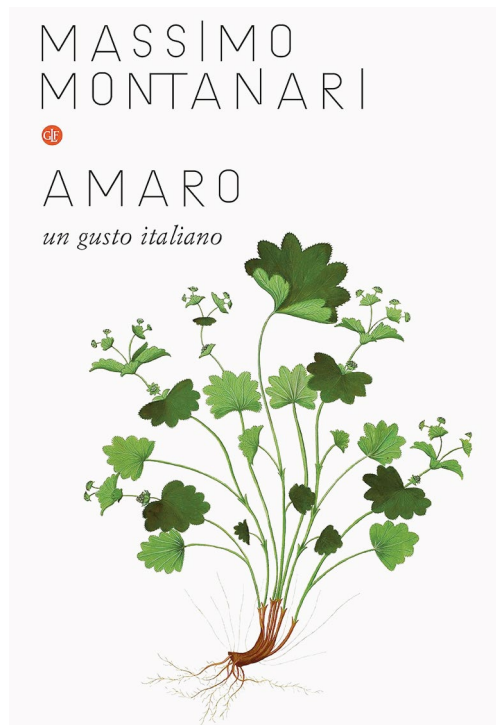


ГОРЬКИЙ ПРИВКУС ИТАЛИИ (РЕЦ. НА: MONTANARI M. AMARO. UN GUSTO ITALIANO. ROMA; BARI: LATERZA, 2023. 124 P.)

О.Д. Фаис-Леутская

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



Антропология питания не нуждается сегодня в представлении — она давно зарекомендовала себя как перспективное, набирающее все большую популярность, широкомасштабное направление, как обширное полисемантическое и научное поле на стыке многих дисциплин, “чей статус неуклонно повышается в последние годы в глазах исследовательского сообщества, перестающего считать его чем-то второстепенным в иерархии научных приоритетов и все чаще признающего за ним огромный потенциал” (Colas et al. 2018: 3).

Одним из ведущих специалистов в этой области является, несомненно, Массимо Монтанари — культуролог, историк-медиевист, маститый исследователь гастрономической европеистики, последователь традиций Школы Анналов, считающий себя представителем “исторической

антропологии” или, точнее, “историком-антропологом” (Fossati Dondero, Ottaviano 2023). Профессор истории Средних веков и почетный профессор истории питания Болонского университета, бессменный преподаватель международного Университета гастрономических наук (Полленцо, Пьемонт), приглашенный

Рецензия поступила 13.04.2024 | Окончательный вариант принят к публикации 29.07.2024
Ссылки для цитирования на кириллице / латинице (Chicago Manual of Style, Author-Date):

Фаис-Леутская О.Д. Горький привкус Италии (рец. на: Montanari M. Amaro. Un gusto italiano. Roma; Bari, 2023) // Этнографическое обозрение. 2024. № 5. С. 226–231. <https://doi.org/10.31857/S0869541524050137> EDN: AQZBSF

Fais-Leutskaia, O.D. 2024. Gor'kii privkus Italii [A Bitter Flavor of Italy]: A Review of *Amaro. Un gusto italiano* [Bitter: An Italian Taste], by M. Montanari. *Etnograficheskoe obozrenie* 5: 226–231. <https://doi.org/10.31857/S0869541524050137> EDN: AQZBSF

профессор ведущих университетов Европы, Америки и Японии, М. Монтанари был одним из основателей научного журнала *Food & History*¹, а с 2003 по 2009 г. возглавлял редколлегию этого серьезного академического издания. Стоит упомянуть и научно-общественную деятельность ученого: по его инициативе и при его координации Италия упорно отстаивала идею включения своей кухни (проект “Итальянская кухня между устойчивостью и биокультурным разнообразием”) в Репрезентативный список нематериального культурного наследия человечества ЮНЕСКО, и в 2023 г. она была в него наконец включена (La Cucina Italiana 23.03.2023; *Fossati Dondero, Ottaviano* 2023). Монтанари известен и как плодотворнейший автор, из-под его пера вышло более 20 книг², в которых, едва ли не впервые в мировой науке, история питания рассматривается как системная дисциплина на “перекрестке” экономики, истории, культурологии, социологии, политологии и многих других отраслей науки. Отвечающие строгим научным критериям, книги написаны столь живым языком, что давно снискали популярность у широкой, выходящей за рамки строго академических кругов читательской аудитории, с нетерпением ожидающей новых публикаций от мэтра истории и алиментарных штудий.

Именно поэтому с такой радостью в 2023 г. был встречена новая книга Монтанари “Горечь. Итальянский вкус” (“Amaro. Un gusto italiano”). По словам автора, она родилась как ответ на небольшой опус французского журналиста Э. Жиро, проводшего год в Риме и по возвращении на родину ностальгически воспевавшего полюбившееся ему “господство горького привкуса питья и снеди” (“от горечи первого утреннего кофе до горечи завершающего день *amaro*”) — коннотат Италии, своеобразный маркер итальянской кухни (*Giraud* 2001: 13). Как уточняет Монтанари, “переключка с Жиро позволяет шире раскрыть понятие вкуса пищи и вкусовых предпочтений, их роль в далеких от алиментарной сферы процессах и явлениях” (с. 4).

Однако вскоре у многих читателей радость сменилась недоумением и даже обидой (*Nardi* 2023): после масштабных, посвященных фундаментальным сюжетам “монтанариевских” исследований новинка неприятно удивляла небольшим объемом, но главное, отсутствием привычной, присущей трудам ученого глобальности, своего рода мелкотемьем, освещением одного частного вопроса — пристрастия итальянцев к горечи блюд, напитков, приправ.

Правда, с первых же страниц книги становится очевидным, что проблема обманчиво проста и, по признанию самого ученого, не так незначительна, как может показаться на первый взгляд. Это убедительно доказывает тот факт, что многие серьезные исследователи (от Р. Барта и Д. Гуди до Д. Ле Бретона и Б. Холмса) в своих работах обращались к природе вкуса, рассматривая его как сложный биосоциокультурный феномен (с. 4).

Однако М. Монтанари выбирает принципиально новый ракурс видения вкусовых пристрастий: не первый раз обращающийся к проблеме самоопределения народов и его объективизации через посредство пищи, он переносит понятие “вкус” в парадигму идентичности, рассматривая его в качестве знака и маркера самости “всех итальянцев” — “сколь бы ни было спорным это обобщение” (с. 7). Обращение к теме вкуса — повод не только еще раз погрузиться в глубины итальянской истории, в том числе и гастрономической (с тем, чтобы пронаблюдать формирование этой ярчайшей системы питания), но и поговорить об идентичности.

Отстаивая идею вкусовой окрашенности пищи как одной из доминант идентичности (осознанной или бессознательной), М. Монтанари приводит, пусть вкратце, перечень “горьких основ” итальянской системы питания, распространенность и популярность которых радикально отличает ее от, например, испанской или французской кухни (с. 8–16). Это и выращиваемая “зелень” (разные виды цикория, рукола, индивий, скарола, сельдерей), и овощи (репа, разные виды капусты, баклажаны, каперсы, спаржа, артишоки, съедобные репейники), и невероятное множество дикорастущих (лук, фенхель, крапива, кресс, одуванчик, спаржа, портулак) и ароматических (тимьян, шалфей, розмарин и т.д.) трав, ценимых как раз за “горечь, способную оттенить вкус блюд” (*Tanara* 1655: 269); это и бобовые (бобы, люпин, нут, чина луговая), орехи (грецкие, лесные) и горький миндаль, это и цитрусовые (в первую очередь апельсины и лимоны — несладкие до селекционной деятельности XX в.). Горечью “отмечены” маслины и оливки — важный элемент итальянского рациона (Оттавиано Тарджони-Тоццетти, естествоиспытатель-путешественник XVIII в., советует при отжиме маслин давить и косточки с тем, чтобы “сделать вкус масла насыщенной и придать ему желанную горечь”; с. 11), и ряд с древности популярных напитков, которые делают без добавления сахара (напр., аранчата, или кинотто, — из цедры помеланцев; различные виды спремути — из цитрусовых; разнообразные травяные отвары). Поражают “горькие” (терпкие до горечи), не имеющие аналогов в мире итальянские вина, востребованные в Европе с эпохи Средневековья, в частности, пользующиеся большим спросом красные Амароне (букв. горчайший) и Негроамаро (букв. черно-горький) из омонимичного сорта винограда и горящие белые вина Севера страны. Удивительны уходящие в глубь веков традиции массового потребления на Севере “винной” Италии горького пива (*Unger* 2004: 53–55), распространившиеся не так давно и в южных регионах страны. Вспомним кофе: по статистике, в Италии предпочитают несладкий черный, в то время как в других регионах, по крайней мере Европы, его пьют с сахаром (*Adrià* 2018: 302–307). Впечатляет действительно высокая популярность в Италии многочисленных дижестивов *amaro* (итал. *amaro* — горький) — крепких травяных ликеров (напр., Апероль, Кампари — на основе корней, коры и цитрусовых; Чинар — из артишоков и других растений; Амаретто — на основе миндаля и/или абрикосовых ядрышек и пряностей; Фернет-Бранка — на базе корней и трав; и т.д.), а также немалого числа “несладких” сладостей (напр., амаретти — печений на основе миндаля, преимущественно горького, и ядер абрикоса; “горьких” видов меда — верескового, каштанового, хвойного) и т.д.

Картина вполне убедительна: горечь в Италии любима — и это при том, что в итальянском языке (как и в других языках и культурах) она коннотирует с сугубо негативными понятиями (так, прилагательное “горький” имеет свыше 30 “отрицательных” синонимов) (с. 6). Однако, как отмечает Монтанари, для итальянцев вкусовые ощущения оказываются более значимыми, чем культурные стереотипы и ассоциативный ряд (с. 6): неслучайно население страны именуют “цивилизацией стола” (*Dickie* 2007: 11), а слова Джакомо Кастельветро, писателя-путешественника XVII в., “мы, итальянцы, придаем большое значение удовольствию, которое ощущаем во рту” (*Castelvetro* 1974: 21) стали национальным кредо.

Откуда же взялась эта любовь к горечи “во рту”? Какие факторы обусловили сугубо итальянскую тягу к горькому? Как историк, Монтанари заглядывает в прошлое, используя широчайший круг источников и анализируя бытовавшие

начиная с древности представления и стереотипы о пище (с. 24–30). Отталкиваясь от вполне объективных средневековых констатаций, — что “вся зеленая (растительная) пища есть пища горькая”, как утверждал еще великий энциклопедист VI–VII вв. Исидор Севильский, и что “растения — еда преимущественно народная” — Монтанари выстраивает силлогизм: народ, по традиции, восходящей еще к эпохе Древнего Рима, питался по преимуществу растительной, т.е. “горькой”, пищей, и именно она в Италии, как нигде в Европе, фактически и составляла его “голодную кухню” (Montanari 2014: 89). Таким образом, устоявшаяся в веках и ставшая традицией любовь к горечи у народных слоев, т.е. у большинства населения Италии, была, по сути, “любовью поневоле” (с. 29).

Что удивительно, множество сугубо “бедных” растительных (*ergo* горьких) блюд вошли и в “богатый” рацион, в котором, правда, были “облагорожены” добавлением сыра, масла, мяса, яиц, сахара и пряностей. Обращение к теме вкусовых предпочтений позволяет выявить и подчеркнуть одну из особенностей итальянской системы питания, принципиально отличающую ее от остальных европейских кухонь, — исторически существовавшую “сближенность” “бедного” меню и меню “богатого”, сформировавшегося под влиянием народной кухни, а не наоборот (с. 34). По словам Монтанари, речь идет об уникальном социальном факте, не имеющем аналогов в европейской практике. Как свидетельствуют кулинарные книги, массово появляющиеся с XIV в., и многочисленные литературные источники, уже с эпохи Средневековья, невзирая на наличие жестких сословных различий, итальянские синьоры активно и осознанно ассимилируют многочисленные пищевые артефакты вилланов, причем посредниками в этом процессе становятся повара двора и богатых семейств (с. 39).

Вслед за Монтанари мы прослеживаем процесс формирования широчайшего “растительного” слоя в итальянской системе питания: приводимые автором данные указывают на то, что роль своего рода плавильных тиглей — “мест встречи” народной и элитной культур — играли очень рано появившиеся в Италии города, из которых социально-синкретические кулинарные моды двигались дальше, охватывая все новые территории. Так в Средние века оформляется итальянская кухня как система координат, горизонталь которой задана масштабом географического распространения единой системы питания, а вертикаль — ее социальной гомогенностью (с. 41); к XVI в. Италия становится “проводником” этих ассимилированных веяний и в Европе, диктуя моду на “сырое, растительное и горькое” (с. 84).

В защиту зелени (а следовательно, и горечи) выступали средневековые медики (напр. Сальваторе Массонио): они предписывали потребление растительной пищи — она оздоравливала, насыщала (народ) и разжигала аппетит (у высших слоев). Однако обращение в книге к категориям “приготовленное” и “сырое”, в Средние века имевшим четкие социальные коннотации (первая ассоциировалась с элитой, вторая с народом), позволяют увидеть, как к XVI в. авторитетные медико-философские сентенции, предписывающие “долго готовить пищу”, разбиваются о наблюдаемую в Италии вне- и надсоциальную массовую практику потребления сырых трав и овощей, например бобов и съедобных репейников (и те и другие утрачивают горечь при термической обработке), о чем пишут английские путешественники, купцы, дипломаты. Подобное ниспровержение идеологических клише под влиянием живых эмпирических стандартов пищевого поведения позволяет М. Монтанари еще раз подчеркнуть существование

неких общих для всех итальянцев алиментарных предпочтений, в свою очередь апеллирующих к коллективной идентичности (с. 62).

Еще один важный момент, становящийся очевидным при прочтении “Горечи...”, касается многократно упоминающихся автором глубоких, уходящих в прошлое корней итальянской кухни, ее поддерживаемой преемственности, исключительной консервативности, сохраняемых и сегодня традиций. Перечисляя конкретные блюда (напр., тортеллини с начинкой из корней девясила, равиоли с крапивой и т.д.), Монтанари прослеживает их путь из прошлого в настоящее (так, сегодня оба эти артефакта, входящие в список Традиционной пищевой агроалиментарной продукции области Ломбардия, в силу своего “почтенного возраста” и неоспоримой традиционности относятся к числу не только модных, но и достаточно дорогостоящих продуктов).

Разумеется, объем рецензии не позволяет в полной мере осветить все разнообразие затронутых автором аспектов темы вкусовых предпочтений итальянцев. Содержащая интереснейшие фактологические и историографические данные книга “Горечь. Итальянский вкус” в новом ракурсе освещает пресловутую итальянскую пищевую традиционность, рассматривая любовь итальянцев к горечи не только как кулинарно-гастрономическую данность, но и как один из “формирующих” элементов идентичности. Новая книга Массимо Монтанари — ценный вклад не только в алиментарную европейистику, но и в целом в антропологию европейской культуры.

Примечания

¹ Журнал — научное издание Европейского института истории и культуры питания (ИЕНСА) в Туре (Франция). Публикует материалы по истории, археологии, способам и культуре питания, охватывая социальные, экономические, религиозные, политические, агрономические и культурные его аспекты; освещает вопросы производства, распределения и потребления продовольствия, теории и практики питания (включая медицинские аспекты), а также инфраструктуры питания, кулинарных практик, гастрономии и ресторанов. Работая на стыке гуманитарных и социальных наук, журнал сознательно продвигает междисциплинарные исследовательские подходы. Хотя большинство статей посвящено истории европейской кухни, присутствуют и публикации о других пищевых культурах.

² Из которых на русский язык, к сожалению, переведены всего две: “Итальянская кухня. История одной культуры” (в соавторстве с А. Каппати) (Каппати, Монтанари 2006) и “Голод и изобилие. Как питались европейцы” (Монтанари 2009).

Источники и материалы

Adrià 2018 — *Adrià F.* Coffee Sapiens: Comprendere per innovare. Firenze-Bra: Giunti-Slow Food, 2018.

Castelvetro 2010 — *Castelvetro G.* Brieve racconto di tutte le radici di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano. Bologna: Elfi, 2010.

Fossati Dondero, Ottaviano 2023 — *Fossati Dondero M., Ottaviano C.* Il professor Montanari e la candidatura della cucina italiana all’Unesco: “Non è solo una questione di ricette” // *LaCucinaItaliana*. 01.04.2023. <https://www.lacucinaitaliana.it/article/massimo-montanari-candidatura-cucina-italiana-unesco>

Giraud 2001 — *Giraud E.* L’amer. Paris: Argol, 2001.

La Cucina Italiana 2023 — *La Cucina Italiana* finalmente candidata a Patrimonio UNESCO // *Alma*. 23.03.2023. <https://www.alma.scuolacucina.it/cucina-ita->

liana-patrimonio-unesco

Nardi 2003 – Nardi V. Amaro, un gusto italiano. Il nuovo libro di Massimo Montanari // IlfattoAlimentare. 21.08.2023. <https://ilfattoalimentare.it/amaro-un-gusto-italiano.html>

Tanara 1655 – Tanara V. L'economia del cittadino in villa. Venezia: Brignonzi, 1655.

Научная литература

Kannatu A., Montanari M. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: НЛО, 2006.

Montanari M. Голод и изобилие. Как питались европейцы. СПб.: Alexandria, 2009.

Colas A., Edwards J., Levi J., Zubaida S. Introduction: Food, Drink, and Modern Social Theory // Food, Politics, and Society: Social Theory and the Modern Food System. Oakland: University of California Press, 2018. P. 1–20.

Dickie J. Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food. L.: Hodder&Stoughton, 2007.

Montanari M. I racconti della tavola. Roma-Bari: Laterza, 2014.

Unger R.W. Beer in the Middle Ages and the Renaissance. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2004.

Book Review

Fais-Leutskaia, O.D. A Bitter Flavor of Italy [Gor'kii privkus Italii]: A Review of *Amaro. Un gusto italiano* [Bitter: An Italian Taste], by M. Montanari. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2024, no. 5, pp. 226–231. <https://doi.org/10.31857/S0869541524050137> EDN: AQZBSF ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Oxana 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)