

© *О.Д. Фаис-Леутская*

УЛИЧНАЯ КУХНЯ В СИЦИЛИИ: КУЛЬТУРНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ, СОЦИАЛЬНЫЕ, ГЕНДЕРНЫЕ АБРИСЫ ВЫЖИВАЮЩЕГО ФЕНОМЕНА*

Настоящая статья посвящена архаичному традиционному институту уличной кухни (cucina di strada) Сицилии – сугубо мужской пищевой субкультуре, существующей в контексте системы питания этого «заповедника традиций», одного из наиболее консервативных в социокультурном отношении регионов Италии. В статье, во многом опирающейся на результаты многолетних полевых исследований автора, анализируются гастрономические, гендерные, социальные, культурные черты этого феномена, его традиционные составляющие и затронувшие явление новации.

Ключевые слова: Сицилия, уличная кухня, городская культура, устойчивое меню, консервативность, мужская кухня, социальная и гендерная детерминированность, народная культура, традиции

В последние годы пища как предмет исследования все больше привлекает внимание исследователей самого разного профиля, в т.ч. антропологов. Для последних кухня становится объектом научного анализа не только как комплекс конкретных элементов материальной культуры, но и как совокупность множества социокультурных и этнических кодов и ключей, позволяющих раскрыть характер социума, ментальность населения, традиционные модели поведения, распределение социальных ролей в обществе – всего того, что в совокупности составляет самобытность той или иной общности. По словам французского философа и семиотика Р. Барта, пища – «не просто набор продуктов... но и система коммуникации, набор образов, протокол употреблений, ситуаций и способов поведения» (Барт 2018: 310).

Стоит отметить, что выявление всех этих еще очень недавно «нетипичных» для антропологов «функций», как и смысловых и знаковых «кодов» пищи, – учитывая то, что в недалеком прошлом, как пишет тот же Р. Барт, зачастую даже исследователю «пища как предмет занятий» внушала «чувство легковесности или даже виновности» (Барт 2018: 309) – оказалось возможным в ситуации достаточно новых и стремительно набирающих известность исследовательских полей – *Food Studies* (в контексте мировой науки) и т.н. гастики (Гачев 2003: 61–63) (если говорить о России и оперировать предложенным Г. Гачевым термином). Невзирая на то что между ними есть различия,

Фаис-Леутская Оксана Давидовна – к.и.н., с.н.с., Институт этнологии и антропологии РАН (Москва, Ленинский пр. 32А). Эл. почта: oxana-fais@yandex.ru. **Fais-Leutskaya, Oksana D.** – Institute of Ethnology and Anthropology RAS (Moscow, Leninsky pr. 32A). E-mail: oxana-fais@yandex.ru

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

которых мы не будем касаться в данной статье, оба эти направления предполагают подход к пище как к многогранному феномену, апеллируют к ее многозначности и полисемантической, а также к «социальному лицу» кухни, ее антропологическим аспектам. Кроме того, общей определяющей особенностью *Food Studies* и гасистики является и междисциплинарный подход, благодаря которому в сферу научных интересов исследователей-«алиментаристов» попадают не только «пищевые» феномены, но и такие явления, как, например, национализм, современные культурные, социальные и демографические процессы, изменение структуры социума и т.д. В данной же статье объектом анализа являются не только гастрономические, но и культурные, социальные, гендерные аспекты такой культуры, как *уличная кухня*, наблюдаемой в современном социуме одной из областей Италии – Сицилии.

В наши дни, когда итальянская кухня стала предметом глубокого и разностороннего научного анализа, бесспорно, во-первых, то, что она не является неким культурно-гастрономическим монолитом, а представляет собой совокупность множества исторически сложившихся обособленных и самостоятельных, весьма отличающихся друг от друга локальных систем питания. Во-вторых, сицилийская кухня, самая разнообразная и наименее «итальянская» из кухонь Италии, изобилующая многочисленными явлениями и институтами, не имеющими аналогов в европейской гастрономической традиции, представляет собой весьма архаичный феномен (Дики 2007: 17; Coria 2006: 13, 17), высокая степень сохранности которого предопределена консервативностью, присущей Сицилии и ее культуре (Pomar 1992: 11).

К числу вышеотмеченных социогastroномических институтов относится и *уличная кухня* (*cucina di strada*) – своего рода традиционный сицилийский «фаст-фуд». Отметим сразу: мы вовсе не относим уличную кухню к числу сугубо сицилийских явлений, в той или иной форме она встречается повсеместно в Италии (Padovani C., Padovani G. 2013; Il cibo di strada 2012; Fattibbene 2012) и за ее пределами, практически в любом регионе земного шара и в контексте самых различных культур. Более того, развитие туризма и особенно гастрономического весьма способствует возрождению народной уличной еды: не случайно термин *street food* имеет сегодня едва ли не такое же «хождение», как и *fast food*.

Но именно в Сицилии, как это будет показано ниже, *уличную кухню* отличает целый ряд устойчивых, четко очерченных характеристик и принципов организации – кулинарно-гастрономических, социальных, культурных и гендерно-антропологических. Если в других областях Италии *уличная кухня* на сегодняшний день представлена отдельными блюдами, то в Сицилии она являет собой комплекс блюд в сочетании с социальным «кодексом поведения» их производителей и покупателей (Giallombardo 2005: 127).

Поскольку феномен сицилийской *уличной кухни* крайне мало освещался в научной литературе, в процессе исследования мы опирались во многом на результаты собственных полевых изысканий в Сицилии, проводившихся в два этапа. На первом (с 2010 по 2014 гг.) они осуществлялись преимущественно в Палермо методом включенного наблюдения (ПМА 1), а также с помощью опросов и анкетирования населения (ПМА 1; Фаус 2016: 205–213). На втором (с 2015 по 2018 гг.) ареал изучения уличной кухни был расширен за счет других городов Сицилии – Катании, Калтаниссета и Трапани (ПМА 2), что позволило получить новые материалы и подвести определенные итоги исследования.

Так что же представляет собой сицилийская ипостась *уличной кухни*?

Если characterize ее в общих чертах, то она предполагает приготовление еды вне зависимости от сезона на мангалах, грилях или в котлах на открытом воздухе, часто в присутствии клиента, который либо забирает ее с собой, либо – что чаще – ест тут же на улице, в непосредственной близости от места готовки, в основном стоя, без тарелок, приборов и даже без столов. Но так в Сицилии готовят, продают и подают многие виды пищи, которые, однако, не относятся в народном представлении к *уличной кухне*: в устной традиции, а вслед за ней теперь уже и в научном дискурсе, наряду с *уличной кухней*, фигурируют и такие понятия, как *уличная еда* (*mangiare di strada*) и *уличная пицца* (*cibo di strada*), наполненные различным смысловым содержанием; можно утверждать, что *cucina di strada* вписана в традиционный контекст, созданный и детерминированный *уличной едой* (Marrone 2010: 24).

Поэтому отметим, что с точки зрения гастрономии *уличную кухню* характеризует строго определенное меню, тогда как основной ее детерминантой является гендерная и социальная принадлежность как продавцов/поваров, так и покупателей: это предназначенная для мужчин и реализуемая мужчинами народная кухня, базирующаяся на ограниченном наборе блюд. Точка питания представляет собой складной прилавок на колесах (*'u bancone*), а также переносной источник «живого» огня/углей, на котором повар, он же продавец, стряпает какое-то одно фирменное, подчас достаточно сложное блюдо (повара *уличной кухни* имеют узкую специализацию); при этом он использует как свое сырье, так и сырье клиентов.

Подчеркнем в этой связи, что ни в Италии, ни тем более где-либо еще в Европе процесс готовки под открытым небом на сегодняшний день не осуществляется в таком масштабе, как в Сицилии (Padovani C., Padovani G. 2013: 37). Более того, сравнительно-сопоставительный анализ того, что представляют собой точки *уличной кухни* в Сицилии и в остальных областях Италии, убедительно доказывает, что на острове они по-прежнему остаются уличными в прямом смысле слова. В других регионах традиционная местная *cucina di strada* «остепенилась» и официализировалась в последние годы. На гребне развития гастрономического туризма и превращения ее блюд в брендовые «типичные местные блюда» (*specialità*), или гастрономическую достопримечательность, она перемещается с улиц под кровлю небольших заведений. В Сицилии же туристы знакомятся с *уличной едой*, тогда как *уличная кухня* все еще оказывается по преимуществу «кухней “для своих”, закрытой и часто “неласковой” для “чужих”» (Rizzo 2015: 64).

Еще одной особенностью *уличной кухни* являются ее ярко выраженные вкус и запах. На этой черте остановимся особо, поскольку это – важнейший знаковый код в системе социogaстрономических символов.

О том, что современная массовая пищевая культура предполагает стирание многих черт, присущих традиционной кухне, в том числе запаха и вкуса, тяготея к «стандартности», «стерильности» и «безликости», неоднократно писали специалисты по истории питания (Camporesi 1990: 175–185; Corbin 1983: 12–18; Giallombardo 2005: 128). Причина этого, полагает П. Кампореизи – автор трудов по данной тематике, рассматривающий «чувство запаха» и «чувство вкуса» в исторической ретроспективе как сакральное и профанное отражение взаимоотношений человека с природой, с людьми и с божественным началом, в том, что наши «рот и нос чутко реагируют на изменения в мозгу, в свою очередь вызванные изменениями в социуме» (Camporesi 1990: 175–176).

Бесспорно, что в наши дни сильные, острые, «очевидные» запах и вкус еды зачастую отвергаются в соответствии с изменившимися социофизиологическими и гастрономическими стандартами чувствительности (Ferraro 1998: 14–15). Соответственно, в выборе той или иной еды решающее «мнение» все чаще начинает принадлежать не вкусу или обонянию, но зрению, четко улавливающему все новейшие и модные тенденции, не в последнюю очередь при посредничестве СМИ (Barthes 1974: 125–126; Giacomarra 1991). Резюмируя, уместно вспомнить мнение К. Леви-Строса, полагавшего, что кухня представляет собой язык, на который общество бессознательно переводит собственную структуру и через посредство которого обнаруживает, также не осознавая этого, собственные противоречия (Levi-Strauss 1971: 445).

Традиционная ярко выраженная острота гастрономических вкусов и запахов присуща Сицилии, что в немалой степени предопределяет самость ее кухни в ряду кухонь других итальянских и европейских регионов. Данная сохранившаяся во времени выразительность пищи, своими корнями уходящая в эпоху античности и в более древние культурные пласты, является своего рода символом консервативности этой области Италии и сохранности традиционной сицилийской культуры в целом (Correnti 2003: XX–XXI).

Но сугубая акцентированность вкуса и запаха *уличной кухни*, ее повышенная экспрессивность выглядят экстраординарными, почти чрезмерными даже на фоне ольфакторно-вкусовой выразительности пищи Сицилии, что, по мнению исследовательницы Ф. Джалломбардо, указывает на древность и традиционность этого вида питания и апеллирует к «прошедшим временам и к архаичным информативно-коммуникативным нормам и кодам поведения» (Giallombardo 2005: 127–128).

Остановимся на социальной принадлежности *уличной кухни*. Будучи порождением городской раннесредневековой культуры (Scarlata 2007: 19; Pillitteri 1994: 77), она, очевидно, имеет и более древние корни и теснейшим образом связана с традициями уличной торговли, исторически популярной в регионе. В наши дни эта кухня продолжает функционировать в районах, с социальной точки зрения народных, – в зонах наибольшей архаики сицилийских городов. В частности, речь идет об историческом центре и его окрестностях, а также о т.н. *исторических рынках* (термин устоявшийся и официальный) – средоточии алиментарной традиционности, – представляющих собой древние торговые многоквартирные комплексы на открытом воздухе, в которых царят мужчины – покупатели и продавцы. Эти зоны, в пространстве которых и сконцентрировано большинство точек уличной системы питания, заселены беднейшими слоями местного населения и мигрантами (Mercati storici siciliani 2007).

Иногда точки *уличной кухни* встречаются и на периферии, в местах новой застройки, но, как правило, речь все равно идет о кварталах, где проживают представители «низших» слоев общества. Например, в Палермо в последние десятилетия эти «точки» возникли в таких спальных районах города, как Borgo Nuovo и С.Е.Р. с преобладанием пролетарского и деклассированного населения – по традиции основного потребителя такой кухни (Giallombardo 2005: 130). Именно поэтому можно сделать вывод, подтверждаемый мнением и исследователей, и наших респондентов: *уличная кухня* устойчиво ассоциируется исключительно с народной бедной пищевой культурой и традицией (Рис. 1). Тот факт, что социальная база потребителей этой системы питания в наши дни начала расширяться (на этом моменте мы остановимся дальше), не противоречит вышесказанному.

Если говорить о кулинарных аспектах *уличной кухни*, то в ней преобладают жареные блюда, хотя есть и немногочисленные вареные. Меню в каждом городе Сицилии строго определено, причем оно не претерпело существенных изменений за свою долгую историю; можно перечислить по пальцам случаи, когда блюда, считавшиеся «уличными», например кровяные колбаски, с течением времени перешли в разряд «общедоступных». Сведя воедино данные по разным областям Сицилии, можем утверждать, что «каноническое» меню сицилийской *уличной кухни* содержит следующие блюда: *stigghiola*, *mussu*, *quarumi*, *frittula*, *pani ca meusa* – из мяса и требухи; *babbaluci* – на основе улиток; *puippu vugghiutu*, *saiddi a bbecaflu*, *surra*, *rizzi* – из рыбы и морепродуктов; овощные блюда (*favi sicchi in umitu*, *caidduna u casuocciuli 'mpastietta*, *pullanchielli*) и фрукты (*ficurinnia*, *muluna russi*).



Рис. 1. Прилавок '*u stigghiolaru* в народном районе (Палермо. 2019 г., фото В. Комаровой)

Наиболее известное из всех блюд *уличной кухни*, *stigghiola*, много значащее для сицилийцев и, как показывают опросы, играющее роль символа их этнокультурной идентичности, в наши дни встречается преимущественно в Палермо, реже – в Энне, Рагузе и Агридженто. Оно представляет собой кишки, преимущественно телячьи, жареные на вертеле, в готовом виде посыпанные солью и сбобранные лимонным соком (Billitteri 2003: 178). Такой исследователь локальной кухни, как Т. Д'Алба, безоговорочно считает *stigghiola* архаичным, арабским по происхождению блюдом, привнесенным в Сицилию в X в. мусульманами (D'Alba 1980: 91–95). Еще один эксперт по пище Сицилии П. Корренти, не опровергая древности происхождения блюда, усматривает связь *stigghiola* с *kokoretsi* (κοκορέτσι) – бараньими кишками на углях, пасхальным блюдом греческой кухни, – что дает ему основание соотносить *stigghiola* с античной греческой алиментарной традицией (Correnti 1976: 108–109).

Но, вне зависимости от происхождения, это блюдо в наши дни удостоено официального признания как «типично сицилийское», войдя в список «традиционных агропищевых итальянских продуктов», утвержденный Министерством аграрных, пищевых и лесных стратегий Италии (РАТ-МРААФ 2014).

Ранее повара/продавцы *stigghiola* (*stigghiularu*) покупали кишки на местных бойнях, причем, по традиции, должны были участвовать в убое скота. Начиная с 2004 г., вследствие принятия Европарламентом мер жесткого санитарного контроля в отношении используемых в странах Евросоюза мяса и субпродуктов (Regolamento 2004), кишки теперь следует приобретать через специальные структуры, осуществляющие санитарную проверку продуктов. Нововведение сицилийцами саботируется, что во многом обусловлено характерной особенностью их психологии, отмеченной многими исследователями: вековым недоверием сицилийцев к представителям любых официальных структур, будь то чиновники, полицейские или даже производители вина (*Alvarez Garcia 1997: 13*). Сам факт происхождения и сбыта товара напрямую, «из-под полы», в обход государства или какого-либо казенного учреждения добавляет ему привлекательности в глазах жителей Сицилии, наделяя своего рода знаком качества. Кроме того, то, что вместо субпродукта из «знакомого» источника приходится приобретать кишки, которые, по слухам, были импортированы из Румынии и Польши, делает инициативу крайне непопулярной в регионе, традиционно исповедующем радикальный пищевой патриотизм и верность принципу использования исключительно *prodotto nostrano* (местного продукта). Поэтому *stigghiularu* и сегодня, как правило, добывают сырье по старинке. Кишки, промытые в соленой воде, нанизывают на вертел, чередуя их с полосками нутряного жира. Жарят *stigghiola* в 4-5 часов пополудни, поскольку блюдо играет роль перекуса для тех, кто возвращается с работы домой (Рис. 2).



Рис. 2. Готовка на улице (фото В. Комаровой, 2019 г.)

Если *stigghiola* едят всегда в горячем виде, то *'u mussu* подают холодным. Это блюдо представляет собой куски отварной обрести с говяжьих зареза, голяшки и рульки, а также хрящей, субпродуктов, соединительных тканей. При продаже нужную порцию *'u mussu* сдабривают солью и лимонным соком и подают на листках промасленной или пергаментной бумаги.

Вареным блюдом является *'a quarumi* (в более архаичном варианте – *caudumi* или *caldumi*) – смесь говяжьих внутренностей, ливера (легких и сердца), требухи, кишок, сальника и рубца (это блюдо напоминает *обжорку*, которую продавали описанные В.В. Гиляровским торговки на Хитровом и Смоленском рынках в начале XX в.). Название его восходит к архаичному греческому *cholades* (кишки, внутренности) и обнаруживает явное созвучие с немецким *kaldaumen* и датским *kaldun*, обозначающими те же органы животного (Coria 2006: 255); осмелимся предположить наличие некой связи и с белорусским блюдом *колдун*, включающим в себя мелкорубленный фарш. Этот «деликатес» (*'a quarumi*) готовят в котле вместе с морковью, помидорами, сельдереем, чесноком и луком в присутствии покупателя. Образовавшийся бульон наливают в пластиковый стакан, а куски подают на четвертушках промасленной бумаги и едят руками. Часто клиенты приходят со своими судочками, чтобы унести порции домой. Отметим, что если *stigghiola* встречается и за пределами исторических рынков, то *'u mussu* и *'a quarumi* готовят исключительно на их территории.

В число канонических мясных деликатесов *уличной кухни*, встречающихся только на рынках, входит также *'a frittula* (обжарка) – едва ли не самое сложное по приготовлению уличное блюдо и единственное, которое не полностью готовится на месте. В качестве сырья берутся остатки мяса и головизна – все, что могут предложить мясные магазины и бойни после разделки туш. При этом используется одновременно свинья, говяжья, баранья, козлиная обресть и остатки конины. Все это вначале обжаривают на медленном огне в свином жире в огромных железных чанах, пришедших на смену вертелу, потом долго варят в котле, а затем помещают под пресс до получения плотных брикетов. Поскольку эти операции требуют больших затрат времени, их осуществляют, как правило, дома. На «точке» *'u frittularu* режет получившийся зельц на куски и держит их в металлической емкости с подогревом. Горячая порция, сдобренная солью, перцем и лимонным соком, подается клиенту на листке бумаги. Бело-красные скатерки, покрывающие прилавок, – такой же традиционный рекламно-отличительный знак *'u frittularu*, как и клубы пахучего дыма, поднимающиеся над лотком *'u stigghiolaru*.

Хлеб с селезенкой (*'u pani ca meusa*, или *vastiedda*) – блюдо *уличной кухни*, которое готовят исключительно в Палермо, также встречается за пределами исторических рынков. Как большинство блюд *уличной кухни*, *'u pani ca meusa* стряпают прямо на месте продажи: рубленные говяжьей селезенку, легкие, трахею обжаривают в свином жире, сдабривают помимо соли и перца лимонным соком, фаршируют ими булочки и подают в горячем виде; иногда фарш дополняют сыром *cacciocavallo* и творогом. Булочка с «дополнением» называется *maritata* (замужняя), без него – *schietta* (пустая, незамужняя) (Di Franco 2003: 65) (Рис. 3).

К числу блюд *уличной кухни* относятся и *babbaluci* (от перс. *babus*) – улитки. Их жарят в масле или варят в собственном соку с добавлением томатов, чеснока, петрушки и обильных пряностей (схожим образом и с теми же ингредиентами готовят жареных улиток в Тунисе, где блюдо именуют *babuci*) в присутствии клиентов, которые достают моллюсков из раковин при помощи зубочистки. Примечательно,



Рис. 3. Продавец *pane ca'meusa* отказывает в продаже немке-туристке
(фото В. Комаровой, 2019 г.)

что улитки, приготовленные на улице, остаются «мужским» блюдом в течение всего года, и лишь 13, 14 и 15 июля, в дни св. Розалии – покровительницы Палермо, *babbaluci* превращаются во «всенародную еду»: женщины могут их покупать обжаренными на сковороде или сваренными в котлах с лотков и есть на улице, а также готовить дома (Billitteri 2003: 148–149).

Если говорить о рыбном меню *уличной кухни*, то в первую очередь надо упомянуть *puippu vughiuttu* – вареного осьминога, которого продают на всех исторических рынках сицилийских городов (Рис. 4). В готовом виде его разделявают на огромных керамических блюдах прямо на прилавке, обильно поливая лимонным соком и втыкая в каждый кусочек зубочистку. Как уже говорилось, все блюда *уличной кухни*, включая *puippu vughiuttu*, табуированы для женщин, но в отношении головы осьминога (в традиционном видении считающейся особым мужским деликатесом; ее подают иссеченной на куски и «плавающей» в чернильной жидкости) этот запрет и сегодня абсолютен и категоричен, а нарушение его рассматривается как кощунство.

Особого внимания заслуживает такое блюдо, как *saiddi a bbeccaficu* (сардины а-ля «беккафико»). Его название интригует всех исследователей сицилийской кухни. Поскольку «беккафико» (букв. – «клеватель инжира») – это бекас, не совсем понятно, какое отношение эта птица имеет к свернутым рулетом тушкам нафаршированных панировочными сухарями, изюмом и кедровыми орешками сардин, которые прямо в присутствии клиентов жарят в масле в чану, предварительно переложив кольцами лука и лавровыми листьями. Уже упомянутый П. Корренти считает, что наименование блюда вызвано внешним сходством свернутого кольцом рыбок и маленьких птиц (Correnti 1976: 198). Согласно мнению Дж. Кория и некоторых других исследователей, это название воплощает народную мечту о недоступной простому люду фаршированной дичи – гастрономическому изыску *'i gran signuri* (сиц. «господ»), как и



Рис. 4. Прилавок продавца вареного осьминога
(фото В. Комаровой, 2019 г.)

названия других сицилийских блюд, например «фальшивый заяц» или «фальшивое филе» (Coria 2006: 300; Pomar 1992: 10). Но, как бы то ни было, *saiddi a bbeccafici* – единственное блюдо *уличной кухни*, которое готовят также дома и в ресторанах, причем в первом случае оно табуируется для женщин, а в прочих – нет.

Под названием *surra* (от арабск. *sorra*) известны два блюда из тунца, отличающиеся способом приготовления: *surra* – жареные на гриле жирные брюшки рыбы и *surra fritta*, или «жареная сурра» (как ни парадоксально не содержащее ничего жареного) – холодная отварная голова тунца, сбрызнутая лимонным соком, перцем и солью.

Закрывают «рыбный ряд» *уличной кухни rizzi* – морские ежи, которых подают в сыром виде, открытыми и политыми лимонным соком. В наши дни и продаваемые ежи, и их продавцы представляют собой объект охоты береговой охраны (*guardia costiera*) и полиции, ввиду того что прибрежные воды Сицилии не отличаются чистотой, а браконьерская добыча ежей ведется варварски с истреблением всего поголовья популяции. Тем не менее их продолжают широко продавать не только на всех рынках Сицилии, но и за их пределами, например в Монделло – пляжной зоне Палермо.

Среди овощных блюд *cucina di strada* в первую очередь надо упомянуть *favi sicchi in umitu* (тушеные сухие бобы). Их замачивают накануне дома, а на рынках тушат на лярде в котлах с луком, базиликом, петрушкой. *Caidduna* и *caciocciuli 'm pastietta* представляют собой жареные на гриле панированные стебли съедобного репейника или артишоки. Закрывают овощное меню *puddanchieddi* – вареные в котлах початки кукурузы, к фруктовому же принадлежат *ficurinnia* – очищенные плоды опунции и ломти арбуза (*muluna russi*).

Мы позволили себе привести подробное описание всех блюд *уличной кухни*, дабы показать, почему они, разные по своему исходному сырью, методам и технологиям приготовления, оказались объединены в рамках одной социогастрономической категории.

Ф. Джалломбардо, едва ли не единственная из всех сицилийских антропологов подвергая феномен *уличной кухни* серьезному научному анализу, предприняла попытку очертить его гастрономические «границы». С этой целью она провела опросы представителей различных слоев населения, правда, только в Палермо. В итоге оказалось, как мы уже отметили выше, что далеко не все съестное, готовящееся и продающееся на улице, подпадает под определение *cucina di strada*. Так, например, как доказали исследования Ф. Джалломбардо и подтвердили результаты наших опросов (ПМА 1, 2), *panielli* (лепешки из гороховой и бобовой муки), *sfinciuni* (сицилийский вариант пиццы с анчоусами), *pani cunzati* (сдобренный хлеб – ломти хлеба, налитые оливковым маслом, посыпанные солью, перцем, рубленным чесноком и оливками), разнообразные тушеные и сырые моллюски, каленые каштаны, вареный в чанах картофель, печеные на гриле перцы, помидоры и лук, разрезанные на ломти цитроны (*pirittuna*) и дыни (*muluna*) к числу блюд *уличной кухни* не относятся, хотя и продаются на уличных лотках, и даже съедаются часто рядом с ними. Почему? Да потому, что, согласно народным представлениям, их могут потреблять как мужчины, так и женщины (Giallombardo 2005: 134). Таким образом можно прийти к выводу, что, во-первых, главным в определении сущности *уличной кухни* является гендерный критерий, а во-вторых, что решающее слово в вопросе установления ее границ и параметров принадлежит потребителям: *cucina di strada* есть то, что они привыкли считать таковым.

О том, что подобные нюансы доступны лишь «посвященным» – специалистам или местным уроженцам, – свидетельствует, например, сделанное англичанином М. Форттом подробное описание блюд, увиденных им на рынке Borgo Vecchio в Палермо и ошибочно отнесенных к меню *уличной кухни* («street cuisine dishes») (Фортт 2009: 268–274). И если в отношении вареного осьминога, тунца на гриле и *stighiuola* это совершенно справедливо, то *spiedini* (шашлык из мяса) и *сфинчоне* (своего рода сицилийская пицца) выпадают из этого списка, поскольку их приобретение и потребление разрешено также женщинам. Даже такие, казалось бы, маститые исследователи пищевых итальянских реалий, как К. Падовани и Дж. Падовани, приводя на страницах своего труда «Стрит-фуд по-итальянски» блюда, которые они относят к *уличной кухне* Сицилии, грешат неточностями. Так, например, в меню *cucina di strada* авторы включают *arancine* – обжаренные колобки из вареного риса, *cazzilli* – картофельные крокеты, *rascadura* – оладьи из чечевичного пюре с луком, знаменитые *cannoli* – трубочки из теста с творожным кремом, мороженое в бриоши, изделия из марципана. Свой выбор они мотивируют тем, что все эти блюда в Сицилии «чаще всего приобретают, а главное, едят – на улице» (Padovani C., Padovani G. 2013: 37). Данное утверждение полностью соответствует действительности, но ни факт продажи этой еды, ни тем более ее потребления на улице не делает ее принадлежностью *уличной кухни*.

Приходится признать, что нет четкого ответа на вопрос, что в прошлом повлияло на отбор и включение тех или иных блюд в ассортимент *cucina di strada*. Остается констатировать лишь тот неоспоримый факт, что единственным абсолютным маркером данного своеобразного и архаичного сицилийского феномена является гендерная принадлежность сопричастных ему «персонажей» – поваров, продавцов и потребителей. Эта мужская кухня представляет собой альтернативу домашней и находится в полярной оппозиции к ней, ибо в последней царят женщины.

В системе *уличной кухни*, повторимся, нет приборов, нет столов и стульев, люди едят руками, стоя, запивая еду принесенным с собой вином или пивом, в ней отсут-

ствуют привычные («домашние») регламентирующие правила поведения, не соблюдаются нормы чистоты и порядка. Этой кухней правят исключительно мужчины, готовые для мужчин. Их объединяет своеобразный кодекс «свободы» и «равенства», они проживают минуты купли-продажи, приготовления блюда и его потребления в атмосфере сугубо мужской автономии, возведенной в ритуал, с характерными вербальным поведением, кинесикой и проксемикой участников. Здесь уместно привести определение *уличной кухни*, данное Ф. Джалломбардо: исследовательница метко охарактеризовала ее как «большой буфет для мужчин» (Giallombardo 2005: 127). Не менее уместно подчеркнуть органичную связь между сохраняющимся и в наше время господством мужчин в системе *уличной кухни*, а также на *исторических рынках*, в пространство которых она преимущественно вписана, и «маскилизмом» сицилийского социума (позволим себе применить этот неологизм, кальку с итальянского термина *maschilismo*, переводимого как «сознание мужского главенства»), зиждущегося на идее превосходства мужчин и даже сегодня отражающего воплощенный в жизнь традиционный и архаичный, исконно сицилийский основополагающий принцип бытия, законсервированный в народной среде: «Мужчина должен работать, а женщина – оставаться дома» (Milazzo 2011: 73; Billitteri 2003: 37). Принцип, который в последние годы в силу ряда экономических и социальных причин, обусловивших изменение ролевых стандартов, психологических установок, женской и мужской ментальности, гендерно детерминированных стереотипов поведения в семье и социуме, перестал быть незыблемым.

Поэтому факт существования в социально-гастрономической практике Сицилии подобной мужской кухни и в целом наличие разделения кухонь на женскую и мужскую, или, выражаясь языком К. Леви-Строса, на «эндокухню» и «экзокухню» (Levi-Strauss 1966: 5–6), доказывает сохранение в этом регионе древнейшей культурной традиции (D'Onofrio 1997: 91). Напомним, «эндокухня» ассоциируется с женщинами, базируется на варке пищи в кастрюле или котле; ее вектор «направлен» на дом, она призвана скрепить внутренние связи узкого круга семьи и домочадцев. Что до мужской «экзокухни», то она ориентирована на «внесемейного» (за пределами фамильного клана) потребителя (сакральные торжества, банкеты, призванные объединить членов локального коллектива, и т.д.), и ее основой являются жареные на вертеле/гриле или запеченные блюда. Уместно в этой связи вспомнить слова М. Монтанари, историка кухни: «Образ еды, которая жарится на открытом огне, связан совсем с другими культурными понятиями, чем те, которые вызывает образ воды, кипящей в котле: с понятиями насилия, напора, воинственности, более тесного сближения с “дикой” природой» (Montanari 1997: 38).

В Сицилии подобное биполярное разделение систем питания по гендерному принципу строго соблюдалось даже во второй половине XX в., особенно в сельской местности или в народных кварталах городов. Так, женщины по традиции «курировали» повседневную трапезу с ее базовыми «вареными» элементами – супами и макаронными изделиями. Также в их ведении была стряпня для поминальных трапез (*consolo*), представлявших собой весьма закрытое семейное действо, где ключевыми блюдами выступали куриный бульон и вареная курица (Pomar 1992: 15). Мужчины же сосредотачивали в своих руках готовку на открытых для локального коллектива торжествах – свадебных, пасхальных и рождественских трапезах, предполагающих и участие лиц, не входящих в семейные кланы (Coria 1994: 43–44), а также на поминках по *mortu virgineddu* (умершим молодыми, умершим девственниками) (D'Onofrio

1997: 88–89, 91), кончина которых воспринималась как праздник, а поминки приравнивались к торжествам с соответствующей коррекцией меню. На подобных мужских трапезах преимущественно жарили и запекали, в первую очередь мясо.

Но начиная с 70-х годов XX в., когда обрядность и социокулинарная традиция претерпели значительные изменения и застолья дома, особенно в дни торжеств, были замещены банкетами в ресторанах, а домашние блюда – покупными, когда сдали свои позиции даже в сельской местности поминальные трапезы, подобное гендерно-ролевое, а следовательно, и социокулинарное разделение систем питания стало во многом размываться. В свете этих изменений тем более ценным с антропологической точки зрения является обнаружение и констатация феномена *уличной кухни* как сохраненной квинтэссенции во многом утраченной архаичной социокулинарной дихотомии и реликтов традиционной сицилийской культуры в ее материальных и нематериальных проявлениях.

Как мы уже говорили, сложно очертить критерии отбора, согласно которым те или иные блюда исторически вошли в меню *уличной кухни*. Интерпретация их значимости до сих пор не представляла объектом научного анализа. И все же попробуем – исходя из ярко выраженной гендерной окрашенности феномена *уличной кухни* – прочесть ее гастрономические символы: одни в свете «универсальной» семиотики, другие в контексте сицилийских реалий и поверий.

Проще всего в данном случае с мясными блюдами на вертеле и вареной кукурузой: здесь очевидна апелляция к фаллической символике. Не менее красноречив и артишок с характерным венчающим стебель «навершием». Не случайно в сицилийском языке название артишока – *cacocciula* – синонимично названию головки *membrum virile* (Coria 2006: 390). По поверьям, артишок, с одной стороны, вызывает жажду и побуждает выпить вина, а с другой – «горячит нутро» и «согревает гениталии», что бесспорно делает его продуктом, предназначенным для мужчин. Так, один из рекламных криков рыночных торговцев артишоками содержит достаточно «соленый» призыв, адресованный мужчинам: «Accatta, ca' ti scalda 'a minchia!» («Покупай, разогреешь себе хер!») (Bonanzinga, Giallombardo 2011: 81).

Потребление репейника и бобов в народной культуре коннотирует с винопитием; как гласит сицилийская поговорка, «carduna amari e favuzza caliatu sdivacari tutta 'a sannata» («горький репейник и бобы осушат весь бочонок»). Аналогичные качества приписывают и *babbaluci*: считается, что улитки «звуют» вино, потребление которого относится к числу бесспорно мужских привилегий. О том, что народное сознание увязывает улиток именно с вином, свидетельствует своеобразная, достаточно саркастическая поговорка: «Cu mancia babbaluci e vivi acqua, sunati li campani pirchi e' mortu» («Если есть улиток, но пить воду, впору звонить в колокола, ибо ты умер»). Но в первую очередь за *babbaluci* в народной культуре закреплена репутация мощного афродизиака; поговорка с явным эротическим подтекстом гласит: «Babbaluci a sucari e donni a vasari 'un ponnu mai saziari» («Высосанных улиток и исцелованных женщин никогда не бывает слишком много»).

Красный цвет (ломти арбуза) в традиционной локальной колористике считается репродуктивным, сугубо мужским, а употребление в пищу вареного осьминога и морских ежей, по бытующим поверьям, способствует повышению мужской потенции. Тунец играет роль «мужского» блюда в свете историко-этнографических реалий Сицилии, в частности обряда добычи тунца. Этот особый вид рыбной ловли,

именуемый *mattanza* (убийство, от исп. *matar* – убивать), осуществлялся с древнейших времен бригадами под руководством начальника. При этом до участия в ночной добыче, которую предваряли и сопровождали особыми молитвами, песнопениями и ритуальными криками, допускались только прошедшие проверку на крепость и выносливость, поскольку ее финальный этап предполагал скоординированный забой рыбы ножами на том отгороженном сетями участке акватории, куда рыбаки загоняли стаи тунца. Добыча рыбы, особенно в ее заключительной стадии, считалась настолько мужским и сакрально-«кастовым» делом, что женщины не допускались ни до разделки туш на берегу, ни до дальнейшей обработки мяса тунца (*Guggino, Pagano* 1983: 46). В силу этого в фольклоре и сознании сицилийцев этот вид рыбы является символом «маскулинности» и имеет четкую коннотацию с миром мужчин.

Дерзнем предположить, что все виды внутренностей животных, а также требуха, столь широко используемые в *уличной кухне*, являются «мужским продуктом», на основании той связи, которая у всех народов с древнейших времен существовала между охотой и/или забоем скота и миром мужчин.

Сложно что-либо утверждать в отношении плодов опунции. Почему в очищенном виде они становятся «мужским продуктом», если неочищенными их свободно продают и на рынках, и в магазинах всем, независимо от половой принадлежности? Ни в литературе, ни в ни в разговорах с респондентами ответ на этот вопрос не был найден.

Интересно присутствие котла (чана) в контексте *уличной кухни*. Казалось бы, будучи традиционной, неотъемлемой принадлежностью женской кухни и являясь архаичным символом женского лона, котел неуместен в этой мужской по своему духу системе питания. И все же его присутствие там неслучайно. Очевидно, что в этом случае «работает» древняя символика котла как сосредоточия клана, рода, единых корней – понятий весьма актуальных в Сицилии, где до сих пор очень сильны патриархальные внутрисемейные связи. В поисках параллелей уместно вспомнить, что и на Севере Италии, в такой архаичной с точки, традиционной культуры области, как Фриули, котел играет роль мужского оберега и символа единства клана (*Nicoloso Ciceri* 2002: 54; *Morris* 2000: 208–209), аналогичен его символизм и в кельтской мифологии (*Rolleston* 1995: 112), и в древних верованиях кавказских народов, например абхазов. Именно поэтому в контексте «уличной кухни» архаичный локально-значимый общественный символизм котла «берет верх» над его древней сексуально-панкультурной коннотацией.

Вернемся вновь к тому, что многократно говорилось выше: мужчины – не только абсолютные «авторы» *уличной кухни*, но и ее абсолютные потребители; согласно традиционным нормам, женское присутствие и участие в этой системе питания и сегодня все еще во многом неприлично и запретно. Даже если пищу на улице приобретает мужчина, появившийся в обществе женщины, с которой он собирается разделить трапезу, это чревато для нарушителя запрета красноречивыми взглядами, отказом его обслуживать, а часто сопровождается инвективами или неприличными жестами со стороны окружающих.

Правда, существуют и некие любопытные исключения, предусмотренные традицией. Мы уже упоминали праздник св. Розалии, когда улитки из сугубо мужского блюда превращаются в «общедоступное». Кроме этого, табу снимается ежегодно в июле и августе на период массового посещения Сицилии эмигрантами: предполагается, что среди женщин могут быть и эмигрантки, для которых уличные трапезы –

своего рода причастие, приобщение к культуре предков. Слабый пол допускается до потребления *стиггьолы* возле тюрьмы в Палермо: торговцы идут на это из традиционно сицилийской солидарности «с теми, против кого государство», выражая ее женщинам, пришедшим проведать своих «сидельцев» (Рис. 5). Табу также не распространяется на иностранок, «инородность» которых не вызывает сомнений. (Правда, мы были свидетелями ситуации на рынке Балларо в Палермо, когда торго-



Рис 5. Точка продажи 'u stigghiola у тюрьмы в Палермо (фото В. Комаровой 2019 г.)

вец отказался продавать *стиггьолу* девушке-голландке, сказав: «'A fimmina no mancia cà!»/«Женщины здесь не едят!»). Но эти исключения не посягают на универсальность характера запрета.

Необходимо также отметить, что жестким и неоспоримым гендерное табу предстает преимущественно на сицилийских исторических рынках с их более ригидной и консервативной средой, тогда как в других городских кварталах, особенно в последнее время, сфера *уличной кухни* претерпела определенные, хотя и весьма скромные, изменения. Так, как показывают результаты наших исследований, среди покупателей начиная с первого десятилетия XXI в. стали попадаться и представительницы слабого пола (ПМА 1, 2). Правда, по свидетельству продавцов-поваров *уличной кухни*, такого рода уступок и послаблений не так много; речь идет лишь о случаях, когда еду покупает разнополая компания и женское присутствие как бы оправдывается и уравновешивается мужским. В основном запрет снят в отношении *rapì sa teusa*, плодов опунции и арбуза, тогда как другие блюда *уличной кухни* по-прежнему остаются мужскими.

Иногда новации, касающиеся сферы *уличной кухни*, оказываются на поверку ложными. Так, например, когда перед продавцом останавливается машина и води-

тель приобретает блюдо для своей пассажирки, которая ест его тут же, не выходя из машины, ситуация, при всей ее кажущейся революционной новизне (женщина, допущенная до потребления «мужских» блюд), остается классически неизменной: платит мужчина, и именно он «держит» контакт с другим мужчиной (продавцом); наличие машины (отгороженного микрокосма) делает факт нарушения табу (допущения женщины в мужской мир и поглощения ею «запретной» еды) как бы невидимым, а, следовательно – как бы несуществующим.

Приведенные, пусть немногочисленные, примеры свидетельствуют о том, что *уличная кухня*, при всей сохранности ее как традиционного института (и при всей устойчивости последнего), не является абсолютно статичной категорией. Современность вносит свои коррективы, и метаморфозы, которые претерпевает эта система питания, отнюдь не исчерпываются изменениями гендерного состава ее потребителей или городской географии распределения точек ее локализации. Коррекции, например, подверглась сезонность потребления блюд *уличной кухни*: ранее они считались «плотными», «зимними», и пик их популярности приходился на холодные месяцы, сегодня же, в силу роста благосостояния населения и появления у многих семей второго дома (в деревне, в горах или на море), участилось летнее, на лоне природы, приобщение к такой еде. Это влечет за собой и трансформацию характера потребления: традиционно блюда *cucina di strada* ели «на месте», теперь зачастую приобретают навынос.

Если ранее *уличная кухня* относилась к категории каждодневной, то сегодня на фоне консьюмеризма и изменения социогастрономического поведения населения в целом зафиксирован рост потребления ее блюд в воскресные и праздничные дни, что свидетельствует об изменении характера ее восприятия населением: из еды будничной, «профанной», она стала превращаться в своего рода гастрономический раритет.

Нельзя игнорировать и значительное расширение социальной базы сегодняшних потребителей *cucina di strada*. Обратимся к примеру Палермо. Как уже было сказано выше, сообщество адептов этой кухни на протяжении веков ограничивалось представителями слоев, именуемых в Сицилии *'u popolu* (буквально – народ). Сегодня же, в силу локализации точек *уличной кухни* в районах исторического центра города, где расположены университет, Академия изящных искусств, многие другие образовательные учреждения и банки, к приверженцам *cucina di strada* относятся и служащие, и студенты, и широкие слои интеллигенции в целом. Кроме того, изменение социального состава потребителей *уличной кухни* оказалось во многом детерминированным социокультурными процессами, переживаемыми современным сицилийским обществом: курсом, взятым на активное противодействие инновациям, в том числе и в алиментарной сфере; ростом интереса к «своей» пище как средоточию традиционности, которую надо сохранить; идеей культурного возрождения Сицилии; наконец, общемировой модой на все аутентичное. Вследствие этого, как свидетельствуют повара/продавцы *уличной кухни*, все чаще среди клиентов появляются и представители *Palermo-bene* («благополучного Палермо») – выходцы из буржуазно-аристократических кварталов города, – для которых спорадическое приобщение к «народной» пище связано с новыми острыми (в социальном, эмоциональном и гастрономическом смысле) ощущениями, с необычностью ситуации, но также и с наметившимися в локальном обществе модными тенденциями (*Di Ganci* 2003: 57).

Кроме того, за блюдами *уличной кухни* настолько прочно закрепилась слава самых типичных из всех местных гастрономических раритетов, что их дегустация в

рамках посещения рынков входит теперь в число мероприятий, которые туристические гиды, а иногда и представители администрации предлагают гостям Сицилии, причем самого высокого уровня.

Как показывают наши опросы (ПМА 1, 2) и подтверждают другие исследователи, к некоторым блюдам *уличной кухни* приобщаются и иммигранты, число которых в Сицилии в целом и в Палермо в частности достаточно велико. Так, например, выходцы из стран Магриба и мусульманских стран активно приобретают *стиггьолу* (Giallombardo 2005: 131). Более того, в контексте присутствия в Сицилии мигрантов, в наши дни наметилась тенденция к некоторому изменению меню *уличной кухни*, а концентрация приезжих в сицилийских городах сопровождается появлением и ростом числа открытых ими точек быстрого питания, обслуживающих «пришлых» и являющихся ответом на их социогастрономические запросы. Как правило, эти точки сосредоточены в зонах компактного проживания мигрантов (в Сицилии это центральные кварталы исторического центра), а также на исторических рынках – т.е. там же, где и точки *уличной кухни*. Что показательно, представители автохтонной пищевой традиции вполне толерантно относятся к появлению в их исконном ареале этого нового пищевого феномена (Cusumano 2012: 125). В местах перекусов для мигрантов готовят и сугубо национальные блюда (напр., *фуфу* – традиционную пищу Западной и Центральной Африки, особенно Ганы и Нигерии, *атьеке* – очень популярный в Кот-д’Ивуаре гарнир на основе пюре из плодов маниоки), и более привычную европейскому вкусу снедь (напр., ребра барашка или куриные бедра на гриле). Последние блюда начинают обретать популярность и у местных, и сегодня можно наблюдать случаи употребления этой «новой» еды в основном сицилийцами-мужчинами, что наводит на мысль о гипотетическом постепенном включении ее в ассортимент и меню *уличной кухни* (Billitteri 2003: 146–149; Cusumano 2012: 121–143; Bonanzinga, Giallombardo 2011: 143–144). Кстати, подобное приобщение к нетипичным блюдам тем более поразительно, что сицилийцы, как уже говорилось выше, с большим скепсисом относятся к любой пищевой новации (Donà, Di Franco 2013: 39).

Мы постарались рассмотреть феномен *уличной кухни* и отследить характерные черты, традиционные и вновь приобретенные, этого архаичного специфического социогастрономического института. Подводя итог, можно сказать, что благодаря той консервирующей среде, которую в социокультурном смысле представляет собой Сицилия, данный феномен в целом сохраняет не только свою гастрономическую и, что важнее, социальную и гендерную специфику, но и свою актуальность и значимость в кругу основных, «народных», его потребителей. Некоторый отход от традиционности тем не менее присутствует. Так, в контексте современных социокультурных тенденций и процессов в Сицилии в масштабах всего общества меняется знаковость института *уличной кухни*, начинающего приобретать статус некой квинтэссенции «сицилийской традиционности» и становиться объектом поклонения на гребне моды на все аутентичное со стороны представителей социальных слоев, не принадлежавших ранее к его «целевой аудитории». Наблюдается изменение этнического состава пользователей этой кухни; определенной – правда, более гипотетической, чем реальной – коррекции подвергается и ее меню. Но гендерный профиль *cucina di strada* преимущественно остается неизменным, а допустимые отклонения от гендерной эксклюзивности предусмотрены традицией.

Таким образом, можно, на наш взгляд, сделать вывод, что именно эти разнообразные изменения, пусть робкие и незначительные, парадоксальным образом подтверждают факт сохранения сицилийской *уличной кухни* своих позиций стабильного специфического и архаичного института, гибко адаптирующегося к реалиям современности.

Источники и материалы

- ПМА 1 – Полевые материалы автора. Палермо. 2010–2014 гг. Опросная группа 1000 человек; представители всех социальных групп.
- ПМА 2 – Полевые материалы автора. Палермо, Катания, Калтаниссета, Трапани. 2015–2018 гг. Опросная группа 800 человек; представители всех социальных групп.
- Il cibo di strada 2012 – Il cibo di strada migliore del mondo, street-food. Pianezza (To): Lonely Planet, 2012.
- Mercati storici siciliani 2007 – Mercati storici siciliani. Palermo: Regione Siciliana; CRICD, 2007.
- PAT-MIPAAF 2014 – Elenco Prodotti agroalimentari tipici. Ministero italiano delle politiche agrarie, alimentari e forestali. 5.06.2014. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3276>
- Regolamento 2004 – Regolamento (CE) N. 853/2204 // (GU) Gazzetta Ufficiale. 29.04.2004.

Научная литература

- Барт П.* Система моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Академический проект, 2018.
- Гачев Г.Д.* Ментальности народов мира. М.: Эксмо, 2003.
- Дики Дж.* Delizia! Эпическая история итальянцев и их еды. М.: Вече, 2012.
- Фаус О.* «Уличная кухня» в Сицилии как особый институт традиционной культуры // История еды и традиции питания народов мира. Вып.2. Материалы II Международного научно-практического симпозиума. М.: МГУ, 2016. С. 205–213.
- Форт М.* Сицилия: сладкий мед, горькие лимоны. СПб.: Амфора, 2009.
- Alvarez Garcia G.* Sicilia, Spagna. Due culture a confronto. Palermo: Nuova Ipsa, 1997.
- Barthes R.* Miti d'oggi. Torino: Einaudi, 1974.
- Billitteri D.* Homo Panormitanus. Cronaca di un'estinzione impossibile. Palermo: Sigma, 2003.
- Bonanzinga S., Giallombardo F.* Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.
- Camporesi P.* La miniera del mondo. Artieri, inventori, impostori. Milano: Il Saggiatore, 1990.
- Corbin A.* Storia sociale degli odori. XVIII – XIX ss. Milano: Mondadori, 1983.
- Coria G.* Usi Nuziali e Mangiar di nozze in Sicilia. Catania: Cavallotto, 1994.
- Coria G.* I profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana. Catania: Vittorietti, 2006.
- Correnti P.* Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia. Milano: Mursia, 1976.
- Correnti P.* Il Diamante della grande cucina siciliana. Milano: Mursia, 2003.
- Cusumano A.* Culture alimentari e immigrazione in Sicilia: la piazza universale è a Ballarò // Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio / A cura di S.Mannia. Palermo: Fondazione Ignazio Buttitta, 2012. P. 121–141.
- D'Alba T.* La cucina siciliana di derivazione araba. Catania: Vittorietti, 1980.
- D'Onofrio S.* Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia. Galatina (Le): Dipartimento di Filologia, Linguistica e Letteratura dell'Università di Lecce, 1997.
- Di Franco C.* Un'pò di Palermo. Cultura e tradizioni. V. II. Palermo: Grafill, 2003.
- Di Ganci F.* Noi, ieri ed oggi... visti da vicino. Ritratto antropologico dei siciliani. Palermo: Sigma, 2003.
- Donà M.G., Di Franco C.* Viaggio attraverso i sapori del quotidiano. Palermo: Qanat, 2013.
- Fattibbene N.* Le cucine e i cibi di strada. Tesi di laurea A.A.2011/2012. Bra Pollenzo (Cn): Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, 2012.
- Ferraro G.* Senso e passione. L'universo alimentare e i suoi regimi discorsivi // Al sangue o ben

- cotto. Miti e riti intorno al cibo / A cura di I. Brugo, G. Ferraro, C. Schiavon, M. Tartari. Roma: Meltemi, 1998. P. 11–51.
- Giacomarra M.* A Tavola con i giornali // Libera Università di Trapani. 1991. X. 28. P. 94–101.
- Giallombardo F.* La tavola, l'altare, la strada. Palermo: Sellerio, 2005.
- Guggino E., Pagano G.* La Mattanza. Roma: Nando Russo, 1983.
- Levi-Strauss C.* Il Crudo e il Cotto. Milano: Il Saggiatore, 1966.
- Levi-Strauss C.* Le origini delle buone maniere a tavola. Milano: Il Saggiatore, 1971.
- Marrone G.* Introduzione // Palermo. Ipotesi di semiotica urbana / A cura di G. Marrone. Roma: Carocci, 2010. P. 10–11.
- Milazzo N.* Cannoli e polenta. Palermo: Flaccovio, 2011.
- Montanari M.* La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa. Milano: Laterza, 1997.
- Morris D.* Amuleti e talismani. Milano: Tecniche Nuove, 2000.
- Nicoloso Ciceri A.* Tradizioni popolari in Friuli. Udine: Chiandetti, 2002.
- Padovani C., Padovani G.* Street-food all'italiana. Il cibo di strada. Firenze-Milano: Giunti, 2013.
- Pillitteri F.* Tra popolo e borghesia. Le lunghe vicende dell'artigianato in Sicilia. Palermo-Sao Paulo: Ila Palma (Mazzone), 1994.
- Pomar A.* L'Isola dei sapori. Palermo: Good, 1992.
- Rizzo P.* Street food. Le migliori ricette del cibo di strada. Roma: Ultra, 2015.
- Rolleston T.W.* The Illustrated Guide to Celtic Mythology. N.Y.: T.Y. Crowell, 1995.
- Scarlata M.* Fiere e città nella Sicilia medievale // Mercati storici siciliani / A cura di O.Sorgi. Palermo: Regione Siciliana; CRICD, 2007. P. 17–28.

References

- Alvarez Garcia, G. 1997. *Sicilia, Spagna. Due culture a confronto* [Sicily, Spain: Two Cultures in Comparison]. Palermo: Nuova Ipsa.
- Barthes, R. 1974. *Miti d'oggi* [Today Myths]. Torino: Einaudi.
- Barthes, R. 2018. *Sistema mody. Stat'i po semiotike kul'tury* [Fashion System: Articles on Semiotics of Culture]. Moscow: Akademicheskii projekt.
- Billitteri, D. 2003. *Femina Panormitana ovvero l'arte del matriarcato occulto* [Femina Panormitana, or the Art of the Occult Matriarchy]. Palermo: Sigma.
- Bonanzinga, S., and F. Giallombardo. 2011. *Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia* [The Food along the Way: Food Landscapes in Sicily]. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani.
- Camporesi, P. 1990. *La miniera del mondo. Artieri, inventori, impostori* [The Mine of the World: Artists, Inventors, Imposters]. Milano: Il Saggiatore.
- Corbin, A. 1983. *Storia sociale degli odori. XVIII – XIX ss.* [The Social History of the Smells: XVIII–XIX ss.]. Milano: Mondadori.
- Coria, G. 1994. *Usi Nuziali e Mangiar di nozze in Sicilia* [Wedding Customs and Food in Sicily]. Catania: Cavallotto.
- Coria, G. 2006. *I profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana* [The Fragrances of Sicily. The Book of Sicilian Cuisine]. Catania: Vittorietti.
- Correnti, P. 1976. *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia* [The Golden Book of the Cuisine and the Wines of Sicily]. Milano: Mursia.
- Correnti, P. 2003. *Il Diamante della grande cucina siciliana* [The Diamond of the Great Sicilian Cuisine]. Milano: Mursia.
- Cusumano, A. 2012. Culture alimentari e immigrazione in Sicilia: la piazza universale è a Ballarò [Food Cultures and Immigration in Sicily: The Universal Place is in Ballarò]. In *Alimentazione, produzioni tradizionali e cultura del territorio* [Food, Traditional Productions and Culture of the Territory], edited by S.Mannia, 121–141. Palermo: Fondazione Ignazio Buttitta.
- D'Alba, T. 1980. *La cucina siciliana di derivazione araba* [The Sicilian Cuisine of Arabic Origin]. Palermo: Vittorietti.

- D'Onofrio, S. 1997. *Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia* [The Words of Things: Symbols and Social Rites in Sicily]. Galatina (Le): Dipartimento di Filologia, Linguistica e Letteratura dell'Università di Lecce.
- Di Franco, C. 2003. *Un'pò di Palermo. Cultura e tradizioni* [Some Palermo: Culture and Traditions]. V. II. Palermo: Grafill.
- Di Ganci, F. 2003. *Noi, ieri ed oggi... visti da vicino. Ritratto antropologico dei siciliani* [We, Yesterday and Today, Seen up Close: Anthropological Portrait of the Sicilians]. Palermo: Sigma.
- Diki, Dzh. 2012. *Delizia! Epicheskaia istoriia ital'iantsev i ikh edy* [Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food]. Moscow: Veche.
- Donà, M.G., and C. Di Franco. 2013. *Viaggio attraverso i sapori del quotidiano* [Journey through the Flavors of the Daily]. Palermo: Qanat.
- Fais, O. 2016. "Ulichnaia kuchnia" v Sitsilii kak osobyi institut traditsionnoi kul'tury ["Street Food" in Sicily as a Special Institution of Traditional Culture]. In *Istoriia edy i traditsii pitaniia narodov mira. Vyp.2. Materialy II Mezhdunarodnogo nauchno-prakticheskogo simpoziuma* [History of Food and Food Traditions of the Peoples of the World. Vol. 2, Materials of the II International Scientific and Practical Symposium], 205–213. Moscow: MSU.
- Fattibbene, N. 2012. *Le cucine e i cibi di strada. Tesi di laurea A.A.2011/2012* [The Cuisines and the Street-Food: Graduate Thesis, A.A.2011/2012]. Bra Pollenzo (Cn): Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- Ferraro, G. 1998. Senso e passione. L'universo alimentare e i suoi regimi discorsivi [Sense and Passion: The Food Universe and Its Discursive Regimes]. In *Al sangue o ben cotto. Miti e riti intorno al cibo* [Al Sangue or Ben Cotto: Myths and Rituals around the Food], edited by I. Brugo, G. Ferraro, C. Schiavon, and M. Tartari, 11–51. Roma: Meltemi.
- Fort, M. 2009. *Sitsilia: sladkii med, gor'kie limony* [Sicily: Sweet Lemons, Bitter Honey]. Sankt-Peterburg: Amfora.
- Gachev, G.D. 2003. *Mental'nosti narodov mira* [Mentality of the Peoples of the World]. Moscow: Eksmo.
- Giacomarra, M. 1991. A Tavola con i giornali [At the Table with the Newspapers]. *Libera Università di Trapani* 28: 94–101.
- Giallombardo, F. 2005. *La tavola, l'altare, la strada* [The Table, The Altar, The Road]. Palermo: Sellerio.
- Guggino E., and G. Pagano. 1983. *La Mattanza* [The Mattanza]. Roma: Nando Russo.
- Levi-Strauss, C. 1966. *Il Crudo e il Cotto* [The Raw and the Cooked]. Milano: Il Saggiatore.
- Levi-Strauss, C. 1971. *Le origini delle buone maniere a tavola* [The Origin of Table Manners]. Milano: Il Saggiatore.
- Marrone, G. 2010. Introduzione [Introduction]. In *Palermo. Ipotesi di semiotica urbana* [Palermo: Urban Semiotics Hypothesis], edited by G.Marrone, 10–11. Roma: Carocci.
- Milazzo, N. 2011. *Cannoli e polenta* [Cannoli and Polenta]. Palermo: Flaccovio.
- Montanari, M. 1997. *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* [Hunger and Abundance: History of Nutrition in Europe]. Milano: Laterza.
- Morris, D. 2000. *Amuleti e talismani* [Amulets and Talismans]. Milano: Tecniche Nuove.
- Nicoloso Ciceri, A. 2002. *Tradizioni popolari in Friuli* [Popular Traditions in Friuli]. Udine: Chian-detti.
- Padovani, C., and G. Padovani. 2013. *Street Food all'italiana. Il cibo di strada* [Street Food Italian Style: The Street Food]. Firenze-Milano: Giunti.
- Pillitteri, F. 1994. *Tra popolo e borghesia. Le lunghe vicende dell'artigianato in Sicilia* [Between the People and the Bourgeoisie: The Long History of Craftsmanship in Sicily]. Palermo-Sao Paulo: Ila Palma (Mazzone).
- Pomar, A. 1992. *L'Isola dei sapori* [The Island of Flavors]. Palermo: Good.
- Rizzo, P. 2015. *Street food. Le migliori ricette del cibo di strada* [Street Food: The Best Recipes of Street Food]. Roma: Ultra.

Rolleston, T.W. 1995. *The Illustrated Guide to Celtic Mythology*. New York: T.Y. Crowell.

Scarlata, M. 2007. Fiere e città nella Sicilia medievale [Fairs and Cities in Medieval Sicily]. In *Mercati storici siciliani*, edited by O.Sorgi, 17–28. Palermo: Regione Siciliana; CRICD.

Fais-Leutskaya, Oksana D.

«The “street cuisine” in Sicily: the cultural, gastronomic, social, gender outlines of the surviving phenomenon»

The present report is devoted to the archaic traditional institute of “cucina di strada” or “street food” – a purely male food subculture that exists in the context of the food system of Sicily, which is considered a “reserve of traditions”, one of the most conservative socio-cultural regions of Italy. The article analyzes gastronomic, gender, social, cultural features of this phenomenon, its traditional components and innovations that have affected the Sicilian “street food” based on bibliographic analysis and the results of long-term field studies of the author.

Key words: *Sicily; street cuisine; urban culture; unchanging, staple menu; conservatism; male cuisine; social and gender determinism; low social strata culture; traditions*