

# «Вино покращує кров»: культура вина італійців Торонто \*

Луїза дель Джудіче

УДК 392.86:663.2(713.154=131.1)

**Luisa Del Giudice. «Wine Makes Good Blood»: Wine Culture Among Toronto Italians.** The article highlights the folk technologies of wine producing, the traditions of its saving and drinking among Toronto Italian immigrants. The author investigates also believes, oral narrations about wine, winemaking and gastronomic-utopian country Cocain with the rivers of wine and mountains of food. The changes, that are taking place in recent years in producing and drinking of wine among Toronto Italians, are also analyzed.

**Keywords:** wine producing, Toronto Italian immigrants, winemaking.

*Присвячую моєму батькові Альберто дель Джудіче*

Серед багатьох пов'язаних з вином ідіом, що їх використовують під час спілкування італійці Торонто, є дві особливі: *lu vinè fa bon sanguè* (вино покращує кров) <sup>1</sup> та *l'acqua fa malè e lu vinè fa cantà* (вода шкодить вам, [а] вино змушує вас співати). Обидві пов'язують споживання вина з хорошим здоров'ям. Оскільки італійські іммігранти в Торонто переважно є вихідцями з регіональних селянських культур, то не дивно, що вино продовжує перебувати в центрі їхніх поглядів на здоров'я, спосіб харчування, духовної та матеріальної культури і «їжоцентричної» космології та, зрештою, утілюється в духовних істинах.

У попередніх дослідженнях італійців Торонто вивчалися різноманітні аспекти харчування в побутових і міфічних просторах мігрантів: від кухні, саду, винного погребу в будинку [9] до міфічної Країни Кокейн (*Paese di Cuccagna*), «гастрономічної утопії», що досі закарбована у свідомості іммігрантів [9, р. 13]. Оскільки в попередніх працях лише побіжно йшлося про питання вина й винних погребів, то в цій статті докладно розглядаються винні традиції та досліджується значення вина – матеріальне й символічне, історичне й сучасне – у культурі переважно першого покоління італійців Торонто. Опис вина в низці початкових бінарних опозицій в італійській народній культурі протиставляє вино воді та хлібові (у гендерному контексті, утіленому

в міфічних постатях Вакха / Церери); кров – тілові (у християнському контексті) і характеризує семантику протиставлення червоного вина білому. У пропонованому дослідженні зосереджено увагу на житті італійців у Канаді й на тому, як італійський історичний і символічний контексти перетинаються в культурі італійців Торонто через історію сім'ї, особистий досвід і анекдоти та, меншою мірою, через прямі історичні джерела. Таким чином, я прагну висвітлити, як історія культури й особистий досвід постійно перебувають у тісному зв'язку зі звичаями народної культури.

Як і для багатьох іммігрантів у Торонто, виноградарство є невід'ємною частиною історії моєї сім'ї. Мій батько по материнській і батьківській лініях <sup>2</sup> походить з родин селян-виноградарів з Террачини (південна частина Лаціо). Батькам мого тата Джованні та Луїзі (Палмаччі) дель Джудіче належало близько 10 тис. квадратних метрів виноградників. Вони були насамперед виноградарями, а не виноробами, якісний виноград вирощували для продажу на ринках у Римі й тільки некондиційний виноград використовували в домашньому виноробстві. Батько навіть не особливо любив пити вино, на відміну від інших молодих людей у Террачині. Він почав виробляти й споживати його переважно, коли емігрував до Торонто в середині 1950-х років.

\* Я дякую всім, хто зробив внесок у це дослідження, дозволивши мені взяти в них інтерв'ю: Джуліо і Амелії Беллі (7 липня 1998 р.), Антоніо та Йоланді ді'Анжело (13 квітня 1998 р.), Джанпаоло та Анні дель Б'янко (12 квітня 1998 р.), Альберто й Ліліані дель Джудіче (13 та 18 квітня 1998 р.), Карло й Марісі дель Джудіче (14 квітня 1998 р.), Егісмондо й Естеріні дель Джудіче (13 квітня 1998 р.), Вінченцо й Аді ді Нінно (12 квітня 1998 р.), Франко й Сему Панталео, Роззані (ді Зіо) Магнотті з «Магнотта віннері корпорейшн» (Magnotta Winery Corp.) (30 липня 1998 р.), Ніку Фасола з «Чіленто вайнс» (Cilento Wines) і Ентоні Мартеллі (архітектор) з «Грінпарк хоумс» (Greenpark homes). Я дякую також іншим за роботу як консультантів та посередників: моїм сестрам – Клаудії дель Джудіче-Галлетта, Франці дель Джудіче-Польді, Ірені дель Джудіче-ді'Анжело, і зятю Доменіко Галлетті. Я повік у боргу перед моїм батьком Альберто дель Джудіче – першоджерелом і натхненником. Без його зав'язання до життя й до вина я ніколи не змогла б цілком відчутти їхнє повне значення. Сукупно збір матеріалів проводився в таких регіонах Італії: Абрुццо, Калабрія, Фріулі, Лаціо, Апулія. Оскільки в багатьох інтерв'ю чергувалися італійська мова та її діалекти, то в цій статті я подаю спрощене їх цитування за рахунок перекладу й перефразування висловів англійською.

Ця стаття є радикально скороченою версією дослідження італійського історичного та етнографічного контекстів винної культури іммігрантів, яке буде опубліковане в майбутньому збірнику моїх статей про їжу та вино: «У пошуках достатку: гори сиру, ріки вина та інші італійські гастрономічні утопії».

Виноградники Террачини посідали центральне місце в багатьох сімейних історіях (наприклад, розповідь про скарб моєї покійної бабусі), у суспільному житті (зокрема, у хоровому співі), а також були джерелом багатьох сумних спогадів (приміром, сімейні чвари за спадщину). Виноградна лоза була благословенням та прокляттям селянського життя. Мій батько відчував ненависть до землі з юнацьких років і поклявся ніколи не бути селянином (*contadino*). Але, як це не дивно, якби вони не продали виноградники (зокрема, у модній нині приморській зоні Сан-Феліче), щоб заробити на трансатлантичну подорож, то змогли б добре збагатитися на продажі ділянок під час будівельного буму після Другої світової війни. Думка про те, як усе могло статися, досі переслідує батька. Він провів значну частину свого дитинства й дорослого життя в Італії, працюючи в полі, і хоча він не займався виноградарством понад 40 років, однак зберіг яскраву діалектичну лексичку, яку, як і раніше, постійно використовує в побуті – так міцно вкорінилися ті рухи, судження та слова. Виноградна лоза була синонімом життя. На террачинському діалекті принаймні це одне й те саме: життя і лоза (*la vita*). Тому вино було дійсно «кров'ю життя» – через генеалогію (буквально по крові) та засобом забезпечення існування сім'ї. Вино покращувало кров не тільки в буквальному сенсі.

### Вино / кров і поняття здоров'я

Більшість італійських іммігрантів потрапили до Торонто безпосередньо від землі, оминувши модернізацію та індустріалізацію в період повоєнного буму в Італії в 1960-х роках. Їхній світогляд донині глибоко обмежений безперервним континуумом селянської цивілізації. Вино залишається в центрі їхньої космології та релігійної системи. У сакраментальному тілі й крові Причастя ототожнення вина з кров'ю міцно вкорінилося в християнській культурі [4, р. 8]. Вино справді стало одним із внесків південного середземномор'я в християнство та його обряди, поряд із хлібом і оливковою олією [21, р. 24–30]. Християнська культура просто запозичила язичницькі обряди і символи, що вже використовувалися, і наділила їх новим змістом. Під час багатьох ритуалів італійського народного католицизму продовжують застосовувати «кровоприношення» в буквальному сенсі (наприклад, самобичування (*battenti*) або флагеланство) і демонструвати пов'язані з кров'ю чудеса (скажімо, зцідження крові святого Януарія в Неаполі) тощо, щоб захопити увагу людей, навіть якщо це вже не санкціонується церквою. Кров і релігійність в італійській народній культурі до сьогодні перебувають у тісному взаємозв'язку. Це вже не вимагає значної віри, однак підвищує духовне значення крові (вина) до поняття фізичного благополуччя. Інакше кажучи, священна кров (вино) разом зі священною плоттю (хлібом) є духовним і фізичним цілим. Біном крові та вина глибоко пронизує різноманітні сфери культури, переконань (офіційних і неофіційних) та понять про здоров'я, а також широко побутує в народній медичній практиці. Я можу навіть припусти-

ти, що існує сильна літургійна асоціація вина з кров'ю, яка сприяє загальному домінуванню червоного вина (окрім його ототожнення з поняттям здоров'я, є ще, наприклад, вислів «рожеві щічки», що є «відображенням здоров'я», на відміну від «білого, як привид», тобто хворобливого вигляду). Вино використовують з лікувальною метою тисячоліттями, і в італійській народній фармакопеї воно посідає чільне місце. Вино приймають усередину, настоюють на травах, готують у вигляді сиропу і як дистильований спирт застосовують зовнішньо, втираючи в шкіру. Окрім використання як ліків від кишкових до м'язових захворювань, також вважається, що вино покращує загальне самопочуття. Вино (нарівні з хлібом) є переважно основним харчовим продуктом великої поживної цінності та вважається кращим засобом превентивної медицини. Справжнє вино (на відміну від легкого (*vinello*)) традиційно давали хворим, що видужують (наприклад, жінкам після пологів), літнім людям (його вважають «молоком для зрілого віку») і часто рекомендували вживати в період особливо напруженої праці, такої, як збір урожаю. Вино давало енергію, запобігало хворобам, а також відіграло важливу роль у збереженні здоров'я соціуму, супроводжуючи застільні та святкові зібрання з приводу радості й горя.

### Вино і діти

Не менше, ніж для літніх людей, вино вважалось корисним і для дітей. Коли ми були малими і хворіли на застуду, нам давали вино, зварене як смачний сироп (з медом, лимоном і лавровим листом), і трошки кріпленого вина – як тонізуючий засіб. А от, наприклад, вина «Ферро Чіна» (*Ferro China*), яке я не любила, збагачену яйцем «Марсалу» (*marsala all'uovo*) і «Спероне» ніколи не давали в досить великих дозах, у яких ми, діти, були зацікавлені. «Марсалу» (з кавою) додавали щоранку в обмежених кількостях до сабайона (*zabaione*), відомого нам як *ovè sbattutè* (збитий із цукром сирий жовток яйця), щоб зміцнити нас перед довгою дорогою до школи в Дункані – часто в сніг і дощ. Щоденне споживання вина настійно рекомендували дітям, щоб вони були здорові та сильні. [Червоне] вино покращує [робить червоною] кров. Оскільки в дитинстві я страждала на недокрів'я, то мені давали не тільки червоне м'ясо (а також ненависну печінку, яка в приготованому вигляді нагадувала кирзу), але й червоне вино. У цьому ототожненні червоного вина з червоною кров'ю, можливо, можна побачити лікувальну магію (за аналогією до вживання волоських горіхів для поліпшення розумових здібностей, зважаючи на їхню схожість з формою мозку).

Справді, залучення дітей до споживання вина незмінно практикувалось серед першого покоління італійських іммігрантів, для яких чужою була ідея вживання алкоголю винятково повнолітніми. У нас подавали вино на обід, змішуючи його з газованою мінеральною водою (*gassosa*) або імбирним елем, щоб зробити напій м'якшим. Я згадую, як дивилася на темно-червоні цівки вина, що струменіли в скляний посуд, перетворюючи його вміст на приемний рожевий напій, і від-



а



б

Світлина 1. Стилізований фресковий живопис «Демонстрація давніх традицій виноробства» у «Чіленто вайнс» (Cilento Wines). м. Воган

чувала важливість моменту, коли могла скуштувати заборонений плід. Для мого батька було своєрідною грою робити вигляд, що він спить довше, ніж збирався, і тому нам це сходило з рук. Але коли нам уже було по 9 чи по 10 років, ми виявили цей обман і тому уникали вина взагалі.

Питання правильного вживання алкоголю й культурне ставлення до помірною його споживання<sup>3</sup> часто призводили до прямих лобових зіткнень (вибачте за такий каламбур) між традиційними іммігрантськими колами та англомовним істеблішментом Канади. Деякі іммігранти, можливо, навіть використовували споживання вина як певний маркер, як це робив п'ємонтський американець Джо Капелло, який заявляв: «Я не є представником англо-саксонської [американської] культури» [7, р. 22]. Англомовна Канада наразі частково приєднується до культури споживання вина завдяки, можливо, значній кількості іммігрантів з різноманітних етнічних культурних груп, які поділилися звичаями, віруваннями та власним домашнім вином. Але перемога вина може виявитися Пірровою, адже друге і третє покоління італійських іммігрантів перейшли з вина на газовані напої (і пиво), а отже, піддалися загальноприйнятій тенденції, що загрожує етнічній традиції.

### Вода і вино

Значною бінарною опозицією в італійській селянській культурі є протиставлення води вину, яке може розглядатися в межах термінології Леві Строса як аналог сирого й приготованого (*le cru et le cuit*), тобто протиставлення природного культурному або, як у цьому випадку, природного окультуреному (збродженому). Вино вважалося здоровим, а вода часто такою не була. Якщо вірили, що вино покращує кров, то багато

прислів'їв, навпаки, нерідко виражають негативні судження про воду, зокрема: *l'acqua nfrascica i ponti* (вода гноїть мости [15, р. 65, 68]; *l'acqua fa male, e il vino fa cantà* (вода шкодить вам, [а] вино змушує вас співати). Доводячи ці уявлення до абсурду, мій батько все ще пишається собою, адже протягом більшої частини свого життя він узагалі не пив води!

Звичай змішування вина з водою (пізніше – з мінеральною) є давнім, але для більшості селян Італії він, імовірно, пов'язаний з необхідністю і зберігся в іммігрантській культурі переважно в результаті звички або також як спосіб пом'якшення часто несмачних домашніх вин. *Lu vinu havi ad essiri turcu* (вино має бути турецьким (тобто мусульманським), що означає «не хрещеним» водою [2, р. 1109]) – стверджує одне сицилійське прислів'я. Міцне чисте вино було ідеальним, слабке, м'яке, розведе водою – реальністю.

Вино/вода (пор. *vinu/vinello*, або концентроване/розбавлене водою вино) є протиставленням, що позначає межу між святковим і повсякденним. Святкові дні гастрономічного достатку чергувалися з багатоденним періодом бідності та злиднів, тобто щоденним життям селян протягом багатьох століть [6, р. 366; 13]. Протиставлення *vinu/vinello* (вино/розбавлене вино) також функціонувало як соціальний маркер. Загалом найкращі вина пили землевласники, тоді як залишки, або віджим винограду, призначалися для простого люду. Практика повторного віджиму (обводнення) винограду була поширена по всій Італії і найчастіше відома як *vinello*, або *vin piccolo* – слабке вино, вино щоденного споживання. Бочку, що містила виноградні вижимки (*vinaccia*), заливали водою – доки залишався хоч якийсь колір і смак, але в результаті таке вино швидко пліснявіло та скисало. До весни вода насичувалася вмістом шкірок і стебел, а вино ставало дедалі





**Світлина 2. Традиційні бутлі, обплетені лозою, і бушелі в підвалі ді Нінно**

світлішим і поступово втрачало вміст алкоголю. Знову ж таки, червоне (вино) і біле (вода) піддаються різкому протиставленню, створюючи загальне сприйняття: вино/життя і сила протиставлялося воді/слабкості і млявості. Відомо різні способи продовження життя виноградному вину шляхом низки переробок усіх можливих соків, кольору і смаку до останньої краплини (наприклад, *vinello* або дистилювання, як *grappa*). Існувало також багато заміників виноградного вина, приготованих з рослин, фруктів і ягід [3, р. 168–172], відомих як *vini dei poveri* («вино для бідних»), – геніальна вигадка здебільшого мешканців гір.

### Чоловічі вина

Червоне вино, кров життя, тісно асоціювалося з чоловіками та мужністю. Остання була соціально визначена як відносна градація алкоголю, що збігалася із соціальною ієрархією; так, вживання слабких вин (*vin piccolo*, *vinello*) було ознакою селян як нижчого стану. Крім того, вино фігурує в центрі чоловічої космології, створюючи та цементуючи чоловічі узи через покоління [7], своєрідне братство винограду. Візуальні підтвердження гіпотези, що (червоне) вино функціонує як символ мужності, можна простежити в жанрі фотографії, де відтворено стилізовані компанійські (здебільшого чоловічі) сюжети. Дехто неодмінно піднімає пляшку або келих вина (як під час тосту), іншого зображено в процесі розливання вина. Жінок рідко фотографували під час споживання вина. З погляду жінок, зв'язок *вино – чоловіки* часто є джерелом конфліктів і страху. Вино може мати важливе значення для чоловічої дружби (під час споживання вина співають застільних пісень, ведуть дружні розмови тощо), але це також розкриває інший (темний) бік їхньої поведінки, такий, як примус до статевих стосунків.

Пияцтво вважалося не властивим італійській культурі й загалом зневажалося. Надмірне вживання алкоголю натомість асоціювалося з північними європейцями (символічно з німцями, яких уважали пияками від часів Ренесансу й пізніше) <sup>4</sup>, а в Торонто – з *Ingles*

(загальна назва для англо-канадців та інших сіверян). Питні звички англомовних мешканців (у тому числі пияцтво, споживання міцних спиртних напоїв та пиття наодинці) завжди були об'єктом критики серед італійських канадців, у яких традиційне вживання алкоголю характеризується питтям у помірних кількостях під час вживання їжі та переважно з приводу свята. Справді, італійці, для яких важливим поняттям є здоров'я, закликали до збалансованого підходу [20]. Закони пиття, створені англо-канадцами на початку століття, взагалі були ворожими «культурі вина» та зробили приватне споживання вина серед іммігрантів нормою, а також допомогли підвищити важливість домашніх винних льохів як осередка боротьби з відчуженням культурних цінностей.

### Старі й нові винні погребі

Для представників старшого (першого) покоління італійських іммігрантів у Торонто (після 65-ти років), які володіють безпосереднім досвідом життя в Італії, поняття «кантіна» (*cantina* – винний погріб) має широке трактування й альтернативні визначення, такі як: комунальний винний льох; кооперативна винокурня в селі (фр. – *cave*), де виготовляли та продавали столове вино; таверна <sup>5</sup>, що традиційно позначалася *frasca* (гілка плюща) – універсальним італійським знаком трактирів, починаючи від часів Римської імперії. Водночас у сенсі громадського використання цей термін також означає приватний (домашній) підвал, як правило, оснащений кут сараю або навіть грубо зроблена задня кімната, напівсхована під землею землянка, розміщена окремо, але поряд з фермою, де зберігалось вино та виноробне оснащення (рідше – харчові продукти). Отже, слово «*cantina*» (підвал, погріб, льох, комора) позначали багатьма діалектичними термінами <sup>6</sup> – варіантами, які пропонують різне його значення. Цілком імовірно, що останній варіант – поєднання землянки і грубо збудованої кімнати – є найближчим еквівалентом пізнішого, цілковито відокремленого винного льоху в Торонто. «Кантіна», яка нині відома італійським іммігрантам у Торонто, – це неізолювана (на північному боці) підвальна кімната різних розмірів (від 5' × 5' до 20' × 22' або й більша) <sup>7</sup>. Вона функціонує як сховище для вина та комора для харчових продуктів. Триває певна дискусія щодо того, чи можуть або повинні харчові продукти та вино зберігатися разом. Утім, у більшості погребів вони зберігаються саме так. До того ж нині в новобудовах, особливо тих, що зведені італійськими будівельними компаніями, як правило, розміщують винні погребі.

«Кантіна» стала чітко визначеною територією будівлі, яка характеризується дивовижною однаковістю щодо свого вмісту. У ній зазвичай розміщені вина в скляних жбанах чи бутлях \* (світлина 2) (пляшки й бочки трапляються рідше); виноробне обладнання (лійки, преси, сифони тощо <sup>8</sup>); банки з консервованими фруктами та овочами (особливо помідорами <sup>9</sup>),

\* На світлині 2 зверніть увагу на лаврове дерево, що росте в горщику в підвалі, незважаючи на холодні зими.

сумішю маринованих овочів (*giardiniera*) або фруктів; в'ялене м'ясо (*prosciutto, sopressata*) і ковбасні вироби; рідше сир, придбані в магазині консерви, макаронні вироби, масло та інші продукти; там можна знайти також спеції (світлин 3, 4). (Полювання за дешевою покупкою – більше ніж дозвілля для багатьох). У коморі можуть також зберігатися дари природи, зокрема гриби й равлики (делікатеси, що їх дуже цінували сільські італійці<sup>10</sup>; світлина 5). Часто в «боях за простір» у винному льоху між вином і їжею перевага виявляється на боці харчових продуктів. Коли такий розподіл простору трапляється, він, як правило, проводиться за статевою ознакою: винний льох – його, комора для їжі – її.

Незважаючи на те що об'єктивна оцінка італійської винної культури може бути втрачена, домашнє виноробство й винні льохи зокрема не тільки вижили в контексті діаспори, а, можливо, навіть збільшилися в розмірах і, звичайно, у значенні. Серед першого покоління італійців кожна людина може заявити: «без винного льоху немає нічого» (*senza la cantina non c'è niente*). Як і чому винний льох набув такого значення? В Італії домашні погребі відігравали не надто важливу роль. Прибутки селян до Другої світової війни були настільки малі, що накопичення запасів вина (і їжі) було неможливим<sup>11</sup>.

Оскільки столове вино було доступним у більшості районів італійського півострова, то домашнє виноробство не було необхідністю. Для іммігрантів, однак, хороше столове вино не було доступним за помірну ціну, тому їм довелося робити власне. Багато хто набув безпосереднього досвіду з виноробства тільки в Канаді. Так само щодо багатьох інших складових традиційної їжі – лише значні особисті/сімейні зусилля, включаючи городи та домашнє виноробство, могли гарантувати забезпечення цією продукцією. Крім того, тоді як часті, але невеликі покупки (наприклад, харчових продуктів, вина) характеризують купівельну поведінку в Італії, у Торонто селянська звичка до ощадливості, купівлі сезонних продуктів та зростання доходів спричинили збільшення масштабів покупок (а отже, і домашній винний погріб став більшим). Погріб заповнювали виробленими влітку продуктами харчування для зберігання їх протягом довгих місяців канадської зими.

Мантра достатку (*abbondanza*) і практика накопичення стали необхідністю збільшення винного погребя. Значна кількість запасів навіть сприяла виникненню нових звичаїв, таких як обід із сім'єю та запрошення друзів на обід, тоді як «там [в Італії] ви цього не могли зробити, [бо] не вистачало навіть для себе». Погріб (і морозильна камера) зробили спонтанну просту вечерю завжди можливою. Так, найчастіше декларованою причиною для вироблення такої величезної кількості вина й сьогодні є те, що воно має бути спільно випите з родиною та друзями, які приходять у гості. Вино може також стати професійною валютою: під час перших днів у Торонто мій батько, працюючи вільнонайманим мулярем-підрядником, давав кілька галонів свого вина клієнтам і виконробам, які могли стати його потенцій-



**Світлина 3. Шинка (*prosciutto*), засолена в підвалі ді Нінно**

ними роботодавцями. Перед святами, однак, він купував у подарунок ящики віскі та 10–20 індичок, щоб подякувати тим, хто допомагав йому протягом року. Цікаво зазначити, що тоді як домашнє вино вважалося неформальним дарунком, спеціально придбані в магазині (що зазвичай було поширенішим) продукти харчування й напої все-таки вважалися доречнішими подарунками до великих свят. Придбані в магазині пляшки віскі або італійського лікеру італійці дарували з нагоди особливих свят.

Я припускаю, що погріб «заповнює» переважно глибинні психологічні потреби [9, р. 62–63]. Для тих, хто зазнав голоду в роки війни, як Антоніо ді'Анжело, погріб є фундаментальним поняттям («Без підвалу немає нічого»). Я запитала, чи в цій країні він все ще боїться голоду. Антоніо відповів: «Хто може сказати, що це не повернеться? Він завжди може повернутися: війна є війна...» Голод справді може бути справою минулого, але страх голоду нелегко перемогти.

Вино є чи не єдиним елементом, який з'явився, щоб заповнити багатоміснє бажання достатку. Підвал, імовірно, став центром будинку через його зв'язок із мрією про Країну Кокейн [9; 13] не тільки серед італійських канадців, але й італійських іммігрантів повсюди<sup>12</sup>. Могутня й міфічна Країна Кокейн насамперед є гастрономічною утопією, з ріками вина, які є важливим елементом в італійській іконографії достатку (*Ciccagna*), починаючи із середніх віків. Іноді, щоправда, реальні події з життя виявляються так само чудесними. Моя мати чітко пригадує випадок, який трапився в Террачині понад 40 років тому: візник, повертаючись із заводу з виготовлення оливкової олії, розташованого в горах, віз дорогоцінний вантаж – щойно віджату оливу в бутлях. Дорога була нерівною, неасфальтованою, і, мабуть, скляна тара і розбилася. Олія лилася вздовж кам'яних жолобів (*canaletti*) обабіч дороги. Кожен набирав стільки, скільки зміг. Яке свято для них, але ж яка втрата для візника! Схожу історію з реального життя про достаток у Террачині





**Світлина 4. Домашні сири ді'Анжело**

розповідають люди, які приїжджають для збору риби після торнадо в морі (морського смерчу, морської «труби»), коли сиплються тони риби на пляж – як манна небесна!

#### **Традиція та її особливості в Торонто**

Що сталося, коли багатовікова мудрість виробництва й споживання вина, отримана в сонячних селах Італії, була перенесена в холодний Торонто? Сільськогосподарські календарні прислів'я були для селян своєрідним фермерським альманахом. Проблема з величезною за обсягом традиційною мудрістю, звичайно, полягає в тому, що вона може бути застосована лише з прив'язкою до конкретного місця. Роззана (Ді Зіо) Магнотта [див.: 22], яка досконало знає італійське домашнє виноробство<sup>13</sup>, дивується, що вино виробляють здебільшого в жовтні, незважаючи на те що цілий рік існують відповідні умови та доступні матеріали. Чому італійці продовжують наполягати на створенні та бродінні вина в погано пристосованих погребках, де температура значно нижча за потрібну й дуже коливається?<sup>14</sup> Крім того, очищення й підготовка бочок вимагають серйознішої уваги, ніж традиційні методи, що застосовуються. Хоча італійські умови були ідеальними, а виробництво вина – нескладна справа, Р. Магнотта зазначає, що умови для домашнього виноробства в Канаді помітно відрізняються: виноград часто не повністю дозріває, після збирання його перевозять на далекі відстані, унаслідок чого він забруднюється або вкривається цвільлю. Нові умови несумісні з традиційними способами виготовлення, які вже не можуть застосовуватися або вимагають модифікації. «Ненаукові» методи визначення тривалості бродіння, за Р. Магноттою, у багатьох випадках призводять до катастрофічних наслідків<sup>15</sup>. Я також маю багато спогадів про вино зі смаком оцту<sup>16</sup>. Мій батько заперечував будь-які «об'єктивні» смакові тести, стверджуючи, що якість домашнього вина була вищою та бракуючи магазинне вино, оскільки воно містило хімічні

домішки. Але селяни мали тривалу історію споживання поганого вина, оцінюючи кількість, а не якість, то чому ж їм думати по-іншому зараз? Я дійшла висновку, що для італійців і їхнє домашнє вино, і його якість значною мірою є суб'єктивною категорією.

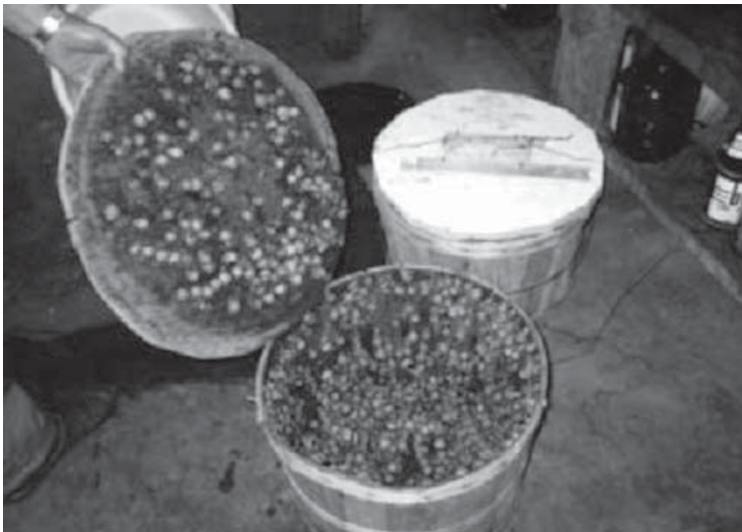
Технологи винної промисловості були залучені до боротьби з традиційними методами виноробства по обидва боки Атлантики. Наприклад, серед селян існує упередження щодо будь-яких домішок (природних чи штучних). У нашій сім'ї вони позначалися загальним терміном «*medicina*» («*медицина*»)<sup>17</sup>. Штучні, або неприродні, добавки, як і раніше, викликають підозру і страх, бо виноробство, по суті, вважається природним процесом, що вимагає природного (місячного)<sup>18</sup> і, можливо, надприродного (тобто сакрального) втручання, але не хімічних речовин. Деякі іммігранти побоюються готового суслу (соку) з тих самих причин, а саме: не можна знати, які домішки воно може містити<sup>19</sup>. Проте школа важкого досвіду змусила багатьох домашніх виноробів все-таки додавати сульфит у діжки, щоб приготувати власні вина для аналізу, і, зрештою, купувати готовий віджим соку в таких компаній, як «Феста джус» (Festa Juice) або «Він бон» (Vin Bon), що дає можливість уникнути помилок. Тенденція до купівлі соку (суслу) для приготування вина зробила винний прес майже архаїзмом у Торонто, проте не для консерваторів, які не бажають здаватися й відмовлятися від старих способів (світлина 6).

Кілька об'єктивних чинників у процесі виноробства можуть створювати проблеми. Звичайно, народні вірування також вказують на культурні застереження, які можуть вплинути на якість вина, – наприклад, жінки. Раніше вважали (і частково досі вважають), що жінки під час менструації не повинні залучатися до виробництва вина (або консервування помідорів). Це переконання існує через передбачуваний конфлікт місячних фаз, які для виноробства й менструації визначаються місячною активністю. Можливо, проте, що це також сприймається як випадок «поганої крові» (менструальної), що забруднює «хорошу кров» (вино). Серед змагань, які проводила Р. Магнотта з італійцями Торонто, на сьогодні найскладнішою є гендерна битва. Доки одна битва була війною наукових методів проти традиційних виноробів, у другій жінки виборювали право бути залученими до чоловічого (винного) світу. Вірний чоловік і партнер Роззани, Габріель Магнотта, постійно затримував проведення лабораторної експертизи щоразу, коли дружина просила поради. Проте її італійський досвід і знання італійської мови, а також рецепти з домашнього виноробства [17] дали можливість отримати інформацію через друковані носії, що, зрештою, і допомогло їй перемогти<sup>20</sup>. Насправді, «Магнотта віннері корпорейшн» (Magnotta Winery Corp.), компанія, що вийшла з «Фести джус» (Festa Juice), наразі продає широкий асортимент вин та є третім за обсягом виробником вина в Онтаріо, а її акції котуються на фондовій біржі Торонто. Вона має велику та лояльну клієнтську базу домашніх виноробів.

## Його винний льох, її продовольча комора

Коли під час дослідження я побіжно розглядала гендерні питання, то стало зрозуміло, що таке розмежування було вплетене в культуру. Наприклад, стать визначає моделі й типи споживання вина (існують жіночі вина на противагу чоловічим). Використання простору винного льоху іноді спричиняло наявність окремих приміщень взагалі (наприклад, його погріб та її комора). Функції та використання вина, пов'язані зі здоров'ям і харчуванням (скажімо, жінки застосовували вино для лікування та приготування їжі), протиставляються вину як засобів чоловічої соціалізації, що фігурує переважно в контексті чоловічого дозвілля та задоволення.

По-перше, на найзагальнішому рівні простежується повне домінування чоловіків у виноробстві та споживанні вина, починаючи із часів Римської імперії [6, р. 556, N 484]. Крім того, були жіночі вина (солідкі



**Світлина 5. Свіжозібрані равлики в підвалі Беллі**

десертні, легкі білі) і чоловічі (міцні червоні). У нашому домі червоні вина використовують для пиття, а білі – для приготування їжі. Серед іммігрантів саме чоловіки роблять вино (їм допомагають жінки й діти, виконуючи допоміжні роботи), дарують, зберігають для урочистих подій, хваляться вмістом алкоголю в ньому, конкуруючи один з одним стосовно якості та спожитих обсягів. Вино часто слугувало символічним заміном або елементом мужності, як індивідуальної, так і колективної. За допомогою таких традиційних питних ігор, як «пассателла» (*passatella*), загальний досвід соціальної імпотенції і класової боротьби в макрокосмі суспільства може бути переданий у мікросвіті гри, коли один гравець стверджував своє домінування над іншим, граючи в «боса» (*padrone*). Кількість вина, спожитого в цій грі (і відмова інших від вина), безпосередньо відбивається на чийсь мужності, силі та здоровому глузді – саме тому гра так часто закінчувалася насильством. «Суша» гра (*restare «olmo»*) доводила образу чиеїсь чоловічої гідності та вимагала помсти.

«Пассателла» швидко втратила сенс свого існування в досить однорідному (у соціально-економічному аспекті) суспільстві іммігрантів у Торонто. Вино стало широкодоступним, а отже, його було вдосталь («вінелло» (*vinello*) більше не вживали), і тому вино вже не розглядали як обмежене благо. Утім, встановлення ієрархії за посередництвом вина знайшло інші способи вираження. Наприклад, у нас удома боротьба за встановлення ієрархії розгорнулася між моїм батьком і зятями через нескінченні дебати про якість, відносний вміст алкоголю і використання чийогось вина для різноманітних урочистостей (а отже, про того, хто отримуватиме компліменти за ритуальне вино). Відмова від першості батькового вина розглядалася/розглядається як пряма образа його як патріарха в цій «природній» ієрархії, адже старший чоловік заслуговує на повагу молодших чоловіків. Напружені відносини в інших питаннях спільного домашнього господарства можуть, таким чином, бути перенаправлені на (символічні) розмови про вино.

Питання мужності й домінування були порушені внаслідок напружених відносин між чоловіком і жінкою. Наприклад, я прагнула визначити ступінь використання винного льоху жінками та чоловіками. В Італії «кантіна» як винний льох був чоловічим простором. У Торонто це значною мірою змінилося, але не без деякої полеміки, за рахунок умовного розмежування між продуктивним сховищем (жіночим) і винним льохом (чоловічим) <sup>21</sup>. Деякі чоловіки протестували проти наявності продовольства як «забруднювача» вина (принаймні так стверджують технологи виноробної галузі). Один шанувальник справжніх виносховищ прибрав консервовані помідори з частини його дружини. Коли їхніх дітей просили принести помідорів, вони, плутаючись, часто запитували: з якого погребка – маминого чи татового? Наявність таких абсолютно окремих просторів, однак, не є загальним правилом.

Червоний колір, здається, домінує у винному погребі, і, звичайно, різноманітні відтінки червоного є найважливішими елементами продуктів, що зберігаються там: червоне вино, консервовані помідори, шинка, ковбаси та інші м'ясні вироби. Справді, червоні вина – глибокі, насичені та міцні – престижні серед іммігрантів, білі не настільки популярні [18, р. 237]. У нашому випадку, хоча Террачина славиться своїм мускатним виноградом, який переробляють на «глибоке» золоте вино, утім, вино, яке ми робили в Торонто, було криваво-червоного кольору (сорти Зінфандель, Аліканте, а згодом і Каберне). Біле вино, з іншого боку (вироблялося тільки кілька галонів пристойного вина щороку), було призначене жінкам для приготування страв з куркою, дичиною, ковбасами, равликами тощо або випічки. Також, змішуючи біле вино з червоним, робили рожевий винний оцет для салату. Тільки останнім часом білі вина набувають широкого застосування <sup>22</sup>.

Культура іммігрантів прагнула зробити святковим повсякденне життя й тим самим десакралізувала кілька традиційних урочистостей (наприклад, День святого Мартіна, карнавал). Цей культ достатку потребував



збільшення кількості спеціальних продуктів (консервованого м'яса, міцного червоного вина тощо), а отже, тісно пов'язав винний льох із процесом святкування<sup>23</sup>. У спробі нарешті наситити наш м'ясний апетит (*affettati*), коли ми були ще дітьми, мій батько якось приніс додому свинячу пікантну ковбасу великого розміру «мортаделлу» (*mortadella*), але цілим шматком, щоб повісити в підвалі. Ми швидко зненавиділи товсто нарізані шматки з неї, з яких складалися шкільні сніданки й закуски після школи, за те, що, здавалося, ми їли її кілька місяців поспіль. До того ж споживали її тільки діти. Знадобилося близько 15 років для кожного з нас, щоб знову захотіти сендвіч з «мортаделлою»<sup>24</sup>! Культ достатку в їжі, що його культивував мій батько, у цьому випадку (і в інших, на жаль, теж) зайшов занадто далеко. Він підсумував досвід багатьох італійців, коли заявив: «Для мене підвал є дійсно важливим, це – серце будинку, що створює достаток для сім'ї (*grascia per la famiglia*). Ми [іммігранти] прив'язані до наших сімей, ми даємо їм достаток (*abbondanza*), усе, що ми можемо. Ми плигаємо вище голови, щоб досягти цього. Я ніколи не дозволю моїй родині жити нужденно. Це було жахливо в старі часи, [але з підвалом] ви відчуваєте себе більш захищеними. У підвалі є все».

Усі розуміють, що голод і нестача були злом, але цей достаток може бути навіть більшим злом, бо він призводить до своерідного перенасичення та апатії. Утім, земляк (*paesano*) Вінченцо Саккочча, якого ми вважаємо дотепною і мудрою людиною, так сказав стосовно нашого питання: «*La grascia è più brutta della carestia, ma io voglio stare in mezzo alla grascia*» [Достаток страшніший, ніж голод, але я хочу жити в достатку]<sup>25</sup>. Це одна з улюблених приказок мого батька.

Погріб справді є особливо важливим місцем під час головних свят: Різдва, Великодня, причастя та хрещення. На Різдво, наприклад, ми могли щороку знайти там лазанью, смажених курей, артишоки з м'ятою по-римськи (*carciofi alla romana*), баклажани по-пармськи, кріп, домашню ковбасу з насінням коріандру, традиційну террачинську каву, лікер, сирний пиріг (*casatella*), випічку (*ciambelle*) (у террачинському варіанті – твердий пончик, зроблений з борошна, олії, насіння анісу, кориці, цукру та вина), нугу, хурму, мандарини та різні види фісташкових горіхів. Винний льох був місцем свята й радості для шлунка, незважаючи на страшенний холод узимку. Я не впевнена, який сценарій був би цікавішим для нас, дітей: потайки спробувати шматочки продуктів, які готували ще до свята, чи прийти до погребу під час самого свята, щоб поїсти всю цю смакоту, перш ніж вона зникне звідти, і ми чекатимемо наступного об'їдання!

Ці дитячі спогади відразу спадають мені на думку, коли я згадую про погріб, і це не випадково. Підвал може бути пов'язаним як з харчуванням, так і з усною творчістю – первинною, символічно-сформованою і пов'язаною з першими оповідями дитини. Дитячі «підвальні розповіді» є багатими й значущими для іммігрантів, і я можу розповісти одну або дві власні. Я пам'ятаю помиті скляні бутлі, що стояли в ряд на дерев'яній



**Світлина 6. Обладнання для домашнього виноробства в «Магнотта вінер» (Magnotta Winery). м. Воган**

полиці в погребі, оскільки мені подобався їхній блиск у нашому першому канадському будинку на Еверсфілд Роад, 14; звабливі фонтани соку, що лилися з винного пресу, коли давили виноград, і гострий кислий запах навколо підвалу. Я застосовувала всю силу своїх рук, аби зрушити стрижень винного пресу, почути клацання дерев'яних блоків, що рухалися вниз. Але я особливо пам'ятаю приємний смак, злегка алкогольний та шипучий, свіжовичавленого соку. Іншим смаковим спогадом дитинства є нічні посиденьки з моєю двоюрідною сестрою Амелією, з якою я росла по сусідству в районі Олд Роджерс і Дафферін, але яка переїхала до нового будинку в передмістя Даунсв'ю, коли ми залишилися у Віллоудейлі. Ми чекали, коли батьки підуть спати, а довкола буде тиша, щоб проникнути в погріб. Нашою жертвою була волога й рубіново-червона сиров'ялена шинка (*prosciutto*), яку щойно «розпочали». Ми атакували її тупими ножами, відколупуючи великі шматки, брали їх до ліжка та повільно гризли, розмовляючи до пізньої ночі, насолоджуючись солоною свининою (без жиру та хліба!)<sup>26</sup>.

\*\*\*

Сучасні змінені уявлення про проблеми здоров'я негативно вплинули на сприйняття традиційних харчових продуктів, деякі з них сьогодні вважаються досить шкідливими для здоров'я. Споживання вина, сиру та ковбасних виробів різко скоротилося, а в деяких випадках припинилося взагалі. Принаймні одна людина протестує проти того, щоб такі продукти зникли. Як колишній пастух він дуже пишався, роблячи свої ковбаси та сири, але тепер, хворіючи на діабет, з високим рівнем холестерину й раком, він більше не може вживати цих делікатесів. Інші наполягають, що ці медичні упередження є культурно визначеними, і заявляють, що тоді як італійський лікар розуміє цінність вина для здоров'я, лікар-«пирогоїд» (або просто «пиріг», тобто англо-канадець) цього не розуміє<sup>27</sup>. «Коли ми підемо, вони (ці продукти) зникнуть» – лейтмотив, що проходить через більшу частину моїх польових дослі-



джен. Звичайно, ці твердження часто мають завуальований зміст скорботи за втраченими стійкістю, мужністю, здоров'ям і власною молодістю. Хоча існують приводи для оптимізму, бо, як зазначає Р. Магнотта, останнім часом поширюється тенденція до домашнього виноробства (і пивоваріння) як хобі, а отже, мистецтво не буде повністю втрачене, навіть якщо воно більше не буде пов'язане з традиційними методами. І погріб залишатиметься заповненим значною кількістю італійських харчових продуктів, хоча й не обов'язково власного приготування, бо ощадливість продовжує бути достоїнством<sup>28</sup>.

Колись вино текло в нашому домі, підвал був заповнений скляними бутлями, а також затхлими старими бочками і пресами. Дві операції шунтування на серці мого батька призвели до того, що в його погребі зберігається тільки великий обплетений бутель. Його винний прес більше не потрібен і став завчасно цікавим артефактом. Протягом багатьох десятиліть вино й виноробство здавалися мені чимось містичним. Тільки польові дослідження виявили відносну простоту виноробства, хоча воно супроводжується проблоском дуже багатой та складної культурної системи, яку я тільки зараз починаю розшифровувати. Я також прийшла до розуміння, що багато моїх уявлень про вино були значною мірою сформовані під впливом італійської традиційної культури: наприклад, вино слід уживати під час їжі (не раніше), пияцтво є неприпустимим; вино має бути справжнім і простим. Я не терплю фетишизму, високої вартості, а галас навколо знавців вина вважаю нерозумною надмірністю. І я зрозуміла, чому нині покійний чоловік моєї сестри, Джузеппе (Пеп) Польді (на мій погляд, найтипівіший террачинець), не переймався, якщо пив вино з пластикової пляшки, доки воно було добрим (справжнім) і зумовлювало компанійську атмосферу. У мене тепер є вживані й абсолютно звичайні келихи Пепа як згадка про його любов до

вина та вечірки на свіжому повітрі за їхнім будинком на пагорбі в Террачині з видом на море й оливкові гаї.

Що змусило мене вирушити в ці чужі землі? Можливо, винна культура набула особливого значення для мене зовсім нещодавно, коли здоров'я мого батька почало погіршуватися. У квітні 1998 року в нього були невеликі шанси вижити під час другої операції з шунтування у віці 75 років. Поки він лежав на лікарняному ліжку й майбутнє видавалося досить похмурим, я намагалася зробити його щасливим і відновити спогади, родповідаючи про вино, що створювало атмосферу довіри без емоційних виливів. Ці яскраві моменти спливали з глибокої пам'яті. Поки він говорив у мікрофон, мені було болісно усвідомлювати, що це може бути його останній запис. Я намагалася зрозуміти, як вино, життя, смерть і пам'ять можуть бути пов'язані.

Винний прес мого батька чекає доставки в мій будинок у Лос-Анджелесі. Я пишаюся й водночас обтяжена відповідальністю за цей дар. Остерігайтеся (сімейних) подарунків, які ви приймаєте, бо, зрештою, вони притягують і, здається, проти вашої волі звертаються до вас, змушуючи віддавати їм шану<sup>29</sup>. Але якщо вино покращує кров, то воно зробить це й для мене також у багатьох аспектах. «Погана кров» між моїм батьком і мною, від тих окремо прожитих юнацьких років, була замінена «хорошою». Коли я відвідую його в Торонто, то часто з радістю частую його вином. Ми помирилися, і шляхом проведення наукових досліджень, таких як це, я змогла краще зрозуміти та оцінити його. Вино є корисним для здоров'я і животворящим, але такими є й спогади про нього. Чи не парадоксально, що хвороба й страх смерті висунули багато таких спогадів на перший план? В ощадливому стилі селян ми разом, здається, витискаємо всі можливі соки з винограду, до останньої краплини, і навіть більше, аж до парів від бродіння – невлівимі й затухаючі винні спогади, які все ще підтримують життя.

## Примітки

1 У террачинському додатку до цього прислів'я мовиться: «e la fatica fa itta lu sanguè» («а робота змушує вас проливати кров»).

2 Цікаво, що питання гендерної рівності проникли в моє дослідження. Так само, як і в дослідженні про вино, у попередніх студіях про їжу та в останній праці про цілительів-жінок і мою жіночу генеалогію [14], здається, викладено переважно жіночі погляди, з деякими чоловічими міркуваннями, що зосереджені на професійній генеалогії мого батька.

3 Про навернення італійських американців до американських питних звичок див. працю Лоллі, Серіанні та інших дослідників [16, р. 98–101]. Важливі дані про питну поведінку італійських американців попередніх поко-

ліль див. також у дослідженні Б.-Дж. Сімболі [26]. Зокрема, серед цікавих фактів є такий, що італійці (в Італії) розділяли пияцтво й алкоголізм у їхньому сприйнятті проблем зі вживанням алкоголю. Італійці справді мають високий рівень захворювань на цироз печінки, але в них низький рівень соціальних проблем, пов'язаних з випивкою.

4 Мій батько згадував, що серед його неіталійських сусідів був один, який «потонув» би у вині («Він напивався до чортиків!»). Цей чоловік купляв бутиль вина на тиждень. «Вони дійсно напивалися, коли пили», – розповідав мій батько з неприхованим засудженням.

5 Таке вживання терміна «cantina» збереглося до сьогодні і використовується в громадських комунікаціях, як засвідчує

Б.-Дж. Сімболі [26, р. 70]. Місце таверн в італійській народній культурі розглядали в багатьох італійських дослідженнях. Це був бастион чоловічої культури зі своїми іграми (карти, «пассатела» (про їх правила див. працю Б. Россетті [24, р. 292–299]), *scalino, morra, ruzzica* (у Римі)). У таверні були свої (часто смертельні) ритуали, що знайшли відображення в літературі здебільшого через опис бійок із трагічним закінченням, інтриг, змов і т. д. Це було улюблене місце зустрічі *bulli* (хуліганів або бандитів) Рима, куди візники обов'язково доставляли вино з навколишніх провінційних виноробних регіонів (див.: «L'osteria, club dei bulli», «I giochi» у праці Б. Россетті [24, р. 194–210]).

6 Наприклад, *solare* в Абрुццо, *cellare, ceddaru, solaru* в Калабрії, *càneva*, або

*canevin* у Венето, *crota* в П'ємонті, *rispensa* [*dispensa*] на Сицилії, *slér* [підвал] у Швейцарських Альпах [див.: 1, VII 1342: s. v. «cantina»].

7 Анекдот розповідає, що принаймні одна комора була настільки великою, що її власник (молодий комп'ютерний спеціаліст) фактично створив комп'ютерну програму, щоб слідкувати за нею!

8 Дуже незначна кількість цих предметів здійснила трансатлантичний вояж і нині поступово перевтілюється в пластик, тоді як винні преси (і бочки) насправді застарівають завдяки можливості купити готовий сік. Імігранти все ж таки додали скляний бутель – одиницю в англо-американській системі виміру рідин, яка в Америці дістала назву «глечик вина» і використовується для зберігання столового вина, що його зазвичай виготовляють імігранти.

9 Останньою зміною в методах зберігання помідорів – головного продукту італійської дієти серед італійців Торонто – є їх заморожування цілими, а не консервування, що, мабуть, дає їм можливість зберегти свій свіжий смак і вимагає менше роботи. У приготуванні соусу з помідорів та базиліка до макаронних виробів (*sguо finto*, штучного соусу, як ми його називаємо, бо він не містить м'яса) вони нічим не відрізняються від свіжих помідорів. Моя тітка Маріса, яка переробляє близько трьох-чотирьох бушелів помідорів на рік, нині майже половину заморожує, а решту консервує.

10 Дж. Беллі розповідає з неприхованою радістю про задоволення від збору равликів у долині Хамбер. Він зауважує, з позиції експерта, що невеликі, але смачні (чорні й білі) равлики є насправді кращими за великі італійські види (з жиром на ший), про яких він пам'ятає з минулого досвіду в регіоні Лаціо. Він не ходить по них часто і куштує равликів приблизно два-три рази на рік, що надає певного змісту цьому процесові – сентимент, який я повністю поділяю.

11 «[Погріб] набагато важливіший тут. Ми зберігаємо все в ньому. В Італії ми купували їжу день у день, у нас не було грошей. Тут я звик купувати 200–500 фунтів м'яса і класти його в морозильну камеру! В Італії ви не побачили б так багато м'яса навіть у м'ясника! Хто коли-небудь бачив таку кількість м'яса?» (А. дель Джудіче).

12 Наприклад, навіть у культурі найбідніших імігрантів з Венето, які емігрували до Бразилії в пошуках Країни Кокейн, згадується «кантіна». У вірші «Кантіна» Жоао-Леоніра да'Альби, цитованому в праці У. Бернарді [4, р. 222–223], та в аналогічних віршах про врожай, продукти харчування, кухонне начиння, кухню тощо, автор подає опис усіх багатств («*ben di Dio*» –

«Боже благодать!»), що їх можна знайти у винному льоху, і пояснює, як їх використовують під час святкування.

13 На відміну від Каліфорнії, де італійці добре представлені у виноробній промисловості, італійських виноробів у провінції Онтаріо значно менше, можливо тому, що це досить новий сектор економіки. Утім, оскільки в італійців великий природний приріст населення, то можна очікувати їхню більшу представленість у Раді виноробів Онтаріо. Є винятки: Роззана і Габріель Магнотти («Магнотта вінері» (Magnotta Winery)), Грейс і Анджело Лочіленто («Чіленто вайнс» (Cilento Wines)), Рон і Ніколь Сперанзіні («Віллоу хейтс естейт вінері» (Willow Heights Estate Winery)), Карло Нерпі («Коліо естейт вайнс» (Colio Estate Wines)), Сал Д'Анжело («Д'Анжело естейт вінері» (D'Angelo Estate Winery)), Джованна і Розанна Фоллегот («Винотека преміум вінері» (Vinoteca Premium Winery)), Леонард Пеначетті і Анджело Паван («Кейв-Спрінг целларс» (Cave Spring Cellars)), Гері Піллітері («Піллітері естейт вінері» (Pillitteri Estates Winery)), Дональд Жиральдо («Інніскілін» (Inniskillin)), згадані серед приблизно 40 перерахованих у 1998 році винних регіонів Онтаріо у Календарі подій (див. посібник: Винні райони Онтаріо за весну 1998, вип. 7, з історією та описом винокурень Онтаріо). Цікаво, що «Чіленто вайнс» і «Магнотта вінері» починали як постачальники суслу (як «Він бон» і «Фієста джус») для домашніх виноробів і перетворилися на винокурні з власними лініями бутильованого вина (і роздрібною мережею) у 1990-х роках. «Магнотта вінері» виробляє вина, пиво і міцні спиртні напої.

14 Насправді, у винних погребах Торонто вночі так холодно, що низькі температури призупиняють бродіння, і воно відновлюється лише весною, коли вино вже в пляшках. З іншого боку, коливання денних/нічних температур викликає постійне переривання бродіння.

15 Багато з італійських уявлень про вино, деякі аспекти традиційного виноробства та проблема їх перенесення в умови Канади були обговорені в інтерв'ю з Р. Магноттою. Я дякую їй за щедрий і розумний підхід та відкритість.

16 У будинку на Еверсфілд Роад перша кімната підвалу була адаптована до умов винного льоху, проте вона розміщувалася занадто близько до печі й поступово перетворювала вино на оцет. Але коли мій батько та його брати об'єднали свої зусилля, щоб створити належне виносховище під верандою (але не на північному боці), я не пам'ятаю, щоб якість вина помітно покращилася. Винний льох на Даллас Роад (Віллоудейл), можливо, забезпечував кращу якість вина.

17 Інакше кажучи, «медичне вино» (оброблене хімікатами, фальсифіковане).

18 Згідно з традицією, розміщення й фази місяця є особливо важливими під час найделікатніших етапів стелажування (*travaso*) та розливання вина. У народній культурі емпіричне спостереження за фазами місяця визначало багато сільськогосподарських видів робіт: збирання зернових, вирубки дерев, посадку насіння [4, р. 10]. Сучасні винороби-«органіки» прагнуть оживити такі традиції під назвою «біодинаміка».

19 Мій батько розповідає італійський анекдот про нечесного винороба, який, лежачи вже на смертному одрі, покликав свого сина і, нарешті, розповів йому комерційну таємницю, адже син вестиме бізнес далі. Він сказав: «Сину, я хочу, щоб ти знав, що вино можна зробити і з винограду теж!»

20 Італійці перемогли насамперед завдяки застосуванню загальної стратегії переконання кількох постійних клієнтів, які потім поширювали інформацію про них у колі друзів і сім'ї, тим паче, що негучка португальська клієнтура – це зовсім інша історія. Стаття Р. Магнотти значною мірою залишається непереборною перешкодою для цієї етнічної групи.

21 У моєму випадку ці «суперечки» стосувалися холодильника – місцем вина (та інших напоїв) завідував чоловік, продуктами харчування – я.

22 Принаймні одна народна загадка справді прирівнює біле вино до сечі: *vino vinell, / sincero e bello, / andrai in prigione e ci resterai tanto/finché da nero diventerai bianco* [Вино, легке вино, / чисте і красиве, / ви будете сидіти в тюрмі й залишатиметеся там / доки з червоного воно стане білим].

23 Саме на одній із сімейних зустрічей під час виготовлення головки сиру (*corpa*) я вперше почула архаїчні народні пісні з Террачини (зокрема, пісню про паломництво до Валлеп'єстра), досвід, який вплинув пізніше на вибір мною професії з дослідження фольклору [9].

24 Тепер я вважаю це доброю їжею, і ніщо так не нагадує настрій невинного дитинства, як свіжі запечені булочки з тонко нарізаною «мортаделлою». Коли хочеться побачитися з родиною (моя сім'я живе в Торонто), я їду до Сан-Педро (порт Лос-Анджелеса, де мешкає велика італійська громада) з моїми дочками, щоб назбирати середземноморських равликів на громадській землі з видом на океан; ми також купуємо свіжий хліб та «мортаделлу» і насолоджуємося ними під деревом у парку.

25 Опублікований вислів, над яким, імовірно, працював В. Саккочча, походить із того самого регіону: *la grascia stufa* («достаток стомлює» [15, р. 63]). Для ілюстрації негативного боку



достатку мій батько розповідає про пошуки цілого грона винограду в дитинстві, коли шукаєш ідеальний виноград, щоб поїсти, і ніколи не знаходиш його. Коли є занадто багато хороших речей, ніколи не будеш задоволений, це один з можливих уроків, який можна засвоїти із цієї історії.

<sup>26</sup> Вживання продуктів, особливо дорогих, без хліба вважалося непристойним і гріховним (наприклад, італійський термін «*compranatico*» означає все, що супроводжує основну їжу, зокрема хліб). Для позначення цього в нашому діалекті навіть є термін «*cannarutizia*», а винуватець називається «*cannarutë/a*» («велике горло», «велика глотка»). Звичайно, у ті часи, коли холестерин ще не вважався

загрозою, ми їли все жирне. М'ясо подавали з товстим шаром білого жиру, який тік по всій довжині шматка шинки, що дуже огидно.

<sup>27</sup> «Це вино допомагає вам?» – «*Per dio se fa bene!* [На все воля Божа!]. В Італії лікарі скажуть вам, що склянка вина, але не більше, чудово допомагає. ...*lu furmaggio sop'ai taccaronë* [“як сир на макаронах”] [...] Ці лікарі-“пирогоїди” [*magnachecchi*, тобто англо-сакси “стандартною” мовою італійців у англомовній країні] нічого не розуміють, але зараз вони змінюються, тому що починають розуміти з нашою допомогою».

<sup>28</sup> Можливо, досвід та ощадливість домашнього винороба надихнули

Р. Магнотту на використання слогана «Доступна перевага». Економічний фактор залишається вирішальним у сприянні продовженню домашнього виноробства. Дехто стверджує, що мало хто продовжуватиме робити своє вино, якщо винні магазини продаватимуть його за розумну ціну. Виготовлене із соку або винограду вино коштує від півтора до трьох доларів США за пляшку.

<sup>29</sup> Іншими такими подарунками є чотки від моєї бабусі й архаїчний рукописний молитовник від моєї двоюрідної бабусі – обидві були цілительками, ці речі спрямували мене на духовні пошуки [14].

## Література

1. Atlante linguistico italo-svizzero [K. Jaberg, J. Jud. Sprach-und Sachatlas Italiens und er Südschweiz]. – 1929–1940.
2. *Alaimo E.* Proverbi siciliani. – Florence : Martello-Giunti, 1974.
3. L'alimentazione nella tradizione vicentina / ed. Gruppo di Ricercasulla Civiltà Rurale. – Vicenza : Accademia Olimpica, 1998.
4. *Bernardi U.* A catà fortuna: storie venete d'Australia e del Brasile. – Vicenza : Neri Pozza, 1994.
5. *Creaturam vini: i riti del vino.* – Milano : Camunia, 1995.
6. *Ciceri A.-N.* Tradizioni popolari in Friuli. – Udine : Chiandetti, 1983. – Vol. I, II.
7. *Clements W.-M.* Winemaking and Personal Cosmology: A Piedmontese-American Example // *New York Folklore.* – 1990. – Vol. 16. – N 1–2. – P. 17–24.
8. *Cultura popolare nell'Emilia Romagna: espressioni sociali e luoghi d'incontro.* – Milan : Silvana, 1978.
9. The «Archvilla»: An Italian Canadian Architectural Archetype // *Studies in Italian American Folklore* / ed. L. Del Giudice. – Logan : Utah University Press, 1993. – P. 3–105.
10. Italian Traditional Song in Toronto: From Autobiography to Advocacy // *Journal of Canadian Studies.* – 1994. – N 29 (Spring). – P. 74–89.

11. *Tomie de Paola and the Writing/ Illustrating of Italian Folk Culture // Italian Americana.* – 1997. – Winter. – P. 22–30.
12. *Paese di Cuccagna // Encyclopedia of Folklore and Literature* / eds. M.-E. Brown, B. Rosenberg. – Santa Barbara : ABC Clío, 1998. – P. 487–489.
13. *Paesi di Cuccagna and other Gastronomic Utopias // Imagined States: National Identity, Utopia and Longing in Oral Cultures* / eds. L. Del Giudice, G. Porter. – Logan : Massachusetts University State Press, 2001.
14. *Cursed Flesh: Faith Healers, Black Magic and Death in a Central Italian Town // Quaderni di Storia, Antropologia e Scienze del Linguaggio* (готується до друку).
15. *Galanti B.-M.* Proverbi laziali commentati. – Palermo : Edikronos, 1981.
16. *Lolli G., Serrianni E., Golder G.-M., Luzzatto-Fegiz P.* Alcohol in Italian Culture: Food and Wine in Relation to Sobriety among Italians and Italian Americans / Yale Center of Alcohol Studies. – New Haven : Free Press (Glencoe, Ill). – 1958. – N 3.
17. *Magnotta R.* Winemaking Made Simple: The Festa Way. – Toronto, 1988.
18. *Malpezzi F.-M., Clemevts W.-M.* Italian-American Folklore. – August House : Little Rock, 1992.

19. *Merisio P.* Mestieri d'una volta. – Milano : Silvana, 1983.
20. *Migliore S.* Wine, Health, and Sociability: An Italian Family Experience in Cape Breton // *The Centre of the World at the Edge of Continent: Cultural Studies of Cape Breton Island* / eds. C. Corbin, J. Rolls. – Sydney ; Nova Scotia : University College of Cape Breton Press, 1996. – P. 221–233.
21. *Montanari M.* La fame e l'abbondanza: storia dell'alimentazione in Europa. – Roma-Bari : Laterza, 1993.
22. *Nusca M.* Grapes of Wrath // *Eyetalian.* – 1998. – Summer. – P. 24–27.
23. *Europe. Garland Encyclopedia of World Music* / T. Rice, J. Porter (eds.). – New York : Garland, 2000. – Vol. 8.
24. *Rossetti B.* I bulli di Roma: storie e avventure d'amore e di coltello da Jacaccio ar più de l'Urione: quattro secoli di vita sociale e di costume. – Roma : Newton Compton, 1979.
25. *Salemi M.* I gesti, i sapori, gli affetti del quotidiano // *La cultura folklorica* / ed. F. Cardini. – Busto Arsizio : Bramante, 1988. – P. 525–564.
26. *Simboli B.-J.* Acculturated Italian-american Drinking Behavior // *The American Experience with Alcohol: Contrasting Cultural Perspectives* / eds. L.-A. Bennett, G.-M. Ames. – New York ; London : Plenum, 1985. – P. 61–76.

Переклад з англійської Павла Бовсунівського