и степени «освоения» ее мигрантами (Censis. Ricette italiane 2015).

При осуществлении проекта использовались различные источники, он очень широко опирался на полевые материалы, включая результаты анонимных опросов мигрантов в трех точках Италии: в Милане, Риме и Палермо. В частности, они предусматривали выяснение того, при каком стаже пребывания в Италии и в какой степени мигранты переходили на итальянскую пищу, а также — как они освещали мотивацию такого поведения.

Результаты, во-первых, подтвердили различие алиментарно-обусловленного поведения мигрантов в отдельных регионах Италии: «пришлые», проживающие в *Mezzogiorno*, значительно быстрее и в существенно большей степени «осваивали» пищу «принимающей стороны», нежели в Центре и на Севере страны. Так, например, из 1300 мигрантов, остановленных на улице в каждом из регионов исследования,

на Юге из числа пребывающих в Италии менее года ежедневную приверженность итальянским блюдам/продуктам подтвердили 19,6% опрошенных, в Риме — 15%, в Милане — 13,5%. При этом, если мигранты в центральных и северных регионах в качестве таких блюд и продуктов указывали преимущественно хлеб, спагетти, пиццу и сыры, на Юге степень освоения локального меню была выше, речь шла и о многих типичных блюдах местной кухни (Censis. *Ricette italiane* 2015: 19–21). Среди «пришлых» со стажем эмиграции от года до пяти число перешедших в повседневности со «своей» пищи на итальянскую на Юге достигало 45,3%, в Риме — 34,7%, в Милане — 29,6%. Среди мигрантов, живущих в стране более 5 лет, эти показатели распределялись следующим образом — Юг (48,8%), Центр (44,7%), Север (39,6%) (Ibid.: 23–24), причем дислоцированные на Юге мигранты оставляли позади проживающих в других регионах «пришлых» по богатству и диапазону «освоенных» местных блюд (Ibid.).

Во-вторых, опрос, что крайне интересно, выявил различия как в мотивации мигрантов в их переходе на «новую» пищу, так и в сопутствующих этому переходу обстоятельствах, включая условия ее потребления, обусловленные регионом их проживания в Италии. Так, на Юге свыше 60,5% «пришлых» заявили, что фактором ускорения алиментарной аккультурации послужило их осознанное желание скорее ассимилироваться и интегрироваться в страноприимную, «открытую для них» среду, тогда как на Севере и в регионах Центра Италии этот переход к «чужой» пище объяснялся мигрантами большей простотой «освоения» ими итальянской кухни, нежели поддержанием «своей» (ввиду дефицита нужных и привычных ингредиентов, отсутствия условий и нужного оборудования для готовки и т. д.) (Ibid.: 35–43).

Говоря об условиях потребления этой «местной» пищи, 55,6% мигрантов на Юге уточнили, что часто едят ее непосредственно «на улице», в точках *уличной кухни*, или приобретают ее там для поглощения дома, подчеркнув, что процесс приобретения, а тем более еды сопряжен с общением с «местным» населением. Подавляющее же большинство мигрантов, опрошенных в Риме и Милане, говорят об исключительно домашней готовке ими итальянских блюд (Censis. *Ricette italiane* 2015: 37).

При этом «пришлые», проживающие в *Mezzogiorno*, подчеркнули (83%), что «знакомство» с итальянской/локальной кухней у них произошло вследствие общения с соседями по месту жительства или работе из числа «местных»: их угостили, с ними поделились, им сообщили рецепт, их научили готовить и т. д. В данном случае речь идет о еще одном упомянутом А. Кузумано — *социальном* — канале распространения культурной информации и о дополнительном факторе межкультурного общения и социальной консолидации, зиждущихся на пищевом обмене и предполагающих дружбу, общение, разделение проблем повседневности между представителями анклава «пришлых» и «принимающей стороны» (Cusumano 2012: 134).

Подавляющее же большинство (93%) мигрантов в Риме и Милане отмечали отсутствие контактов с представителями «принимающей стороны», тем более в алиментарной сфере, и ограничение круга общения преимущественно «своими», а также тот факт, что «знания» об итальянской кухне они почерпнули из СМИ, «из рекламы», из интернета, от своих соотечественников, ранее прибывших в страну, но не вследствие контактов с представителями «принимающей стороны». Готовка же дома «своих» блюд ориентирована на потребление их либо в кругу семьи, либо с представителями «своего» землячества или с мигрантами другого происхож-

дения, но крайне редко — на трапезу с участием итальянцев (Censis. Ricette italiane 2015: 37–39).

Показательно, что по данным Censis, только мигранты, проживающие на Юге Италии, акцентировали социальный момент, сопутствующий домашней готовке традиционных блюд «своей» кухни, связанный с контактами с окружающей средой, и подчеркивали собственную активную социальность в алиментарной сфере в отношении «аборигенов». Так, 50,5% респондентов указали, что готовят дома «свои» блюда для того, чтобы пригласить к себе и угостить ими своих друзей или знакомых из числа «местных», 39,9% опрошенных — что делятся с «местными» рецептами «своих» блюд, 50,2% — что принимает участие в трапезах со смешанным в этническом смысле составом участников и мультиэтническим меню (Ibid.: 36).

На основе вышесказанного подведем некоторые итоги. Даже краткий анализ ограниченного круга источников позволил выявить в Италии определенные, четко отслеживаемые, регионально-детерминированные различия в алиментарно-обусловленном поведении как итальянцев, так и «пришлых» в контексте их взаимоотношений.

Факторами, влияющими на эти региональные стереотипы поведения «местных», равно как в целом на их отношение к «пришлым», являются историческая память, социальные стереотипы самовосприятия и позиционирования «Другого», вытекающие из исторического прошлого региона проживания, особенностей культуры и социальной специфики, традиций странноприимности. Важную роль в формировании культуры взаимотолерантности и взаимоприятия играют и степень концентрации «пришлых», и особенности их расселения, также оказывающие существенное влияние на степень и характер взаимоотношений мигрантов с «местными». Свой вклад в дело формирования «общественного взгляда» на «пришлых», несомненно, вносит и позиция властей, своей политикой по отношению к мигрантам «благословляющих» их или «предающих остракизму» в глазах социума. Равным образом и отношение «пришлых» к «местным» есть следствие действия всех вышеперечисленных факторов.

При этом пища в контексте этих контактов является отнюдь не только зеркалом, отражающим взаимоотношения разных категорий населения в контексте и в рамках единого социума. Как показывают конкретные примеры, приведенные в исследовании, в первую очередь имеющие отношение к областям Юга Италии, она играет роль пусть специфического, но активного формообразующего фактора «лепки» этих взаимоотношений, и может служить средством достижения конструктивных результатов общения. При этом ее социальные и культурные аспекты не только ничуть не уступают по значимости гастрономическим, но часто бывают первичными, заставляя вновь вспомнить семиотическое определение пищи как системы коммуникации и поведения, знака обычаев, ситуаций и поступков (Барт 2018: 308, 310, 316).

### Источники и материалы

ПМА — Полевые материалы автора. Сицилия (2017–2019 гг.). Опросная группа — 140 человек (области Сицилия, Калабрия, Кампания).

ПМА1 — Полевые материалы автора. Палермо, Сицилия (2019 г.). Респондент — Gigi Traina (1965 г. р.).

Abate 2017 — Abate E. La memoria storica // Poliscrittura. 19.05.2017. <http://www.poliscrittura.it/2017/05/19/la-memoria-storica/>

- Ananasso et. al. 2015 — Ananasso A., Iadeluca P., Reparato P., Salvo M. Sempre più straniera la cucina italiana // La Repubblica. 6.10.2015. [https://inchieste.repubblica.it/it/repubblica/rep-2015/10/06/news/la\\_cucina\\_italiana\\_parla\\_straniero-123654704/](https://inchieste.repubblica.it/it/repubblica/rep-2015/10/06/news/la_cucina_italiana_parla_straniero-123654704/)
- Ambrosini 2014 — Ambrosini M. Il cibo che nutre l'incontro // Caritas e Migrantes (a cura di). XXIV Rapporto Immigrazione 2014. Migranti, attori di sviluppo. Perugia: Tau. 2014: 258–274.
- Ambrosini, Castagnone 2009 — Ambrosini M., Castagnone E. Cibo, diversità culturale, intrapresa. Gli operatori economici immigrati nel settore dell'alimentazione // Camera di Commercio di Torino (a cura di). I viaggi del cibo, il cibo dei viaggi. Le iniziative economiche degli immigrati nella filiera alimentare. Torino: Fieri. 2009: 9–28.
- Baldassarre 2017 — Baldassarre A. La diffusione del cibo etnico in Italia: dai ristoranti cinesi alle proposte più innovative. Promossi sushi e sashimi, bocciati gli insetti // Il Fatto Alimentare. 20.01.2017. <https://ilfattoalimentare.it/cibo-etnico-proposte-innovative.html>
- Barbagallo 1980 — Barbagallo F. Mezzogiorno e questione meridionale (1860–1980). Napoli: Guida Editori. 1980.
- Censis 2010 — Censis. Il primo rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani // Coldiretti. 19.05.2010. <https://www.coldiretti.it/archivio/censis-il-primo-rapporto-sulle-abitudini-alimentari-degli-italiani-alcuni-flash-19-05-2010>
- Censis 2015 — Censis. Ricette italiane di integrazione. Abitudini alimentari ed avventure imprenditoriali di italiani e migranti. Roma: Censis. 2015.
- Cotronei 2020 — Cotronei E. L'importanza della memoria storica // Deliapress. 1.10.2020. <https://www.deliapress.it/1-cronaca/limportanza-della-memoria-storica/>
- Dossier 2019 — Dossier Statistiche immigrazioni 2019: i dati in Campania // IDOS — Confronti. 2019. <http://www.stranieriincampania.it/new/dossier-statistico-immigrazione-2019-i-dati-in-campania/>
- De Mauro 1987 — De Mauro T. L'Italia delle Italie. Roma: Editori Riuniti. 1987.
- Di Renzo 2015 — Di Renzo E. Immigrazione e interculturalità alimentare // XXIV Rapporto Immigrazione Caritas e Migrantes. Migranti, attori di sviluppo. Todi (Perugia): TAU. 2015, pp. 289–298.
- Eco 2013 — Eco U. Contro la perdita della memoria // ONU — New York, 21.10.2013. [http://www.festivalcomunicazione.it/wp-content/uploads/2018/02/Umberto\\_Eco\\_ONU\\_2013\\_Contro\\_la\\_perdita\\_della\\_memoria.pdf](http://www.festivalcomunicazione.it/wp-content/uploads/2018/02/Umberto_Eco_ONU_2013_Contro_la_perdita_della_memoria.pdf)
- Eco 2016 — Eco U. L'importanza della memoria secondo U. Eco // Artademia. 30.03.2016. <https://artademia.it/limportanza-della-memoria-secondo-umberto-eco/>
- Ferrario 2016 — Ferrario C. “Il cibo degli altri”. Percorsi evolutivi dell'imprenditoria straniera in Italia // CORE Reader — Archivio Istituzionale della Ricerca. Università del Piemonte Orientale 2016: 16. <https://core.ac.uk/reader/226156880>
- Greco, Tumminelli 2017 — Greco S., Tumminelli G. (a cura di). Migrazioni in Sicilia 2017. Milano–Udine: 2018.
- Greco, Tumminelli 2019 — Greco S., Tumminelli G. (a cura di). Migrazioni in Sicilia 2018. Milano–Udine: Mimesis. 2019.
- I viaggi del cibo 2009 — I viaggi del cibo, il cibo dei viaggi. Torino: Camera di commercio industria artigianato e agricoltura di Torino. 2009.
- La presenza 2019 — La presenza straniera in Campania // ImpactCampania. 2019. <http://www.stranieriincampania.it/new/presenza-straniera-campania/>
- Moretti 2020 — Moretti F. Ha ancora senso parlare di 'cucina etnica' per i ristoranti stranieri in Italia? // Vice. 15.09.2020. <https://www.vice.com/it/article/pky9w8/cucina-etnica-definizione-sbagliata>
- Morrone et. al. 2010 — Morrone A., Scardella P., Piombo L. Manuale di Alimentazione Transculturale. Ferrara: Editeam. 2010.

- RICM–XXVII Rapporto Immigrazioni Caritas e Migrantes 2017–2018 (RICM): “Un nuovo linguaggio per le migrazioni”. (Sintesi per i giornalisti). [б. д.]. <http://www.caritasitaliana.it/caritasitaliana/allegati/7824/Sintesi%20per%20giornalisti.pdf>
- Ratti 2016 — Ratti M. Quanto vale il cibo etnico // L'Espresso. 14 novembre 2016. <https://espresso.repubblica.it/affari/2016/10/12/news/il-cibo-etnico-muove-milioni-e-non-conosce-crisi-1.285655/>
- Ristorazione 2018 — Ristorazione in Italia: rapporto annuale Fipe 2018//Giustissimo. 2018. <https://www.gustissimo.it/magazine/news/ristorazione-italia-rapporto-fipe-2018.htm>
- Torriani 2018 — Torriani L. Cucine straniere preferite dagli italiani. La classifica// UniversoFood. 09.08.2018 <http://www.universofood.net/2018/08/09/cucine-straniere-preferite-dagli-italiani/>

## Научная литература

- Барт П.* Система моды. Статьи по семиотике культуры. Москва: Академический проект. 2018.
- Каппати Ф., Монтанари М.* Итальянская кухня. История одной культуры. М.: Новое Литературное Обозрение. 2006.
- Фаус О. Д.* Мигранты в Сицилии: восприятие их местным населением и проблемы толерантности // Очерки о европейской идентичности и многокультурности. М: ИЭА РАН. 2013. С. 389–417.
- Фаус О. Д.* Хлеб в Сицилии в контексте современности: новые аспекты проблемы // Традиционная культура. 2020а. Т. 25. № 4. С. 159–169.
- Фаус О. Д.* «Свои» и «чужие»: casus Сицилии в контексте современных миграционных процессов // Этнография. № 4. 2020б. С. 80–102.
- Филлипова Е., Ле Торривелек К.* Введение // Свои и чужие. Метаморфозы идентичности на востоке и западе Европы. М: Горячая линия — Телеком. 2018. С. 3–9.
- Barbagallo F.* Mezzogiorno e questione meridionale (1860–1980). Napoli: Guida Editori. 1980.
- Billitteri D.* Homo Panormitanus, cronaca di un'estensione impossibile. Palermo: Sigma. 2003.
- Bonanzinga S., Giallombardo F.* Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia. Palermo: Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani. 2011.
- Canestrini D.* Trattoria Genius Loci // Rami Ceci L. (a cura di). Turismo e sostenibilità. Risorse locali e promozione turistica come valore. Roma: Armando, 2005. P. 161–178.
- Colombo E., Semi G.* Multiculturalismo quotidiano. Le pratiche della differenza. Milano: Franco Angeli. 2007. P. 41–42.
- Colombo E., Navarini G., Semi G.* I contorni del cibo etnico // Neresini F., Rettore V. (a cura di). Cibo, cultura, identità. Roma: Carocci. 2008. P. 78–96.
- Cusumano A.* Mazara, imperfetto presente. Conversazione con Giovanni Venezia. Mazara del Vallo: Libridine. 2007.
- Cusumano A.* Culture alimentari ed immigrazione in Sicilia. La piazza universale è a Ballarò // Alimentazione, produzioni internazionali e cultura del territorio. Palermo: Fondazione Buttitta. 2012. P. 121–142.
- Cusumano A.* Nota introduttiva // Cusumano A. (a cura di). Antropologia delle migrazioni. Mazara del Vallo: Istituto euroarabo di Mazara del Vallo. 2017. P. 9–14.
- Cusumano A.* Migrazioni e Mediterraneo // Archivi CRICD (Centro Regionale Siciliano per l'inventario, la catalogazione e la documentazione). 2019. N. 6. P. 15–21.
- Della Puppa F., Segalia S.* “Come a casa mia”: pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell'esperienza dell'immigrazione // Quaderni di Sociologia. 2018. 76. P. 127–145.
- Dickie J.* Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food. L.: Hodder & Stoughton, 2007.
- Donà M. G., Di Franco C.* Viaggio attraverso i sapori del quotidiano. Palermo: Qanat. 2013.
- Ferrarotti F.* Vite di baraccati. Napoli: Liguori. 1974.

- Giallombardo F. La tavola, l'altare, la strada. Palermo: Sellerio. 2005. P. 127–135.
- Horn V. Assaporare la Tradizione: Cibo, identità e senso di appartenenza nella Letteratura Migrante // *Revista de Italianistica*. 2010. N 19–20. P. 155–175.
- Lainati C. Tunisini a Palermo: spazi, relazioni ed identità in gioco // Il progetto migratorio tra aspettative collettive e libertà individuali. Torino: L'Harmattan, 1999. P. 934.
- Leonini L. Cibo, immigrazione e identità // *Progressus. Rivista di Storia, Scrittura e Società* — Università di Siena. Anno II, n.2. 2015: 92–110.
- Perrotta C., Sunna C. L'arretratezza del Mezzogiorno. Le idee, l'economia, la storia. Milano: Bruno Mondadori. 2012.
- Ricci A. Immigrazione, identità e incontro. I colori del cibo in Italia // Motta G. (a cura di). I tempi e i ruoli del cibo. Pratiche e simboli della cultura alimentare della storia. Roma: Nuova Cultura. 2017. P. 309–326.
- Rizzo F. La Casbah di Mazara. Dall'etnico all'esotico // Cusumano A. (a cura di). Antropologia dell'emigrazione. Mazara del Vallo: Istituto Euroarabo di Mazara del Vallo, 2016.
- Sammartano G. L. Culture alimentari e storie di vita. Imprenditori migranti a Palermo // Tesi di laurea. Facoltà di Lettere e Filosofia. Università di Palermo. Anno accademico 2012–2013.
- Settineri D. Dispositivi ed eccezioni nel processo migratorio // *Antropologia delle migrazioni*. Mazara del Vallo: Istituto Euroarabo in Mazara del Vallo. 2016. P. 166–172.
- Silvestrini E. I mercati e “la piazza”. Esibitori a Roma tra Settecento e Ottocento //  *Mercati storici siciliani*. Palermo: Regione Siciliana, CRICD. 2007. P. 29–40.
- Sonaglia R. C. C'è la mancanza di memoria storica che ci sta fregando // *Etnie*. 04.03.2015. URL — <https://www.rivistaetnie.com/mancanza-di-memoria-storica/>.
- Sorgi O. I mercati e i cibi da strada. Palermo: Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e dell'identità siciliana, Dipartimento dei beni culturali e dell'identità siciliana. 2015.
- Teti V. Emigrazione, alimentazione, culture popolari // Bevilacqua P., De Clementi A., Franzina, E. (org.). *Storia dell'emigrazione italiana*. Roma: Donzelli, 2001. P. 575–597.
- Traina A. Palermo ai tuoi occhi. Palermo: Flaccovio, 2018.

## References

- Barbagallo, F. 1980. *Mezzogiorno e questione meridionale (1860–1980)* [Mezzogiorno and the southern question (1860–1980)]. Napoli: Guida Editori.
- Barth, R. 2018. K psikhosotsiologii sovremenogo pitaniia [To the Psychosociology of Modern Nutrition]. In Barth R. *Sistema mody. Stat'i po semiotike kul'tury* [Fashion System: Articles about Semiotics of Culture]. Moscow: Akademicheskii proekt. 308–317.
- Billitteri, D. 2003. *Homo Panormitanus, cronaca di un'estensione impossibile* [Homo Panormitanus, chronicle of an impossible extension]. Palermo: Sigma.
- Bonanzinga, S., Giallombardo, F. 2011. *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia* [Food on the street. Food landscapes in Sicily]. Palermo: Centro Studi Filologici e Linguistici Siciliani.
- Canestrini, D. 2005. *Trattoria Genius Loci* [Trattoria Genius Loci]. In Rami Ceci L. (ed.). *Turismo e sostenibilità. Risorse locali e promozione turistica come valore* [Tourism and sustainability. Local resources and tourism promotion as value]. Armando. 161–178.
- Colombo, E., Semi, G. 2007. *Multiculturalismo quotidiano. Le pratiche della differenza* [Daily multiculturalism. The practices of difference]. Milano: Franco Angeli.
- Colombo, E., Navarini, G., Semi, G. 2008. I contorni del cibo etnico [The contours of ethnic food]. In Neresini F., Rettore V. (eds.). *Cibo, cultura, identità* [Food, culture, identity]. Roma: Carocci. 78–96.
- Cusumano, A. 2007. *Mazara, imperfetto presente. Conversazione con Giovanni Venezia* [Mazara, imperfect present. Conversation with Giovanni Venezia]. Mazara del Vallo: Libridine.
- Cusumano, A. 2012. Culture alimentari ed immigrazione in Sicilia. La piazza universale è a Ballarò [Food cultures and immigration in Sicily. The universal square is in Ballarò]. In Mannia S.

- (ed.). *Alimentazione, produzioni internazionali e cultura del territorio* [Food, international productions and local culture]. Palermo: Fondazione Buttitta. 121–140.
- Cusumano, A. 2017. Nota introduttiva [Introductory note]. In Cusumano A. (ed.). *Antropologia delle migrazioni* [Anthropology of migration]. Mazara del Vallo: Istituto euroarabo di Mazara del Vallo. 9–14.
- Cusumano, A. 2019. Migrazioni e Mediterraneo [Migration and the Mediterranean] // *Archivi CRICD (Centro Regionale Siciliano per l'inventario, la catalogazione e la documentazione)*. 6: 15–21.
- Della Puppa, F., Segalia, S. 2018. “Come a casa mia”: pratiche alimentari, intersezioni identitarie e attraversamenti urbani nell’esperienza dell’immigrazione [“As in my home”: food practices, identity intersections and urban crossings in the immigration experience]. *Quaderni di Sociologia*. 76: 127–145.
- Dickie, J. 2007. *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*. London: Hodder & Stoughton.
- Donà, M.G., Di Franco, C. 2013. *Viaggio attraverso i sapori del quotidiano* [Journey through the flavors of everyday life]. Palermo: Qanat.
- Fais, O. 2013. Migranti v Sitsilii: vospriyatie ikh mestnym naseleniem i problemy tolerantnosti [Migrants in Sicily: local perceptions and problems of tolerance]. In Martynova M. Yu. (ed.). *Ocherki o evropeiskoi identichnosti i mnogokul'turnosti* [Essays on European identity and multiculturalism]. Moscow: IEA RAS Publ. 389–417.
- Fais, O. 2020a. Khleb v Sitsilii v kontekste sovremennosti: novye aspekty problemy [Bread in Sicily in the context of modernity: new aspects of the problem]. *Traditsionnaya kul'tura*. 25 (4): 159–169.
- Fais, O. 2020b. “Svoi” i “chuzhie”: casus Sitsilii v kontekste sovremennykh migratsionnykh processov [“Insiders” and “Outsiders”: the case of Sicily in the context of modern migration processes]. *Etnografiya*. 4: 129–158.
- Filippova, E., Le Torrivelek, K. 2018. Vvedenie [Introduction]. In Filippova E., Le Torrivelek (eds.). *Svoi i chuzhie. Metamorfozy identichnosti na vostokey i zapade Evropy* [Ours and others. Metamorphoses of Identity in the East and West of Europe]. Moscow: Goriachaia liniia — Telekom Publ. P. 3–9.
- Ferrarotti, F. 1974. *Vite di baraccati* [Slum lives]. Napoli: Liguori.
- Giallombardo, F. 2005. *La tavola, l'altare, la strada* [The table, the altar, the road]. Palermo: Sellerio.
- Horn, V. 2010. Assaporare la Tradizione: Cibo, identità e senso di appartenenza nella Letteratura Migrante [Savoring tradition: food, identity and sense of belonging in migrant literature] // *Revista de Italianistica*. 19–20: 155–175.
- Kapatti, A., and M. Montanari. 2006. *Ital'ianskaia kukhnia. Istoriia odnoi kul'tury* [Italian Cuisine: History of One Culture]. Moscow: NLO.
- Lainati, C. 1999. Tunisini a Palermo: spazi, relazioni ed identità in gioco [Tunisians in Palermo: spaces, relationships and identity at stake]. In *Il progetto migratorio tra aspettative collettive e libertà individuali* [The migration project between collective expectations and individual freedoms]. Torino: L'Harmattan. 934–935.
- Leonini, L. 2015. Cibo, immigrazione e identità [Food, immigration and identity]. *Progressus. Rivista di Storia, Scrittura e Società — Università di Siena*. II (2): 92–110.
- Perrotta, C., Sunna, C. 2012. *L'arretratezza del Mezzogiorno. Le idee, l'economia, la storia* [The backwardness of Mezzogiorno. Ideas, economics, history]. Milano: Bruno Mondadori.
- Ricci, A. 2017. Immigrazione, identità e incontro. I colori del cibo in Italia [Immigration, Identity and encounter. The colors of food in Italy]. In *I tempi e i ruoli del cibo. Pratiche e simboli della cultura alimentare della storia* [The times and roles of food. Practices and symbols of food culture of history], edited by Motta G., 309–326. Roma: Nuova Cultura.

- Rizzo, F. 2016. La Casbah di Mazara. Dall'etnico all'esotico [The Kasbah of Mazara. From ethnic to exotic]. In *Antropologia delle migrazioni* [Anthropology of migration], edited by Cusumano A., 152–165. Mazara del Vallo: Istituto Euroarabo di Mazara del Vallo.
- Sammartano, G.L. 2012–2013. *Culture alimentari e storie di vita. Imprenditori migranti a Palermo* [Food cultures and life stories. Migrant enterprisers in Palermo]. Tesi di laurea. Palermo: Facoltà di Lettere e Filosofia. Università di Palermo.
- Settineri, D. 2016. Dispositivi ed eccezioni nel processo migratorio [Devices and exceptions in the migration process]. In Cusumano A. (ed.). *Antropologia delle migrazioni* [Anthropology of migration]. Mazara del Vallo: Istituto Euroarabo in Mazara del Vallo. 166–172.
- Silvestrini, E. 2007. I mercati e “la piazza”. Esibitori a Roma tra Settecento e Ottocento [Markets and “the square”. Exhibitors in Rome between the eighteenth and nineteenth centuries]. in; Sorgi O. (ed.). *Mercati storici siciliani* [Sicilian historical markets]. Palermo: Regione Siciliana, CRICD. 29–40.
- Sonaglia, R.C. 2015. C'è la mancanza di memoria storica che ci sta fregando [There is the lack of historical memory that is fooling us]. *Etnie*. 04.03.2015. <https://www.rivistaetnie.com/mancanza-di-memoria-storica/>
- Sorgi, O. 2015. *I mercati e i cibi da strada* [Markets and street foods]. Palermo: Regione siciliana, Assessorato dei beni culturali e dell'identità siciliana, Dipartimento dei beni culturali e dell'identità siciliana.
- Teti, V. 2001. Emigrazione, alimentazione, culture popolari [Emigration, food, popular cultures] In Bevilacqua P., De Clementi A., Franzina, E. (eds.). *Storia dell'emigrazione italiana*. [History of Italian emigration]. Roma: Donzelli. 575–597.
- Traina, A. 2018. *Palermo ai tuoi occhi* [Palermo in your eyes] Palermo: Flaccovio.