

DOI 10.31250/2618-8619-2022-2(16)-195-208  
УДК 39+664.68

**Оксана Давидовна Фаис-Леутская**

Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН  
Москва, Российская Федерация  
ORCID: 0000-0002-2757-2434  
E-mail: oxana-fais@yandex.ru

### **«Титьки Св. Агаты» как пример «путешествия пищи»\***

**АННОТАЦИЯ.** Обращаясь к примеру двух малоизученных блюд — архаичных сластей в форме женской груди, исторически встречающихся в различных точках Европы (Сицилии, Испании, Англии), автор фокусирует внимание на феномене «странствующих рецептов» и предпосылках бытования одного и того же пищевого артефакта в различных регионах. Эта проблема, актуализирующая вопрос происхождения и «первородства» того или иного блюда, пользуется все большей популярностью как в исторической, так и в алиментарной антропологии. В ходе исследования делается попытка реконструировать «биографию» каждого из этих блюд, определить ареал его появления, отследить маршруты «путешествий еды» в средневековой Европе, механизм действия алиментарного обмена, стоящие за ним исторические, культурные, конфессиональные процессы и явления, международные кросс-культурные контакты той эпохи. В одном случае анализ исторических событий позволяет выстроить цепочку последовательных передач «из рук в руки» конкретного алиментарного артефакта, по мере своего «продвижения» от Сицилии до Британии сохраняющего в неизменности рецептуру и внешний вид, но меняющего социальную среду бытования, функциональность, специфику потребления. Обращение ко второму десерту подтверждает факт алиментарного заимствования, но не дает возможность получить однозначные ответы на вопросы о его происхождении и точке исхода.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** сласти, «Титьки Св. Агаты», «путешествие пищи», Сицилия, Испания, Англия, культ Св. Агаты, Средние века, культурные контакты

**ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:** Фаис-Леутская О. Д. «Титьки Св. Агаты» как пример «путешествия пищи». *Кунсткамера*. 2022. 2(16): 195–208. doi 10.31250/2618-8619-2022-2(16)-195-208

---

\* Публикация подготовлена в рамках плана научной-исследовательской работы (НИР) О. Д. Фаис-Леутской в Институте этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН.

**Oxana Fais-Leutkaia**

Institute of Ethnology and Anthropology of the Russian Academy of Sciences  
Moscow, Russian Federation  
ORCID: 0000-0002-2757-2434  
E-mail: oxana-fais@yandex.ru

## **“Tits of St. Agatha” as an Example of a “Food Journey”**

**ABSTRACT.** In this article, the author, referring to the example of two little-studied dishes — archaic sweets in the shape of a woman’s breast, historically found in various parts of Europe (Sicily, Spain, England), focuses on the phenomenon of “wandering recipes” and the prerequisites for the existence of the same food artifact in different regions. This problem actualizes the question of the origin and “primogeniture” of a particular dish and becomes increasingly popular both in historical and alimentary anthropology. In the course of the study an attempt is made to reconstruct the “biography” of each of these dishes, to determine the area of its appearance, to track the routes of “food journeys” in medieval Europe, the mechanism of action of alimentary interchange, the historical, cultural, confessional processes and phenomena behind it, international cross-cultural contacts of that era. In one case, the analysis of historical events allows you to build a chain of successive transfers “from hand to hand” of a specific alimentary artifact, as it “progresses” from Sicily to Britain, preserving the recipe and appearance unchanged, but changing the social environment of existence, functionality and the specifics of consumption. The survey of the second dessert confirms the fact of alimentary borrowing, but does not make it possible to get unambiguous answers to questions about its origin and the point of outcome.

**KEYWORDS:** sweets and cookies, “Tits of St. Agatha”, “food journey”, Sicily, Spain, England, the Cult of St. Agatha, the Middle Ages, cultural contacts

**FOR CITATION:** Fais-Leutkaia O. “Tits of St. Agatha” as an Example of a “Food Journey”. *Kunstkamera*. 2022. 2(16): 195–208. (In Russian). doi 10.31250/2618-8619-2022-2(16)-195-208

В глазах исследователей пища давно перестала быть только источником восполнения энергии человека и средством его насыщения. В наши дни в научном дискурсе алиментарная культура и ее отдельные артефакты все чаще трактуются как семиотическая полисемантическая система, позволяющая раскрыть различные аспекты жизни человека и общества, в том числе в прошлом. Неслучайно знаток итальянской системы питания Дж. Дики отмечал, что «поесть... означает попробовать на вкус саму историю, заглянуть на много веков назад» (Dickie 2007: 20), а исследователи сицилийской кухни именуют анализ любых алиментарных феноменов «путешествием в прошлое» (Donà, Di Franco 2013: 5). Не менее актуальна, добавим, апелляция к пище как ключу декодификации опыта аккультурации, контактов народов и культур, что многократно отмечает такой видный культуролог и медиевист, как М. Монтанари (Montanari 2002: VII–XII), а также подчеркивает Ф. Бродель (Braudel 1979: 100–124). «Странствующие рецепты» и «путешествия пищи» как результаты культурного взаимодействия все чаще становятся предметом исследований (см., например: Арошидзе 2021: 104–113), в том числе в отечественном научном дискурсе: достаточно вспомнить главу «Странствия еды» в коллективной монографии «Вкус Востока» (Вкус Востока 2018: 171–286), а также разработку этой темы в коллективном труде «Вкус Европы» (Вкус Европы 2020: 29–112).

Именно в ракурсе кросс-культурности, культурных контактов и взаимообменов и в парадигме исторической антропологии мы хотим рассмотреть европейское бытие двух алиментарных артефактов, а именно двух десертов в форме женской груди. В эпоху Средневековья оба вида сладостей встречались в Сицилии и Испании, где сохранились и сегодня, а один из них мы обнаружили также в Англии эпохи Тюдоров (XV–XVII вв.), где в наши дни он вышел из употребления или по крайней мере превратился в кулинарный раритет. Мы полагаем, что речь идет не о пищевом параллелизме, но о двух примерах «путешествия еды», обусловленных историческими обстоятельствами, и исходя из этого делаем попытку (насколько позволяют имеющиеся в распоряжении материалы) реконструкции «биографии» этих алиментарных артефактов, их происхождения, а также отслеживания векторов и маршрутов их перемещений.

Отметим сразу: в Южной Европе, в частности в Италии и Испании, мотив и форма женской груди с древности широко эксплуатируется в пищевой традиции. В контексте Италии уместно вспомнить, например, пряничную куклу из Фраскати (Лацио) с тремя грудями; рождественский десерт *Bocca di dama* (Дамские уста) в Апулии, имеющий абсолютно «мастоморфный» облик; пирожное *Sisse (Zizze) delle Monache* (Тутьки монашек) в Абруццо в виде трех соединенных вместе женских грудей; в Испании — *Tetillas de monja* (Тутечки монашки) — плоские печенья с «сопочком» в центре и т. д. Все это восходит к архаике доисторической, а также античной (древнегреческой и древнеримской) эпох. Однако большинство сладостей в форме груди не вышли за рамки парохильных границ отдельных ареалов и при сравнении обнаруживают различия в составе сырья, техниках приготовления, внешнем виде, контексте изготовления и потребления. Выбранные же нами в качестве маркера «странствий еды» сласти стоят особняком, поскольку обнаруживают «транснациональный» характер. На это указывает наличие у обнаруженных в Сицилии, Испании и Англии сладостей общих экстерьерных, морфологических, композиционных, функционально-семантических черт, идентичной рецептуры приготовления и одинакового названия, что позволяет нам говорить об одном и том же алиментарном артефакте, вследствие заимствования обнаруженном в различных европейских регионах.

Также отметим, что ни одно, ни второе освещаемое нами блюдо (их происхождение, характер, социальная принадлежность), ни гипотетическое их «странствие» (факт появления в различных частях Европы, предпосылки и обстоятельства этих «путешествий») не представляли ранее объектом самостоятельного научного анализа. Удивительно, но факт одновременного присутствия одних и тех же алиментарных феноменов в различных регионах Европы, их видная даже невооруженному глазу очевидная идентичность ускользнули от внимания исследователей европейской алиментарной культуры. Даже в Сицилии, где внимание уделялось некоторым гастрономическим

аспектам интересующих нас блюд, тема их происхождения мало исследовалась и освещалась, значительно меньше ее рассматривали в Испании и Англии. Подобная степень изученности обуславливает и специфику методов исследования: в попытке реконструкции прошлого алиментарных явлений ввиду отсутствия информации о них самих порой приходится прибегать к результатам анализа исторического контекста их бытия.

Сложность реконструкции «путешествий еды» обусловлена их «удаленностью во времени», а также тем фактом, что мы рассматриваем одновременно несколько хотя схожих, но при этом самостоятельных омонимичных гастрономических явлений. Ситуация усугубляется и определенной терминологической неразберихой.

Так, в первом случае речь идет о сласти в форме полусферы и в виде женской груди, увенчанной засахаренной вишенкой-«соском». Она имеет упругую консистенцию густого желе, преимущественно белого цвета, и исторически производится на основе «укрепленного крахмалом» бламанже<sup>1</sup> или смеси творога с сырыми яйцами и цукатами, в которую в более ранние эпохи добавляли марципан<sup>2</sup>, а в более поздние времена — шоколадный (ванильный) крем (творожный вариант десерта «стоит» на тонком «фундаменте» из бисквита с фруктовой «пропиткой»), и покрыт белой марципановой или сахарной глазурью (Corgenti 1976: 419). Этот вид сластей существует и сегодня в Сицилии, весьма ограниченно присутствует в Испании (Арагон), а также был распространен в Англии эпохи Тюдоров, причем во всех трех регионах обладает абсолютным внешним сходством, идентичным составом и рецептурой производства. Отличия касаются названий и социально-функциональной знаковости этого десерта в различных ареалах его бытования.

В Сицилии эти десерты именуются *Minni 'i sant' Ajita* (сиц. *Тутьки Св. Агаты*) или *Cassatteddi 'i sant' Ajita* (сиц. *Маленькие кассаты Св. Агаты*) (второе название обусловлено тем, что «творожный» вид десертов по составу очень напоминает кассату<sup>3</sup>), в Испании — *Tetas (tetitas) de Santa Agueda* (исп. *Тутьки (тутечки) Св. Агаты*), в Англии — *Spanish Paps* (англ. *Испанские священники*).

Что до функциональности сласти, то в Сицилии в раннем Средневековье она фигурировала как светское лакомство «высокой» кухни, но вскоре превратилась в сакральное блюдо, связанное с культом Св. Агаты, и была приурочена ко дню ее поминаения (5 февраля). Затем она частично десакрализовалась, «оторвавшись» исключительно от церковного календаря и меню ритуальной пицци, и вновь вошла в состав праздничного светского рациона, вначале лишь в кругах верхушки общества, а потом и в народной среде. Сегодня десерт, оставаясь ритуальным блюдом поминаения святой — покровительницы Катания и острова, одновременно перешел в разряд повседневных сластей, превратившись в своего рода гастрономическую «визитную карточку» Сицилии. В Испании идентичная *Minni 'i sant' Ajita* сласть всегда была исключительно вотивным праздничным блюдом, оставаясь таковым и сегодня. В Англии же, где вышедшие в наши дни из употребления «груды» делали из густого бламанже, сакральная «привязка» отсутствовала. Хотя название сласти формально коннотировало с церковным сюжетом, она входила в меню «высокой» светской кухни.

Судя по тому, что среди многочисленных десертов, перечисленных в культовом произведении итальянской литературы XX в. романе «Леопард» сицилийского писателя Томази ди Лампедуза,

<sup>1</sup> Происхождение бламанже точно неизвестно, однако большинство исследователей считает, что оно является производным от арабского блюда *isfidabaj*, созданного арабскими поварами на европейских кухнях в раннем Средневековье. В первоначальном виде *блманже* в соответствии с арабским рецептом делали на основе коровьего или миндального молока, сахара, нашинкованной курицы или рыбы (вареные кости рыбы были аналогом желатина), розовой воды, рисовой муки. Полученную смесь тушили на огне. Позже блюдо, с добавлением крахмала и «утратой» мяса и рыбы, стало десертом.

<sup>2</sup> Согласно испанской версии, марципан был «изобретен» в монастыре Сан-Клементе де Толедо в 1212 г., однако есть сведения, что в ряде регионов Аль-Андалуса его начали производить по арабской рецептуре уже в VIII в., т. е. уже во времена первой волны мусульманского завоевания Испании (Martinez Llopiс 1989: 78; Vizuetе Mendoza 2009). Параллельно начиная с XI–XII вв. марципан изготавливали и в Сицилии (D'Alba 1980: 120).

<sup>3</sup> Кассата, традиционное сицилийское блюдо, — еще одно арабское творение в Сицилии — круглый торт, состоящий из слоев бисквита, пропитанных фруктовым соком (ликером) и перемежаемых слоями рикотты с цукатами и шоколадным или ванильным кремом, сверху декорируется марципанами и засахаренными фруктами (Corgia 2006: 506).

фигурировали и «упругие груди Св. Агаты», которым отдал предпочтение герой романа князь Фабрицио Корбера ди Салина, речь идет именно об описанной нами выше сласти, и именно по ее поводу князь размышляет: «Странно, что инквизиция не додумалась запретить эти сласти, когда могла это сделать! <...> Соски святой Агаты! И этим торгуют монастыри, это пожирают на праздниках. Ну и ну!» (Tomasi di Lampedusa 1960: 207). Правда, смущает то, что автор романа именуется эти «упругие груди» также «бесстыжим “пирожным девственницей”» (Tomasi di Lampedusa 1960: 207), что является явной апелляцией к названию второго вида десерта, известного в Сицилии как *Minni 'i virgini* (сиц. *Тутьки девственницы*), но отметим, что писатель не единственный, кто делает подобную ошибку, путая и соединяя в одно две разновидности сластей. Этим же грешит, например, и такой маститый специалист по сицилийской кухне, как П. Корренти (Correnti 1976: 380, 419).

На втором виде десерта мы остановимся позже, пока же предположим, что родиной первой сласти и ее «точкой исхода» в европейском «путешествии» является Сицилия.

В пользу этой версии говорит ряд фактов. Так, описание подобного блюда, отсутствующее в большинстве европейских кулинарных рецептуариев эпохи Средневековья (таких как *Libro de arte coquinaria*; *Manoscritto Lucano*; *Llibre de Coch*; *Libre de Sent Sovi*; *Anonimo Toscano*; *Liber de coquina*), обнаруживается в другом источнике, а именно в книге *Liber de ferculis et condimentis* (*Книга блюд и приправ*). Речь идет о манускрипте XIII в., принадлежащем перу некоего Джамбобино из Кремоны, гастронома и знатока арабского языка (Novati 1900: 146–149). Труд представляет собой исследование гастрономических арабизмов в кухнях тогдашней Европы. В нем мы и находим не только рецепт арабского блюда, по своему способу приготовления и составу соответствующего рассматриваемой нами сласти, но и его название — *rukhamiya* (арх. араб. *белый мрамор*) (Carnevale Schianca 2001: 19–20).

Учитывая происхождение десерта, его арабские корни, можно было бы предположить его существование не только в Сицилии, но и на испанских землях, в Аль-Андалус. Однако, как подчеркивает со ссылкой на *Liber de ferculis et condimentis* и другие средневековые источники А. Мартеллотти<sup>4</sup>, есть все основания предполагать, что *rukhamiya* в контексте Европы было плодом творчества арабских поваров при дворе сицилийских монархов. Более того, добавляет Мартеллотти, ареал распространения этого блюда, не встречающегося на других арабизированных территориях Европы, был ограничен рамками исключительно Сицилии (Martellotti 2001: 81–82). Говоря о времени его «появления на свет», исследователь отмечает: хотя рецепт сласти был найден среди кулинарных прописей короля Сицилии Фридриха II Гогенштауфена, что указывает на ее существование в XIII в. (Martellotti 2011: 92), допустимо предположить ее «рождение» более чем веком ранее, при норманнах, а именно при Рожере II (Martellotti 2011: 96). Уместно подчеркнуть, что ни в *Liber de ferculis et condimentis*, ни в цитируемых Мартеллотти средневековых трудах XIII в. нет упоминания имени Св. Агаты в связи с описываемой сладостью, лишь в первом источнике оговаривается внешний вид десерта: есть упоминание, что он представляет собой *hemisphaerium*, т. е. *купол* (Martellotti 2001: 81; Carnevale Schianca 2001: 34).

Наряду с Мартеллотти вопрос происхождения сласти поднимает и такой маститый исследователь арабских заимствований в сицилийской кухне, как Т. Д'Алба. Апеллируя к ряду ранне-средневековых арабских источников (см., например: Ibn Razin Al-Tugibi 2007), Д'Алба полагает, что «белое сладкое блюдо, напоминающее густое желе, в форме полусферы, пока еще без “соска”, — десерт, которому позже предстоит называться “грудью Св. Агаты”» (D'Alba 1974: 65; D'Alba 1976: 40), хотя и имеет прямое отношение к *rukhamiya*, представляет собой одно из многих блюд, родившихся в Сицилии стараниями арабских поваров в русле сиколо-арабской культуры (D'Alba 1980: 16–18).

<sup>4</sup> А. Мартеллотти — историк-медиевист, исследователь европейской алиментарной культуры и специалист, в частности, по сицилийской кухне эпохи норманнов и правления Гогенштауфенов — правителей, более чем толерантно относившихся к присутствию арабов в Сицилии, покровительствовавших их активной роли в развитии культуры и экономики региона и не препятствовавших сохранению, наряду с христианством, активных позиций ислама.



Но если в эпоху Фридриха II бытует еще арабское название блюда и сладость лишена не только какой-либо сакральной окрашенности, но и сходства с женской грудью, то уже веком позже, в XIV в. она приобретает тот облик и то название, под которыми известна сегодня. Об этом свидетельствуют датируемые 1348 г. записи (*Declarus*) аббата А. Сенизио, первого настоятеля монастыря Сан Мартино делле Скале в Монреале. Его труд представляет собой толковый словарь терминов, бывших в употреблении в тогдашней Сицилии (Marinoni 1955), и именно в этом документе мы впервые сталкиваемся с гастрономом *Minni di Sant'Agatha* и уточнением, что сладость распространена в первую очередь в Катании и представляет собой вотивное блюдо, а также находим пусть краткое, но описание десерта, выявляющее его специфическую, бытующую и сегодня форму (Marinoni 1955: 98).

Какие события произошли за век, прошедший со времен эпохи Гогенштауфенов, и что повлияло на смену названия, коннотации и формы десерта?

Мы полагаем, что его метаморфозы оказались обусловлены политическими и культурно-конфессиональными процессами, протекавшими в Сицилии в XIII в. Поскольку римские папы не могли примириться с тем, что ислам имеет большое влияние в самом сердце христианского мира, на Фридриха II, арабофила, поддерживавшего как присутствие мусульман в регионе, так и их активное культурное влияние, оказывалось сильнейшее давление. В ответ на это монарх, вынужденный угодить папству, развернул кампанию репрессий в отношении «неверных», а затем, когда понтифики усилили нажим на него, изгнал всех мусульман из Сицилии и начал демонстративно оказывать покровительство христианской церкви, что привело к усилению позиций последней в регионе (Houben 2013: 55–61). Именно на пике этой «подчеркнутой реабилитации христианства», его «возвращения в регион» после долгого периода упадка, связанного с властью мусульман и фактической поликонфессиональностью Сицилии (Houben 2013: 55–61), произошло усиление культа такой «местной» святой, как Агата Сицилийская.

Учитывая, что объекты нашего анализа терминологически и функционально связаны с именем и почитанием этой святой, уместно вкратце остановиться на данной сакральной фигуре, ставшей одной из наиболее известных и чтимых раннехристианских мучениц, и на ее культе, возникшем ранее всего именно в Сицилии. Согласно житию, Агата (ок. 231 — 251 н. э.), родившаяся в богатой семье в Палермо, отвергла домогательства городского префекта Квинтиана, после чего он подверг ее преследованиям, пользуясь антихристианскими законами императора Деция: юную христианку бросили в тюрьму, отсекали ей груди и после мучений сожгли на костре.

Начиная с V–VI вв. культ Св. Агаты постепенно получает распространение во всем христианском европейском Средиземноморье. Распространение тем более быстрое, что в народной культуре этого ареала поклонение святой органично ложится на бытовавшие в нем не изжитые до конца древнейшие культы Изиды, Коры, Деметры (поклонение последним двум было связано с праздником Тесмофорий, где фигурировали медовые сладости в форме женской груди), а наряду с ними и Илифии, Юоны Люцины, Матери Матуты, предполагавшие «участие» вотивных предметов в форме женской груди (Ciaceri 1911: 269; Uccello 1976: 102; Caro Varoja 1979: 372–373). По мнению исследователей, в самой Сицилии культ Св. Агаты дважды пережил подъем: вначале в VI в., а затем, после «перерыва», вызванного арабским завоеванием и превращением Сицилии в исламское государство Эмират Сицилии, в XI–XII вв. при норманнах. Особый размах он получил в Катании, месте гибели святой — покровительницы города (Di Leo 2006: 15–26; Croce 2004: 113–114).

Включение Св. Агаты в пантеон наиболее почитаемых католических святых сделал эту фигуру популярной и в Испании, а переход Сицилии под власть Арагона в 1298 г. упрочил культурные контакты двух регионов. Очевидно, с XIV в. и сладость, и ее сакральная привязка, и даже название ассимилируются завоевателями и «переезжают» на земли Арагона, на севере которого в очень ограниченном ареале и сегодня встречается этот «упругий», сделанный из бламанже, лишенный оболочки из теста десерт, именуемый *Tetas (tetitas) de Santa Agueda*, имеющий исключительно сакрально-ритуальную окрашенность (Oliete 2018). Есть сведения, что этот вид *Tetas*

в прошлом был распространен, например, и в Каталонии, поскольку за правящей династией владетелей Арагона (*La Casa Real de Aragon*), завоевавшей Сицилию, фактически стояли «правители Барселоны» (*Casal de Barcelona*) и каталонцы, объединенные с арагонцами династическими связями, однако сегодня он там не сохранился (Agullò 1990: 201; Per Santa 2014: 8).

Документом, косвенно доказывающим факт «заимствования» десерта, его «неарагонские» корни, а также указывающим на возможную эпоху его появления в испанском сакральном меню, служит знаменитый труд А. Уиси Миранда (Huici Miranda 1966) — исследование испано-магрибской кухни. Относящееся к XIII в., оно не содержит ни упоминания термина *rukhamiya*, ни описание блюда, подобного *Tetas (tetitas) de Santa Agueda*.

О том, что арагонская «грудь» представляет собой «итальянское» заимствование, вскользь упоминают исследователи: светило испанской антропологии Х. М. Фрайле Хиль (Fraile Gil 1986: 43), а также археолог, историк и этнограф А. Белтран Мартинес (Beltrán Martínez 1979: 212; Beltrán Martínez 1990: 112); правда, они не уточняют, из какого региона Италии исходит инновация и не отвечают на вопрос о времени ее ассимиляции. В отличие от них, итальянский историк кухни Дж. Кория отмечает сиколо-арабские корни блюда и датирует его «уход» в Испанию (правда, не приводя каких-либо фундаментальных доводов) XIV–XV вв. (Coria 2006: 534–535).

Однако каким образом сладость оказывается на столах знати в Англии эпохи Тюдоров и чем объясняется ее специфическое название?

Описание десерта белого цвета, упругой консистенции, из бламанже, в виде женской груди, увенчанной вишенкой, именуемого *Spanish Paps*, и его рецепт мы встречаем в нескольких английских источниках — кулинарных книгах той эпохи (Glasse 2010: 241; May 2014: 16; Woolley 2017: 139), а также в современных исследованиях, апеллирующих к позднему Средневековью (Scully 1995: 241; *Food in Medieval England* 2006: 312; Woolgar 2016: 283). Согласно официальной версии, название продиктовано сходством десерта с головными уборами испанских католических прелатов, однако на самом деле речь идет о каламбуре, поскольку английское слово *Pap* означало в ту эпоху и «католического священника», и «женскую грудь» (Breast; *Spanish Paps* 2009). О том, что в Альбионе десерт ассоциировался исключительно с женской грудью, говорят и современные историки (Ayrton 1974: 71; Davidson 2006: 109; Colquhoun 2008: 114; Fitzpatrick 2013: 92; Woolgar 2016: 111). Мы полагаем, что второй смысл названия и саркастическая апелляция к католичеству («пожирание католиков») могли появиться по следам проведенной Генрихом VIII Реформации и запрета «римской веры».

Косвенным доказательством превалирования именно «охальной» трактовки формы блюда может служить также тот факт, что *Spanish Paps* подавались на столы очень часто вместе с *Steeple Creams* (кремовыми пирамидами) — сладостями такого же состава, имевшими откровенно фаллическую форму (Ayrton 1974: 74; Davidson 2006: 112; Colquhoun 2008: 112; Fitzpatrick 2013: 94; Woolgar 2016: 109).

Мы предполагаем, что в позднесредневековой Англии десерт появился на гребне алиментарной моды и интереса к изысканным, редким экзотическим блюдам, которым высшие слои Альбиона, весьма открытого, в отличие от Франции, к инокультурным гастрономическим инновациям и заимствованиям, щедро отдавали дань (Scully 1988: 252; Martellotti 2011: 92). Учитывая, что отношения Англии с Испанией, единственным серьезным соперником, с которым она столкнулась как в Европе, так и в Америке, были напряженными, а с Сицилией, наоборот, весьма плодотворными и активными<sup>5</sup>, полагаем, что *Paps*, невзирая на определение *Spanish*, пришли не из испанской, а из сицилийской кухни. Косвенно это подтверждается фактом присутствия на английском столе еще нескольких заимствований из того же алиментарного «источника»<sup>6</sup>, тем более что сицилийское

<sup>5</sup> В Сицилии начиная с XVI в. складывается большая колония английских купцов (D'Angelo 2002: 271–272), что было связано с интенсивными и тесными контактами Англии с островом.

<sup>6</sup> Речь идет о таких блюдах, как, например, Голова Турка, Фрукты Мартораны, сладкие фаршированные яйца и т.д., арабское, а вернее сиколо-арабское происхождение которых считается доказанным (D'Alba 1976: 61, 109, 118; Rodinson et al. 2001: 320; Martellotti 2002: 104–105).

происхождение десерта никак не противоречит определению блюда как *Spanish*: Сицилия с конца XV в. была вице-королевством Испании. Остается гадать, было ли английское название (*Paps* как «грудь») оригинальным или представляло собой перевод-кальку распространенного в Сицилии или Испании гастронима. В целом же, как нам представляется, появление *Spanish Paps* в Англии эпохи Тюдоров исключительно как светского блюда позволяет предположить, что в этот исторический период оно и в Сицилии было уже не только сакральным, но и профанным десертом.

Таким образом, со значительной долей достоверности установлены маршруты и векторы «путешествий» первого из анализируемых нами десертов. Значительно сложнее предстает «дешифровка» ситуации, касающейся второй сласти, распространенной в Сицилии (исторически в Самбука, сегодня — во всей области) и в Испании (Арагон, Кастилия-и-Леон, Страна Басков, в меньшей степени Каталония).

Речь идет о булочке в форме женской груди с «соском» (из мягкого сдобного пшеничного теста) в Испании или пирожке абсолютно такой же формы и «внешности» (из слоеного теста на пшеничной или миндальной муке) в Сицилии. В обоих регионах они выглядят практически одинаково, их наполняют начинкой: в Сицилии — тыквенным мармеладом или сложным по составу густым сладким молочным кремом, иногда творожным, включающим кусочки марципана и цукаты, в Испании — преимущественно двумя последними продуктами, а затем покрывают сахарной, а сегодня все чаще и шоколадной глазурью. В обоих регионах появление выпечки приурочено к дню поминовения Св. Агаты (5 февраля), а названия сласти апеллируют к имени святой: в Сицилии, помимо гастронима *Minni 'i virgini*, фигурирует и уже знакомое нам название *Minni 'i sant' Ajita*, в Испании же мы вновь встречаемся с гастронимом *Tetas (tetitas) de Santa Agueda*, но также с таким, как *Reliquias* (исп. *Реликвии*).

Правда, есть и отличия. Так, в Испании этот десерт был и остается исключительно сакральным, ритуальным (*De dulce en dulce* 2021), он появляется на столах только накануне 5 февраля — дня поминовения Св. Агаты. До недавнего времени сласти полагалось быть только «домодельной», лишь с 1988 г., как отмечает А. Белтран Мартинес, церковь допустила ее ремесленное (промышленное) производство и «выход» десерта в продажу, по крайней мере в Арагоне (*De dulce en dulce* 2021). Мы не знаем, были ли эти сласти изначально сакральными или профанными в Сицилии, однако достоверно известно, что, даже оставаясь вотивными, они исторически входили в светское меню, причем как народное, так и «высокое», украшая столы знати (Coria 2006: 534). Сегодня *Minne 'i virgini* появляются в продаже не только в начале февраля, но и, например, с 17 по 25 сентября, когда в Самбука ди Сицилия проводится сагра (ярмарка) этого вида сладостей (*Sagra delle Minni* 2019). Подобный «потребительский дуализм», уже отмеченный ранее, возможно, обусловлен многими факторами: сильнейшим исторически бытовавшим стихийным антиклерикализмом сицилийцев, их склонностью обходить запреты и предписания церкви (Lo Jacono 1990: 74; Alvarez Garcia 1997: 12–13), способностью превращать любой религиозный праздник в акт профанного кутежа и обжорства (Onufrio 2015: 75–76), а также «пронизанностью» региона до сих пор не изжитым духом народного христианства, в изобилии включающего архаические верования и обрядовые практики (Niola 2009: 101).

Степень изученности вопроса происхождения этой выпечки как в Сицилии, так и в Испании оставляет желать лучшего. Приходится констатировать, что науке известно немного.

Несмотря на то что все исследователи локальной сицилийской культуры — от «отцов этнографии» С. Саломоне Марино и Дж. Питре (Salomone Marino 1968: 229; Pitre 2004: 88) до современных авторов (Correnti 1976: 318, 419; D'Alba 1976: 71; Uccello 1976: 100–102; Coria 2006: 534–535) — упоминают этот алиментарный артефакт, однако достоверных сведений в отношении его корней нет. Расхожую версию о происхождении сласти приводит источник, горячо любимый журналистами и авторами научно-популярных публикаций, — роман провинциального писателя А. Ди Джованна «Сказания и предания Земли Табут» (Di Giovanna 1975). Именно в этом своде сильно беллетризованного фольклора сказано, что честь изобретения сласти в 1725 г.



принадлежит монахине, инокине монастыря Св. Марии в Самбука ди Сичилия (пров. Агридженто), якобы «сочинившей» рецепт по случаю бракосочетания местного синьора маркиза Пьетро Боккаделли (Di Giovanna 1975: 117–125), и что этим-де объясняется особая популярность сласти в городке<sup>7</sup>.

Эта версия вызывает суровую критику в академических кругах в силу ее слабой научной обоснованности. Но при этом исследователи не могут противопоставить литературной версии сколь-либо законченную концепцию. Приводимые ниже точки зрения красноречиво иллюстрируют наличие лишь фрагментарных знаний о предмете нашего исследования и диаметрально противоположных воззрений на него. Так, историк Э. Луали, подвергшая тщательной проверке приведенную в романе информацию и исследовав архивы церкви, убедительно доказала, что инокини с именем Вирджиния Казале ди Рокка Менна вообще не существовало, а сладость фигурирует в монастырских описях более раннего периода начиная с XV в. (Luali 2019). При этом Луали обнаружила, что монастырь Св. Марии в Самбука ди Сичилия, с которым вышеприведенная легенда о корнях сласти связывает ее появление<sup>8</sup>, находился в непосредственном экклезиастическом подчинении Испании, представляя собой один из форпостов испанской церковной культуры. Этот факт позволяет исследовательнице предположить, что, возможно, традиции выпечки *Minni 'i virgini* были интродуцированы в Сицилии (Luali 2019).

Еще один историк, Ф. Ди Вита, ссылаясь на архивные данные и опираясь на мнение Дж. Питре (Pitrè 2004: 88), полагает, что речь может идти об «аборигенных» сладостях, производившихся на продажу в Монастыре Дев Невинных (*Monastero delle Vergini*) в Палермо (что и предопределило гастроним *Minni 'i virgini*, «увязав» его с девственницами), и лишь позже, начиная с XV в., этим десертам предстояло войти в ритуальное меню Св. Агаты и обрести имя *Minni 'i sant' Ajita* (Di Vita 2021).

Свое мнение высказывает и А. Мартеллотти. Обращаясь к кулинарной книге *Anonimo Meridionale* (XIII в.), содержащей преимущественно южноитальянские рецепты, исследователь очень осторожно указывает на упомянутую в ней сладость *schinchinelli*, пирожок сферической формы с начинкой из марципана, описание которого содержит пометку, что речь идет об арабском по происхождению и названию блюде (Anonimo Meridionale 1985: 89). В этом изделии из теста исследователю видится возможная ипостась *Minni 'i virgini* или «предок» этого десерта (Martellotti 2011: 92–93).

В роли оппонента А. Мартеллотти выступает историк А. Бреск, который анализирует ее доводы и, реинтерпретируя их, склоняется к идее заимствования (Bresc 2019: 123–124). В частности, этот скрупулезный исследователь-медиевист отмечает, что «алиментарные традиции европейского Средневековья отличает глубокая взаимопереплетенность»; что кулинарные книги, в том числе *Anonimo Meridionale*, брались на вооружение в различных регионах Европы, включая Испанию; что италянизированные гастронимы (например, *schinchinelli*, который упоминает Мартеллотти) вполне могли «обозначать блюда “неитальянского происхождения”»; что, наконец, сицилийская кухня XV–XVI вв. испытывала на себе сильное влияние арагонской, баскской, каталанской систем питания, а после заключения союза между Кастилией и Арагоном — и кастильской алиментарной культуры, в силу чего многие сицилийские блюда, слышущие сегодня автохтонными, таковыми не являются (Bresc 2019: 14, 123–124). Бреску вторит и историк Ф. Бениньо, убедительно подтверждающий факт активного и разнопланового культурного воздействия Испании на Сицилию, от гастрономического до обрядово-экклезиастического, в вышеуказанный хронологический период (Benigno 2008: 133–148).

<sup>7</sup> Существует и второе литературное произведение, посвященное *Minne 'i virgini*, — роман писательницы Дж. Торрегросса (Torregrossa 2010). В отличие от романа Ди Джованна, он рассматривается как источник в научном дискурсе, поскольку содержит интереснейший материал по народному видению в Сицилии этой сласти, приписываемых ей свойствам и т. д.

<sup>8</sup> Хотя *Minni 'i virgini* встречаются во всей Сицилии, ареалом их первичного распространения, согласно локальной традиции, считается город Самбука ди Сичилия.

Говоря о степени изученности исследуемого нами феномена в Испании, уместно отметить, что хотя второй вид *Tetas* часто упоминают испанские ученые — Х. М. Фрайле Хиль, А. Белтран Маргинес, В. М. Саробе, Х. Каро Бароха и ряд других (Beltrán Martínez 1979: 214; Caro Baroja 1980: 315–316; Caro Baroja 1981: 45–51; Caro Baroja 1986: 129; Fraile Gil 1986: 43–48; Salsete 1990: I, 133; II, 81; Beltrán Martínez 1990: 113–115; Sarobe 1995: 340; Sarobe 2012), однако основной акцент в их исследованиях делается на ритуалах празднования дня Св. Агаты, очень пышных в Испании, тогда как корням сласти, встречающейся и сегодня в Арагоне, Кастилии-и-Леоне, Стране Басков, в меньшей степени в Каталонии, практически не уделяется внимания. Лишь в единичных публикациях, например в статьях, посвященных религиозным праздникам в баскской и арагонской культуре, пусть и вскользь, звучит тема автохтонности вотивных пищевых артефактов, задействованных в ритуалах поминовения Св. Агаты (Larrinaga Zugadi 2004: 101–119; Ariznabarreta Zubero 2004: 140; Sarobe 2012), а в одной — также указание, что широкое распространение этой сакральной пищи в локальном узусе, включая и *Tetas* из теста, начинается в XIV в. — эпоху подъема культа (León 2009).

Однако подобные утверждения испанских исследователей в отношении природы исследуемого нами алиментарного артефакта, не подкрепленные какими-либо весомыми доводами и дополнительной информацией, сами по себе не могут служить абсолютным доказательством его иберийских корней. Точно так же отсутствие решительных «притязаний» сицилийских исследователей на сласть не подразумевает отрицания ее сицилийского происхождения. К сожалению, столь же неоднозначными предстают и прочие разрозненные сведения в отношении второго вида «груди».

И хотя скудность сведений крайне осложняет и делает малоразрешимой задачу реконструкции «биографии» этой сласти, тем не менее мы постарались объективно рассмотреть все *pro et contra* в попытке решить непростую проблему происхождения и тем самым ответить на вопрос об ареале ее автохтонности и векторе возможного «путешествия».

Единственное, что в результате представляется нам бесспорным и не вызывающим сомнений — это факт заимствования, поскольку мы имеем дело с абсолютно сходными внешне десертами, существующими в один и тот же хронологический период в двух политически, административно и культурно взаимосвязанных регионах и имеющими одинаковое название, рецептуру приготовления и «привязку» к одному и тому же сакральному событию. Вопрос остается открытым в том, откуда и куда шли векторы «путешествия еды».

Таким образом, подводя итоги, приходится признать, что если в отношении первой сласти оказалось возможным со значительной долей достоверности установить ее корни и траектории перемещений, сопряженных с социальными изменениями, то, говоря о второй, на настоящий момент сложно дать однозначный ответ на связанные с ее «бытием» вопросы. Строго говоря, все предпринятые нами апелляции к истории, событиям и процессам Средневековья (выявление тесных связей между Испанией и Сицилией, привлечение многократно отмеченного факта культурных взаимовлияний, роль Испании в конфессиональных взаимоотношениях регионов, особенно после учреждения Испанской инквизиции в 1478 г., тот факт, что сласть и сегодня обнаруживает широкое распространение в традиционной культуре многих испанских областей, и т. д.) подтверждают лишь возможность и вероятность «путешествия еды», за которым стоит культурное, а также алиментарное влияние одного региона на другой. Однако обращение к историческому фону этих кросс-культурных процессов не вносит ясности, какая из сторон выступала «донором», а какая — «акцептором» инноваций. Все приведенные факты и доводы могут доказывать как одну, так и вторую версию «истоков» сласти и ее перемещения. Очевидно одно — вопросы «путешествий» еды и, в частности, данного алиментарного артефакта требуют дальнейшей разработки, поиска и привлечения фактического материала, скрупулезной реконструкции сценария и обстоятельств перемещения «странствующих рецептов», а также стоящего за ними исторического контекста европейских реалий.

## СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- Aroshidze M.* Теория «странствующих рецептов» // Сборник научных трудов Международной научной конференции «Межкультурные коммуникации и традиционная культура. Национальная еда — важнейший фактор создания позитивного образа страны (21–22 мая 2021 г. Тбилиси, Грузия)». Тбилиси: Gamotsemloba universali, 2021. С. 104–113.
- Вкус Востока. Гастрономические традиции в истории, культуре и религиях народов Азии и Африки / под ред. И. Т. Прокофьевой, Е. Ю. Карачковой. М.: МГИМО-Университет, 2018.
- Вкус Европы. Антропологические исследования культуры питания / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. М.: Кучково поле Музеон, 2020.
- Agullò F.* Llibre de la cuina catalana. Barcelona: AltaFulla, 1990.
- Alvarez Garcia G.* Sicilia, Spagna. Palermo: Nuova Ipsa, 1997.
- Anonimo Meridionale.* Bostrom I. Anonimo Meridionale. Due libri di cucina. Stockholm: Almqvist & Wiksell, 1985.
- Ariznabarreta Zubero A.* Dimako (Bizkaia) elizatearen barrutiko auzuneak, kofradiak eta ermitak / Jimeno Aranguren R., Homobono Martínez J. I. (eds.). Fiestas, rituales e identidades // Zainak. Cuadernos de Antropología y Etnografía. 2004. No. 26. P. 137–148.
- Ayrton E.* The Cookery of England: Being a Collection of Recipes for Traditional Dishes of all Kinds from the Fifteenth Century to the Present Day, with Notes on their Social and Culinary Background. London: Andre Deutsch, 1974.
- Beltrán Martínez A.* Introducción al folklore aragonés. Zaragoza: Guara, 1979.
- Beltrán Martínez A.* Costumbres aragoneses. Madrid: Everest, 1990.
- Benigno F.* Leggere il cerimoniale della Sicilia spagnola // Mediterranea. Ricerche Storiche. 2008. Vol. V, no. 12. P. 133–148.
- Braudel F.* Civilisation materielle, économie et capitalisme, XVe–XVIIIe siècle. Volume 1. Les structures du quotidien: Le possible et l'impossible. Paris: Armand Colin, 1979.
- Breast // Lexico. Oxford Dictionary. URL: <https://www.lexico.com/synonyms/breast> (дата обращения: 12.02.2022).
- Bresc H.* Il cibo nella Sicilia medievale. Palermo: Palermo University Press, 2019.
- Carnevale Schianca E.* Il Liber de ferculis et condimentis, un ricettario di cucina araba nella traduzione di Jambobino da Cremona // Appunti di gastronomia. 2001. No. 35. P. 5–60.
- Caro Baroja J.* El Carnaval. Madrid: Taurus, 1979.
- Caro Baroja J.* Problemas de etnografía vasca en relación con el sexo // Modelos sexuales en nuestra cultura y alternativas. Donostia: Hórdago, 1980. P. 315–316.
- Caro Baroja J.* Cuestiones antropológicas en torno a la mujer // Angeles Durán M. (ed.). La mujer en el mundo contemporáneo. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid, 1981. P. 45–51.
- Caro Baroja J.* De la vida rural vasca (Vera de Bidasoa). San Sebastián: Txertoa, D. L., 1986.
- Ciaceri E.* Culti e miti nella storia dell'antica Sicilia. Catania: Barttiato, 1911.
- Colquhoun K.* Taste: The Story of Britain through its Cooking. London: Bloomsbury, 2008.
- 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.* Le Stagioni del sacro. Palermo: Flaccovio, 2004.
- D'Alba T.* Tradizioni Culinarie Siciliane // Rivista «Sicilia». 1974. No. 72. Palermo: Flaccovio. P. 64–68.
- D'Alba T.* Dolci di Sicilia. Palermo: Musuraca, 1976.
- D'Alba T.* La cucina siciliana di derivazione araba. Palermo: Vittorietti, 1980.
- D'Angelo M.* In the 'English' Mediterranean 1511–1815 // Journal of Mediterranean Studies. 2002. No. 2 (12). P. 271–285.
- Davidson A. E.* The Oxford Companion to Food. Oxford: Oxford University Press, 2006.
- De dulce en dulce: de la teta de Santa Águeda al lanzón de San Jorge // Heraldo 05.02.2021. URL: <https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2021/02/05/teta-santa-ague-da-lanzon-san-jorge-dulces-aragon-1418674.html> (дата обращения: 10.12.2021).
- Di Vita F.* Le minne di Sant'Agata, il dolce catanese che unisce Iside, Demetra e un orribile matrimonio // Elledecor. 15.02.2021. URL: <https://www.elledecor.com/it/lifestyle/a35481928/minne-di-santagata-storia-dolce-a-forma-di-seno/> (дата обращения: 08.12.2021).
- Dickie J.* Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food. London: Hodder & Stoughton, 2007.

- Di Giovanna A.* Per modo di dire: storie e leggende della Terra di Zabut. Sambuca di Sicilia: La voce di Sambuca, 1975.
- Di Leo M. A.* Feste popolari di Sicilia. Roma: Newton Compton, 2006.
- Donà M. G., Di Franco C.* Viaggio attraverso i sapori del quotidiano. Palermo: Qanat, 2013.
- Fitzpatrick J.* Food in Shakespeare: Early Modern Diaries and the Plays. Farnham (Surrey): Ashgate, 2013.
- Fraille Gil J. M.* Santa Águeda: Descripción de una fiesta tradicional // Revista de Folklore. 1986. Tom 6a. No. 62. P. 43–48.
- Food in Medieval England: Diet and Nutrition. Ed. by Woolgar C. M., Serjeantson D., Waldron T. Oxford: Oxford University Press, 2006.
- Glasse H.* The Compleat Confectioner: or, the Whole Art of Confectionary Made Plain and Easy... By H. Glasse, author of the art of cookery (1772). Farmington Hills: Gale (ECCO), 2010.
- Houben H.* Federico II. Imperatore, uomo, mito. Bologna: Mulino, 2013.
- Huici Miranda A.* Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribī. Madrid: Editorial Maestre, 1966.
- Ibn Razin Al-Tugibi.* Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos (trad. M. Marín). Gijón: Ediciones Trea, 2007.
- Larrinaga Zugadi J.* Perspectivas modélicas de agrupaciones festivas en Bizkaia / Jimeno Aranguren R., Homobono Martínez J. (eds.). Fiestas, rituales e identidades // Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía. 2004. No. 26. P. 101–119.
- León P.* Por Santa Águeda, pastel de teta // El País. 07.02.2009. URL: [https://elpais.com/diario/2009/02/07/viajero/1234041847\\_850215.html](https://elpais.com/diario/2009/02/07/viajero/1234041847_850215.html) (дата обращения: 23.11.2021).
- Lo Jacono T.* Judaica Salem. Palermo: Sellerio, 1990.
- Luali E.* Minni di Virgini ricetta del dolce tradizionale di Sambuca di Sicilia // Siciliafan. 09.03.2019. URL: [https://www.siciliafan.it/minni-di-virginiseni-di-vergine-ricetta/?refresh\\_se](https://www.siciliafan.it/minni-di-virginiseni-di-vergine-ricetta/?refresh_se) (дата обращения: 18.11.2021).
- Marinoni A.* (a cura di). Dal «Declarus» di Senisio ai vocaboli siciliani. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 1955.
- Martellotti A.* Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona: la gastronomia araba in Occidente nella trattatistica dietetica. Fasano (BR): Schena, 2001.
- Martellotti A.* The Turk's Head // PPC (Petits Porpos Culinaires). 2002. LXXI. P. 104–115.
- Martellotti A.* I ricettari di Federico II. Dal “Meridionale” al “Liber de coquina”. Firenze: Olschki, 2011.
- Martínez Lopis M.* Historia de la gastronomía española. Madrid: Alianza, 1989.
- May R.* The Accomplished Cook or the Art & Mystery of Cookery (1660). Scotts Valley: Createspace Independent Publishing Platform, 2014.
- Montanari M.* La cucina, luogo dell'identità e dello scambio // Il Mondo in Cucina. Storia, identità, scambi (a cura di Montanari M.). Roma; Bari: Laterza, 2002. P. VII–XII.
- Niola M.* Maria e le altre // La donna e il sacro. Dee, maghe, sacerdotesse, sante. India T. (ed.). Palermo: Fondazione Buttitta, 2009. P. 101–108.
- Novati F.* Maestro Jambobino da Cremona traduttore dall'arabo fin qui sconosciuto // Archivio storico lombardo. 1900. Serie 3. Vol. 14, 27. P. 146–149.
- Oliete, un pueblo con tradiciones: Santa Águeda // Apadrinaunolivo. 05.02.2018. URL: <https://blog.apadrinaunolivo.org/santa-agueda/> (дата обращения: 11.01.2021).
- Onufrio E.* La Conca d'Oro. 1882. Palermo: Facsimile Publisher, 2015.
- Per Santa Águeda, les dones al poder! // Mora La Nova. 2014. No. 37. P. 8.
- Pitrè G.* Medicina popolare siciliana. Bologna: Clio, 2004.
- Rodinson M., Arberry A.J., Perry Ch.* Medieval Arab Cookery: Essays and Translations. Totnes: Prospect Books, 2001.
- Sagra delle Minni di Virgini a Sambuca di Sicilia // Siciliainfesta. 04.09.2019. URL: [https://www.siciliainfesta.com/sagre/sagra\\_delle\\_minni\\_di\\_virgini\\_a\\_sambuca\\_di\\_sicilia.htm](https://www.siciliainfesta.com/sagre/sagra_delle_minni_di_virgini_a_sambuca_di_sicilia.htm) (дата обращения: 24.02.2022).
- Salomone Marino S.* Costumi e usanze dei contadini di Sicilia. Palermo: Andò, 1968.
- Salsete A.* El cocinero religioso. 1–2 vol. Pamplona: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación, Cultura y Deporte, 1990.
- Sarobe V. M.* La cocina popular navarra. Navarra: Caja de Ahorros de Navarra, 1995.
- Sarobe V. M.* Santa Águeda. Fiesta religiosa y gastronómica // Academia Vasca de Gastronomía. 03.02.2012. URL: <https://academiasvascadesgastronomia.com/noticias-gastronomia-academia-vasca/apuntes-de-gastronomia/santa-agueda-fiesta-religiosa-y-gastronomica/3016/>. (дата обращения: 10.12.2021).
- Scully T.* The Viander of Taillevent. Ottawa: University of Ottawa Press, 1988.



- Scully T. *The Art of Cookery in the Middle Ages*. Woodbridge, Suffolk; Rochester, NY: Boydell and Brewer, 1995.
- Spanish Paps // Hazelnet.org. 2009. URL: <http://www.hazelnut.org/cookbook/pap.html> (дата обращения: 14.12.2021).
- Tomasi di Lampedusa G. *Il Gattopardo*. Milano: Feltrinelli, 1960.
- Torregrossa G. *La conta delle Minne*. Milano: Mondadori, 2010.
- Uccello A. *Pani e dolci di Sicilia*. Palermo: Sellerio, 1976.
- Vizuete Mendoza J. C. *Buscando la cuna del mazapán toledano: la cocina del Monasterio de San Clemente en el siglo XIV // Campos y Fernández de Sevilla, Fr.-J. (ed.). La Natividad: arte, religiosidad y tradiciones populares*. Madrid: Real Centro Universitario Escorial, 2009. P. 141–158.
- Woolgar C. M. *The Culture of Food in England, 1200–1500*. Yale: Yale University Press, 2016.
- Woolley H. *The Queen-like Closet, Or, Rich Cabinet (1684)*. New Delhi: Prabhat Prakashan, 2017.

## REFERENCES

- Ariznabarreta Zubero A. Dimako (Bizkaia) elizatearen barrutiko auzuneak, kofradiak eta ermitak. Jimeno Aranguren R., Homobono Martínez J. I. (eds.). *Fiestas, rituales e identidades. Zainak. Cuadernos de Antropología y Etnografía*, 2004, no. 26, pp. 137–148.
- Aroshidze M. Teoriia “stranstvuiushchikh retseptov” [The Theory of “Wandering” Recipes]. *Sbornik nauchnykh trudov Mezhdunarodnoi nauchnoi konferentsii «Mezhkul’turnye kommunikatsii i traditsionnaia kul’tura. Natsional’naia eda — vazhneishii faktor sozdaniia pozitivnogo obraza strany» (21-22 maia 2021. Tbilisi, Gruziiia)* [Collection of Scientific Papers of the International Scientific Conference “Intercultural Communication and Traditional Culture. National Food as the Most Important Factor in Creating a Positive Image of the Country” (21–22 May 2021. Tbilisi, Georgia)]. Tbilisi: Gamomcemloba universali, 2021, pp. 104–113. (In Russian)
- Ayrton E. *The Cookery of England: Being a Collection of Recipes for Traditional Dishes of all Kinds from the Fifteenth Century to the Present Day, with Notes on their Social and Culinary Background*. London: Andre Deutsch, 1974.
- Beltrán Martínez A. *Introducción al folklore aragonés*. Zaragoza: Guara, 1979.
- Beltrán Martínez A. *Costumbres aragoneses*. Madrid: Everest, 1990.
- Benigno F. Leggere il cerimoniale della Sicilia spagnola. *Mediterranea. Ricerche Storiche*, 2008, no. 12 (V), pp. 133–148.
- Braudel F. *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe-XVIIIe siècle. Vol. 1. Les structures du quotidien: Le possible et l’impossible*. Paris: Armand Colin, 1979.
- Bresc H. *Il cibo nella Sicilia medievale*. Palermo: Palermo University Press, 2019.
- Caro Baroja J. *El Carnaval*. Madrid: Taurus, 1979.
- Caro Baroja J. Problemas de etnografía vasca en relación con el sexo. *Modelos sexuales en nuestra cultura y alternativas*. Donostia: Hórdago, 1980, pp. 315–316.
- Caro Baroja J. Cuestiones antropológicas en torno a la mujer. *La mujer en el mundo contemporáneo*. Ed. by M. Angeles Durán. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid, 1981, pp. 45–51.
- Caro Baroja J. *De la vida rural vasca (Vera de Bidasoa)*. San Sebastián: Txertoa, D. L., 1986.
- Colquhoun K. *Taste: The Story of Britain through its Cooking*. London: Bloomsbury, 2008.
- Croce M. *Le Stagioni del sacro*. Palermo: Flaccovio, 2004.
- D’Angelo M. In the ‘English’ Mediterranean 1511–1815. *Journal of Mediterranean Studies*, 2002, no. 2 (12), pp. 271–285.
- Davidson A. E. *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press, 2006.
- Dickie J. *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*. London: Hodder & Stoughton, 2007.
- Fitzpatrick J. *Food in Shakespeare: Early Modern Diaries and the Plays*. Farnham (Surrey): Ashgate, 2013.
- Food in Medieval England: Diet and Nutrition*. Ed. by C. M. Woolgar, D. Serjeantson, T. Waldron. Oxford: Oxford University Press, 2006.
- Frailé Gil J. M. Santa Agueda: Descripción de una fiesta tradicional. *Revista de Folklore*, 1986, no. 62 (62a), pp. 43–48.
- Houben H. *Federico II. Imperatore, uomo, mito*. Bologna: Mulino, 2013.
- Larrinaga Zugadi J. Perspectivas modélicas de agrupaciones festivas en Bizkaia. Jimeno Aranguren R., Homobono Martínez J. (eds.). *Fiestas, rituales e identidades. Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, 2004, no. 26, pp. 101–119.



- Martellotti A. *Il Liber de ferculis di Giambonino da Cremona: la gastronomia araba in Occidente nella trattativa dietetica*. Fasano (BR): Schena, 2001.
- Martínez Lopis M. *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Alianza, 1989.
- Onufrio E. *La Conca d'Oro*. Palermo: Facsimile Publisher, 2015.
- Rodinson M., Arberry A. J., Perry Ch. *Medieval Arab Cookery: Essays and Translations*. Totnes: Prospect Books, 2001.
- Scully T. *The Viander of Taillevent*. Ottawa: University of Ottawa Press, 1988.
- Scully T. *The Art of Cookery in the Middle Ages*. Woodbridge, Suffolk; Rochester, NY: Boydell and Brewer, 1995.
- Vkus Evropy. Antropologicheskie issledovaniia kul'tury pitaniia* [Taste of Europe. An Anthropological Study of Food Culture]. Ed. by M. Yu. Martynova, O. D. Fais-Leutskaia. Moscow: Kuchkovo pole-Muzeon, 2020. (In Russian)
- Vkus Vostoka. Gastronomicheskie traditsii v istorii, kul'ture i religiiakh narodov Azii i Afriki* [Taste of the East. Gastronomic Traditions in the History, Culture and Religion of the Peoples of Asia and Africa]. Ed. by I. T. Prokof'eva, E. Yu. Karachkova. Moscow: MGIMO-Universitet, 2018. (In Russian)
- Woolgar C. M. *The Culture of Food in England, 1200–1500*. Yale: Yale University Press, 2016.

Submitted: 13.03.2022

Accepted: 29.04.2022

Published: 10.07.2022