

Оксана ФАИС-ЛЕУТСКАЯ

## АГАВА И ОПУНЦИЯ В КУЛЬТУРЕ СИЦИЛИИ: ПУТИ ЗАЙМСТВОВАНИЙ

CZU: 930.85(450.82)

<https://doi.org/10.52603/rec.2025.38.07>**Rezumat****Agava și opunția în cultura Siciliei:  
căi de împrumuturi**

În articolul de față, bazându-se pe materialele proprietelor cercetării de teren desfășurate de-a lungul anilor asupra culturii tradiționale siciliene, autorul își concentrează atenția asupra destinului a două „obiecte” ale schimbului columbian în Sicilia – agava și opunția. Scopul analizei constă nu doar în tentativa de a evidenția procesul de aculturare a acestor două plante în contextul regiunii insulare, ci și în încercarea de a răspunde la întrebarea privind posibilele contacte directe ale acestei regiuni cu Noua Spanie, precum și asupra ipoteticei participării a Siciliei, care făcea parte din Coroana Aragonului, iar ulterior din Spania unificată, la Conquista. Din acest motiv, cercetarea acordă o atenție specială fitonimelor plantelor în Noua Spanie, în metropolă (Spania) și în Sicilia; se realizează o analiză comparativă a percepțiilor asupra agavei și opunței în aceste trei regiuni, precum și o confruntare a datelor privind utilizarea lor practică, ceea ce permite identificarea unor paralele culturale între Sicilia și Mexic în raport cu aceste două plante. O atenție deosebită este acordată procesului de sacralizare și simbolizare a agavei și opunției, observat atât în Noua Spanie, cât și în Sicilia. Acest fapt este interpretat de autor drept principalul argument în favoarea existenței unei continuități culturale și a transmiterii unei tradiții culturale de la America către Sicilia, „ocolind” Spania.

**Cuvinte-cheie:** opunție, agavă, Sicilia, contacte culturale, cultură alimentară

**Резюме****Агава и опунция в культуре Сицилии:  
пути заимствований**

В настоящей статье, опираясь на материалы своих многолетних полевых исследований сицилийской традиционной культуры, автор фокусирует внимание на судьбе двух «объектов» Колумбова обмена в Сицилии – агавы и опунции. Цель анализа состоит не только в попытке осветить аккультурацию двух этих растений в контексте островного региона, но и получить ответ на вопрос о возможных прямых контактах этого региона с Новой Испанией и о гипотетическом участии Сицилии, входившей в состав Арагонской короны, а затем и объединенной Испании, в Конкисте. В силу этого в исследовании уделяется внимание фитонимам растений в Новой Испании, в метрополии (Испании) и в Сицилии, проводится сравнительный анализ взглядов на агаву и опунцию в этих трех регионах, а также сопоставляется эмпирика практического применения в них растений, что позволяет обнаружить культурные параллели между Сицилией

и Мексикой в их отношении к этим двум растениям. Особое внимание в статье уделено сакрализации и символизации агавы и опунции, наблюдаемых в Новой Испании и Сицилии. Этот факт расценивается автором как основной довод в пользу существования культурной преемственности и передачи культурной традиции от Америки к Сицилии, «минуя» Испанию.

**Ключевые слова:** опунция, агава, Сицилия, культурные контакты, алиментарная культура

**Summary****Agave and prickly pear in the culture of Sicily:  
ways of borrowing**

In this article, drawing on her many years of field-work on Sicilian traditional culture, the author focuses on the fate of two "objects" of the Columbus Exchange in Sicily – the agave and the prickly pear. The aim of the analysis is not only to explain the acculturation of these two plants in the context of the island region, but also to consider the possible direct contacts of this region with New Spain and the hypothetical participation of Sicily, which was part of the Crown of Aragon and later of the unified Spain, in the Conquest. Therefore, the study focuses on the phytonyms of plants in New Spain, metropolitan Spain, and Sicily. A comparative analysis of the views on agave and prickly pear in these three regions, as well as empirical data on the practical use of these plants in these regions, is conducted. This allows us to discover cultural parallels between Sicily and Mexico in their attitudes toward these two plants. The article devotes particular attention to the sacredness and symbolism of agave and prickly pear, observed in New Spain and Sicily. The author considers this fact to be the main argument in favor of the existence of cultural continuity and the transmission of cultural tradition from America to Sicily, "bypassing" Spain.

**Key words:** prickly pear, agave, Sicily, cultural contacts, alimentary culture

Начиная со времен Фр. Боаса, первым из антропологов сделавшим вывод, что культура прививается не только «дикарям» и меньшинствам, но и всем общностям (Boas 1940: 627), проблема аккультурации стала приоритетной в контексте наук о человеке и обрела междисциплинарный масштаб, вызывая живейший интерес не только у антропологов, но и у историков, психологов, культурологов. Неслучайно столь большое место в гуманитарных штудиях занимает Средиземноморье – регион исторически-повышенной плотности культурных контактов, «связующая»

Европы, Азии и Африки, «древний перекресток цивилизаций» (Braudel 1986: 8).

Особого внимания в контексте Средиземноморья заслуживает Сицилия. Со времен глубокой архаики, по признанию исследователей, эта «лаборатория интенсивного культурного взаимодействия» по своей «многослойности, насыщенности, объему и глубине культурных заимствований» оставляет «далеко позади едва ли не все остальные территории обширного ареала Mare Nostrum» (Cusumano 2021). Подобная степень кросс-культурности во многом обусловлена и географическим положением Сицилии, и самой ее историей, представляющей череду непрерывных завоеваний: заселенный иберо-эгейскими племенами, остров затем стал объектом экспансии карфагенян, древних греков, римлян, вандалов, остготов, его покоряли Византия, арабы, берberы, норманны, швабы, анжуйцы, каталанцы, испанцы и т.д.

Однако далеко не все исторические и культурные пласти и рецепции изучены и освещены в равной степени. Например, эпохи византийского и арабского господства, периоды норманнского королевства и правления династии Гогенштауфенов достаточно глубоко исследованы не только с исторической, но и с юридической, культурологической и даже этнографической точек зрения. Время же испанского господства (при том, что Сицилия в XVI–XVIII вв. была вице-королевством Испании, а «испанский период», открывающийся переходом в XIII в. остро-ва под власть Арагона, которую позже сменило правление объединенных Арагона и Кастилии, продлился почти шесть веков) освещено преимущественно с историко-политической точки зрения. В антропологическом же плане знания о нем изобилуют многочисленными лакунами, а проблема культурных взаимовлияний Сицилии и Испании никогда не становилась объектом научного изучения. Еще более скучны сведения о культурных контактах (прямых и даже опосредованных) и взаимообмене Сицилии с Новым Светом, стартовавших с эпохой Конкисты, в которую Сицилия была вовлечена, но об участии в которой известно крайне мало (Alvarez 1997: 57). Уверенность (в наличии таких контактов), хотя и основанную порой исключительно на интуиции, высказывают многие антропологи (Croce 2004: 79).

Подобная степень неизученности актуализирует любые обращения к испано-(американо)-сицилийскому опыту кросс-культурности, позволяющему не только восполнить ряд лакун

в изучении истории и культуры Сицилии, но и пролить свет на неизвестные доселе грани контактов Старого Света и «Америк» в эпоху Нового времени, а также на этнографические аспекты аккультурации и этнического взаимодействия в Европе, в частности, в Средиземноморье, и, тем самым, внести свежий вклад в дело антропологической европеистики.

В настоящем исследовании мы хотим остановиться на двух малоизученных «объектах» Колумбова обмена, прижившихся в Сицилии и превратившихся в органичный элемент ее локального, в том числе и культурного пейзажа<sup>1</sup>. Речь идет о двух «уроженцах Новой Испании» – агаве (лат. *Agave* – роду однодольных растений подсемейства Агавовые (*Agavoideae*) семейства Спаржевые (*Asparagaceae*), в первую очередь, агаве американской (лат. *Agave americana*) и сизалевой (лат. *Agave sisalana*), а также об опунции, в частности, опунции индийской (лат. *Opuntia ficus-indica* – представителю рода Опунция (*Opuntia*) семейства Кактусовые (*Cactaceae*). Предполагая вероятность прямой абсорбции Сицилией культурного наследия «региона исхода» этих растений (и касающейся их культурной информации) как следствия возможных непосредственных контактов островной области с этим культурно-географическим ареалом, мы хотим проверить эту гипотезу путем сопоставления и сравнения опыта восприятия и трансформации агавы и опунции на их родине (в Испании и в Сицилии) и выявления сходства и различий. Ввиду малочисленности исследований, касающихся судьбы испано-американских заимствований в Сицилии, и отсутствия «прямых» источников по этой теме, мы широко используем материалы собственных многолетних (1995–2025 гг.) полевых исследований традиционной народной сицилийской культуры, что также свидетельствует о новизне и оригинальности данной работы.

Обращение к столь небольшим, сугубо этнографическим сюжетам неслучайно. Мы полагаем, что апелляция к эмпирике, фактам, «мелким» темам, широкое использование полевого материала важны в контексте исследований и при разработке методологий в парадигме антропологии, поскольку «конкретика как основа обобщений дефицитна, а потому ценна и востребована в научном дискурсе» – она «позволяет в каждом отдельном случае улавливать и выявлять какие-то новые нюансы масштабного раскрытия тем» (Duranti 2018: 10, 12).

Но, прежде чем мы обратимся к аккультурации двух «заокеанских» растений в Сицилии и

к их судьбе на островной почве, сделаем отступление, позволяющее коснуться статуса и применения этих культур в Новом Свете, а затем и в Испании.

Родина агавы (представленной 273 подтвержденными видами) – жаркие и засушливые районы Мексики и юго-западных штатов США. Появившись в Испании и Сицилии одновременно, уже в начале XVI в. (Cattabiani 2018: 658), агава лишь с XVII в. была интродуцирована в Европе и в регионах Магриба, с XIX в. – в Африке (Мадагаскар, Кения, Ангола), Азии (Индия, Шри-Ланка), на Балканах, Кавказе, в Крыму и т.д.

Используемая с глубокой древности, агава, и сегодня известная в Мексике под индейскими именами *ki*, *metl* (*mecatl*), *uadá*, *doba*, *akam̄ba* и т.д., с конца XV в. на родине начинает именоватьсь также *taguey*. Это слово, карийское по происхождению, взяли на вооружение конкистадоры, которые ввели его в локальный узус, наряду с испанизмом *pita*, применительно ко всем видам агавы; оба термина были перенесены впоследствии в Испанию, где вошли в кастильский язык (в каталанском идиоме агаву именуют *atzavara*, в галисийском – *piteira*, в баскском – *agabe mexicar*).

Центральная Америка, в частности, Мексика – родина и опунции (представленной более чем 300 видами). Традиция ее возделывания восходит к древнейшему аграрному хозяйству ацтекской цивилизации. Согласно данным исторических архивов, первым европейским регионом, где распространилась опунция, была Сицилия: Х. Колумб поднес Фердинанду II Арагонскому черенки и семена кактуса, которые монарх повелел рассадить в своих садах в Палермо (Erbuario 1977: 75). Несколько позже опунция распространилась в Испании, а в XVIII–XIX вв. – в Европе и в мире. С древности именуемая в Мексике *nopal* или *repesa* (а плоды ее – *tuna*) с подачи конкистадоров опунция стала называться также *higo chumbo* (исп. инжир чумбо) (именно этот фитоним закрепился в Испании), реже – *higo de Indias* (исп. индийский инжир).

О значимости агавы и опунции в жизни населения Мексики говорит их мифологизация, сакрализация и культ сопряженных с ними фигур священного пантеона. Как свидетельствует Б. де Саагун, испанский миссионер, монах ордена францисканцев, автор сочинений, являющихся ценнейшими источниками по истории доколумбовой Мексики<sup>2</sup>, речь идет об Ометочтили (так собирательно именовались божества, связанные с пульке (октли) – алкогольным напитком из перебродившего сока агавы: его риту-

альное потребление играло важную роль во всех мезоамериканских верованиях и обрядах), и, в частности, о Майяуэль – одной из богинь плодородия, персонификации агавы, по поверьям, познакомившей людей с растением и с пульке (октли) (Sahagún 1829: 144). Также агаву с древности считали мощным апотропеем. Не случайно и сегодня дома и участки в Мексике обсаживают магеем, чтобы защитить хозяйство и владельцев (Montúfar, Anzures 2014: 21).

Много поверьй связано и с нопалем, в традиционном видении населения представляющим собой нечто гораздо большее, чем просто хозяйственное растение: он «имел и продолжает иметь религиозное, историческое и культурное значение, наделяется сакральностью и божественным происхождением, воплощая самобытность и мировоззрение коренных народов Мексики» (Broda 2009: 9). Так, к опунции имеет прямое отношение Уицилопочтли – национальное божество ацтеков, бог солнца, покровитель города Теночтитлан (будущего Мехико), по преданию, основанному на месте, где ацтеки, как и предрекало божество, увидели орла, сидящего на нопале и держащего в когтях змею (сюжет отражен в гербе Мексики). Мезоамериканская богиня интуиции Акпашапо, культовая фигура проживающего на территории Мексики народа отоми, принимала подношения только в виде цветов нопаля, который, по поверьям, вырастает из тела Тлальтекутли – божества-олицетворения земли в ацтекской мифологии (Де Саагун 2013: 79). В традиционных верованиях нопаль это мост между подземным миром (корнями) и небом (цветами и плодами), воплощение космоса, а плоды, в силу своей формы, – символ священных сердец, посвященных божествам, и подношение («пища») для бога солнца (с тем чтобы Уицилопочтли бесконечно обновлял жизнь, не давая ей угаснуть) (Monaco, Mecchia 2003: 121). Не случайно сок опунции считался «священной субстанцией» и применялся при постройке сакральных сооружений (храмов, пирамид и т.д.): им скрепляли каменные блоки (Ochoa, Barbera 2018: 2).

Подобная сакрализация растений не случайна: оба они с глубокой древности играли роль важных культивируемых культур в хозяйстве мезоамериканских народов, в частности, ацтеков. Так, агава находила применение и в пищевой, и во внеалIMENTарной сфере, причем многие из этих традиций использования живы и сегодня. Употреблялись в пищу цветы и мякоть листьев агавы, а также ее сладкий сок – *aguamiel* (исп.

медовая вода), на его основе производились пульке (октли), сиропы, ферментированные напитки, к которым в эпоху испанцев добавились дистилляты забродившего сока мaguey – мескаль, текила, баканора, кокуй (Payno 2012: 16). Волокна листьев агавы (в первую очередь сизалевой) использовались в ткачестве, при плетении гамаков, обуви, рыболовных сетей, веревок (впоследствии из этого же сырья начали производить бумагу), из шипов делали гвозди, шила и иглы, а из стеблей – музыкальные инструменты, аэрофоны и удлиненные барабаны (Parsons 2012: 6). С древности агава играла значимую роль и в традиционной медицине: ее сок обладает слабительным, мочегонным и потогонным свойствами, листья и корни находят внутреннее применение при лечении неврологических заболеваний, а наружное – ушибов, гематом (Ramírez 2024; Reyes-Agüero 2023).

Огромное место в жизни населения занимала и опунция, древний коннотат силы и выносливости, символ плодородия и изобилия. Исторически нopal (nopal) находит широкое применение в первую очередь в алиментарной сфере: его употребляют в пищу более 7 тыс. лет со времен появления на этой территории человека (Ochoa, Barbera 2018: 2).

Используются не только плоды, но и побеги. По традиции последние едят в сыром виде, жарят, консервируют, солят; с нопалем делают и такос: его обжаренные с сыром «лапы» помещают внутрь маисовой лепешки и подают с острым соусом. Свет на популярность нопаля проливают сегодняшние открытия медиков: потребление опунции, богатой клетчаткой и антиоксидантами, содержащей аминокислоты, углеводы, витамины и минеральные вещества, способствует снижению веса и быстрому заживлению ран при дерматозах и ожогах, ускоряет обмен веществ, благоприятна для желудочно-кишечного тракта, оптимизирует деятельность печени, предотвращает развитие сахарного диабета, снижает уровень холестерина и давление, оказывает кровоостанавливающее действие. Традиционным является и включение нопаля в детский рацион: по рекомендации мексиканских врачей он входит в состав первого прикорма младенцев (Galindo 2020: 52).

Однако исторически нopal был также источником добычи кармина, красного красителя, получаемого из карминовой кислоты, производимой самками насекомых группы кошенили (*Dactylopius coccus*), живущих на опунции. Кошениль, именовавшаяся *notchetzli*, или «кровь

туны», активно разводили ацтеки на плантациях нопаля, она составляла большую долю дани, которую правитель ацтеков Монтесума брал с завоеванных им городов (De Saagun 2013: 81). В Европу мексиканский кармин был завезен испанцами в XVI в. Объем его ввоза был так велик, что уступал лишь объему серебра; это сократило импорт красителя из Турции и Китая (Del Río y Dueñas 2006: 10).

Перенесение опунции и агавы на испанскую почву, невзирая на то, что в условиях средиземноморского климата растения прекрасно прижились, не вызвало в метрополии широкого практического использования растений и сопровождалось понижением их статуса. Так, агава превратилась в некультивируемое растение, если и рассаживаемое, то в основном в качестве «живой изгороди» для ограждения дорог, разграничения земельных участков, реже ее использовали в качестве строительного материала в сельской местности. В прошлом в южных областях Испании делались слабые попытки использовать мaguey как сырье в производстве натуральных волокон или как кормовую культуру, но они со временем затухли (Segura 2022: 210).

Несколько большее признание получила опунция. Попав в страну в качестве экзотического декоративного растения, *инжир чумбо* уже с XVI в. зарекомендовал себя полезным пищевым приобретением, но лишь в Андалузии, на Канарских и на Балеарских островах, где культуру стали разводить и где были заложены традиции его употребления в пищу. Плоды едят в свежем и переработанном виде: из них и сегодня делают варенья, джемы, компоты, сорбеты, используют для приготовления спиртных напитков (ликеров). Зеленая же часть растения, «лапы» кактуса, находят применение в салатах, супах и соусах.

Опунция заняла свое место и в испанской народной медицине Нового времени. Считалось, что плоды или отвар побегов снижают жар, успокаивают зубную боль, спасают от гастритов и желудочных колик; запеченные побеги обладают антидиабетическими свойствами, а приложенные к ранам и язвам – ускоряют их заживление (González de Fauve 1996: 88-90). Есть данные, что опунция применялась также в народной косметологии. Так, масло из ее семян помогало бороться с морщинами, повышало тургор кожи, улучшало состояние волос и придавало им блеск (González de Fauve 1996: 101-103). В наши дни эти наработки традиционной медицины<sup>3</sup> взяты на вооружение испанскими косметологами, выпускающими многие продукты переработки пло-

дов опунции (кремы, лосьоны, сыворотки, средства личной гигиены).

Что касается кармина, то, несмотря на заинтересованность Испании в обладании этим ценным товаром, его производство в стране, локализованное лишь на Канарских островах, не получило развития (Del Río y Dueñas 2006: 22).

Отметим, что ни магей, ни опунция в Испании не стали объектом мифологизации, сакрализации или символизации в народной среде. Единственное поверье в отношении опунции касается ее происхождения: в южных регионах Испании кактус нередко именуют *higuera de moros* – маврским инжиром, считая его магрибским по своим корням; сегодня испанцы не могут дать объяснение этому определению, но, очевидно, оно восходит к средневековому видению мира и к убежденности, что все «далекое есть заморское и непременно коннотирует с арабским (т.е. чужим) миром» (Alvarez 1997: 109).

Совершенно иная картина наблюдается в Сицилии, где «гости» из Нового Света, став привычным элементом пейзажа и «эмблемой» острова (исторически активно воспроизведенной в творчестве сицилийских художников и ремесленников, а в наши дни – на всех товарах для туристов), как свидетельствуют исследования, уже в XVI в. не только нашли значительно более широкое, чем в Испании, практическое применение в традиционной кухне, сельском хозяйстве, народной медицине и в локальных кустарных промыслах (Buttitta 1989: 392-393), но и стали культовыми символами и объектами если не религиозного, то мистического почитания, а сегодня также и знаками и коннотатами идентичности населения.

Однако уместно начать с локальных фитонимов. Агава в Сицилии именуется *zabbara* (редко – *zammara*), т.е. так же, как и алоэ (суккулент семейства Асфоделовые, родом из северной Африки и регионов Аравийского полуострова): это похожее на агаву растение в Сицилию и в Европу принесли в VIII в. арабы, называвшие алоэ *sabr* или *sabbir*, что восходит к более архаичному арабизму *sabbara* (араб. سَبَرْ – терпение, выносливость)<sup>4</sup>. Объясняя факт омонимичности, лингвист Р. Соттиле говорит, что именно внешнее сходство двух растений обусловило «передачу» имени от алоэ к агаве и сохранение в узусе общего для них названия (Sottile 2016: 42). Очевидно, что таким же путем шло формирование каталанского названия агавы (*atzavara*) (Sottile 2016: 42). Любопытно, что к тому же (очевидно, общесemitскому) пра-термину восходит ивритское

слово *tzabar* (ивр. צָבָר), обозначающее плоды опунции (Sottile 2016: 44). Не менее любопытно и то, что в народной среде Сицилии агаву, исходя, вероятно, из фитонима, считают арабской (турецкой) по своему происхождению (ПМА 1995).

Показательно сицилийское название опунции – *u'ficurinnia*, воспроизводящее архаичный испанизм, исторический узус которого был ограничен Мексикой эпохи Конкисты (фитоним *figo da India* бытует и в Португалии, также участвовавшей в колонизации Америки) (Terminología). Загадкой остается этимология термина *ficodindia* в Италии, но, как замечают историки и лингвисты, там, скорее всего, распространилось название, бытовавшее в Сицилии и в свою очередь пришедшее на остров из «Америк» (Valenti 2013: 64; Michel 1996: 354). При этом в народной среде Сицилии опунцию также считают «арабской», о чем свидетельствуют такой редкий и архаичный локальный фитоним, как *Fico ri Berberia* (сиц. берберская фига).

Если судить по такому источнику, как «Erbuario siciliano», датируемому своду сицилийских алиментарных и медицинских фиторецептов XVI в., агава и опунция уже вскоре после открытия Америки прочно заняли место в традиционной народной кухне (Erbuario 1977: 75, 137). Это утверждает и историк Дж. Кория – исследователь не только островной, но и южноевропейской и магрибской систем питания. Он также отмечает, что «нигде в Средиземноморье не наблюдался такого богатства рецептов на основе *zabbara*, а также *ficurinnia* и их производных, как в Сицилии» (Coria 2019: 60).

Если говорить об агаве, то и сегодня в сельской среде (в провинции Рагуза, Трапани, Калтаниссета) респонденты в числе «старых блюд» упоминают простой и «бедный» десерт – засахаренные соцветия этого растения, а также такой гастрономический архаизм, как гарнир на основе мякоти листьев *zabbara*, запеченной с томатным соусом, сыром и ароматическими травами (ПМА).

Еще недавно в деревнях по всему острову детям предлагали напиток *acqua ri melli* (сиц. вода с медом) – полный аналог *aguamiel*; изредка этот сладкий сок агавы подслащивали медом, что, по словам респондентов, позволяло получить альтернативу современным газированным напиткам (ПМА 2024). Кроме того, из сока посредством уваривания делали густой сироп, которым поили рожениц. Считалось, что он не только придает им сил и способствует скорейшему приведению в норму, но и служит оберегом (ПМА

1998). Сок также широко использовали как заменитель более дорогого сахара при выпечке сдобы, а в ряде деревень провинции Палермо (Корлеоне, Маринео, Леркара Фридди, Каммаратта, Алимена) на базе сока *zabbarata* и сегодня варят варенье из абрикосов, груш, инжира и т.д. (ПМА 2025). Живы и давние традиции изготовления разнообразных слабоалкогольных напитков на основе ферментированного сока агавы, имеющих общее название *zabbarata* (*zammarata*). По словам респондентов, в прошлом, чтобы сок скопрее забродил, в него плевали (ПМА 2000). Производились и кустарные дистилляты ферментированного сока, заставляющие вспомнить текилу. Например, напиток *Zabbalia*, который был назван в честь агавы и Святой Розалии, покровительницы Сицилии и Палермо «гнали» преимущественно в канун праздника этой святой (14 июля). В последние годы этот напиток под названием *Agalia* (*agave* + *Santa Rosalia*) производят промышленно.

По сведениям респондентов, листья агавы широко применяются и в сельском хозяйстве как корм для крупного рогатого скота. Залитые водой листья агавы подвергаются длительной макерации и служат удобрением и средством борьбы с вредителями (растения опрыскивают макератом) (ПМА 2022).

Не только не были утрачены, но и развились многовековые традиции переработки сизалевой агавы (ее выращивание было инициировано в 1938 г. на обширных плантациях в восточной Сицилии, недалеко от Мессины) (*Agave*). Из ее волокон кустари массово производят пользующиеся спросом разнообразные артефакты: плетут веревки, сидения стульев, сетки кроватей, рыболовные сети, корзины, сумки, ткут рогожи, мешковину, циновки, мастерят навесы над прилавками уличных торговцев, изготавливают натуральный наполнитель для ортопедических матрасов (ПМА 2024). Кроме того, в Сицилии из агавы исторически производится бегучий такелаж (тросы, канаты и т.д.), а в наши дни на небольших предприятиях делают гипоаллергенные ткани последнего поколения, а также армирующее волокно для композитных изделий из стеклофибры, резины и бетона (*Agave*).

Сок *zabbarata* также традиционно используется в народной медицине как диуретик и слабительное, а листья применяют наружно при ушибах, гематомах и тромбофлебите (Mannella 2018). Как свидетельствуют проведенные недавно рядом медицинских центров Италии лабораторные исследования по анализу опыта сицилийских

травниц и используемых ими фитопрепаратов, сизалевая агава успешно себя зарекомендовала в антионкологической терапии, при борьбе с остеосаркомой (Agroindustria).

В контексте разговора о судьбе агавы в Сицилии наибольший интерес вызывает тот факт, что растение представляет собой объект устойчивого поклонения в народной среде, что не наблюдается ни в одном другом (кроме Мексики) регионе его распространения.

*Zabbarata* – не просто общепризнанный символ защиты от сглаза, проклятия, порчи. Сегодня, по словам респондентов, построив новый дом, будущие жильцы первым делом обсаживают его по периметру агавами (Фото 1). При этом особой обережной силой наделяется цветок агавы, по поверьям, появляющийся раз в сто лет (ПМА 2003), но являющийся достаточно видной фигурой символического мира Сицилии.



Фото 1. Агава в саду возле жилого дома. Палермо, Сицилия. Июль 2023 г. Фото О. Д. Фаис-Леутской.

С агавой, именуя ее *cittmari Zabbara* – кумушкой *Дзаббара*, и сегодня принято разговаривать вслух, к ней обращаются за помощью и с просьбами о благополучии в доме (ПМА 2018, 2021). Более того, к агаве адресуются с особыми паралитургическими молитвами. В некоторых молитвах она именуется *santuzza* (сиц. святенькая), на что в конце XIX в. обратил внимание из-

вестный этнограф Дж. Питре (Pitrè 1978: 234-235) и что подтверждают в наши дни исследователи (Вопомо 1978: 398) и респонденты (ПМА 2001, 2025). В сельской местности многих провинций Сицилии за пределами населенных пунктов часто встречаются своего рода примитивные «алтари», сложенные из листьев и «стволов» агавы, к которым и сегодня припадают те, кто верит в ее мощь.

Активизация ритуальных действий с «участием» агавы наблюдалась в период пандемии ковида. Например, еще до введения карантина, уже в феврале 2020 г. нами была отмечена масовая, интенсифицировавшаяся в последующие годы пандемии практика: листья агавы, считающиеся идеальным средством «отведения зла», будь то дьявольские наваждения или опасные болезни, раскладывались на проезжей части улиц и закреплялись в оградах домов.

Опунция, так же как в Мексике и в Испании, исторически находит в Сицилии применение в основном в пищевой и медицинской сфере. В октябре-ноябре, когда опунция плодоносит, ее плоды едят в свежем виде и перерабатывают (Фото 2).



Фото 2. Очищенные плоды опунции. Сицилия, Палермо. Ноябрь 2024 г. Фото О. Д. Фаис-Леутской

К числу традиционных заготовок относится, например, мостарда, которую варят преимущественно из красных плодов кактуса с добавлением сахара (или сока агавы), миндалевой муки, дробленых грецких орехов, корицы и гвоздики, и подают к отварному или жареному мясу. Часто готовят и желе из опунции – нежный десерт, приготовленный из сока кактуса, сахара, кукурузного крахмала, с добавлением лимона и корицы, а также *vincotto* (сиц. *вареное вино*) – густой сироп, подаваемый к жаркому. Им также лечат катары и бронхиты. При этом плоды засыпают сахаром, чтобы они пустили сок, долго варят, а затем процеживают отвар, получая в результате

«вино» (ПМА 2017). Широк в народной кухне и ассортимент алкогольных напитков на основе плодов опунции. Домашние ликеры (*Rosolio al Ficod'india*, *Etna*, *Ficu*) получают путем длительного настаивания плодов в чистом спирте (самогоне); в них добавляют лимонную цедру, мяту, гвоздику. Горьковатым вкусом обладает *Spinamara* – дистиллят ферментированного и настоянного на диком кардоне (съедобном чертополохе) сока опунции и красных апельсинов (ПМА 2022).

Но, как и в Мексике и в Испании, в пищу идет и зеленая часть растения. Из «лап» кактуса, очищенных от колючек, делают салат, приправляя его оливковым маслом, мятой, уксусом. В деревнях центральных районов Сицилии часто готовят «шницели» из опунции: очищенные пластины побегов после панировки в яйце и хлебной крошке быстро обжариваются до золотистого цвета. По аналогии с баклажанами под пармезаном (ит. *Melanze alla parmigiana*) в Сицилии повсеместно готовят и опунцию под пармезаном, запекая зеленые «листья» кактуса в форме и чередуя их слои со слоями сыра, под томатным соусом (ПМА 2025).

Опунция идет в пищу не только людям – она по традиции рассматривается в народной среде как бесплатный и доступный («Всегда под рукой!») корм для крупного рогатого скота (ПМА 2004).

В значительно большей степени, нежели в Испании, кактус находит применение в традиционной медицине. По словам респондентов, плоды используют как мочегонное, вяжущее, антидиарейное, противовоспалительное средство, устраняющее раздражения кожи, дыхательных путей и мочевыводящих путей; они также уменьшают воспаление суставов и мышц. Плоды и их отвары наделяются и гастропротекторными свойствами: считается, что они защищаютслизистую оболочку желудка при повышенной кислотности, предотвращая и облегчая симптомы гастрита, язвенной болезни и гастроэзофагеального рефлюкса (ПМА 2021). Широко используются также сок и «лапы» кактуса. Первый пьют для борьбы с лихорадкой, кашлем, простудой, гриппом, также для стимуляции аппетита, улучшения пищеварения и борьбы с усталостью, а зелень прикладывают к коже для лечения ожогов, ран, укусов насекомых и сведений бородавок (ПМА 2021).

Как указывается в *Erbuario siciliano*, предварительно разрезанные пополам и запеченные плоды опунции надлежит прикладывать к телу,

в области селезенки и печени, для очищения организма не только от заразы или токсинов, но и от «злых соков», вызванным порчей или слгазом (Erbuario 1977: 76). Зафиксировав более полутора веков назад витальность этого предписания в народной среде, Дж. Питре отмечал, что оно основано на вере населения в высокий магический потенциал кактуса (Pitrè 1981: 84); ему вновь стали активно следовать в эпоху ковида, когда в Сицилии воскресли из забвения многие приемы как рациональной, так и оккультной медицины. Опунция и сегодня в видении сицилийцев продолжает оставаться особым растением, отводящим зло, исполняющим желания, приносящим удачу и изобилие, а также обеспечивающим защиту, здоровье и долгожительство (последнее невольно заставляет вспомнить смысл ритуалов, связанных с Уицилопочтли) (ПМА 1997, 2024). Неслучайно кактус, как и агаву, рассказывают возле жилых домов и хозяйственных построек (Фото 3), дарят его саженцы новоселам, подвешивают плоды опунции над детскими кроватками и колыбелями, приносят их в дар, приходя в гости, особенно в дом к молодоженам (ПМА 2024).



Фото 3. Опунция, охраняющая усадьбу. Туза (провинция Мессина), Сицилия. Июль 2023 г. Фото О. Д. Фаис-Леутской

По свидетельству респондентов, в частности, опрошенных нами *majara* (представительниц популярного в Сицилии института знахарок и колдуний), до сих пор жив и архаичный культ опунции. Он не предполагает молитв, однако сопряжен с особыми сакральными древними формулами обращения к кактусу (их текст уже сложно расшифровать, что не мешает частому обращению к ним населения в повседневности) (ПМА 2021).

В последние полтора века оформился и новый символизм опунции: коннотат терпения, «выживаемости» в тяжелых условиях, сопротивления невзгодам, *ficurinnia* стал метафорой ло-

кальной идентичности, «знаком» характера сицилийцев, аллегорией сицилийской эмиграции (Bartalotta).

\* \* \*

Мы вкратце рассмотрели конкретику номинации, использования, восприятия и символизации агавы и опунции в трех регионах – в Мексике, Испании и Сицилии – с целью подтверждения нашей гипотезы о наличии прямых культурных контактов Сицилии с Новой Испанией, обусловленных участием островного региона в Конкисте. В результате сравнения и сопоставления эмпирической фактологии были выявлены многочисленные и убедительные, на наш взгляд, сходства номинативных, утилитарно-материальных, лингвистических и духовно-символических характеристик растений в Мексике и Сицилии, и, наоборот, не было обнаружено аналогий при компарировании связанных с ними реалий Сицилии и Испании. Осознавая, что рассмотренный нами в сравнительно-сопоставительном ключе эмпирический материал не может в полной мере восприниматься безоговорочным доказательством существования таких контактов, а также прямой аккультурации Сицилией не только растений, но и сопряженных с ними «заокеанских» способов применения, топосов интерпретации, верований, обрядовых практик, мы с большой долей вероятности допускаем возможность прямой, минующей культурное посредничество Испании, ассимиляции Сицилией элементов мексиканской, и, шире, американской культуры Нового времени. В заключение отметим, что косвенным доказательством существования такой непосредственной, вытекающей из прямой коммуникации культурной связи двух регионов, может, на наш взгляд, также служить неоднократно отмечавшаяся исследователями (Alvarez 1997: 57; Croce 2004: 79; Lomnitz 2008: 120) специфика целебрации в Сицилии Праздника поминовения усопших, по степени проявления радости, ликованию и красочности, не имеющая аналогов в других католических регионах, но обнаруживающая их с Мексикой, с которой островной регион объединяет «веселое панибратство по отношению к смерти» и «способы ее прославления» (Lomnitz 2008: 42).

### Примечания

<sup>1</sup> Еще меньше известно о судьбе испано-американских заимствованиях в Сардинии или на территориях Юга Италии.

<sup>2</sup> Бернардино де Саагун (XVI в.) написал «Общая история о делах Новой Испании», или «Флорен-

тийский кодекс» – фундаментальное произведение по истории ацтеков. Второе название продиктовано тем, что рукопись в 1577 г. была отправлена в Испанию, откуда попала в Италию, во владение кардинала Фердинандо I Медичи. Кодекс хранился в семейной библиотеке Медичи во Флоренции и остался забытым на протяжении нескольких столетий. В 2012 г. отсканированное издание работы стало доступно в Мировой цифровой библиотеке, а в 2015 г. оно было включено в реестр ЮНЕСКО «Память мира». Кодекс представляет собой трехтомное собрание из 12 книг на испанском языке и ацтекском языке науатль, где собраны подробнейшие этнографические сведения о повседневной жизни, религии, мифологии, обычаях науа (ацтеков), об астрономии, флоре, фауне и многом другом.

<sup>3</sup> Сегодня, благодаря интенсивным исследованиям в области медицины, агава за пределами Мексики, где остается и поныне популярным культивируемой растением, все чаще становится объектом пристального внимания ученых, в том числе и испанских. Было обнаружено, что сок матея содержит большое количество инулина, который частично гидролизуется до фруктозы и другого неметаболизируемого компонента, который используется в медицинской диагностике для оценки функции почек. Кроме этого, в листьях и корнях американской и сизалевой агавы были выявлены стероидные сапонины, используемые для синтеза стероидных гормональных препаратов – кортизона, прогестерона. В Китае в 2023 г. из американской и сизалевой агавы получены вещества, составляющие группу контрацептивов нового поколения, обладающих важным преимуществом – их достаточно принимать один–два раза в месяц (Miranda 2024: 11281–1290).

<sup>4</sup> Лингвисты указывают и другие примеры аналогичной этимологии названия алоэ в языках «арабизированных регионов» Европы – например, в мальтийском (sabbara), кастильском (acíbar), каталанском (sèver), португальском (azèbre) (Sottile 2016: 42).

### Литература / References

Де Сагун Б. Общая история о делах Новой Испании. Книги X-XI: Познания ацтеков в медицине и ботанике. Ред. и пер. С. А. Куприенко. Киев: Видавець Купрієнко, 2013 / De Sahagun B. Obshchaia istoriia o delakh Novoi Ispanii. Knigi X-XI: Poznaniia astekov v meditsine i botanike. Red. i per. S. A. Kuprienko. Kiev: Vyda-vec' Kuprijenko, 2013.

ПМА 1995–2025 – Фаис-Леутская О. Д. Полевые материалы автора. Сицилия. 1995–2025. Опросная группа – 1082 человека.

Agave, la pianta simbolo della Sicilia che tiene lontana la cattiva sorte. In: Siciliafan. 17.07.2020. <https://www.siciliafan.it/agave-sicilia-leggenda/> (дата обращения 10.08.2025).

Agroindustria e farmaceutico, l'Agave sisalana apre nuove frontiere allo sviluppo. In: Terra. 27.04.2025. <https://terra.regionesicilia.it/agroindustria-e-farmaceuti-co-lagave-sisalana-apre-nuove-frontiere-allo-sviluppo/> (дата обращения 10.06.2025).

Alvarez Garcia G. Sicilia Spagna. Palermo: Nuova Ipsa, 1997.

Bartalotta E. Opuntia Ficus-Indica. In: Siciliafan. 18.09.2014. <https://www.siciliafan.it/opuntia-ficus-indica/> (дата обращения 10.06.2024).

Boas F. The aims of ethnology. In: Boas F. Race, language, and culture. New York: Macmillan, 1940, 626–638.

Bonomo G. Scongiuri del popolo siciliano. Palermo: Palumbo, 1978.

Braudel F. Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II. Vol. 1. Torino: Einaudi, 1986.

Broda J. Religiosidad popular y cosmovisiones indígenas en la historia de México. In: Broda J. (ed.). Religiosidad popular y cosmovisiones indígenas en la historia de México. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia, 2009, 7–20.

Buttitta A. Le forme del lavoro. Mestieri tradizionali in Sicilia. Palermo: Flaccovio, 1989.

Cattabiani A. Florario. Milano: Mondadori, 2018.

Coria G. Profumi di Sicilia. Il libro della cucina siciliana. Catania: Cavallotto, 2019.

Croce M. Le stagioni del sacro. Palermo: Flaccovio, 2004.

Cusumano A. La Sicilia nel Mediterraneo, spazio reticolare di migrazioni circolari. In: Dialoghi Mediterranei, nr. 51, 2021. <https://www.istitutoeuroarabo.it/DM/la-sicilia-nel-mediterraneo-spazio-reticolare-di-migrazioni-circolari/> (дата обращения 19.11.2024).

Del Río y Dueñas I. Grana cochinilla fina: Regalo de México para el mundo. México: Gobierno del Estado de Oaxaca; Instituto Estatal de Ecología del Estado de Oaxaca, 2006.

Duranti A. Prefazione. In: Parole chiave su linguaggio e cultura. Un lessico per le scienze umane. Duranti A. (ed.). Sesto San Giovanni: Meltemi, 2018, 9–22.

Erbuario siciliano. La Duca R. (ed.). Palermo: Il Vespro, 1977.

Galindo L. Nopal, Tuna y Xoconostle. Las increíbles propiedades curativas. México: Editores Mexicanos Unidos, 2020.

González de Fauve M. E. Dos enfoques en el arte de curar: medicina científica y creencias populares (España, siglos XIV al XVI). In: Creer y curar: la medicina popular. González Alcantud J. A. (ed.), Rodríguez Becerra S. (ed.). Granada: Diputación Provincial de Granada, 1996, 95–110.

Lomnitz C. Death and the idea of Mexico. New York: Zone Book, 2008.

Mannella P. L. J. Impieghi fitoterapici in Sicilia. Il Ricettario della zza Pina. In: Dialoghi Mediterranei, nr. 30, 2018. <https://www.istitutoeuroarabo.it/DM/impieghi-fitoterapici-in-sicilia-il-ricettario-della-zza-pina/> (дата обращения 13.02.2025).

Michel A. Vocabolario critico degli ispanismi siciliani. Palermo: Centro di studi filologici e linguisitici sivili, 1996.

- Miranda Flores E. D. El Maguey Morado: Potencial alimentario y medicinal en la gastronomía de Quintana Roo. In: Ciencia Latina. Revista Científica Multidisciplinar, nr. 8 (4), 2024, 11281-11308.
- Monaco E., Mecchia A. Miti aztechi e maya. Letture di storia delle religioni. Roma: Bulzoni, 2003.
- Montúfar López A., Anzures Jaimes N. Mitología y ritos. In: Arqueología mexicana, nr. 57 (El maguey. Edición especial), 2014, 12-26.
- Ochoa M. J., Barbera G. Historia e importancia agroecológica y económica del nopal. In: Ecología del cultivo, manejo y usos del nopal. Inglese P., Candelario Mondragon J., Icarda A. N., Sáenz C. (eds.). Roma: ONU (para la Alimentación y la Agricultura), Centro Internacional de Investigaciones Agrícolas en Zonas Áridas, 2018, 2-5.
- Parsons J. R. Altiplano de México: los agaves en la economía tradicional. In: La Jornada del Campo (suplemento mensual del diario La Jornada, (México), nr. 53, 18.02.2012, 6.
- Payno M. Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos. Valladolid: Maxtor, 2012.
- Pitrè G. Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano. Palermo: Il Vespro. Vol. III, 1978.
- Pitrè G. Medicina popolare siciliana. Sala Bolognese (Bo): Arnaldo Forni, 1981.
- Ramírez Rodríguez R. La primera memoria sobre el maguey. In: Relatos e historias en México, 2024. <https://relatosehistorias.mx/nuestras-historias/la-primera-memoria-sobre-el-maguey> (дата обращения 18.02.2025).
- Reyes-Agüero J. A. Historia, usos y simbolismos del maguey. In: Relatos e historias en México, 2023. <https://relatosehistorias.mx/nuestras-historias/histo-ria-usos-y-simbolismos-del-maguey> (дата обращения 01.09.2024).
- Sahagún de B. Historia general de las cosas de Nueva España. Tomo Primero: Libros I-IV. México: Impr. del ciudadano A. Valdés, 1829.
- Segura J. C. El Maguey: Memoria sobre el cultivo y beneficio de sus productos. Hungerford: Legare Street Press, 2022.
- Sottile R. Le parole del tempo perduto. Marsala: Navarra, 2016.
- Terminología del nopal/chumbera In: [https://nopal-verdura.com/terminologia\\_nopal\\_verdura\\_europa.html](https://nopal-verdura.com/terminologia_nopal_verdura_europa.html) (дата обращения 10.07.2025).
- Valenti I. L'eredità linguistica iberoromanza. In: Lingue e culture in Sicilia. Ruffino G. (ed.). Vol. I. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani; Regione siciliana, Asessorato dei Beni culturali e dell'Identità Siciliana, 2013, 63-67.

**Oxana Fais-Leutskaia** (Moscova, Federatia Rusă).

Doctor în istorie, Institutul de Etnologie și Antropologie, Academia de Științe a Federatiei Ruse.

**Оксана Фаис-Леутская** (Москва, Российская Федерация). Кандидат исторических наук, Институт этнологии и антропологии, Российская академия наук.

**Oxana Fais-Leutskaia** (Moscow, Russian Federation). PhD in History, Institute of Ethnology and Anthropology, the Russian Academy of Sciences.

E-mail: oxana-fais@yandex.ru

ORCID: 0000-0002-2757-2434