

СКАБРЕЗНОСТИ В СФЕРЕ СИЦИЛИЙСКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ

Ключевые слова: Сицилия, смеховая культура, гастрономическая сфера, названия блюд, скабрёзности, символизм

В статье рассматривается впервые сформулированная проблема существования в административной области Сицилия (Италия) скабрёзного пласта в традиционной гастрономической сфере как реликта средневековой смеховой культуры. Исследование основано на анализе странных и неприличных названий блюд традиционной кухни, их специфической иконографии и формы, эротических и копрологических символов в Сицилии, антиклерикальных наименований в пищевой сфере, а также рекламных криков уличных торговцев пищевыми продуктами как источнике символической информации. Сохранение подобного пласта — результат особых консервирующих свойств локальных культуры и социума.

Сицилия — одна из 20 областей Италии — относится к числу наиболее архаичных и консервативных в социокультурном отношении регионов Европы. Не останавливаясь подробно на предпосылках (исторических, политических, социоэкономических) такого ее состояния, отметим лишь, что в Сицилии и сегодня продолжают сохранять свою витальность разнообразные традиционные культурные феномены, институты и практики, многие из которых, даже с учетом всех новаций, уходят корнями в Средневековье, а подчас и в более архаичные культурные пласты.

Именно к этим реалиям сицилийского социума апеллировал А. Буттитта, известный культурный антрополог и знаток “сицилийскости” во всех ее проявлениях, когда писал:

Если в других странах культурные движения подчиняются механизмам рождения, распространения и спада... то в Сицилии новое не прогоняет старое, традиция и инновация сосуществуют, прошлое и настоящее продвигаются вперед на одинаковой скорости бок о бок. С одной стороны, островная культура шагает в ногу со временем, с другой — под кажущейся адаптацией к изменениям таится сохранение таких культурных матриц и идеологических канонов, которые словно принадлежат к другому историческому измерению — измерению вне времени и “без времени”, — в котором все должно измениться, чтобы ничего не менялось (цит. по: Coria 2006: 11).

Ему вторит журналист Д. Биллиттери. В своих зарисовках сицилийской повседневности он отмечает странную закономерность, касающуюся отношений сицилийцев со временем, в частности их преимущественную обращенность к собственному прошлому и игнорирование будущего; будущее воспринимается лишь как гипотетическое продолжение настоящего, в свою очередь представляющего

Оксана Давидовна Фаис-Леутская | <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | к.и.н., научный сотрудник Центра европейских и американских исследований | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

органичное продолжение прошлого (*Billitteri* 2003b: 107–109). При этом снимаются различия между “далеким” и “близким” прошлым, предстающим как один “недавний” временной период (в силу этого, напр., завоеватели острова древние финикийцы, Б. Муссолини и Д. Гарибальди в Сицилии воспринимаются как фигуры, принадлежащие примерно к одному и тому же временному пласту), а в сицилийском языке практически не употребляются глагольные формы будущего времени, их заменяют глаголы настоящего времени. В подтверждение своего тезиса об обращенности сицилийцев спиной к тому, что будет, а лицом — к тому, что было, Д. Биллиттери приводит интересный факт: у различных гадалок и ведуний, и сегодня весьма востребованы) в Сицилии, никогда не спрашивают о будущем, но в основном о прошлом — какие события (сглазы, порчи, грехи) былого отягощают сегодняшнее бытие (*Ibid.*: 109).

В условиях такой консервативности, вдобавок подпитываемой “снизу”, очевидно, что исторически в Сицилии вплоть до наших дней сохранилось много разноплановых реликтов архаичной культуры. К их числу относятся и вербальные составляющие: не только литературный, но и народный язык (богатый, кроме прочего, “прямой” общенной лексикой, а также пронизанный эвфемизмами, аллегориями, метафорами и символами), часто соленый и “шкоднóй” (достаточно сказать, что в Сицилии на традиционную реплику *'Nta naschi!* — “Назад в нос!” в адрес чихнувшего он в соответствии с традицией должен ответить: *Culu m'arraschi!* — “Подотри мне задницу!”). Невзирая на то что в 70–80-е годы XX в. сицилийский язык подвергся определенной модернизации и итальянизации, он, даже обеднев, сохранил свою архаичную основу и свой характер, оставаясь грубоватым, образным и предельно полисемантическим (*Ibid.*: 104).

Пусть с утратами, но еще сохраняется и фольклорное богатство Сицилии — пословицы, поговорки, обряды и ритуалы (*Alaimo* 2007); также живы многие архаичные культурные традиции и привычки, включая жесты, нормы и стандарты поведения населения. К упомянутым реликтам, несомненно, должна быть отнесена богатейшая сицилийская кухня, которую зачастую относят к числу наиболее консервативных и древних культурно-алиментарных феноменов в Европе (*Pomar* 1992: 1–2; *Дуки* 2012: 18; *Donà, Di Franco* 2013: 23): она содержит мало инноваций, преимущественно базируясь на раннесредневековой основе, и сохранила как свою целостность, так и традиционный понятийный, терминологический и иконографическо-символический аппарат. Не в последнюю очередь подобная степень сохранности сицилийской кухни проистекает из самой природы кухни в целом, особенно народной, — именно она (по сравнению с другими составляющими материального и духовного бытия), как нам представляется, относится к числу наиболее ригидных культурных элементов, менее других подверженных инновациям. В контексте Сицилии консервативность локальной системы питания во всех ее аспектах детерминирована, как уже было сказано выше, также и консервативностью общего строя сицилийской материальной и духовной жизни.

Все эти реликтовые феномены уходят корнями в глубь веков и, на наш взгляд, по многим показателям являются фрагментами сицилийской народной городской средневековой, или, если оперировать терминологией М.М. Бахтина, карнавалной, раблезианской культуры. И вот именно на некоторых из этих осколков, сохранившихся и сегодня, нам и хотелось бы заострить внимание.

В первую очередь наш исследовательский интерес обусловлен наличием в современной культуре Сицилии четко очерченного, архаичного по происхождению скабрёзного пласта, существующего внутри гастрономической сферы и включающего: “соленые” названия блюд; связанную с кухней “срамную” лексику; неприличные алиментарные иконографические символы; соотнесение того или иного вида пищи

с эротическими, копрологическими понятиями и т.д. Подчеркнем сразу: архаичная обценная “терминология” присутствует не только в гастрономической сфере, но и, например, в игровой, где масти карт обозначаются по-старинному малоприличными словосочетаниями (*Scelsi* 2017; *Lo Piccolo* 2002), что еще раз доказывает наличие общего строя “соленой” народной культуры, уходящей корнями в глубь веков.

Не меньший интерес вызывает и сам факт консервации в условиях современности подобного архаичного культурного феномена. В своем исследовании мы основывались на анализе сохранившейся обценной гастрономической лексики, понятийной системы, терминологии и иконографии, а также других материалов по теме (напр., *(a)bbanniate* — рекламных криков торговцев пищевыми продуктами).

Отметим, что проблема скабрзностей в гастрономической сфере Сицилии, при всей очевидности существования этого феномена и его масштабности, как ни удивительно, не поднималась ранее и впервые сформулирована как тема исследования и разрабатывается именно нами. Не останавливаясь подробно на степени изученности вопроса скабрзностей в науке вообще и на отражении в мировой историографии различных аспектов смеховой культуры в частности, отметим, что немногочисленность такого рода работ, на наш взгляд, не в последнюю очередь детерминирована тем, что широкий диапазон исследуемых феноменов скабрзности касается и истории, и лингвистики, и психологии, и этнографии, и фольклористики (а в нашем случае — и гастрономии), принадлежа одновременно ко всем этим “исследовательским полям”. Отдавая дань уважения таким классикам отечественной науки, как В.Я. Пропп, М.М. Бахтин, Д.С. Лихачев, А.М. Панченко, С.С. Аверинцев, Л.В. Карасёв, хотим также с благодарностью упомянуть В.И. Жельвиса, автора фундаментальных исследований, посвященных сквернословию, и едва ли не единственного специалиста в вопросах классификации и генезиса инвектив, рассматриваемых в контексте этнографических реалий.

Возвращаясь к настоящему исследованию, подчеркнем, что наши изыскания, опиравшиеся на труды о сицилийской традиционной кухне — в первую очередь речь идет о работах Д. Кориа (*Coria* 2006) и П. Корренти (*Correnti* 1976), — носили во многом полевой характер и проводились в русле изучения различных аспектов традиционной кухни Сицилии. Несколько слов об актуальности выбранной темы. Необычная и интересная сама по себе, она приобретает особую злободневность в контексте современности. Поясним: невзирая на справедливые утверждения о консервативном характере культуры и в целом о высокой степени сохранности в Сицилии традиционности, период, охватывающий 70–80-е годы XX в., оказался — в силу причин политического, административного, экономического, социокультурного характера (заслуживающих отдельного исследования) — тем временем, которое ознаменовало для сицилийцев начало радикального отсечения прошлого от настоящего, потрясение многовековых основ их существования, модернизацию всего образа жизни, уход в небытие ряда традиционных культурных институтов. По лапидарному утверждению уже упомянутого Д. Биллиттери, “телевидение объединило Италию больше и лучше, чем Гарибальди и политика... Региональность (имеется в виду культурная специфичность Сицилии. — О.Ф.) не поддалась и устояла”, но культура и язык “подверглись заражению” (*Billitteri* 2003b: 104). Сказанное подтверждают многие наши респонденты, которые, констатируя социокультурные изменения в Сицилии за последние 30 лет, с горечью отмечают обеднение локальной культуры, ее выхолащивание в угоду панитальянским и интернациональным стандартам. В силу этого исследование существующего пока феномена, принадлежащего к традиционной культуре, является попыткой если не его реставрации, то несомненной консервации.

Прежде чем переходить непосредственно к эмпирическому материалу, уместно совершить краткий экскурс в историю Сицилии, чтобы “припасть к истокам” го-

родской народной культуры и понять, на чем она жила в эпоху Средневековья. Специальных исследований на сей счет нет, однако, если реконструировать действительность по имеющимся источникам, можно воссоздать круг “стандартных” народных развлечений, от которых эта культура подпитывалась в Средние века.

Впрочем, перечисление их следует предварить констатацией факта существования двух, на наш взгляд, важных предпосылок оформления в Средние века “этнического” и вольного характера народной культуры, духа и мировидения сицилийцев. Во-первых, в основе их культуры лежит древнейший языческий пласт, представленный финикийской, а главное древнегреческой цивилизациями, сыгравшими важнейшую роль в судьбе Сицилии и оставившими Средневековью огромное и богатое наследство: культовый эротизм; обряды и ритуалы, призванные повлиять на производящие силы природы, впоследствии осужденные христианской моралью за непристойность; дух античности; обилие эротических иконографических символов, которые органично вплелись в культурную мозаику последующих эпох. Во-вторых, следует принять во внимание тот факт, что и эпоха арабского господства (827–1060 гг.) на Сицилии, и — особенно — период правления норманнов (1072–1198 гг.) были временем государственно-указанной толерантности — этнической, конфессиональной, социальной. Нам представляется, что атмосфера этой толерантности, вольности и своего рода эгалитаризма сохранилась в исторической памяти сицилийцев, наложив особый отпечаток на их ментальность, состояние духа, поведение, на их национальный характер.

Возвращаясь же к вопросу о круге народных развлечений и источников, подпитывающих городскую средневековую смеховую культуру Сицилии, остановимся на институте уличных ярмарок и рынков. Примером таких торжищ могут служить дожившие до сегодняшнего дня “исторические рынки” (термин был предложен в 60-е годы XX в. историками, но вскоре официально признан властями и представителями коммерческих структур). Речь идет о торговых рядах на открытом воздухе (вне зависимости от сезона), занимающих несколько исторически очерченных кварталов города. Продаются там преимущественно продовольственные товары. На этих рынках традиционно абсолютно преобладают мужчины (как покупатели, так и продавцы), что необычно для рынков Европы в их прошлом и настоящем.

“Исторические рынки” и сегодня представляют собой особые микрокосмы со своей субкультурой, духом свободы, автономностью, неподвластностью какой-либо цензуре; они продолжают сохранять атмосферу архаики. Современные продавцы — это подчас десятое поколение торговых кланов, всегда царивших на этих рынках, в силу чего преемственность наблюдается не только в профессиональной сфере, но и в культурной: сохраняется и транслируется во внешний мир культура, уходящая корнями в средневековый мир. “Рекламные” крики (сиц. *abbanniate*) торговцев, обнаруживая очевидное сходство с восточными аналогами, преимущественно представляют собой не импровизации, но реликты импровизаций в духе народной культуры, относящиеся к прошлому, и содержат мало инноваций. О месте, которое рынки занимали в жизни средневековых городов Сицилии, и о роли, которую они играли, свидетельствует тот факт, что в одном только Палермо в XIV в. помимо четырех торжищ арабского происхождения функционировали также два еврейских, один каталонский и один швабский рынок.

В число сицилийских народных развлечений в Средние века входили публичные казни. Особенно зрелищными и привлекательными для народа они становятся с конца XV в. в эпоху господства Испании, когда сицилийцы знакомятся с феноменом испанской инквизиции, и в частности аутодафе, включавшим процессии, богослужение, выступления проповедников, публичное покаяние осужденных, чтение и исполнение приговоров и постепенно все больше приобретающим характер массового театрализованного ритуального действия. Стечение большого числа зрителей на казни

было обусловлено и тем, что народным массам предоставлялась возможность действительно поучаствовать в этом шоу и даже заработать. Плотники сколачивали ряды для зрителей и эшафоты, на которых происходили казни; маляры расписывали помост палача и одежды осужденных; торговцы снедью готовились обносить зрителей закусками и напитками в “антрактах” действия (*Traina* 2008: 127–128). Есть сведения, что в Палермо, например, в XVI–XVII вв. казни собирали подчас до 60 тыс. зрителей, что составляло около четверти населения города (*La Duca* 1970: 39).

Нельзя сбрасывать со счетов и уличный театр как источник, подпитывающий народную городскую культуру. В Сицилии речь идет о пользовавшихся популярностью даже в раннем Средневековье бродячих труппах театра марионеток. (Доживший до наших дней Театр кукол — *Il Teatro dei Pupi* — в 2008 г. был включен в список нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО.) Хотя в основе большинства сюжетов кукольных представлений лежат поэма Л. Ариосто “Неистовый Роланд” и устный фольклор (песни о Роланде, рассказы о подвигах Карла Великого и его паладинов), спектакли тяготели к воспроизводству уличных историй уличным же языком, а в качестве героев фигурировали персонажи из народа (*Pitrè* 1978: 123–176; *Croce* 2003: 43–51).

Свой вклад вносила и церковь. Частота церковных праздников и их сильнейшая публичная ритуализация в Сицилии детерминировали активное участие народа в шествиях и гуляниях, масштабность и массовость которых в т.ч. определялись обилием храмов и монастырей (в одном лишь Палермо в XVI в. было 80 обителей и более 200 церквей) (*La Duca* 2006: 130, 267–269). Празднества же сопровождалось неизменными публичными пиршествами. Истинную подоплеку отождествления в Сицилии церковного праздника и народного пира вскрыл Э. Онуфрио, поэт XIX в.:

В Сицилии... все праздники... имеют религиозный характер; но мы же понимаем, что религия является <...> святым поводом, чтобы помочь спасти видимость; истинной, конечной, настоящей целью является возможность предаться кутежам, обжорству. Хотите пример? Нет религиозного праздника в Сицилии, который не имел бы... соответствующей ему сладости (*Onufrio* 1976: 75–76).

Не располагая точными сведениями, предположим, что активную роль в подпитке городской народной жизни Сицилии играли также жонглеры, фокусники, прорицатели, сказители, шарлатаны, сумасшедшие, совместно определявшие неповторимый колорит Средневековья.

Переходя непосредственно к теме нашего исследования и к эмпирическому материалу, подчеркнем, что общеизвестна связь кухни с эротикой. Близкородственность двух чувственных наслаждений, даруемых едой и сексом, отмечали поэты и писатели — А. Петроний, Ф. Рабле, Д. Боккаччо; взаимосвязь этих “радостей бытия” воспел Ж. Амаду; не обошли вниманием эту тему и философы — например Ж.А. Брийа-Саварен (*Брийа-Саварен* 1867) и В.Ф. Одоевский (*Одоевский* 2007: 97). Переводчик Е. Костюкович, исследовавшая итальянскую кухню, точно подметила, насколько “эротична кулинарная лексика” в Италии, равно как и то, что “названия некоторых процессов готовки и еды получают в грубой речи второй смысл, восходящий к чувственной сфере” (*Костюкович* 2007: 603); последнее утверждение напрямую относится к миру сицилийской пищи.

Достаточно широко в гастрономической терминологии Сицилии муссируется тема коитуса. Так, например, глагол *ammiscari*, в современном сицилийском языке означающий “глотать в процессе еды”, одновременно имеет и эротический подтекст — “трахнуть кого-то” (а иногда и “грохнуть кого-то”), а кулинарный термин *appitanzatu* (букв. “богатое по составу блюдо”) вне гастрономического контекста в живой речи звучит очень грубо и представляет собой характеристику мужского по-

лового органа, причем в его эрегированном состоянии. Архаичный глагол *attimpagnari*, имеющий отношение к бочарному делу и переводимый дословно как “закрывать бочку крышкой”, в настоящее время означает “нафаршировать” и одновременно “овладеть кем-то сексуально”, причем в последнем значении он относится к числу грубых расхожих общенных выражений.

Сегодня значительно более пристойно звучит такое архаичное словосочетание, как *picchi-pacchiu*, употребляемое применительно ко многим блюдам сицилийской кухни. Так, например, в традиционном меню встречаются *Ancidda a picchi-pacchiu* (“Угорь а-ля пикки-паккиу”), *Salsa picchi-pacchiu* (“Соус пикки-паккиу”), *Ova a picchi-pacchiu* (“Яйца а-ля пикки-паккиу”) и др. С кулинарной точки зрения *picchi-pacchiu* представляет собой острый соус с томатами, чесноком и перцем либо способ готовки — тушение того или иного продукта с томатами и пряностями. Но что означает само выражение “пикки-паккиу”, которое еще в недавнем прошлом звучало неприлично? Первая часть слова, “пикки”, — императив 2-го лица единственного числа от сицилийского глагола *picchiari* или *pigghiari* (“брать”), т.е. означает “возьми!”, вторая — “паккиу” — переводится с сицилийского как “вагина”, в силу чего общий смысл выражения не оставляет сомнений. В свете этого особую пикантность приобретает название такого блюда, как *Babbaluci a picchi-pacchiu*, т.е. “Улитки под соусом пикки-паккиу”, в котором эротический смысл удваивается. Связано это с тем, что, по местным поверьям, улитки считаются мощным афродизиак; достаточно вспомнить сицилийскую поговорку с явным эротическим подтекстом: *Babbaluci a sucari e donni a vasari ‘un ponnu mai saziari* (“Высосанных из скорлупы улиток и исцелованных женщин никогда не бывает слишком много”). П. Корренти приводит еще одно откровенно-эротическое название в традиционном меню. Речь идет о лимонных коржиках из песочного теста, именуемых *’Nnicchi-’nnacchi*; это слово, ничего не значащее само по себе, в сицилийском языке есть аллюзия на коитус. Очевидно, вкусовые качества выпечки столь высоки, что поглощение ее сравнимо с сексуальным наслаждением (Correnti 1976: 423).

В ряде областей юга Италии — Сицилия не исключение — в старинных кулинарных рецептах фигурирует прилагательное *maritata*, в буквальном переводе “выданная замуж”, а на деле означающее “фаршированная”. Так, в Апулии готовят *Minestra maritata* — овощной суп, в который добавляют кусочки сваренного отдельно мяса; “плотский элемент”, попадая в постный овощной отвар, символически лишает его невинности. В Кампании пекут *Tortanu maritatu* — лепешку, нафаршированную мясом (плотью), как разновидность выпечки, обычно начиненной овощами. В Сицилии традиционное меню включает как минимум два рецепта, предполагающих как “девственную” разновидность блюда (*schiettu*), так и его “замужний” (*maritatu*) вариант. Это выпекаемые ко Дню поминовения булочки муфулетти (*Muffuletti*) и характерное блюдо “уличной кухни” — *Pane ca’meusa*, или “Хлеб с жареной селезенкой”. В первом случае “невинная” выпечка пуста, а “замужние” булочки нафаршированы анчоусами и сыром каччокавалло либо смесью свиного жира, творога и тертого сыра (Coria 2006: 536–537). Во втором же — блюдо “девственно”, если селезенка заменена свежим творогом и/или сыром каччокавалло, и “замужем” — когда в нем присутствует “плоть” (селезенка) (Correnti 1976: 91; Billitteri 2003a: 183). Мотив “лишения девственности” присутствует и в названии одного из старинных рыбных блюд — *Dunzellini chine*, или “Фаршированные рыбы-радужнилки” (ниже мы еще вернемся к этой породе рыб). Пикантность названию придает тот факт, что в сицилийском языке слово “дунцеллина” означает “сохранившая девственность девушка брачного возраста”. В свете этих лингвистических реалий название блюда буквально переводится как “Девственницы, наконец-то лишившиеся невинности”.

К числу “эротических” по своему назначению сладостей П. Корренти относит и такое печенье, как *Zuccarati* (“Засахаренные”). Он утверждает (правда, со ссылкой

на сицилийского писателя С. Д'Арриго), что эта выпечка, представляющая собой небольшие по диаметру тонкие круглые диски из сладкого крутого теста с большим круглым же отверстием в центре, использовалась молодоженами в первую неделю медового месяца, но отнюдь не для еды, а как некий аксессуар прихотливых эротических игр: якобы парочке подносили семь дисков, которые мужу надлежало в первую брачную ночь надеть все, а далее снимать по одному в каждую последующую ночь, с тем чтобы интенсифицировать чувственные радости (Correnti 1976: 381). Рецепт выпечки действительно имеет прямое отношение к эротике: сахар в Сицилии считается афродизиак, а также символом мужской силы, женской сексапильности; он всегда ассоциировался с сексуальной сферой. П. Корренти — единственный, у кого мы находим письменное свидетельство о *Zuccarati*. Не оспаривая его мнения, отметим лишь, что в ходе наших бесед с торговцами на рынках даже попытка затронуть тему этого печенья вызывала у них такой всплеск эмоций, недвусмысленных комментариев и ехидных улыбок, что это косвенно подтверждает версию о сугубом назначении данного продукта.

Большое число блюд своими формой или названиями способствует возникновению ассоциаций с различными частями человеческого тела, причем с такими, которые вызывают коннотации с телесными запретами либо считаются откровенно неприличными. Начнем с невинного, хотя и кроважально звучащего названия такого блюда, как *Testa 'e turcu* (“Голова турка”). В Сицилии оно представляет собой либо сдобные лепешки, заполненные кремом, либо сладкие “тюрбаны” из жареных полос теста (Coria 2006: 565; Correnti 1976: 317), либо пирожки с творожно-мясной начинкой. Но ключевым в названии является упоминание турка. В Сицилии, многократно подвергавшейся пиратским набегам сарацинов, которых именовали “турками”, негативное к ним отношение вылилось в форму этнически окрашенной инвективы “Турок!” (*U turcu!*). Появление такого этнонима в названии блюда подразумевает символическое уничтожение врага, его поедание.

И сегодня широко распространена сладость *Minni 'i virgini*, название которой буквально переводится как “Титьки девственницы”, что повергает в шок туристов из континентальных областей Италии и из Европы. Едва ли не самое скандальное в этом непочтительном названии то, что оно имеет непосредственное отношение к св. Агате — христианской мученице эпохи гонений на первых христиан, у которой римские воины отсеки мечом грудь. Так именуется ритуальное лакомство, приуроченное ко дню этой святой (5 февраля); такой десерт традиционно изготавливали в женских монастырях в Шакке и Палермо, и именно под таким названием его освящает церковь. *Minni 'i virgini* представляет собой коржик из мягкого теста в форме женской груди, он начинен творожным кремом, покрыт сахарной глазурью и украшен засахаренной вишенкой, изображающей сосок святой девы. Отметим, что очень похожие сладости, именуемые *Tetas de Santa Agueda* (“Сиськи св. Агаты”), до сих пор выпекают и в Испании (Арагон) (Muro 1996: 481).

Изредка на рынках Палермо и Катании еще встречается *U prucitanu* — архаичный вид выпечки, который можно увидеть и в Этнографическом музее им. Д. Питре в Палермо, и в Доме-музее исследователя сицилийского быта А. Уччелло в Палаццо Аккреиде. По свидетельству этнографа Д. Коккьяра, это изделие из теста, внешне в деталях воссоздающее женские гениталии, жена по традиции подносила мужу на Рождество (*Cocchiara* 1957: 18).

Хотелось бы остановиться на таком блюде, как *Vudedda (ri) pappuni*, рецепт которого приводят и Д. Кория, и П. Корренти, оно присутствует и в большинстве кулинарных книг Сицилии. В такой формулировке в названии ничего крамольного нет, оно означает “телячьи кишки”; блюдо представляет собой промытые и нафаршированные яйцами, сыром, томатами, картофелем, свиной грудинкой, домашней колбасой и другими ингредиентами кишки, которые, проварив, подают на стол хо-

лодными. Но некоторые из наших респондентов, в частности М. Гарофало из Палермо (ПМА 1), которая пользуется славой одного из наиболее компетентных знатоков сицилийской кухни как в прошлом, так и в настоящем, а также ряд информантов из Палермо и Катании (ПМА 2) в зоне “исторических рынков”, утверждают, что современная транскрипция наименования блюда неверна — в нем появилась лишняя буква “р”, что, в свою очередь, в корне меняет его смысл. Если верить им, то исторически блюдо называлось *Vudedda ‘ri papuni*, что буквально переводится как “Кишки сутенера”. Это выражение в свете сицилийских реалий требует пояснений. Фигура *papuni* в локальном контексте всегда была окружена ореолом брутальности и, пусть вульгарной, мужественности, “крутизны”; не случайно слово *papuni* означает также “отличный”, “великолепный” и применительно к мужчине является просторечным комплиментом ему. Таким образом, название блюда *Vudedda ‘ri papuni* коннотирует с ярко выраженным мужским началом.

Заслуживает упоминания десерт *Feddi ‘i cancelleri*, наименование которого буквально и скандально переводится как “Ломти (в смысле ягодицы. — О.Ф.) верховного судьи церковного трибунала”. Самое невероятное, что под этим названием, значение которого и в прошлом было таким же, десерт известен с XVII в. как фирменное блюдо женского монастыря при Аббатстве церковного трибунала Палермо, в стенах которого лакомство-де и было “изобретено” и монахини которого готовили его на продажу в канун Пасхи. Выпечка, представляющая собой два соединенных по полюсам ломтя бисквита в форме полусфер с выступающей между ними полосой начинки на основе абрикосового варенья и яичного крема, действительно напоминает ягодицы. Но одновременно, как отмечают исследователи сицилийской кухни, в т.ч. и Д. Кория (*Coria* 2006: 523), бисквит обладает также пугающим сходством и с женскими половыми органами, что явно указывает на древние и языческие корни этого якобы “родившегося” в монастыре десерта. На женские гениталии очень похожи и хлеб *Cuddura*, и ритуальный хлеб *Ciaccateddri* (или “Распахнутый”) — эллипсоидная булка с продольным разрезом сверху вниз, которую и сегодня в Сицилии выпекают накануне Дня поминовения усопших (2 ноября) для овдовевшего супруга, дабы он поминал ушедшую жену (*Uccello* 1976: 51; *Coria* 2006: 91). Аналоги встречаются и в Испании, где ряд выпекаемых изделий и формой, и названием откровенно, а часто и абсолютно непристойно апеллирует к женской сексуальности. В Саламанке выпекали, например, особые сладости *Chocho típico* (“П...да традиционная”), а в Кантабрии — круглые бисквиты с отверстием в центре *Chochitos ricos* (“П...юльки вкусные”) (*Muro* 1996: 182–183).

Продолжая ряд “соленых” названий блюд в традиционной сицилийской кухне, надо упомянуть *Cazzilli* (“Херовинки” — от сиц. *cazzu*, т.е. “хер”) — картофельные крокеты в форме палочек, а также *Ova munacheddi* (“Яйца монашков”) — крутые яйца, которые, разрезав пополам, жарят, предварительно обмакнув во взбитые же яйца и панировочные сухари (*Coria* 2006: 81). Под наименованием *Minchia ‘e re* (“Хер короля”) в Сицилии широко известна рыба радужник, одно из названий которой мы уже приводили выше. Ее прочие названия — *pizzu di re* (*Traina* 1974: 748), а также *cazzurri* — синонимичны *Minchia ‘e re* (оба означают “Хер короля”); еще одно наименование рыбы — *viriola* (“муж”, “мужчина”, от лат. *vir*) — близко вышеприведенным. Д. Кория предполагает, что на формирование подобного фаллического названия повлияли как красота рыбы, так и ее размер (около 25 см), что в народных представлениях могло ассоциироваться только с королем (*Coria* 2006: 283). По свидетельству Д. Коккьяра, еще недавно предельно натуралистической фаллической формой обладало *Viscotta di San Martino* (“Печенье св. Мартина”) — трубочки, заполненные творожным кремом, вареньем и декорированные фруктами в желатине, которые выпекались к 11 ноября — дню этого святого (*Cocchiara* 1957: 18).

Необходимо отметить, что сицилийские культура и язык очень плотно насыщены скрытыми и явными эротическими символами и подтекстами, традиционно пропитывающими в первую очередь именно гастрономическую сферу. Причем в Сицилии, как и в целом в Средиземноморье, где в обществе с социокультурной и психологической точек зрения доминируют мужчины, в совокупности эротических знаков преобладают апеллирующие к мужской сексуальности. Достаточно сказать, что речевым зачином в Сицилии, выражающим богатейшую гамму эмоций, вне зависимости от возраста, пола и социальной принадлежности говорящего, является восклицание *Mii!* (а также *Mizzica!* или *Mizzicchina!*), представляющее собой не что иное, как усеченную форму уже упоминавшегося существительного *minchia* (при этом упоминание все *minchia* не принято ввиду принадлежности слова к обсценной лексике, тогда как приведенное восклицание звучит вполне невинно — “легче”, чем российский эвфемизм “блин”). Показателен и тот факт, что во многих сицилийских храмах с мозаичными полами изображение нагого младенца Иисуса буквально вытерто до дыр в области его гениталий: верующие, мужчины и женщины, традиционно истово целуют этот фрагмент пола, трут о него носовые платки и образки, касаются его руками и лбами.

В хлебобулочной сфере фаллическим символом в силу своей формы являются хлебцы *Toscanini* и *Semprefreschi*, в кондитерской — знаменитое пирожное *Cannolo* (правда, его диминутив, *cannolicchiu*, — инвектива, указывающая на скромные размеры мужского достоинства оскорбляемого). Наполнен эротизмом рыбный “раздел” сицилийской гастрономии: символы фаллоса — кефаль, угорь (в первом случае знаковой является большая голова, во втором — форма рыбы), камбала, крабы (*Billetteri* 2003a: 99). А вот *ciccirreddi*, рыбка-атерина, — символ оскорбительный, ибо подразумевает мелкие тестикулы. В мясном ряду “свежим” фаллическим символом являются наперченные мясные рулеты *Messicani*, а традиционными — домашняя колбаса *Sa(u)sizza* и фаршированный мясной рулет *Brocciolone* (в народе восклицание *U brucioloni!* является комплиментом адресату); *Crastu* же (мясо валуха и его название) — суть синоним “рогоносца”. Среди овощей и фруктов считаются “знаковыми” огурцы, кабачки, початки кукурузы, бананы. К иной категории символов принадлежит творог (*ricotta*): в Сицилии этим словом обозначают то, чем торгуют уличные женщины, а словом *ricottaru* (“продавец творога”) — сутенера (*Billetteri* 2003b: 103).

Широкий спектр скабрзных гастрономических символов раскрывают уже упомянутые (*a*)*bbanniate*. Они являются источником интереснейшего материала для исследователя, поскольку часто, явно или завуалированно, апеллируют к “скрытому” подтексту — архаичным знакам, иконографическим и смысловым, которыми так богата культура Сицилии. Предельно открытая информация содержится в (*a*)*bbanniate* продавца яиц в Мессине: *Aiu li ova cavuri!* (“У меня горячие яйца!”) (*Bonananza, Giallombardo* 2011: 61). Не менее откровенна рифмованная “реклама” вареной кукурузы, зафиксированная в 2005 г. в Палермо: *Regina Beatrice, la mia pannocchia ti rende assai felice!* — “Королева Беатриче, мой початок весьма осчастливит тебя!” (*Ibid.*: 86); показательно, что текст озвучен уже на итальянском языке — современность вносит свои коррективы. Вот крик зеленщика на рынке Балларо в Палермо: *Signura, mi sta rumpennu tutti l’ova di latucchi! Lattuchi c’annu vieru l’ova, lattuchi!* — «Синьора, вы мне разобьете все “яйца” латука (т.е. его черешковую часть) (имеется в виду, если не возьмете мой товар)! Мой латук и вправду имеет яйца, синьора!» (*Sorgi* 2007: 98; *Bonananza, Giallombardo* 2011: 70). Еще один пример подобной рекламы, зафиксированный на том же рынке: *Signura, sa ddifinnissi vieru a cammarera ca voli vieru u cuoddu da te cucizza, er e’ comu u meli* (“Синьора, следите за служанкой, которая хочет ствол моего кабачка, а он сладкий как мед!”) (*Bonananza, Giallombardo* 2011: 70). Более откровенен призыв на рынке в Мессине: *Oh signura vadassi chi l’aiu bbella, tisa e longa ogni*

bbanana! E cchi ssu ciurus sti bbanani! Signura, s'accattassi a bbanan chi sso maritu stasira a fa ppriari — “Синьора, гляньте, какой у меня красивый банан, какой он длинный и крепкий! Бананы, какие они у меня ароматные! Синьора, купите себе банан, и сегодня вечером ваш муж сможет развлечь вас!” (Sorgi 2007: 98; Bonanziga, Giallombardo 2011: 71).

Повторим еще раз: знание сицилийских символов, знаков и реалий часто помогает прочесть скрытый смысл, казалось бы, нейтрального послания. Например, на рынке Капо в Палермо торговец вареными артишоками кричал следующее: *Sun-nu bbelli cavuri e bbelli rruossi i me' casuoccioli!* — “Мои артишоки горячие и большие!”. Здесь довлеет подтекст, поскольку артишок с характерной для него “головкой”, венчающей стебель, считается в Сицилии красноречивым эротическим символом; неслучайно в сицилийском языке артишок именуется так же, как головка — *membrum virile* (Coria 2006: 390). По поверьям, артишок побуждает выпить вина, но также “согревает гениталии”, что делает его бесспорно мужским продуктом. Так, на Капо один из криков торговцев артишоками был напрямую адресован мужчинам: *Accatta, ca' ti scalda 'a minchia!* — “Покупай, он согреет тебе хер!” (Coria 2006: 390; Bonanziga, Giallombardo 2011: 81).

Еще одним примером передачи скрытого эротического послания служат крики продавца *Frittula* (“Фриттула” относится к числу блюд “уличной еды” и представляет собой спрессованную обжаренную обрезь разнорасового мяса): *Frittula manciati, frittula! E chidda ri l'uomini! Chidda ri l'uomini! Zuccaru manciati!* — “Фриттулу ешьте! Это мужская еда! Еда мужиков! Сладкая как сахар!” (мы уже затрагивали символизм сахара в контексте сицилийской народной культуры) (Bonanziga, Giallombardo 2011: 61).

Крайне редко (*a*)*bbanniate* апеллируют к женской сексуальности. На Капо, например, рыботорговец призывал: *Taghia, taghia, taghia! Bbaccalareddu, baccalareddu a quattru lireddi, a quattru lireddi, taghia! E u baccalareddu i donna Razia e ccu lu saggia non si sazzia! Taghia! Bbaccalaru, bbaccalaru!* — “Нарезай, нарежь! Соленая треска, соленая тресочка за четыре лирочки! Нарезай! Это тресочка донны Грации, и кто ее испробует, не насытится! Нарезай! Треска, треска!”. В Сицилии слово *bbaccalaru* (“треска”) в прошлом принадлежало к грубой обсценной лексике, означая буквально вульву; сегодня оно несколько утратило свой “заряд”, но продолжает сохранять свой символизм (Sorgi 2007: 98).

Иногда скабрзность и вовсе передается интонационно, голосом выделяется та часть послания, которая призвана акцентировать “соленый” смысл, при том что оно само может выглядеть вполне невинно. *Mannarini, a ttri chila nna lira, chi ssu rrucci! Signura, chisti cchiu rrucci su!* — “Мандарины, три кило за лиру, какие они сладкие! Синьора, а вот эти еще слаще!” — кричит торговец, подразумевая мошонку (Bonanziga, Giallombardo 2011: 70).

Можно бесконечно продолжать ряд скабрзной голосовой рекламы пищевых продуктов, но мы вернемся к основной канве нашего повествования. Обилие телесных символов в Сицилии встречается и в мире хлеба. Широкий диапазон выпекаемых в разных местностях острова хлебов *Gadduzzu* или *Chichireddu* (“Петушок”). Эти виды изделий по форме имеют очевидную коннотацию с фаллическим началом (чаще всего они изображают эрегированный фаллос); если же говорить об их названии, то оно также апеллирует к эротической сфере, ибо слово “петух” в сицилийском языке является синонимом мужского полового органа, причем в возбужденном состоянии. Не менее выраженной фаллической формой обладает и батон *Filuni* (“Палка”), тем более что название одной из разновидностей этого хлеба *Filuni ri par-rini* в буквальном переводе предстает достаточно смелым — “палка священника”, что в контексте сицилийской культуры звучит и вовсе фривольно.

Приведенное выше название открывает раздел любопытных “антиклерикальных” наименований традиционных блюд сицилийской кухни. Первое из них —

Affuca parrini (“Удави священника”) — палочки из сдобного дрожжевого теста, обжаренные в кипящем масле или свином жире. Название требует комментариев. По одной версии, лакомство настолько вкусно, что непривыкшие к излишествам представители клира могут запросто подавиться от жадности, согласно второй, поскольку “людям церкви” запрещено пить вино, поглощение изделий из теста всухомятку чревато бедой. С этим десертом схоже блюдо *Affuca patri* (“Удави святого отца”). В этом случае тесто обильно насыщается дробленным миндалем, вследствие чего готовое изделие достигает каменной твердости и, очевидно, вполне способно “удавить” того, кто его ест. Самое любопытное, что это лакомство (при таком названии!) представляет собой традиционное рождественское блюдо, освящаемое в церкви.

К числу наиболее “тяжелых” антиклерикальных названий, бытующих в традиционном сицилийском меню, относится, несомненно, *Sticchiu di monacu*, что дословно переводится как “П...а монаха”. Речь идет об архаичном блюде — рулете из свинины, сведений о котором мы не нашли даже у таких знающих авторов, как П. Корренти и Д. Кория. Название и приблизительный рецепт кушанья были нам приведены уже упомянутой М. Гарофало (ПМА 1), эти сведения нашли подтверждение у ресторатора из Палермо А. Консоле (ПМА 3) и нескольких респондентов на Капо и Балларо (ПМА 4); все информанты аттестовали это блюдо как старинное и практически вышедшее из употребления. Простонародный вульгаризм *sticchiu* встречается, например, в ритуальных песнях ловцов тунца (*Basile* 2012: 76), обещающих своему “раису” (“бригадиру”) красотку-невесту, наделенную разными прелестями, в т.ч. и красивой вагиной; в Сицилии он звучит не столь “тяжело”, как, например, в России, и приобретает инвективный заряд особой силы лишь в определенном контексте: к примеру, в сочетании с “монахом”, поскольку содержит прямое оскорбление лиц духовного звания и намек на гомосексуальные привычки последних.

Приведенные выше названия показательны, ибо они подчеркивают исторически бытующее на острове вольное отношение к клиру. Чтобы убедиться в этом, достаточно вспомнить хотя бы некоторые из сохранившихся и сегодня в изобилии пословиц и поговорок, охально затрагивающих “людей церкви”. Так, выражение *Va' fatti monacu!* (буквально “Иди-ка ты в монахи!”) по смыслу равноценно “отсыланию” “Иди в жопу!”, пословица *Cu parrini, monachi e cani teni sempre 'u vastoni a li mani* (“Со священниками, монахами и псами не выпускай палку из рук”) — предельно красноречива. Среди абсолютного большинства негативных и неприличных фольклорных упоминаний духовенства в Сицилии нам удалось найти лишь одно “положительное”. Речь идет об образном выражении *Pulitu a culumonacu*, что означает “вымытый до блеска”, “идеально вымытый”, но буквально переводится как “вымытый до состояния жопы монаха”.

Кажущееся удивительным столь фривольное отношение в народной культуре к церкви и клиру в таком глубоко религиозном регионе, как Сицилия, вовсе не является шокирующим, если оценивать его с позиций анализа локальных реалий. Да, несомненно, в Сицилии хулящие церковь названия, в т.ч. и бытующие в кулинарной сфере, отчасти были отражением протестных настроений народа, вызванных чрезмерным гнетом цензуры и давлением католичества, а особенно — инквизиции, но они были вообще присущи средневековой смеховой культуре. Всегда “кюре или монах — богатый развратник — был излюбленным персонажем фаблю” (*Ле Гофф* 1992: 284). Уместно вспомнить и явление *parodia sacra* (“священной пародии”), когда на язык бурлеска и фарса “переводились” церковные ритуалы, превращаясь в народные действия, в праздники дураков, в дьяблерии, в которых фигурировали шутовские папы, епископы, священники и монахи, а “соленые” выходки шутов позволяли пародийно интерпретировать даже библейские сюжеты (*Даркевич* 1988: 159).

Но при этом следует помнить, что бытующий в Сицилии “охальный” народный подход к клиру вовсе не подразумевал отсутствия веры и почитания святых и Святого семейства. Более того, этого не подразумевали даже присущие народной культуре “вольности” в адрес последних (ниже мы рассмотрим такое название, как “Кашки младенца Иисуса”). Иллюстрируя сказанное, процитируем В.И. Жельвиса. Приводя бытующее в Италии тяжелое ругательство, упоминающее Богородицу, он пишет: “Появление подобной инвективы в таком бастионе католицизма, как Италия с ее особым почитанием культа Мадонны, подтверждает зависимость крепости инвективы от силы нарушаемого табу” (*Жельвис* 2001: 229). Образно говоря, сицилийцы, крепко любя Бога, могли позволить себе роскошь быть накоротке с Ним.

Гораздо более занимательной предстает проблема толерантности к народному срамословию самой церкви в Сицилии. Следует учитывать, что высшие сановники церкви, не одобряя и не разделяя карнавального поведения плебса, были вынуждены с ним мириться, хотя бы периодически допуская его выплески в повседневность; смеховая разрядка была необходимым условием выживания народа, а потому — и сильных мира сего. Приведенные М.М. Бахтиным выдержки из Циркулярного послания парижского факультета богословия, датируемого серединой XV в. (“Бочки с вином лопнут, если время от времени не открывать отверстия и не пускать в них воздуха...”), прекрасно обосновывают мотивацию толерантности церкви к антиклерикальным проявлениям смеховой культуры в Сицилии (*Бахтин* 1990: 87). Достаточно мягкое отношение служителей Бога к проявлениям народного остроумия даже в период господства испанской инквизиции объясняется и тем, что у церкви были дела поважнее, чем ерничество и зубоскальство толпы. Анализ статистики процессов инквизиции в Сицилии убедительно доказывает, что их наибольшая доля приходится на дела крещеных иудеев (сицилийская иудейская диаспора в 1492 г. была поставлена перед выбором: креститься или покинуть пределы острова), крещеных и не принявших крещение мусульман, еретиков (включая лютеран, кальвинистов и вальденсов), магов, чародеев и знахарей разного толка (к которым часто причисляли и медиков), людей, обвиняемых в двоебрачии и преступлениях сексуального характера; тогда как “богохульники” и “охальники” составляли лишь крайне немногочисленную группу преследуемых инквизиторами (*Renda* 1997: 244, 376, 389–393; *Messana* 2017: 146–162). При этом последних карали достаточно мягко по сравнению с другими обвиняемыми. Показательно, что 76% привлеченных по статьям “богохульство” и “сквернословие” в социальном отношении принадлежали к простонародью (ремесленники и мелкие торговцы), а 13% обвиняемых по этим же “делам” составляли монахи и священники (*Renda* 1997: 391).

Позволим себе предположить, что толерантность церкви к бытующим в кулинарной сфере срамным народным названиям, в т.ч. и тех блюд, которые стряпали “в стенах” самой церкви, объяснялась и житейскими причинами. Дело в том, что в Сицилии была весьма распространена практика производства монастырями какого-либо гастрономического изыска на продажу. Одним из важных центров такой церковной коммерции был, например, Палермо, где обитель Семи ангелов специализировалась на производстве капонаты (баклажанной икры), монастырь Вознесения Девы Марии — фаршированных оливок, женский бенедиктинский монастырь Марторана — марципановых фруктов и т.д. (*La Duca* 2006: 268). Можно посему допустить, что в основе “нежелания” сицилийской церкви замечать очевидные “вольности” паствы лежало опасение потерять не только ее, но и, возможно, сбыт производимой продукции под привычными для покупателей “брендами”.

Говоря о гастрономических скабрезностях в Сицилии, связанных с темой церкви, уместно упомянуть факт их исторического существования в других регионах Европы, например в Испании, где обилие их впечатляет. Так, в Чинчоне (Мадрид) монашки Ордена Св. Клары изготавливали булочки с кремом, именуемые *Tetas de*

novicia (“Сиськи послушницы”) и *Pelotas de fraile* (“Шары монаха”); в Галисии и сегодня выпекают традиционный *Bizcochón del fraile* (“Большой бисквит монаха”) фаллической формы, а в Кантабрии десерт *Cojones del anticristo* (“Яйца антихриста”) — по преданию, именно так священник и богослов VIII в. Б. Лиебанский, уроженец Кантабрии, клеймил своего идеологического противника архиепископа Толедского (Muro 1996).

Как мы уже говорили выше, тесная связь гастрономии с эротикой представляет собой достаточно распространенный культурный феномен. Но то что поражает в Сицилии, это связь пищи с копрологической темой, т.е. с совершенно другим разделом народной “смеховой культуры”, ведающим телесным низом и телесными отправлениями. В число блюд с фекальными названиями, принадлежащих традиционному меню, входят *Strunzi d'angilu* (“Говно ангелов”), *Strunzi di Sciocca* (“Куриное говно”), *Strunzetti 'i piciriddi* (“Детские говняшки”), *Caccavetta* (“Какульки”), *Cacazza di Bbammínu* (“Какашки младенца Иисуса”) и *Lasagni Cacati* (“Обкаканные лазаньи”). Подчеркнем сразу, что скатологический характер названий блюд никак не подразумевает пейоративной оценки их вкусовых качеств и не находится в противоречии с их высоким “рейтингом” в народной кулинарной культуре. Хотелось бы также отметить, что подавляющее большинство их представляет собой сладости, т.е. принадлежит к одному из наиболее архаичных секторов сицилийской кулинарии.

Первое блюдо (*Strunzi d'angilu*) — это печенье в форме палочек, покрытое сахарной глазурью и облепленное сверху мелкими бeze. Очевидно, именно эта белая “шапка” на печеньях и детерминировала в народной фантазии образ “чистых” ангельских фекалий. Вторую выпечку такой же формы изготавливают из сладкого теста и обильно декорируют семенами сезама, что и придает ей сходство с куриным пометом. “Детские говняшки” — мелкое рассыпчатое печенье, легкое в приготовлении, которое обычно предлагали детям, что и предопределило его название. Просты в приготовлении и “Какашки”, представляющие собой нугу из арахиса, именуемого в Сицилии *calacausi*, или “спуск-ай-портки”. Четвертое лакомство с предельно непочтительным и даже кощунственным названием “Какашки младенца Иисуса” имело форму лепешечек и изготавливалось из жженого сахара с добавлением ванили и корицы. Традиционным новогодним блюдом (его подают утром 1 января) являются “Обкаканные лазаньи”, которые обязаны своим “грязным” названием лишь тому, что готовое блюдо обильно посыпают сверху раскрытым запеченным творогом, что, по мнению сицилийцев, и придает ему вид “обкаканного”.

Столь необычное и на первый взгляд парадоксальное сочетание гастрономической и скатологической тематик получает обоснование в свете суждений, высказанных М.М. Бахтиным: в Средневековье “в образах мочи и кала сохраняется существенная связь с рождением, плодородием, обновлением, благополучием” (Бахтин 1990: 164). Развивая этот тезис, В.И. Жельвис утверждал, что, во-первых, есть “достаточно оснований полагать, что глубоко в сознании человека находится не столько отвращение к экскрементам, сколько чувство сопричастности, родства, единства с ними”. Во-вторых, “выделения богов, святых и священных лиц... могут рассматриваться как магические амулеты, священная ритуальная пища или медикаменты”. Именно последнее суждение позволяет понять природу “фекальных” названий сицилийских сладостей, связанных с ангелами или Иисусом (Жельвис 2001: 249).

В целом же в Сицилии в контексте народной вербальной культуры население весьма часто обращается к теме скатологии. Достаточно вспомнить поговорку, звучащую как жизненный девиз сицилийцев: *Mangia beni, caca forti e unn'aviri scantu di la morti* — “Хорошо ешь, мощно какай и не бойся смерти!”. Ее полный аналог распространен и в ряде областей Испании (*Come bien, caga fuerte y no tengas miedo de la muerte!*), причем нам представляется, что речь здесь идет о культурном параллелизме, а не о каких-либо заимствованиях.

Следует отметить, что глаголом *cacari* и его производными богат не только фольклор, но и современная разговорная речь сицилийцев. Так, например, актуально и сегодня “отсылание” *Va caca(-ri)!* (“Иди срать!”); в более грубом варианте оно звучит как *Va a cacari e lavati ‘u culu a mari!* (“Иди срать и подмой жопу в море!”). Хотя инвектива и выглядит на первый взгляд умеренно безобидной, по своей тяжести в контексте Сицилии она сравнима с русскими “Иди в жопу!”, даже “Иди на х..й!” или “Отъе...сь!”. В силу этого становится очевидным, что все фекальные названия блюд в Сицилии продолжают сохранять былой скабресный “заряд”.

Скатологические мотивы оставили след, хотя и значительно более слабый, в гастрономической сфере других регионов Европы. Например, в Сардинии распространены напоминающие безе сладости, именующиеся *Troddiu ‘e monja* (“Пердеж монашки” (ПМА 5). В Каталонии же фигурирует печенье, называющееся *Pets de monja* (в испанском варианте — *Pedos de monja*), — “Ветры монашки” (Muro 1996: 389). Изначально, будучи творением итальянца-кондитера, работавшего в Барселоне, оно именовалось *Petto di monaca* (“Грудь монашки”), но в устах каталонцев название с течением времени обрело нынешнее звучание. Такое изменение показательно, поскольку в Каталонии тема фекалий традиционно пользуется особенной популярностью. Достаточно вспомнить совокупность локальных инвектив, в которых оскорбление (сексуальное) матери собеседника зачастую сочетается со скатологизмами (Жельвис 2001: 241–242). Не следует забывать и характерные фигуры своего рода национальных символов Каталонии: каганера (кат. *Caganer*) и Тию де Надаля (кат. *Tiò de Nadal*), также напрямую связанных с копрологической темой (Arruga, Maña 1992; Barruti, Vinyoles 1980). Каганер — человек в типичной каталонской шапочке-колпаке “барретина”, которого изображают в процессе дефекации с уже созданной им “кучкой”. Накануне Рождества фигурки каганеров, едва ли не с одобрения церкви, прячут в вертепе среди членов Святой семьи, волхвов, вертепных животных, а взрослые и дети их ищут; по поверьям, обнаружение каганера приносит удачу. Тию де Надаля (“Рождественское полено”), или Кагатио (“Какающее полено”), — чурбачок, установленный на деревянные ножки, укутанный в одеяло, с нарисованным личиком и надетой на “голову” барретиной. В сочельник дети бьют его палками, прутиками, деревянными ложками, чтобы он “покакал” подарками. В отличие от Волшебных королей (Reis Mags), т.е. волхвов, приносящих “серьезные” дары, Тию де Надаля “обеспечивает” детей традиционными для Рождества сладостями, которые их родители подкладывают ему под одеяло. Когда процедура одаривания завершается, Тию “какает” луковицей или головкой чеснока либо “писает” водой на пол.

Мы не случайно привели примеры, представляющие другие европейские регионы. Наличие параллелей с явлениями, описанными в Сицилии, на наш взгляд, доказывает универсальность и “интернационализм” народного обращения к срамным тематикам, особенно в такой среде, как Средиземноморская Европа с присущими ей духом эротизма, повышенным уровнем чувственности и экспрессии, карнавальностью, смягченностью морального и религиозного табуирования в обществе в отношении проявлений физической природы человека и его поведения.

Подводя итоги и оценивая степень уникальности очерченной совокупности скабресностей в традиционной алиментарной сфере Сицилии, отметим: мы не считаем, что имеем дело с исключительно культурным явлением. И тем не менее описанный нами феномен является специфическим и единственным в силу его архаичности, масштабов распространенности и степени востребованности в социокультурном пространстве Сицилии, что, в свою очередь, обусловлено особыми “консервирующими” условиями этого социума. На наш взгляд, именно это предопределило особый уровень сохранности и жизнеспособности традиций в различных сферах жизни и культуры, включая язык. Появление же современных обценных неологизмов,

в т.ч. и в сфере гастрономии, доказывает неистребимость народного глубинного мировидения сицилийцев, сохранение их живой тяги к сочной и сугубой образности, составляющей одну из граней их национального характера.

Источники и материалы

- ПМА 1 — Полевые материалы автора. Сицилия. Палермо (май, октябрь 2016 г.) (информант Marisa Garofalo, 1949 г.р.).
- ПМА 2 — Полевые материалы автора. Сицилия. Палермо, Катания (октябрь — декабрь 2016 г.; март 2017 г.) (информанты: С., 1939 г.р.; А., 1943 г.р.; N., 1951 г.р.; В., 1949 г.р.).
- ПМА 3 — Полевые материалы автора. Сицилия. Палермо (декабрь 2016 г., март 2017 г.) (информант Antonio Console, 1965 г.р.).
- ПМА 4 — Полевые материалы автора. Сицилия. Палермо (март 2017 г.) (информанты: L., 1960 г.р.; R., 1957 г.р.; N., 1947 г.р.; A., 1939 г.р.; D., 1960 г.р.).
- ПМА 5 — Полевые материалы автора. Сардиния. Аритцо, Дезуло (Нуоро) (сентябрь 2014 г., февраль, октябрь 2017 г.) (информанты: L. Seci, 1958 г.р.; M.-L. Flores, 1951 г.р.; M.-A. Manca, 1947 г.р.; S. Orrù, 1939 г.р.).

Научная литература

- Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. М.: Художественная литература, 1990.
- Брийа-Саварен Ж.А. Физиология вкуса. М.: Типография А.И. Мамонтова, 1867.
- Даркевич В.П. Народная культура средневековья. М.: Наука, 1988.
- Дики Д. Delizia! Эпическая история итальянцев и их еды. М.: Вече, 2012.
- Жельвис В.И. Поле брани. Сквернословие как социальная проблема. М.: Ладомир, 2001.
- Костюкович Е. Еда: итальянское счастье. М.: Эксмо, 2007.
- Ле Гофф Ж. Цивилизация Средневекового Запада. М.: Прогресс; Прогресс-Академия, 1992.
- Одоевский В.Ф. Кухня: лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. СПб.: Изд. Ивана Лимбаха, 2007.
- Alaimo E.M. Proverbi siciliani. Firenze: Giunti, 2007.
- Arruga J., Maña J. El caganer. Barcelona: Ed. AltaFulla, 1992.
- Barruti M., Vinyoles L. Les figures del pessebre popular. Barcelona: OBOL, 1980.
- Basile G. Tonnare indietro nel tempo. Palermo: Flaccovio, 2012.
- Billitteri D. Femina Panormitana ovvero l'arte del matriarcato occulto. Palermo: Sigma, 2003b.
- Billitteri D. Homo Panormitanus, cronaca di un'estinzione impossibile. Palermo: Sigma, 2003a.
- Bonzanza S., Giallombardo F. Il cibo per via. Paesaggi alimentari in Sicilia. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 2011.
- Cocchiara G. Folklore di Sicilia. L'arte del popolo siciliano. Vol. 2. Palermo: Flaccovio, 1957.
- Coria G. Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana. Catania: Cavallotto, 2006.
- Correnti P. Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia. Milano: Mursia, 1976.
- Croce M. Pupari. Palermo: Flaccovio, 2003.
- Donà M., Di Franco C. Viaggio attraverso i sapori del quotidiano. Palermo: Qanat, 2013.
- La Duca R. Da Panormus a Palermo, la città ieri e oggi. Palermo: Vittorietti, 2006.
- La Duca R. I veleni di Palermo. Palermo: Esse, 1970.
- Lo Piccolo F. Giochi di carte e cartai in Sicilia dal XV al XX s. // Kalòs. Arte in Sicilia. 2002. № 4. P. 34—39.
- Messana M.S. Il Santo Ufficio dell'Inquisizione. Sicilia 1500—1782. Palermo: Istituto Poligrafico Europeo, 2017.
- Muro A. Diccionario General de Cocina. San Sebastian: Moarè Ed, 1996.
- Onufrio E. La Conca d'Oro — Guida Pratica di Palermo. 1882. Palermo: Edizioni e Ristampe Siciliane, 1976.
- Pitrè G. Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano. Vol. I. Palermo: Il Vespro, 1978.
- Pomar A. L'Isola dei sapori. Palermo: GOOD, 1992.
- Renda F. L'Inquisizione in Sicilia. I fatti. Le persone. Palermo: Sellerio, 1997.
- Scelsi G. 40 carte. Palermo: Accademia di Belle arti, 2017.
- Sorgi O. (cur.) Mercati storici siciliani. Palermo: Regione Siciliana, 2007.

- Traina A. *Vicoli, vicoli*. Palermo: Flaccovio, 2008.
 Traina A. *Vocabolario siciliano-italiano illustrato*. Palermo: SORE, 1974.
 Uccello A. *Pani e dolci di Sicilia*. Palermo: Sellerio, 1976.

Research Article

Fais-Leutskaia, O.D. Vulgar Language in the Realm of Sicilian Traditional Cuisine [Skabreznosti v sfere sitsiliiskoi traditsionnoi kukhni]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2019, no. 2, pp. 61–77. <https://doi.org/10.31857/S086954150004880-8> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Oxana D. Fais-Leutskaia | <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Keywords

Sicily, carnivalesque culture, gastronomy, names of dishes, vulgar language, symbolism

Abstract

The article discusses the phenomenon of vulgar language in the realm of Sicily's traditional cuisine, which may be seen as a relic of the medieval carnivalesque and humor culture. The author examines oddities and indecencies in the names of traditional dishes, their particular forms and iconography, erotic and coprological symbols in Sicily, as well as anticlerical references pertaining to food and cuisine and the shouting of street vendors as sources of symbolic cultural information. She argues that the persistence of this peculiar language stratum is the result of conservative character of the local culture and society in Sicily.

References

- Alaimo, E.M. 2007. *Proverbi siciliani* [The Sicilian Proverbs]. Firenze: Giunti.
 Arruga, J., and J. Maña. 1992. *El caganer* [The Caganer]. Barcelona: Ed. AltaFulla.
 Bahtin, M.M. 1990. *Tvorchestvo Fransua Rable i narodnaia kul'tura srednevekov'ia i Renessansa* [Rabelais and Folk Culture of the Middle Ages and Renaissance]. Moscow: Khudozhestvennaia literatura.
 Barruti, M., and L. Vinyoles. 1980. *Les figures del pessebre popular* [The Figures of the Folk Nativity Den]. Barcelona: OBOL.
 Basile, G. 2012. *Tonnare indietro nel tempo* [Tonnare Back in the Time]. Palermo: Flaccovio.
 Billitteri, D. 2003. *Femina Panormitana ovvero l'arte del matriarcato occulto* [Femina Panormitana, or the Art of the Occult Matriarchy]. Palermo: Sigma.
 Billitteri, D. 2003. *Homo Panormitanus, cronaca di un'estinzione impossibile* [Homo Panormitanus, the Chronicle of an Impossible Extinction]. Palermo: Sigma.
 Bonanziga, 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.
 Briia-Savaren, Zh.A. 1867. *Fiziologiia vkusa* [The Physiology of Taste]. Moscow: Tipografia A.I. Mamontova.
 Cocchiara, G. 1957. *Folklore di Sicilia. L'arte del popolo siciliano*. [The Folklore of Sicily: The Art of the Sicilian People]. Vol. 2. Palermo: Flaccovio.
 Coria, G. 2006. *Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana* [The Fragrances of Sicily. The Book of Sicilian Cuisine]. Catania: Cavallotto.
 Correnti, P. 1976. *Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia* [The Golden Book of the Cuisine and Wines of Sicily]. Milano: Mursia.
 Croce, M. 2003. *Pupari* [The Puppeteers]. Palermo: Flaccovio.
 Darkevich, V.P. 1988. *Narodnaia kul'tura srednevekov'ia* [The Folk Culture of the Middle Ages]. Moscow: Nauka.

- Dickie, J. 2012. *Delizia! Epicheskaia istoriia ital'iantsev i ikh edy* [Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food]. Moscow: Veche.
- Donà, M., and C. Di Franco. 2013. *Viaggio attraverso i sapori del quotidiano* [Journey through the Flavors of the Daily]. Palermo: Qanat.
- Kostiukovich, E. 2007. *Eda: ital'ianskoe schast'e* [Food: Italian Happiness]. Moscow: Eksmo.
- La Duca, R. 1970. *I veleni di Palermo* [The Poisons of Palermo]. Palermo: Esse.
- La Duca, R. 2006. *Da Panormus a Palermo, la città ieri e oggi* [From Panormus to Palermo, the City of Yesterday and Today]. Palermo: Vittorietti.
- Le Goff, J. 1992. *Tsivilizatsiia Srednevekovogo Zapada* [Medieval Civilization]. Moscow: Progress; Progress-Akademiia.
- Lo Piccolo, F. 2002. Giochi di carte e cartai in Sicilia dal XV al XX s. [Card Games and Card Makers in Sicily from the 15th to the 20th Centuries]. *Kalòs. Arte in Sicilia* 4: 34–39.
- Messana, M.S. 2017. *Il Santo Ufficio dell'Inquisizione. Sicilia 1500–1782* [The Holy Office of the Inquisition: Sicily 1500–1782]. Palermo: Istituto Poligrafico Europeo.
- Muro, A. 1996. *Dizionario General de Cocina* [The General Dictionary of the Cuisine]. San Sebastian: Moarè Ed.
- Odoevskii, V.F. 2007. *Kukhnia: leksii gospodina Pufa, doktora entsiklopedii i drugikh nauk o kukhonnom iskusstve* [Lectures of Mr. Poof, Doctor of Encyclopedia and of Other Sciences, About the Art of Cooking]. St. Petersburg: Izdatel'stvo Ivana Limbakha.
- Onufrio, E. 1976. *La Conca d'Oro — Guida Pratica di Palermo. 1882* [Conca d'Oro — The Practical Guide of Palermo: 1882]. Palermo: Edizioni e Ristampe Siciliane.
- Pitrè, G. 1978. *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano* [Uses and Customs, Beliefs and Prejudices of the Sicilian People]. Vol. I. Palermo: Il Vespro.
- Pomar, A. 1992. *L'Isola dei sapori* [The Island of Flavors]. Palermo: GOOD.
- Renda, F. 1997. *L'Inquisizione in Sicilia. I fatti. Le persone* [The Inquisition in Sicily: The Facts; The Figures]. Palermo: Sellerio.
- Scelsi, G. 2017. *40 carte* [40 Playing Cards]. Palermo: Accademia di Belle arti.
- Sorgi, O., ed. 2007. *Mercati storici siciliani* [Sicilian Historical Markets]. Palermo: Regione Siciliana.
- Traina, A. 1974. *Vocabolario siciliano-italiano illustrato* [Illustrated Sicilian-Italian Vocabulary]. Palermo: SORE.
- Traina, A. 2008. *Vicoli, vicoli* [Alleyways, Alleyways]. Palermo: Flaccovio.
- Uccello, A. 1976. *Pani e dolci di Sicilia* [Bread and Sweets of Sicily]. Palermo: Sellerio.
- Zhelvis, V.I. 2001. *Pole brani. Skvernoslovie kak sotsial'naia problema* [The Field of Battle: Swearing as a Social Problem]. Moscow: Ladomir.