



Анатолий Григорьевич Москвин
Сицилия. Земля вулканов и храмов
Серия «Исторический путеводитель»

Текст предоставлен правообладателем.
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3946425
Москвин А.Г. Сицилия. Земля вулканов и храмов: Вече; Москва; 2010
ISBN 978-5-4444-7743-4

Аннотация

Это один из самых живописных уголков нашей планеты. На Сицилии красиво все: ярко-синее небо, бирюзовые волны, чистые песчаные пляжи, скалы, изрезанные бесчисленными бухтами и заливами, величественные горы и долины в зелени оливковых рощ и citrusовых садов. Остров с давних пор был одним из важных центров средиземноморской культуры. Потому путешественник, побывавший в Сицилии, не пожалеет о затраченном времени, силах и средствах, ведь этот итальянский остров – не только лучшее место для отдыха, но и для изучения европейской истории и культуры.

Содержание

Уважаемые читатели!	5
Слово географа	6
Мессинский пролив	17
Население	20
Язык	22
Экономика	23
Коза ностра	29
Море сицилийских вин	33
Ловись, рыбка...	43
Сицилийская кухня	47
Провинции Сицилии	49
Провинция Агридженто	49
Агридженто	50
Конец ознакомительного фрагмента.	54

Анатолий Москвин

Сицилия. Земля вулканов и храмов

© ООО «Издательство «Вече», 2015

© Бурыгин С.М., автор идеи и проекта, 2010

© Москвин А.Г., 2010

© ООО «Издательский дом «Вече», 2010

© ООО «Издательство «Вече», электронная версия, 2015

Сайт издательства www.veche.ru

Уважаемые читатели!

Предлагаем вам совершить увлекательное путешествие в особенную область Италии – Сицилию! Эта книга продолжает серию «Исторический путеводитель». Остров находится в центре Средиземного моря, он одинаково удален как от Гибралтарского пролива, так и от Суэцкого канала. Его не миновали большие и малые войны: в разные эпохи Сицилией владели греки, римляне, византийцы, арабы, норманны, французы, испанцы. Свидетельством тому являются руины античных храмов, средневековых крепостей и церквей. Наиболее ценная часть древнего наследия завоевателей хранится в сицилийских музеях, славящихся своими археологическими коллекциями.



С.М. Бурыгин и А.Г. Москвин

Сегодня остров располагает прекрасной туристской инфраструктурой, сетью первоклассных отелей, кемпингов, туристских клубов. Здесь созданы отличные условия для отдыха. А сицилийская кухня популярна не только в Италии, но и во многих странах мира.

Добраться до острова можно на пароме с материковой части Италии всего за 20 минут, а с помощью нашего путеводителя вы можете уже сейчас оценить красоты Сицилии. Мы желаем вам посетить этот очаровательный уголок Италии.

Ярких впечатлений!

*С уважением,
автор проекта и идеи серии «Исторический путеводитель»
С.М. Бурыгин*

Слово географа

Сицилия – самый большой остров на Средиземном море (площадь около 25,7 тыс. кв. км). С севера его омывает Тирренское море, с востока – Ионическое, причем оба моря соединены узким Мессинским проливом, с юга и юго-запада – Средиземное море и Мальтийский пролив. Иногда расположенную между Сицилией и Африкой часть Средиземного моря называют то Сицилийским, то Африканским морем, а чаще – Сицилийским проливом.

В геологическом отношении остров поделен между двумя крупными литосферными плитами: Евразийской, в которую входит весь Апеннинский полуостров, и Африканской. При этом Африканская плита подползает под Евразийскую, что вызывает воздымание гор и является причиной активной вулканической деятельности и мощных землетрясений.

Рельеф острова преимущественно холмистый (61,4 % территории); горы занимают 24,4 %, равнины – всего 14,2 %. Самая крупная сицилийская равнина находится на востоке острова, возле г. Катания.

Кстати, эта равнина заполнена не только продуктами вулканических извержений, как порой утверждают гиды. Она образована обыкновенными речными отложениями, хотя пепел, то и дело выбрасываемый Этной, здесь, конечно, тоже присутствует.

Также на востоке находятся и самые высокие горные вершины: вулкан Этна (3323 м над уровнем моря) и пик Карбонара (1979 м). Вдоль северного побережья протягивается цепь горных хребтов: Пелоритани, Неброди и Мадоние. Иногда их называют Сицилийскими (или Сикулийскими) Апеннинскими, подчеркивая тем самым их родство с основной высотной системой материковой Италии. Центральная часть острова занята невысокими горами с пологими склонами. Самые высокие из них расположены близ побережий: Монте-Каммарата (1578 м) на северо-западе и Монте-Куччо (1050 м) в районе Палермо.

Северное побережье острова преимущественно скалистое. Однако оно изрезано многочисленными морскими заливами: Кастелламаре-дель-Гольфо, Палермо, Термини-Интелеззе и другие более мелкие. В вершинах этих заливов за много столетий образовались уютные песчаные пляжи. Ионическое побережье более разнообразно: галечные пляжи до Таормины, изрезанный мелкими бухточками берег до Джардини-Наксоса, лавовые и базальтовые берега почти до Катании и великолепный мелкий белесый песок в заливах Катания, Аугуста и Сиракуза. Южное побережье Сицилии в основном низменное и песчаное.

К Сицилии географически относится ряд архипелагов и отдельных мелких островков: Липарские и Уstica – на севере, Эгадские – на западе, Пантеллерия, Лампедуза, Линоза и другие – на юге. Острова эти имеют различное происхождение, причем некоторые из них (например, Лампедуза и Лампione) с позиций географической науки скорее надо бы отнести к Тунису.

Одной из главных достопримечательностей Сицилии следует назвать вулканы. Подземный огонь, вырвавшийся на поверхность многие миллионы лет назад продолжает бушевать здесь до наших дней. К самым известным вулканам относятся Этна, Стромболи и Вулкано. Мы поговорим о них подробнее в другом месте. Сейчас же отметим, что на Сицилии и ближних к ней островах есть вулканы трех основных типов: 1) базальтоидный, у которого извержения базальтовых лав перемежаются с относительно долгими периодами покоя; 2)

стромболийский с почти непрерывными извержениями и выбросами эффектных фонтанов лавы; 3) плинианский, или взрывной, когда после периодов видимого длительного бездействия происходит катастрофическое извержение.

Надо еще упомянуть о наличии грязевых вулканов возле Макалубе в провинции Агридженто. По виду они представляют собой невысокие сопки. Из жерла такого вулкана время от времени происходит извержение газа, смешанного с водой и глинистым материалом.

Пять-шесть миллионов лет назад Средиземное море оказалось изолированным от океана, в результате чего усилилось испарение и резко возросла соленость морского бассейна. На месте будущей Сицилии началось отложение пластов каменной соли и мела, особенно на территории провинций Агридженто, Кальтаниссетта и Энна. Местами эти залежи разрабатывались, однако в 1980-х гг. добыча прекращена даже на самом значительном из них – в провинции Кальтаниссетта.

Среди других полезных ископаемых важное место в истории и экономике острова играла сера. Залежи серы находятся в центральной части острова (провинции Кальтаниссетта, Энна, Агридженто).

Археологи установили, что еще за 1600 лет до н. э. эгейские народы добывали серу из поверхностных выходов серных минералов на Монте-Кастеллаццо (пров. Агридженте). Около 200 г. до н. э. залежи серы стали разрабатывать римляне. Тогдашние хозяева мира употребляли серу в зажигательных смесях. В послеримские времена серу добывали в незначительных количествах для медицинских целей.

Начало промышленной добычи серы восходит к XVII в. В 1820-е г. Сицилия поставляла 4/5 всей добывавшейся в мире серы. Большую часть добытой серы отправляли на экспорт: преимущественно во Францию и Великобританию. Кстати, и добычей ведали французские и британские компании. Открытие богатых месторождений серы в Америке привело к упадку сицилийской горнодобывающей промышленности. Рудники, не выдерживая заокеанской конкуренции, постепенно стали закрываться, добыча падала: если в 1901 г. в Сицилии добыли 540 тыс. т серы, то в 1976 г. – всего 85 тыс. т. К концу XX столетия действующих серных рудников не осталось.

Между тем сера составляла не только часть экономической жизни Сицилии. Она проникла и в культуру островитян. Тяжелую жизнь горняков отражали в своих произведениях такие крупные писатели, как Луиджи Пиранделло, Карло Леви и Леонардо Шаша.

А сицилийский поэт Алесслио Ди Джованни, уроженец Чанчаны, одного из важных добывающих центров, посвятил целый цикл стихотворений желтому минералу: «Сонеты о сере».

Однако с закрытием добывающих предприятий сера не исчезла из жизни островитян. В 1991 г. в провинции Энна, на базе рудников Флористелла и Гроттакальда, действовавших с конца XVIII в. по 1984 г., был образован мемориальный горный парк, где можно познакомиться с историей разработок залежей серных минералов и условиями труда и жизни горняков. Музей серы с прилегающим индустриальным парком открыт в местечке Леркара-Фридди в провинции Палермо. Музей г. Кальтаниссетты рассказывает о минералогии и добыче серы; здесь же выставлены палеонтологические находки, обнаруженные в серных рудниках. На станции Виллароза, в мемориальном музее, можно увидеть, на каких поездах доставляли серу от места добычи к портам побережья. Есть музеи серы и в других городах. А в Катании, которую когда-то называли серным городом, потому что здесь находились обогатительные фабрики, открыт близ центрального вокзала выставочный центр

Ле-Чиминьере, где, в частности, отражена важная роль серы в экономике города и одноименной провинции.

В 1950 – 1970-е гг. на Сицилии и прилегающих морских мелководьях открыты месторождения нефти и природного газа (Рагуза, Джела, Виго, Перла, Нарчизо и др.). Они невелики по масштабу, но в Италии относятся к основным. Напомним, что доказанные запасы нефти во всей Италии оцениваются примерно в 56 млн т, природного газа – в 85 млрд куб. м.

В историческом прошлом определенное значение имели разработки «смоляного камня» (пьетра пече) в провинции Рагуза. Эта порода сложена органогенными известняками с прослоями битумов. Когда-то эти прослои использовали для получения асфальта, но сейчас такое применение «смоляных камней» признано неэкономичным.

Красивые светло– и темноокрашенные органогенные известняки добывают в окрестностях Ното, Модики и Рагузы. В свое время известняковые блоки из этого камня использовались при восстановлении городов, разрушенных катастрофическим землетрясением 1693 г. В настоящее время эти известняки охотно используют для декоративно-отделочных работ не только в Италии, но и в других европейских странах.

Особенно крупных рек на Сицилии нет. Основными являются Симето, Алькантара, Анапо (впадающие в Ионическое море), Торто, Орета (впадающие в Тирренское море), Джела, Сальсо, Южная Имера (заканчивающиеся на южном побережье). Все реки, особенно в приустьевой части, отличаются спокойным, медленным течением. Бурные потоки появляются только после зимних ливневых дождей. Летом многие реки маловодны и даже пересыхают. Внутренних естественных озер на острове мало. Все они невелики по площади и тоже испытывают воздействие летней сухости.

Самое большое из них, Пергуза, летом усыхает до размеров большой лужи возле не слишком обильного источника. Зато на низменных побережьях есть замкнутые и полузамкнутые лагуны, нередко заболоченные: Бивьере-ди-Джела, Пакино, Тиндари, Мессина. На некоторых реках построены плотины и образовались водохранилища; самое крупное из них – Поддзилло.

Климат Сицилии относится к типично средиземноморскому типу с жарким летом и мягкой зимой. Особенно знойным бывает лето на юго-западном побережье, в чем сказывается влияние Африки. Дожди летом обычно редки; во внутренних районах острова отмечается низкая влажность; зато весь остров хорошо проветривается, особенно в прибрежных районах. Зимой внутренние районы гораздо холоднее. Понятно, что на высоченной Этне выпадает много снега, который держится на вершине до середины лета, но и на северном побережье снег не редкость, например в Палермо. Вообще в отношении осадков остров скорее относится к бедным территориям (среднее по острову количество осадков 616 мм в год): только в некоторых районах массива Этны годовое количество осадков может превышать 1300 мм. Низины же нередко страдают от засухи.

В Мессине, считающейся самым дождливым городом Сицилии, среднегодовое количество осадков составляет 893 мм, тогда как во внутренней Энне (расположенной на высоте 949 м) – 695 мм, а в Трапани – всего 452 мм. Если среднегодовое число дождливых дней в Мессине равно 109, то в Трапани – 88, а в той же Энне – 69.

Среднегодовая температура воздуха – около 18,5 °С. Самыми жаркими месяцами на Сицилии являются июль, август и сентябрь, когда средняя максимальная температура воздуха составляет 27–29 °С, самыми холодными – январь и февраль – 15 °С. Осадков больше всего выпадает в январе и декабре, меньше всего – в июле.

Самое большое суточное количество осадков зарегистрировано 17 октября 1951 г. в Лентини (между Катаньей и Сиракузой) – 702 мм.

Особенно неприятны дни, когда на Сицилию налетает знойный сахарский ветер сирокко (здесь говорят: широко). Тогда летом минимальная температура воздуха подымается выше 30 °С, а максимальная – выше 45 градусов.

В день 10 августа 1999 г., во время очередной волны сирокко, в городке Катенануово был зарегистрирован западноевропейский рекорд жары: 48,5 °С!

Первые поселенцы, появившись здесь, увидели богатый лесами остров, но за тысячелетия хозяйствования человека флора Сицилии заметно истощилась. Леса занимают теперь только 7 % территории острова. Дикая растительность представлена в основном густыми кустарниковыми зарослями (маккья) или травяными степями. В кустарниковых зарослях хорошо себя чувствуют низкорослые деревья: миртовые, рожковые, лавровые и пр. В горах, как правило, выше 500–700 м произрастают дубы и каштаны, а выше 1300–1400 м, в долинах, среди разнообразных хвойных деревьев попадают березки местного подвида.

Дикий животный мир острова беден. Из крупных хищников кое-где сохранился волк. Довольно часто встречаются дикие коты и лисы. Последних много на склонах Этны, особенно северных. Лисы охотно едят оставляемую для них туристами пищу, однако в общении с этими хищниками надо соблюдать осторожность, потому что нередко они заражены бешенством. На острове живут также ежи, дикобразы, белки, куницы. В водоемах обитают местные разновидности жаб, иногда достигающих в длину 20 см. В последнее время восстанавливается поголовье полностью истребленных на острове кабанов, для чего животные ввозятся с Сардинии. Из хищных птиц сохранились орлы и соколы, но попадаются они крайне редко.

При всем богатстве сицилийской природы здесь заметно выделяются два географических объекта: вулкан Этна и Мессинский пролив. Мы рассмотрим их чуть-чуть подробнее.

Итак, Этна, «небесный столп, покрытый снегом», как ее величал древнегреческий поэт Пиндар, самый высокий действующий вулкан в Европе. Вершина Мунджибедду, «Прекрасной горы», как называют вулкан сицилийцы, возвышается над уровнем моря на 3323 м (а по некоторым измерениям – даже на 3340 м). Точную высоту мешают установить шлаковые образования, то и дело появляющиеся над главным кратером, и постоянные обрушения кратера в ходе извержений. Диаметр вулкана – 45 км; площадь, занятая вулканом, определяется в 1190 км².

Имя Этна переводится с древнегреческого как «пылающая», однако похожее слово с тем же значением есть и в санскрите, поэтому ученые считают, что название свое вулкан получил не от греков, а от первых индоевропейцев, познакомившихся с островом.

Образование Этны, как полагают геологи, началось около 600 тыс. лет назад на месте обширного морского залива, разделявшего горы Пелоритани (Евразийская плита) и плоскогорье Иблео (Африканская плита).

Свидетельства самых древних извержений сохранились в виде базальтовых столбов у селения Мотта-Сант, Анастасия к западу от Катаньи и отложений так называемых подушечных лав близ приморского городка Ачикастелло, к северо-востоку от Катаньи. Сначала вулкан был подводным. Но примерно 150 тыс. лет назад он «вынырнул» на поверхность, причем за это время изменился химический состав его лав.

Главный купол вулкана, который ученые называют Монте-Каланна, оказался глубоко под землей. Это произошло в результате мощного извержения, произошедшего около 80 тыс. лет назад. После этого появились новые купола – Трифольетто и Трифольетто II.

В течение тысячелетий происходило постоянное смещение очагов вулканической активности к западу. Зарождение современного главного кратера случилось около 35 тыс. лет назад, а оформился он в виде, близком к современному, примерно за 3000 лет до н. э. Формирование вулкана не закончилось и в наше время. Об этом свидетельствует и раскрытие в XX в. трех новых вершинных кратеров: Северо-Восточного (1911 г.), Бокка-Нуова (1968 г.), Юго-Восточного (1979 г.), а также еще одного, внутреннего, располагающегося в самом жерле вулкана (1964 г.), – и систематические излияния лавы из трещин, появляющихся на склонах.

Всего на склонах Этны насчитывается свыше трехсот паразитических и боковых кратеров, а также трещин и газовых каналов. Побывавший на Этне французский писатель Ги де Мопассан сравнил эти мелкие кратеры с фурункулами, то и дело выступающими на коже. Не раз излияния лавы из боковых кратеров приводили к разрушениям окрестных селений и человеческим жертвам.

Между тем за 8000 лет до н. э. Этна стала причиной крупнейшей региональной катастрофы: в Ионическое море обвалилась примерно десятая часть вершинного конуса, что вызвало мощнейшее цунами. Согласно компьютерным расчетам, к побережью современной Албании и Западной Греции тогда подошла волна высотой 13–15 м, к побережью Египта и современной Ливии – высотой от 8 до 13 м, к берегам Сирии, Ливана, Израиля – высотой до 4 м. Цунами принесло страшные разрушения побережьям, уже в какой-то мере освоенным человеком.

Возможно, отголоски именно этой катастрофы послужили эллинскому философу Платону основой для создания легенды об Атлантиде.

После гигантского обрушения конуса Этна надолго успокоилась. Первый взрыв обновленного вулкана с обильным излиянием базальтовых лав произошел около 1500 г. до н. э. Античный историк Диодор Сицилийский полагал, что именно это извержение побудило жившие на востоке Сицилии племена сикулов переселиться на запад острова.

Греки, придя на Сицилию, «заселили» вулкан своими богами. Сицилия, земля вулканов и пшеницы, была в греческой мифологии местом спора бога-кузнеца Гефеста и покровительницы земледелия Деметры. Судила их спор богиня Этна, дочь Урана и Геи из первого поколения эллинских богов. Позднее греческие мифотворцы сложили сказание о борьбе гигантов с олимпийскими богами. Энкелад, один из гигантов, сын Урана и Геи, почувствовав, что боги побеждают, бросился бежать. Но Афина, погнавшись за ним, бросила в беглеца камень и убила его (в других вариантах мифа – поразила копьем). Энкелада погребли под Этной. Однако рожденный от богов гигант не мог умереть как простой смертный. Он скорее оказался в каком-то подобии летаргического забытья; и вот когда гигант дышит, над вулканом появляется султан дыма; когда же он переворачивается, трясется земля. У античных эллинов существовало даже образное название землетрясения: дрожь Энкелада.

В другом мифе под Этной оказался погребенным связанный по рукам и ногам гигант Тифон. Зевс, отец богов, сослал его под землю и навалил на плечи громаду вулкана. И вот когда изнемогающий под жуткой тяжестью гигант пошевелинется, то потряхнет землю, а когда рыгнет, из жерла вулкана выльется поток лавы.

Самым распространенным у древних греков был миф, объяснявший коварное поведение Этны тем, что под вулканом, мол, располагается кузница Гефеста, бога огня и кузнеч-

ного ремесла. Гефест и его подручные постоянно заняты выковыванием оружия для олимпийских богов. Вот и трясется то и дело под вулканом земля, вот и вылетают из жерла вулкана огненные искры, рожденные в Гефестовой печи.

Первое исторически зафиксированное извержение Этны произошло в 693 г. до н. э. В-первых, этим извержением был разрушен основанный всего за 35 лет до этого г. Катания. Во-вторых, именно тогда совершили свой подвиг благочестивые братья.

В те времена жили в Катанье два брата Анфиномий и Анапий. Когда началось извержение вулкана, братья не поспешили, подобно многим другим горожанам, спасти свое имущество. С риском для жизни, когда лава буквально наступала им на пятки, а горячее дыхание Гефеста обжигало плечи, они вынесли за пределы опасной зоны престарелых родителей.

Их подвиг служил назиданием многим поколениям жителей античной Сицилии, а в особенности – Древнего Рима. О братьях писали Павсаний, Сенека, Страбон, Клавдиан и другие писатели и историки. В Катанье, а потом и в Риме даже отчеканили монеты с изображением героического поступка. В римской истории это извержение было известно как лава благочестивых братьев.

У греков Этна считалась священной горой. У колонистов был такой обычай: в особо важных случаях, перед принятием судьбоносного решения надо подняться на вершину вулкана, подойти к самому кратеру и бросить – в подарок Гефесту – какой-нибудь предмет из золота или серебра. Если вулкан выплевывал вещьцу, подарок считался отвергнутым, а дарителя следовало сбросить в кратер.

Философ Эмпедокл (около 490 – около 430 до н. э.), согласно весьма распространенному преданию, поднялся на Этну не за милостью Гефеста. Эмпедокл слыл колдуном; не раз он вызволял несчастных из объятий болезни. Говорили, что он может предсказывать будущее. И будто бы он вообразил себя равным богам, а потому поднялся на вершину вулкана и смело шагнул в бездну, к божественным собратьям, оставив на краю жерла свои сандалии – в доказательство окончания своего земного существования.

Легенда эта достаточно позднего происхождения. Впрочем, в нее не верили уже во времена Страбона (I в. н. э.). На самом деле Эмпедокл, активно участвовавший в политической жизни своего родного Акраганта (совр. Агридженто), вынужден был покинуть Сицилию и после 445 г. до н. э. обосновался в Греции. Он объехал, как это видно из сохранившихся письменных источников, несколько городов, где были крупные философские школы, и закончил жизнь, видимо, в черноморской Геракле Понтийской как самый обычный смертный.

А что Этна? Вскоре после мнимого самоубийства Эмпедокла она сыграла важную роль в судьбе Сиракуз. Шла Вторая сицилийская война, в которой противоборствовали сицилийские греки и карфагеняне. К 396 г. до н. э. африканцам удалось захватить почти весь остров, за исключением Сиракуз. Греческий город был осажден, и карфагеняне готовились к решительному штурму, ожидая только подхода подкреплений. Карфагенский генерал Гимилькон со значительной по тогдашним временам силой (5000 воинов) шел к городу с севера. И тут путь ему преградила... лава Этны! Пришлось Гимилькону заключать с сиракузянами мир. (Впрочем, по другим источникам, виновником неудачи карфагенских войск было совсем не извержение вулкана, хотя таковое и отмечалось, а навестившая опустошенную страну эпидемия чумы.)

Сильнейшее извержение Этны произошло в 122 г. до н. э. Оно характеризовалось обильным выпадением вулканического пепла и тяжелых вулканических бомб, пробивших многие крыши в Катанье. Это было первое известное извержение Этны так называемого

«плинианского» типа, потому что подобное взрывное извержение Везувия было описано великим римским ученым Плинием Старшим в Помпеях. Такой же сильный взрыв случился в 44 г. до н. э. Пепел, выброшенный Этной при этом извержении, достиг Рима, а нивы южного Средиземноморья, вплоть до Египта, поразил неурожай.

Еще одним интересным событием запомнилось извержение 252 г. н. э. Тогда необычно жидкая раскаленная лава грозила затопить улицы Катаньи, где всего за год до этого мученически погибла христианка Агата. Тогда жители Катаньи вышли навстречу быстро движущемуся потоку с платком, испачканным кровью мученицы. И – о чудо! Лавовый поток мгновенно застыл. А вскоре прекратилось и извержение вулкана. Благодарные жители избрали святую Агату патронессой города, охранительницей от землетрясений и извержений Этны.

Правда, исторические источники рассказывают, что на самом деле лавовый поток ворвался в город, многое порушив на своем пути, и остановился только в море, километрах в трех от берега. Что же до небесного заступничества, то оно не помогло ни в 1381 г., ни в 1669 г., ни во многих других случаях.

Извержения 812 и 1169 гг. сопровождались сильными землетрясениями. По приблизительным оценкам, стихия унесла в те годы не менее 15 000 человек.

На людской памяти самое длительное извержение Этны началось в июле 1614 г. и продолжалось целых 10 лет. За это время из недр земных было выброшено около миллиарда кубометров лавы, плотно покрывшей территорию в 21 км² на северных склонах вулкана.



Виднеющиеся вдали два купола бокового вулкана Монте-Росси стали источником одного из самых сильных извержений Этны

В XX в. самым длительным было извержение, начавшееся 14 декабря 1991 г.: оно продолжалось 473 дня. Кстати, именно во время этого извержения произошло «любовое» столкновение человека с подземной стихией. Когда лава, изливавшаяся из бокового юго-восточного кратера, стала угрожать городку Дзафферана-Этнеа, решено было преградить ей путь дамбой. Люди рассчитывали, что извержение быстро закончится и лава не успеет заполнить вырытые у дамбы котлованы. Они ошиблись в расчетах, и 7 апреля 1992 г. поток лавы перева-

лил через дамбу и по крутому склону быстро покатился к городку, разрушив по пути наспех сооруженные аварийные дамбы. Инженеры предложили с помощью направленного взрыва отвести лаву от города, направив ее в искусственный туннель. После нескольких предварительных взрывов главный прогремел 23 мая, и грозящий разрушением и гибелью огненный поток был направлен в сторону от города.

Поездка на Этну давно стала стандартным туристским маршрутом на острове. Совершить ее по силам любому отдыхающему. Рекомендовать знакомство с сицилийской достопримечательностью номер один можно людям всех возрастов, практически без ограничений по здоровью. В пути путешественники могут любоваться чарующими видами заснеженной вершины, меняющимися на каждом повороте. Местами к дороге подступают черные стены застывшей лавы, выброшенной совсем недавними извержениями. На одном из поворотов глазам туристов предстанет сельский дом, по самую крышу утонувший в черной лаве. А рядом, в каких-нибудь 15–20 метрах, находится совершенно незатронутая извержением постройка. Автобус обязательно остановится возле одного из многочисленных развалов, где наряду с продуктами местных аграриев (сушеные фрукты, великолепный мед, часто одобренный горными травами или миндальными орехами, отличное вино из выращенного на вулканических почвах винограда) привлекут внимание чужеземца оригинальные фигурки, выточенные из черной этнийской лавы.

Впрочем, самый большой, самый обильный базар располагается на конечной остановке, на высоте около 2000 м над уровнем моря.



Так выглядит кратер Сильвестри, один из потухших боковых кратеров Этны



Мадонна в лавовом гроте – один из самых популярных сувениров, которые туристы увозят от подножия Этны

Здесь можно и перекусить недорого в одном из многочисленных кафе, и пригладеться к сувенирам, и побродить по давно потухшим боковым кратерам, любуясь чудесными пейзажами, открывающимися вниз по склонам. Можно, конечно, отправиться на подъемнике на следующую видовую площадку, расположенную на высоте 2500 м, где происходит посадка на джипы, подвозящие к подножию главного вершинного кратера (высота 3000 м). Новых впечатлений это, правда, не прибавит. Подъем же на главный конус вулкана возможен только для соответствующим образом экипированных путешественников, идущих в сопровождении местного проводника. Подобное мероприятие требует не только дополнительной затраты денег, но и времени.

Обычные однодневные экскурсии такого запаса времени не дают, поэтому к подножию Этны необходимо приезжать накануне, благо гостиниц здесь хватает на любой кошелек.

Надо ли забираться на вершину Этны? Что там можно увидеть? Приведем свидетельства двух горовосходителей, совершенно не имевших качественной альпинистской подготовки. Первое из них принадлежит Александру Дюма, поднимавшемуся на Этну в 1835 г.:

«Мы сделали последнее усилие, то во весь рост, то на четвереньках преодолев это короткое расстояние, не осмеливаясь глядеть вниз, чтобы не закружилась голова, настолько крут был склон. Наконец, Жаден, взбиравшийся на несколько шагов впереди меня, торжествующе закричал: он оказался перед самым кратером; через несколько секунд я присоединился к нему. Мы оказались буквально между двумя безднами <...> зрелище, развернувшееся перед нашими глазами, было таким захватывающим, что все наши недомогания, какими бы они ни были, мигом улетучились.

Мы находились прямо перед кратером, огромной дырой в восемь тысяч футов в окружности и девятисот футов глубиной; стены этой выемки сверху донизу были покрыты кри-

сталликами серы и квасцов; внизу, насколько можно было увидеть с того расстояния, на котором мы находились, бурлила какая-то масса, из этой бездны поднимались тонкие, извилистые струйки пара, похожие на гигантских змей, раскачивающихся на своих хвостах. Край кратера были неправильной формы и различной высоты. Мы стояли на самой высокой точке <...>



У подножия Этны (2000 м над уровнем моря). Здесь заканчивается путь туристических автобусов. Желающим подняться выше надо воспользоваться канатным подъемником, посадка на который производится в домике слева

Восток, опаловый цвет которого мы заметили во время подъема, слегка порозовел, а потом солнечные лучи залили его ярким пламенем; как раз в этот момент из-за гор Калабрии показался огненный диск. По краям этих однообразных темно-синих гор белыми мелкими точками выделялись города и деревни. Мессинский пролив казался обычной речкой, а слева и справа от него виднелись огромные зеркала морей. Левое зеркало испещрили многочисленные черные точки – это были острова Липарского архипелага. Время от времени один из этих островков сверкал как проблесковый маяк: это выбрасывал пламя Стромболи. На западе все еще было покрыто мраком. Тень Этны проецировалась на всю Сицилию». (А. Дюма. Сперонаре. 1842 г.).

Ги де Мопассану, совершившему восхождение в 1890 г., повезло меньше: «Потребовалось около часа, чтобы вскарабкаться на последние триста метров. Уже через некоторое время после начала подъема серные испарения вцепились в горло. То слева, то справа мы замечали струйки дыма, выходявшие из трещин в почве; мы клали руки на крупные обжигающие камни. Наконец, мы достигли узкой платформы.

Перед нами медленно выросло плотное облако, напоминавшее поднимающийся прямо из земли белый занавес. Мы приблизились еще на несколько шагов, закутав рот и нос, чтобы не задохнуться серой, и внезапно, под нашими ногами, открылась огромная, пугаю-

щая пропасть, километров в пять окружностью. Сквозь удушающие пары едва различался другой край этой чудовищной дыры шириной в 1500 метров, отвесная стена которой погружалась в таинственную и грозную страну огня.

Всё вокруг нас было каким-то странным. Вся Сицилия была укрыта тучами, которые обрывались у берегов и загорали только сушу, так что мы оказались под ясным небом, посреди водной стихии, над облаками, так высоко, так высоко, что само Средиземное море, уходящее вдаль, насколько глаз хватало, казалось голубым небом. Лазурь окружала нас со всех сторон. Мы стояли на удивительной горе, выступающей из облаков, купавшейся в небе, простиравшемся над нашими головами, под нашими ногами – повсюду». (Мопассан. Бродячая жизнь. Сицилия. 1890 г.).

Мессинский пролив

Мессинский пролив, отделяющий Сицилию от полуостровной Италии, древние мореходы называли проливом Сциллы и Харибды. Откуда появилось такое имя? Оказывается, оно возникло как пред-упреждение о страшных чудовищах, обитавших в узкости пролива.

Вспомним пророчество Кирке (Цирцеи), включенное Гомером в двенадцатую песню «Одиссеи»: «После ты две повстречаешь скалы: до широкого неба / Острой вершиной восходит одна, облака окружают / Темносгущенные ту высоту, никогда не редая. / Там никогда не бывает ни летом, ни осенью светел / Воздух <...> Страшная Скилла живет искони там <...> К ней приближаться / Страшно не людям одним, но и самым бессмертным. Двенадцать / Двигается спереди лап у нее; на плечах же косматых / Шесть подымается длинных, изгибистых шей; и на каждой / Шее торчит голова, а на челюстях в три ряда зубы, / Частые, острые, полные черною смертью, сверкают; <...> Мимо ее ни один мореходец не мог невредимо / С легким пройти кораблем: все зубастые пасти разинув, / Разом она по шести человек с корабля похищает. / Близко увидишь другую скалу, Одиссей многославный: / Ниже она; отстоит же от первой на выстрел из лука./ Дико растет на скале той смоковница с тенью широкой. / Страшно все море под тою скалою тревожит Харибда, / Три раза в день поглощая и три раза в день извергая / Черную влагу. Не смей приближаться, когда поглощает <...> К Скиллиной ближе держися скале, проводя без оглядки / Мимо корабль быстроходный: отраднее шесть потерять вам / Спутников, нежели вдруг и корабль потопить и погибнуть / Всем» (Пер. В.А. Жуковского).

Согласно другим сказаниям, Скилла вначале была прекрасной сицилийской девушкой. Многие завидные женихи к ней сватались, но всем она отказывала. Однажды она пошла купаться в море, и ее увидел Главк, сын морского бога Посейдона и сам морское божество: получеловек-полурыба. Он сразу же вспыхнул к юной девушке жаркой страстью и попробовал объяснить ей в любви, но Скилла, испуганная диковинным видом странного существа, убежала. Тогда Главк обратился за помощью к волшебнице Кирке. Он попросил у колдуньи приворотное зелье, но Кирке сама была влюблена в Главка. И то, что возлюбленный предпочел смертную женщину, глубоко оскорбило ее. Тогда вместо любовного зелья она приготовила коварную смесь. Свой порошок Кирке обильно рассыпала в воде укромного родника на побережье, где любила поплескаться Скилла после морских ванн. И вот когда девушка в очередной раз зашла в воды благодатного источника, она заметила, как вокруг появляются страшные собачьи морды с оскаленными пастьями, сверкающими острыми зубами. Охваченная страхом, Скилла попробовала выбраться на берег, но собаки бросились за нею, покачивая страшными головами на змеиных шеях. Еще несколько мгновений, и эти головы навечно прилипли к ногам девушки. Скиллу охватило отчаяние, она бросилась в море и уплыла подальше от родного берега, нашла пещеру на одинокой скале в проливе, как раз напротив того места, где обитала Харибда, и стала жить там, собирая ужасную дань с проходивших мимо кораблей.

Харибда вначале тоже была плотским существом, хотя и божественного происхождения: родителями ее эллинская мифология называет Посейдона и Гею. Но девушка с малолетства пристрастилась к воровству и, кроме того, отличалась чудовищной ненасытностью. Однажды она похитила у Геракла несколько красных коров, которые герой отбил у великана Гериона, и тут же сожрала их. В наказание Зевс превратил обжору в морской водоворот у калабрийского берега, который затягивает все, что окажется в пределах его досягаемости.

В самой узкой части, на севере, между Гандзирри и Пунта-Педдзо, пролив достигает ширины всего 3,15 км. Здесь же отмечаются и минимальные глубины: 80 – 120 м; гидрологи называют это место «седлом» пролива, от которого глубина относительно медленно увели-

чивается к северу и довольно быстро возрастает к югу: порядка 500 м на трассе Мессины и свыше 2000 м в виду Таормины.

Кто обучил греков плавать Мессинским проливом, мы не знаем. Скорее всего, здесь сказались накапливавшийся поколениями мореходный опыт. Античный историк Полибий приписал это искусство повелителю ветров Эолу, причем утверждал, что это был человек. Эол, по мнению историка, в совершенстве изучил поведение приливов и отливов: взаимодействие приходящих с противоположных направлений приливных волн вело к образованию многочисленных водоворотов и делало акваторию опасной для плавания.

Как показали современные исследования, уровни соединяемых проливом морей находятся в противофазе; разница невелика, всего каких-нибудь 27 сантиметров, но порой и она может вызвать опасные последствия. Особенно неприятно для мореходов так называемое «восходящее течение», когда более плотная вода Ионического моря устремляется к северу и вынуждает более легкую тирренскую воду отступать, возвращаясь в родной бассейн. Кроме того, непомерно большие объемы ионических вод сталкиваются в узкости «седла». Именно тогда возникают вертикальные колебания уровня и опасные водовороты, скорость в которых достигает 20 км в час.

Для парусно-гребных судов Гомерово́й эпохи такие скорости были непреодолимым испытанием. Понятно, что греки населили пролив страшными чудовищами. Излишне говорить, что для современных судов пролив не представляет такой опасности. Больше того, и людям он, оказывается, не так уж и страшен.

В июле 2009 г. его переплыл в самом узком месте восьмилетний мальчик Розолино Каннио, причем малыш затратил на свое достижение всего 58 минут.

Тем не менее водная артерия остается досадной помехой передвижению людей и грузов. Отсутствие постоянной и надежной связи с материком считается одной из причин экономической отсталости Сицилии. Поэтому издавна люди задумывались о соединении острова с остальной Италией мостом.

Первую такую попытку предпринял римский консул Луций Цецилий Метелл, приказавший в 251 г. до н. э. построить плавучий мост из лодок и бочек, по настилу которого в Италию перевели 140 слонов, захваченных у карфагенян в битве при Палермо, чтобы потом провести клыкастых гигантов по улицам победоносного Рима.

Но наплавной мост мешал бы судоходству, и от идеи отказались на целое тысячелетие. Только при Карле Великом она ненадолго снова возникла в головах правителей.

Еще два века спустя норманнский инженер Роберто Гуискардо, он же Робер д'Отвиль-ла-Гишар, даже начал строительство, но смерть помешала ему закончить работу, и про сооружение моста еще на восемь веков забыли. После объединения Италии, в 1866 г., известный итальянский инженер-мостостроитель Альфредо Коттрау получил от министерства общественных работ заказ на проект моста над Мессинским проливом. Так началась долгая эпопея то более, то менее удачных проектов.

Наконец, в 2008 г. был утвержден окончательный проект стоимостью 3,9 млрд евро. Мост будет построен между селениями Канителло в Калабрии и Гандзирри на сицилийском берегу. Глубина пролива в этом месте составляет 72 м. Мост предназначен как для автомобильного, так и для железнодорожного сообщения. Общая длина моста составит 3666 м; длина центрального пролета – 3300 м. Центральный пролет будет подвешен на двух пилонах высотой по 398 м (376 м над уровнем моря).

Строительство моста должно начаться в 2010 г., закончиться в 2016 г., пропускная способность шоссейного перекрытия составит от 6000 до 9000 автомобилей в час, железнодорожной колеи – до 200 поездов в сутки (в обоих направлениях).

Население

На Сицилии живет чуть больше пяти миллионов человек (5030 млн по данным на 31 декабря 2007 г.). Большинство из них называют себя сицилийцами. Они генетически и исторически связаны с населением Южной Италии и по отношению к другим народам скорее считают себя итальянцами, чем отдельной нацией – правда, особыми итальянцами. Наряду с ними в Сицилии проживает около ста тысяч иммигрантов, а это 2 % населения острова. Среди иммигрантов больше всего румын (около 17 тыс.); далее идут выходцы из Северной Африки, в основном тунисцы и марокканцы, тамилы из Шри-Ланки, албанцы. Последние, называющие себя арбрешами, появились еще в конце Средневековья и тем не менее сохранили многие национальные традиции и язык.

Историко-генетические исследования дали ожидаемый результат: основные гаплогруппы сицилийцев указывают на западноевропейскую популяцию с сильной примесью гаплогрупп, возникших на Ближнем Востоке и в Северной Африке, что в целом хорошо объясняется историей Сицилии.

Плотность населения выше средней по Италии (195 чел. на кв. км), однако остров заселен неравномерно. Очень плотно заселены прибрежные районы; здесь расположены семь из восьми крупнейших сицилийских городов. В районах крупных городов застройка побережья почти сплошная, но это не должно вводить в заблуждение. Многие представители среднего класса на Сицилии имеют сельские дома в пригороде, куда их семьи переезжают из пыльных, шумных и многолюдных метрополий на лето. Между тем внутренние районы острова заселены слабо. Там заметное место занимают сельскохозяйственные угодья и пастбища.

Самой высокой плотностью населения характеризуется провинция Катания (303 жителя на кв. км), самой низкой – провинция Энна (68 чел.).

В Сицилии насчитывается 15 городов с населением свыше 50 тыс. человек; четыре из них превосходят рубеж ста тысяч: Палермо (663 тыс.), Катания (299 тыс.), Мессина (244 тыс.), Сиракуза (123 тыс.).

Средняя продолжительность жизни в Сицилии составляет 73,2 года у мужчин, 78 лет у женщин. Подавляющее большинство сицилийцев (свыше 97 % населения) исповедует христианство и принадлежит к Римско-католической церкви.

В административном отношении Сицилия представляет собой единственную в Италии автономную область. Сицилия получила автономию в соответствии с декретом о специальном статуте, который издал 15 мая 1946 г. последний итальянский король Умберто II. Два года спустя сицилийскую автономию подтвердил конституционный закон.

Сицилия имеет собственного президента, избираемого с 2001 г. всенародным голосованием (14 апреля 2008 г. на этот пост избран Раффаэле Ломбардо, лидер автономистской партии), автономный областной парламент в составе 90 человек, также избираемый прямым всеобщим голосованием, областное правительство (Джунта реджонале).

Сицилийский парламент (Областная сицилийская ассамблея) заседает в Палермо, в старинном Норманнском дворце. Не в последнюю очередь поэтому многие считают его старейшим парламентом в Европе.

К компетенции областных органов отнесены культурное наследие, сельское хозяйство, рыболовство, местные средства массовой информации, обустройство территории, туризм, лесная полиция.

Сицилия разделена на 9 провинций: Агридженто, Кальтаниссетта, Катания, Мессина, Палермо, Рагуза, Сиракуза, Трапани, Энна. Только одна из них – Энна – не имеет выхода к

морю. Самыми большими по площади являются провинции (в тыс. кв. км): Палермо (4,99), Катания (3,55), Мессина (3,25), Агридженто (3,04); самыми населенными (млн жителей) – Палермо (1,24), Катания (1,08), Мессина (0,65).

Язык

Официальным языком Сицилии является итальянский. Им владеют практически все жители острова. Правда, местный итальянский имеет ряд особенностей, однако иностранец, владеющий литературным итальянским языком, не будет испытывать никаких затруднений в общении с сицилийцами – будь то в большом городе или в сельской местности.

Вместе с тем на острове существует свой особый язык. Сицилийский признан особым языком на основании «Европейской карты региональных и миноритарных языков», принятой в 1992 г. и вступившей в силу 1 марта 1998 г. Он входит в семью романских языков и вместе с салентинским и калабрийским образует там особую группу. Основу сицилийского языка составляет итальянский, или лучше сказать, народная латынь, распространившаяся по всему Западнему Средиземноморью после падения Римской империи. Правда, в Сицилии, особенно в Восточной, латынь изначально была сильно перемешана с греческим языком. На эту основу оказывали в различной мере влияние все завоеватели, вступавшие на землю Сицилии: византийцы, арабы, норманны, ломбардцы, провансальцы, каталонцы, арагонцы, испанцы. В большинстве случаев пришельцы влияли только на лексический состав языка, но испанцы, оставившие самый большой след в языке островитян, привили сицилийцам и некоторые свои грамматические нормы. В целом такой синтетический продукт, как признают этнологи и многие филологи, имеет полное право называться самостоятельным языком.

На сицилийском языке существует достаточно богатая литература. Языковые сокровища сицилийцев открывает блестящая поэтическая «сицилийская школа», зародившаяся в середине XIII в. при дворе короля Фридриха II. Кто знает, будь у Фридриха политически активные потомки, сицилийский язык занял бы место тосканского в формировании литературного итальянского языка! Недаром же великий Данте называл сицилийский «мамашей» итальянского языка.

На сицилийском диалекте (так многие века называли этот язык) создавались в основном лирические стихи, тексты песен, театральные произведения. В частности, пьесы на сицилийском писал такой крупный итальянский писатель, как Луиджи Пиранделло.

В наши дни на чистом сицилийском языке мало кто говорит. Большинство островитян использует смесь сицилийского и итальянского языков, причем говорят на ней в семье, с дальними родственниками, друзьями, соседями или близкими знакомыми. В школах дети сицилийский язык не изучают.

Как у всякого живого языка, у сицилийского есть свои диалекты. Их распространение ограничивается теми или иными районами Сицилии (западный, центральный, юго-восточный, восточный, мессинский, эолийский, пантеско). Кроме того, диалектами сицилийского считается разговорный язык наиболее крупных сообществ эмигрантов. Например, диалект живущих в США сицилийцев называют «сикулиши», хотя чаще этим словом обозначают «осициливание», т. е. произношение английских слов на сицилийский манер. Свой «сикулиши» создан в Австралии и Канаде.

Общепринято, что сицилийским языком как родным владеют пять миллионов сицилийцев; примерно такое же количество насчитывают сицилийские диаспоры в различных странах. Иногда к этим десяти миллионам добавляют несколько десятков тысяч жителей Калабрии и Апулии, хотя вообще-то, как упомянуто выше, их языки теперь считаются самостоятельными.

Экономика

По традиции Сицилия считается у нас «отсталым» сельскохозяйственным районом. Это далеко не так. Самая большая доля в стоимости внутреннего валового продукта (ВВП) острова принадлежит финансово-банковскому сектору и доходам от операций с недвижимостью, далее идут торговля, гостиничные, ресторанные и транспортные услуги. За двумя этими группами деловой активности – 40 % стоимости ВВП, тогда как у промышленности – 9,3 %, а у сельского хозяйства – всего 3,5 %.

Тем не менее сельское хозяйство остается одним из главных занятий сицилийцев.

С давних пор сицилийские земли славились высокой урожайностью и отменным качеством зерновых. Еще в доримские времена здесь выращивали твердые сорта пшеницы, отменно выдерживавшие дальние перевозки и длительное хранение. Именно качеством своего зерна Сицилия была обязана появившемуся тогда прозвищу «житницы Рима».

А через полтысячелетия после падения Рима, когда на острове хозяйничали арабы, оказалось, что сицилийская пшеница лучше других подходит для изготовления макаронных изделий, которые здесь, как и повсюду в Италии, называют «паста».

В целом под сельскохозяйственное использование в наши дни отдано 1,7 млн га, из них под посевными культурами находится около 650 тыс. га.

Кроме зерновых угодий, видное место в сельском хозяйстве острова занимают масличные культуры, и прежде всего маслины (оливы). В Сицилии выращивается 12 местных сортов оливковых деревьев. Один из старейших и одновременно один из самых урожайных сортов – западносицилийская «бьянколилла», или «олива Термини», отличающийся также повышенной засухоустойчивостью. Но самые большие площади отведены под сорта «тонда Иблеа», «мореска», «ночеллара Этнеа».

Оливы, пожалуй, самое распространенное дерево в сицилийском пейзаже. На острове нередко можно встретить столетние деревья; чаще всего оливы занимают место взамен с миндалем, рожковым деревом, опунциями, виноградниками, цитрусовыми. К монокультуре олив обратились сравнительно недавно.

Олива является одним из символов Сицилии. Еще в древнегреческие времена она считалась священным растением. Человек, выкопавший или погубивший оливковое дерево, в эллинской Сицилии приговаривался к изгнанию. Афинский герой Аристей, познакомивший сицилийцев с отжимным прессом, был удостоен в Сиракузах храма в свою честь.

Олива была не только важным продуктом питания; ее плоды помогали при самых различных заболеваниях. Великий римский ученый Плиний описывает 48 случаев лечебного употребления оливы, причем в ход шли не только плоды, но и кора. А иногда и листья. Греки использовали оливу как слабительное, мочегонное, противоожоговое и противоопухолевое средство, для изготовления глазных лекарств, для лечения парадонтоза и сердечных заболеваний, наконец, в косметических целях. Римлянин Луций Юний Модерат Колумелла, автор трактата «О сути сельского хозяйства», упоминал, что в Сицилии жители умеют готовить вкусное и полезное блюдо из толченых ароматизированных оливок и салата, весьма способствующее поддержанию бодрости и молодости.

Тот же Плиний утверждал, что человеческому телу желанны две вещи: вино вовнутрь и оливковое масло снаружи.

Оливки были чрезвычайно ценным продуктом.

Рассказывают, что когда однажды эллинские колонисты из Агригентума были побиты карфагенянами, победители наложили на них тяжелую дань. Карфагенский военачальник был крайне изумлен, когда ему вынесли – наряду с золотом и драгоценными камнями

– маленькие невзрачные семена олив. «Что это такое?» – спросил победитель (хотя вроде должен был бы знать). «Это – источник всех наших богатств», – ответили побежденные.

Естественно, на жарком и солнечном острове выращивают много фруктов: это апельсины и хурма, мандарины и лимоны, грейпфруты и т. д. Особое место занимают гибридные плоды: мандарина и апельсина, померанца (горького апельсина) и цитрона.

С появлением одного такого гибрида, лимона Интердонато, связана довольно интересная история. Получил его между 1875 и 1880 гг. Джованни Интердонато (1813–1889), гарибальдийский полковник, участник революционного движения 1848 г. Когда Сицилия снова оказалась во власти Бурбонов, он бежал на Мальту. Потом нелегально вернулся на родину, был арестован, провел два с половиной года в тюрьме, после чего его выслали с Сицилии. В 1860 г. он присоединился к славной гарибальдийской «Тысяче», участвовал в освобождении родного острова, но на континент с остальными гарибальдийцами не подался: остался в родном городке Ницца-ди-Сичилия, расположенном на берегу Мессинского пролива, и управлял от имени савойских королей доброй долей провинции Мессина, а выйдя в отставку, занялся селекцией фруктов. Одним из его достижений и стал лимон, которому присвоено имя селекционера.

Лимон Интердонато получен скрещиванием апельсина-бергамота и местного лимона сорта ариддару. В результате герой-революционер вывел плод с нежным сладковатым вкусом, в котором едва чувствуется присутствие кислоты. У него тонкая кожица и мелкие зерна, почему сицилийцы и называют его «нежным фруктом».

Этот «нежный» лимон долгие десятилетия экспортировали в Великобританию. Британцы охотно пили чай с таким ароматным, почти лишенным лимонной кислоты плодом. Лимон Интердонато созревает раньше других цитрусовых, в конце сентября. Около месяца он не знает конкуренции на рынке, а потом его оттесняют другие сорта.

К сожалению, сицилийские лимоны не выдержали в 1980-е гг. конкуренции с импортными плодами; площадь под их посевами резко сократилась. В частности, лимонов Интердонато осталось не больше тысячи деревьев, так что в 2002 г. было даже создан консорциум по защите и популяризации гибрида.

Выращивают гибридные лимоны в основном на мелких фермах. Однако в Ницца-ди-Сичилия, на родине полковника Джованни, они все еще в почете. Ежегодно, в конце августа, здесь устраивается красочный праздник в честь подаренного гарибальдийцем плода.

Сначала проходит своеобразная конференция, на которой плодороды делятся достижениями и вырабатывают общую стратегию развития. А вечером начинается народное гулянье с костюмированными шествиями, театральным и музыкальным представлениями, конкурсом на звание лучшего едока лимона-именинника. На следующий день устраивают выставку-продажу фруктов, выращенных на побережье Мессинского пролива. Каждому посетителю выставки предоставляется право бесплатной дегустации выставленных плодов. Новый конкурс определяет победителя, предложившего лучший рецепт блюда с использованием лимона Интердонато.

Сицилия славится вкуснейшими апельсинами с красной мякотью. Эти апельсины завезены на остров в XV в. то ли португальцами, то ли генуэзцами. До этого в Сицилии выращивали только горькие апельсины, доставшиеся в наследство от арабов. В наши дни на острове распространены три сорта «красных» апельсинов: моро, выведенный в начале XIX в. в Лентини (провинция Сиракузы), сангуинелло, завезенный в первой трети XX в. из Испа-

нии, и тарокко, улучшенная модификация предыдущего сорта. В Италии тарокко считается самым вкусным. Если вам вздумается спросить на рынке, указывая на апельсиновую россыпь: «Росси?» («Красные?»), – продавец скорее всего с видом очень честного человека утвердительно кивнет головой, какими бы ни были апельсины на самом деле. Не верьте на слово! «Красные» апельсины легко узнаются по красным пятнам на коже (как и у грейпфрута). Хранятся они обычно до середины мая. Соответственно в этот период и надо искать их.

Очень вкусна красномясая пакинская дыня, которую еще называют «красной луной». Выращивают ее в районе городка Пакино, на самом юге провинции Сиракузы, на полуострове, выступающем в Средиземное море. Здесь, как показали исследования климатологов, находится больше всего освещаемый солнечными лучами район Европы. Оттого-то так вкусна эта дыня. Кроме повышенного содержания сахара, у пакинских дынь есть еще одно ценное преимущество: они устойчивы к перевозке, легко выдерживая трехнедельный маршрут, а потому даже до отдаленных рынков добираются в отменном состоянии. Красномяски продаются на рынках с середины марта до начала июня, а потом – с октября по декабрь.

Экзотичны для русского туриста плоды кактусов-опунций, попадающихся на острове на каждом шагу и нередко образующих настоящие заросли. Эти плоды сицилийцы называют «фики д, Индия» (индийские фиги, или индийский инжир – кому как нравится), потому что опунции в послеколумбову эпоху завезли из Нового Света, который первоначально стал известен как Индия. Спелые плоды опунций вкусом действительно напоминают инжир. Только перед тем как насладиться их сочной мякотью, следует очистить кожицу от острых иголок. Плоды можно рвать и с диких кустарников – естественно, соблюдая осторожность, дабы не уколоться острыми шипами.

Сицилийская земля одаривает человека также вишнями, черешнями, фисташками, каперсами и даже... манго. Впрочем, манговые деревья плодоносят на острове в единственном месте: в районе Фьюмефреддо, в провинции Катания, на побережье Мессинского пролива.

Овощеводство особенно развито на южном побережье Сицилии, где огромные территории заняты парниковыми хозяйствами. Когда едешь по прибрежному шоссе, то и дело попадаются настоящие городки из пластиковых шатров, под которыми зреют вкуснейшие помидоры и корнеплоды, тянется вверх разнообразная зелень.

Луга и пастбища занимают на Сицилии 235 тыс. га. Животноводческие хозяйства распространены преимущественно во внутренних районах острова. Сицилийцы разводят главным образом овец и коз.

Основной колыбелью крупного рогатого скота является провинция Рагуза, причем стада надолго оставляют на приволье, в полудиком состоянии. Распространены в основном две породы: модикана и фризона. Модикана – порода местная. Коров этой породы издавна разводили в княжестве Модика, занимавшем территорию нынешней провинции Рагуза. Скот этой породы мелкий, привыкший к скудным сицилийским пастбищам. Порода эта молочная, причем молоко используется главным образом для изготовления сыров, в том числе знаменитого качокавалло и копченых сыров типа провола.

Фризона, как можно догадаться по названию, – гостя из зарубежья. Сицилийская порода восходит к скоту, выведенному в нидерландской Фрисландии. Порода эта также молочная, но ее представители куда как импозантнее по внешнему виду. В итальянских, а значит, и в сицилийских фризонах голландской крови не так уж и много, потому что путь с берегов Северного моря был не прямым. Их завозили через Францию, Германию, Швейца-

рию, Австрию и даже США, где возникали собственные генетические варианты голландок, так что сицилийскую фризону следует считать типичной селекционной смесью. Молоко, впрочем, эти коровы дают превосходное.

Нельзя не упомянуть о выведенной в Сицилии породе лошадей – санфрателлано. Порода эта выведена в горах Неброди, на севере острова, и пока что сицилийский табун является единственным в Европе лошадиным сообществом, живущим в диком состоянии.

Но прежде чем рассказать о нынешнем санфрателлано, обратимся ненадолго к истории. Тем более что сицилийские селекционеры предпочитают говорить не о выведении новой породы, а об ее историческом восстановлении.

У истоков санфрателлано стоят дикие лошади, с незапамятных времен жившие в горах Неброди, потомки тех сицилийских («сиканских») скакунов, что вызывали восхищение древних греков, побеждая в ристалищах за четыре сотни лет до н. э.

Первая крупная партия породистых лошадей появилась на Сицилии в 703 г. Этих скакунов завезли из Северной Африки арабы. Когда во второй половине XI в. островом завладели норманны, они проявили определенную этническую толерантность, позволив арабскому населению остаться в самых укромных уголках Сицилии, в том числе и в горах Неброди.

После 1130 г., когда норманнская монархия продвинула свои границы почти что до окрестностей Рима, арабская порода испытала некоторое смешение с итальянскими лошадьми, но достаточно ограниченное. Зато в августе 1209 г. потомки североафриканских скакунов получили куда более сильное вливание. По случаю венчания 14-летнего Фридриха II с Констанцей Арагонской из Испании прибыл ценный свадебный подарок: пятьсот «иберийских» лошадей вместе с испанскими всадниками. Случилось так, что через каких-нибудь два месяца эпидемия дизентерии унесла в мир иной всех кавалеристов, а «иберийцы» остались в полном распоряжении Фридриха. «Иберийцами» их называют условно, потому что, как полагают, это была искусственно выведенная порода.

И вот по монаршему повелению по всей Сицилии создаются «селекционные конюшни», где осуществляется скрещивание местных лошадей с привозными. «Селекция» была сугубо прагматичной: таким образом король стремился резко увеличить численность своей конницы, чтобы сподручнее было усмирять мятежные районы острова. И это было только начало селективного отбора. Тот же Фридрих выписывал для улучшения породы лошадей из Германии и Скандинавии. Впоследствии правление испанцев снова способствовало смешению сицилийской породы с «иберийской». Ввозили на остров и французских лошадей. В итоге всех этих многовековых скрещиваний появилась превосходная кавалерийская лошадь, пригодная для использования в любой местности и особенно хорошо проявляющая себя в вихревых атаках.

Много времени спустя, в 1864 г., в Катанье создается «Депо племенных жеребцов», но речь идет все же о популяции, сложившейся в результате случайных скрещиваний.

К выведению современной лошади санфрателлано приступили в 1925 г. У сицилийских лошадей выявились кое-какие дефекты, да и ростом местная порода похвастаться не могла. И вот с целью исправления этих недостатков на Сицилию завезли жеребцов «восточной» и английской породы. Их распределили по специально созданным селекционным станциям. Вторую инъекцию импортной крови сделали в 1934–1935 гг. Лучших производителей гибридной породы отправили в Институт коневодства в Катанье, где продолжалось скрещивание. Участвовали в селекции и итальянские жеребцы породы мареммано, а с пятидесятых годов прошлого века – также и венгерские жеребцы. Можно считать, что к концу 1960-х годов современный вариант санфрателлано полностью сформировался. Хотя и после этого

селекция не останавливается; она ведется как в Институте коневодства, так и в некоторых частных конюшнях. Впрочем, как утверждают ученые, наследственность у санфрателлано настолько устойчивая, что эксперименты последних лет ее вряд ли сильно изменят.

Считается, что итальянским селекционерам удалось провести «историческое восстановление» древней автохтонной породы, сохранив все ценные качества, о которых сообщали средневековые и более поздние авторы. Благодаря двойной природной изоляции гор Неброди («остров посреди острова») естественное смешение проходило здесь очень медленно, что помогло человеку избавиться от несвойственных старинной породе признаков.

В конце концов селекционеры получили красивое мускулистое животное с близкими к идеалу пропорциями, прекрасно поддающееся дрессировке, выдерживающее резкие климатические колебания, послушное, хорошо приспосабливающееся ко внешним условиям, послушное и доверчивое.

Высота взрослой лошади в холке достигает 156–166 сантиметров, вес жеребца 530–580 кг, кобылы – 500–550 кг.

Цель, поставленная перед селекционерами при выведении новой породы, сводилась к получению сильных и выносливых лошадей с хорошим нравом, лишенных недостатков, подходящих как для любительского спорта, так и для прогулочной езды под седлом или в упряжке. Именно так используется сейчас некоторая часть сицилийского табуна. Однако большая часть популяции (около пяти тысяч голов) живет в диком состоянии на территории природного парка Неброди. Этих великолепных вороных или темно-гнедых красавцев можно увидеть в природном парке Неброди.

Окружающие Сицилию моря очень богаты рыбой. Издавна рыболовство было традиционным занятием прибрежных жителей, но о нем мы поговорим отдельно.

Основными промышленными отраслями Сицилии являются нефтедобывающая и нефтеперерабатывающая, химическая и производство электроэнергии.

Первое нефтяное месторождение в Сицилии было открыто на плато Иблеа, у г. Рагузы. Здесь в 1954 г. с глубины 1400 м получены притоки тяжелой нефти. Два года спустя тяжелая нефть была обнаружена на шельфе Средиземного моря, южнее г. Джела (на глубине 3300 м). Это было первое в Италии морское месторождение нефти. Всего на Сицилии открыто восемь нефтяных и 11 газовых месторождений, но все они мелкие и не обеспечивают нужд построенных во второй половине прошлого века нефтеперерабатывающих заводов в Аугусте, Приоло (восточное побережье), Джеле (южное побережье), Милаццо и Термини-Интерезе (северное побережье). Эти заводы, как и нефтехимический комплекс в Аугусте, работают на привозном сырье. Грузооборот сицилийских нефтепортов составляет около 60 млн т в год.

Что касается электроэнергетики, то она тоже не полностью обеспечивает местные нужды. Сицилийские инженеры пробуют восполнить этот недостаток использованием альтернативных источников энергии. Построено несколько опытных ветровых электростанций. В районе г. Энны готовится к пуску установка, использующая биомассу для производства электроэнергии, первая в Южной Италии. Поблизости от г. Адрано в 1981–1987 гг. была построена солнечная электростанция мощностью 1 мегаватт, однако она пока не используется.

Кроме того, на Сицилии есть отделение автомобильной компании ФИАТ (в Термини-Имерезе) и завод по производству электронной техники в Катанье.

В экономическом отношении Сицилию можно разделить на три региона:

- Восточная Сицилия, включающая провинции Катания, Сиракузы и юг провинции Мессина; здесь процветает интенсивное и качественное сельское хозяйство и одновременно развивается нефтеперерабатывающая, нефтехимическая и химическая промышленность;
- Северная Сицилия (провинции Палермо, Трапани и север провинции Мессина), где развивается в основном строительная промышленность;
- Южная Сицилия (провинции Агридженто, Кальтаниссетта, Энна), самый бедный на острове регион с малопродуктивным сельским хозяйством.

Коза ностра

Выражение Коза ностра («Наше дело») принято употреблять для обозначения мафиозной организации, появившейся в Сицилии в начале XIX в. и превратившейся в середине XX в. в международное преступное сообщество. Правда, некоторые исследователи считают, что зарождение этого сообщества следует отнести к XVI в., когда в разных частях Италии стали возникать криминализованные группировки.

Их создавали по строгой иерархической системе «семей», состоявших из рядовых «родичей» различного уровня. Территория, контролируемая каждой семьей, делилась на «округа», которые могли распространяться на целые городские районы, а то и на весь город. В округ объединялись три семьи, избиравшие «главаря округа», представлявшего своих избирателей в «провинциальной комиссии». У каждого главаря был заместитель и от одного до трех советников. Главарю подчинялись и «десятники», командовавшие «семейными» боевиками (пиччотти, то есть «мальчишки»). Местную иерархию возглавлял провинциальный делегат, представлявший провинцию в «межпровинциальной комиссии».

Непосредственно «Коза ностра» появилась в Сицилии в самом начале XIX в. из лиц, управлявших дворянскими имениями и пользовавшихся услугами наемных работников. Присутствие государства на этих землях практически не ощущалось, и вот деятельные слуги стали брать на себя его функции. То были люди жестокие. Они занимались посредничеством между последними феодальными собственниками и последними европейскими крепостными. Чтобы успешнее вести свои дела, они нанимали послушных бездельников. Такие наемные группы быстро стали постоянными. Их называли «сектами», «братствами» или еще как-нибудь. Впервые о деятельности «сект» заговорил в 1837 г. Пьетро Ульоа, генеральный прокурор Трапани, в сообщении вышестоящим начальникам. А в 1863 г. Джузеппе Риддзотто и Газтано Моска написали пьесу о жизни сицилийских заключенных «Мафузи Викарии».

Постановка этой пьесы имела шумный успех. Драму почти сразу же перевели с сицилийского языка на итальянский и неаполитанский. И вскоре термин «мафия» распространился по всей территории Италии. Под мафией стали понимать структуру, вышедшую из-под контроля государства, но тесно с ним связанную. Первой аналитической работой, в которой широко использовался термин «мафия», была книга Леопольдо Франкетти и Сиднея Соннино «Политическая и административная обстановка в Сицилии», появившаяся в 1876 г. А в 1893 г., после так называемого «преступления Нотабартоло», «Коза ностра» стала известна по всей Италии. Года за два до этого крупные землевладельцы, предпочитавшие сдавать свои угодья в аренду мелкими участками и на короткий срок, заключили негласный союз с мафией, которая согласилась улаживать отношения собственников с арендаторами. Крестьяне ответили созданием своеобразного профсоюза – «Фаши», выступившего за справедливые социальные отношения в деревне.

Мафия попыталась проникнуть и в эту организацию, нередко помогая крестьянам и подталкивая их к активным действиям. Правительство ответило посылкой войск. Джузеппе де Феличе Джуффрида, признанный организатором «Фаши», был приговорен к тюремному заключению. На острове ввели военное положение. Тогда «Коза ностра» официально открестилась от «Фаши».

А несколько лет спустя мафиози убили Бернардино Верро, одного из активных деятелей «Фаши».

Новые законы, принятые правительством, несколько смягчили обстановку в деревне. Больше того, профсоюзные лидеры, в том числе и социалисты, вошли в муниципалитеты

ряда городов и провинций. Мафия, чтобы порвать с «красным» прошлым, заключила тайный союз с католической церковью. Целью союза было предотвращение распространения социалистических идей на Сицилии. Тогда появились первые политические жертвы мафии: социалисты или люди, разделявшие социалистическую идеологию.

В годы Первой мировой войны в ряды армии были призваны тысячи молодых сицилийцев. В силу своей левой ориентации многие новобранцы дезертировали, бежали в заросли маки, организуясь там в вооруженные группки, жившие за счет грабежа местного населения. На Сицилии, как и во всей Италии, вдохновились примером русской революции. Социальное напряжение на острове нарастало. Многие молодые люди, бежавшие в маки и ставшие бандитами, пополняли ряды мафии.

Фашистское правительство Италии начало борьбу с сицилийской мафией в 1924 г., сразу же после визита Муссолини на остров. На Сицилию посылают Чезаре Мори с заданием: искоренить мафию любыми средствами.

Пребывая на посту префекта сначала Трапани, а потом Палермо, Мори заслужил прозвище «железного префекта». Мори действовал просто: он арестовывал людей сотнями, почти всех их осуждали. Имя Мори получило широкую известность после осады Ганджи: центр города, признанный одной из твердынь мафии, подвергся 4-месячной осаде. Опять последовали многочисленные аресты, в том числе был арестован мафиозный босс Вито Кашо Ферро. Главари «Коза ностра» встревожились. Перед ними открывались только два пути: эмигрировать в США или отойти от дел. «Железный префект» вскрыл также связь между мафией и некоторыми главарями фашистской партии, такими, как, например, Альфредо Кукко. Этого уже никто не хотел знать. Мори произвели в сенаторы и отправили на покой. А видные мафиози оставались на свободе. Баронов Ли Дестри и Згадари нельзя было судить, потому что они были личными друзьями Муссолини.

Князь Ланца ди Скалеа возглавлял список фашистской партии на муниципальных выборах в Палермо.

Во время Второй мировой войны некоторые американские мафиози, в том числе такие лидеры преступного мира, как Лакки Лючано и Вито Дженовезе, были приглашены к сотрудничеству с американскими секретными службами. В обмен на временную свободу они должны были гарантировать поддержку населения при высадке союзных войск и стабильность на острове после занятия его союзниками. Союзные секретные службы вошли также в контакт и с главарями сицилийской «Коза ностра»: Винченцо Ди Карло, Калоджеро Виддзини и Джузеппе Дженко Руссо. Поставленную перед ними задачу мафиози в целом выполнили. Это укрепило позиции «Коза ностра». Больше того, организация проникла в ряды сепаратистской Добровольческой армии Сицилийской независимости (ЭВИС). Главой ЭВИС стал бандит Сальваторе Джулиано. В послевоенное время банда Джулиано активно использовалась местными латифундистами в террористических акциях против прогрессивных чиновников и рабочих коммунистической ориентации. В конце концов Джулиано стал не нужен, и он был убит в 1950 г. собственным помощником.

Тем временем «Коза ностра» попыталась усилить свои позиции, воспользовавшись резким оживлением экономической активности на острове и созданием новых промышленных отраслей. Перед мафиози открылись новые горизонты, и они этим воспользовались. Прямую поддержку «Коза ностра» оказывала католическая церковь и Демохристианская партия. Бандиты, в свою очередь, обеспечивали поддержку демохристианским политикам на выборах. Мафия фактически оказалась под крылом администрации. Лучшим свидетельством этому стал процесс в Бари в 1964 г.

В преступной деятельности тогда обвинялись 64 члена преступного клана мафиози. Все они были оправданы «за недостаточностью доказательств». Данный процесс был ознаменован еще одним знаковым событием: впервые властям дал показания раскаявшийся рядовой мафиозо Лючано Райя. Его показаний было вполне достаточно, чтобы отправить на виселицу главарей клана, однако этого не случилось. Райя предстал перед консилиумом ангажированных психиатров и был признан «умственно нездоровым».

Между тем внутри сицилийской мафии обострилась конкуренция, вылившаяся в две мафиозные войны. Первая из них (1962–1963) началась из-за крупной партии героина, которую будто бы припрятал в ходе доставки за океан наркокурьер Кальчедонио Ди Пиза, хотя формальным поводом стало обнаружение полицией заминированного авто, предназначенного для убийства одного из мафиозных лидеров. Противостояли две группы мафиози: Сальваторе Греко с кланом Корлеоне и братья Ла Барбера, которых поддерживал мафиозный босс Пьетро Торретта. Победил Греко.

В начале семидесятых годов «Коза ностра» занимает ведущую роль в международной наркоторговле, чему способствовало соглашение сицилийских мафиозных боссов Греко и Бадаламенти с американскими собратьями. В 1970-е – 1980-е гг. «Коза ностра» контролировала до 90 % трафика героина в США.

Вторая мафиозная война была более продолжительной: 1978–1983 гг. Ее причиной стало чрезмерное возвышение клана Корлеоне. В ходе настоящих боевых действий были убиты многие видные мафиози и члены их семей. Части видных бандитов пришлось спасаться в США. Война велась не только против «соратников по оружию». Мафия атаковала и государство: 3 сентября 1982 г. были убиты Карло Альберто Далла Кьеза, префект Палермо, его жена и агент полиции Доменико Руссо.

Государство пошло на уступки: был принят закон о снисхождении к раскаявшимся мафиози. Одним из лиц, воспользовавшихся этим законом стал мафиозный босс Томмазо Бушетта, давший в 1984 г. первые показания группе следователей в составе Джованни Фальконе, Паоло Борселлино и их коллег из специального межведомственного комитета (Антимафиозного пула). На основании показаний Бушетты и других раскаявшихся мафиози был подготовлен «максипроцесс» против видных деятелей и рядовых членов «Коза ностра».

Процесс начался 10 февраля 1986 г. Перед судом предстали 400 мафиози. Решением суда в декабре 1987 г. 342 человека были осуждены на общий срок 2665 лет тюрьмы; 19 вождей мафии приговорены к пожизненному заключению. За первым процессом последовали другие. Всего перед судами предстало более 1400 преступников, вина большинства из них была доказана.

В ответ клан Корлеоне в начале 1990-х годов переформировал остатки «Коза ностра» и объявил настоящую террористическую войну государственным структурам. Самыми знаменитыми из покушений стали убийства вернувшегося из Рима судьи Джованни Фальконе и Паоло Борселлино. Фальконе был убит на автострате близ аэропорта Пунта-Раиси (ныне аэропорт Фальконе-Борселлино) 23 мая 1992 г. взрывом заряда взрывчатки массой около 600 кг. Вместе с ним погибли жена и полицейские эскорта. Борселлино взорвали вместе с эскортом возле собственного дома на виа Д'Амелио 19 июля 1992 г. Через несколько лет на месте убийства на автострате Палермо – Капачи установлены два гранитных обелиска в память о погибших борцах с мафией.

Государство ответило крупной военной операцией: в 1992–1998 гг. на Сицилии находилось около 20 000 солдат. Террористические акты прекратились в октябре 1993 г. Пришед-

ший к власти в «Коза ностра» Бернардо Провендзано изменил тактику, прекратив бесполезные, по его мнению, войны.

Харизматический лидер «Коза ностра» добился, чтобы богатые отделения организации отдавали часть прибыли более бедным. «Коза ностра» вообще стала беднее (по сравнению с годами безконкурентного господства в наркотрафике), а потому действует жестче и тщательнее. Основной способ «работы» – проникновение в руководящие круги административных и финансовых органов. Нельзя не отметить успехов властей в борьбе с мафией. В 2006 г. был арестован Провендзано, а в 2007 г. – его предполагаемый наследник Сальваторе Ло Пикколо.

Согласно показаниям раскаявшихся бандитов, современная «Коза ностра» состоит из так называемых уважаемых людей (уomini д'оноре). Структура организации пирамидальна. В основании ее – семьи, в которых все «родственники» лично знают друг друга. Семейей руководит глава (капо-фамiglia); должность его выборная. Главе помогают сотто-капо («меньшой голова») и советники числом не более трех. Семьи разделяются на группы по 10 человек (десятки), во главе которых стоит десятник (капо-дечина). Три территориальных семьи образуют округ (мандамент), которым руководит окружной голова (капо-мандамент).

До недавнего времени окружной голова, во избежание фаворитизма, не входил ни в одну из семей. Окружные главари какой-либо провинции образуют провинциальную комиссию, или колпак (куполе).

Самой главной комиссией считается палермитанская. Комиссией руководит один из окружных главарей, которого прежде называли секретарем, чтобы подчеркнуть его равенство с прочими главарями. Впрочем, теперь его вроде бы зовут вожаком (капо). В англоязычных текстах такого главара называют боссом.

Море сицилийских вин

Как и любая итальянская провинция, Сицилия славится своими винами. И на первом месте среди них надо поставить марсалу. Это великолепное десертное вино родилось в конце XVIII в. Появление нового напитка обычно связывают с именем ливерпульского купца Джона Вудхауза. Корабль, на котором следовал англичанин, вынужден был из-за внезапно налетевшего шторма сменить курс и спастись от бешенства волн в порту Марсалы. Команда, как водится, использовала неожиданный отдых для знакомства с городскими кабаками.

Заглянул в одно из зланных мест и Вудхауз. В припортовой таверне ему налили местного вина. Англичанину оно напомнило вкусом португальские крепленые вина с острова Мадейра или из окрестностей города Порту, очень популярные в те времена на его родине. Купцу показалось выгодным забрать с собой в Англию дешевое сицилийское вино и продать его с выгодой в родном Ливерпуле. Он закупил несколько бочонков перпетуума, как называли сицилийцы это вино, а чтобы напиток в пути не испортился, Вудхауз добавил в бочки совсем немного (около 2 %) коньячного спирта.

На берегах Альбиона новый напиток был встречен более чем благосклонно, что побудило Вудхауза забросить торговлю солью, вернуться на Сицилию и заняться масштабным производством «своего» вина.

Тут, правда, легенда расходится с истиной, потому что первое знакомство англичан с сицилийским вином, состоявшееся в 1773 г., успеха марсале не принесло. Британские ценители крепленых вин нашли вкус напитка слишком ординарным и плебейским. Предприниматель отправился назад на Сицилию, где ему удалось – после долгих экспериментов – обогатить марсалу в соответствии с предпочтениями соотечественников, и только повторное появление этого вина в Великобритании принесло Вудхаузу удачу. Вслед за ним на Сицилию отправились и другие британские виноделы, прежде всего Бенджамин Ингхем и его племянник Джозеф Уайтекер. (Вилла Ингхема, построенная более 200 лет назад, сохранилась до сих пор, хотя и в аварийном состоянии.)

С 1832 г. производством марсалы занялся первый итальянец: калабриец Винченцо Флорио, чья фирма стала вскоре ведущей в производстве этого напитка.

Сами сицилийцы называли вино, как уже сказано, перпетуум. Название связано со способом изготовления вина: на различной высоте располагают несколько рядов дубовых бочек; сначала молодое вино наливают в верхний ряд; после года выдержки напиток переливают в бочки, стоящие чуть ниже, а освободившиеся заливают свежим вином; очередное переливание происходит снова по прошествии года. Созревание вина тем самым идет, так сказать, «непрерывно». В результате, в самом нижнем ряду собирается вино не только разных урожаев, но и разных сортов винограда, потому что смешение лоз приветствуется ценителями марсалы. В лучших кантинах встречается марсала 40-летней выдержки!

Англичане воспользовались при изготовлении марсалы способом, издавна применявшимся в Испании при производстве вин типа «херес» (такой способ называется «солерас»): уже собранные зрелые виноградные гроздья выдерживались день-другой на солнце; это повышало в ягодах концентрацию сахара.

Таким образом, англичане принесли с собой новую технологию производства вина, но вообще-то виноградные напитки Западной Сицилии известны еще с римских времен. Так, Плиний Старший упоминал в своих трудах знаменитое вино мамертино, которое нередко

считают предком современной марсалы. Римляне же изобрели и технику виноделия, называемую сейчас «конча» и заключающуюся в добавлении в созревающее вино определенного количества вареного сусла, что способствует более быстрому испарению жидкости и уменьшению исходного вина в объеме до трети. Именно прошедшими такую обработку винами восхищался в начале XVII в. фламандец Питер Пауль Рубенс. Гениальный живописец даже прихватил с собой в Антверпен несколько бочонков крепленого сицилийского вина.

В настоящее время для изготовления марсалы используется белый виноград сортов грилло, катаррато, инсолия, дамаскино и красный – сортов пиньятелло, nero-д'Авола, нерелло маскалезе. Гордое название «марсала» получает только вино, произведенное в провинции Трапани, за исключением восточной коммуны Алькамо и островных территорий.

Пожалуй, самым значимым из названных сортов является грилло, который возделывается в этих краях с финикийских времен. Жаркое сицилийское солнце способствует обогащению виноградин сахаром, что приводит к повышению содержания алкоголя в винах. А виноград сорта грилло обладает способностью к естественному окислению, что – как полагают – и выделяет марсалу среди всех прочих вин. Самые ценные сорта марсалы делают только из винограда грилло.

В качестве добавок при созревании вина используют либо смесь сусла из сладких сортов винограда с небольшим количеством бренди, либо проваренное сусло, либо так называемое сифоне, концентрированное виноградное сусло. Варке обычно подвергается виноградное сусло катарратто.

По цвету марсала бывает трех разновидностей: золотое (oro), янтарное (ambra) и рубиновое (rubino). Два первых типа изготавливаются из белого винограда, рубиновое – из смеси черных и белых ягод. В золотую и рубиновую марсалу запрещено добавлять виноградное сусло. По содержанию сахара вина марсала делятся на сухие (ниже 40 г на литр), полусухие (40 – 100 г) и сладкие (свыше 100 г).

По длительности выдержки различают марсалу отборную (fine) – минимум один год выдержки, высшего качества (superiore) – минимум два года выдержки, высшего качества длительного хранения (superiore riserva) – минимум четыре года выдержки, неперебродившее (vergine) – минимум пять лет выдержки и неперебродившее длительного хранения (vergine riserva; vergine stravecchio) – минимум десять лет выдержки; два последних типа не содержат дубильных добавок. Стандартная крепость отборной марсалы 17 %, остальных типов – 18 %.

Наиболее широкий ассортимент вин марсала поставляет на рынок фирма Флорио. Вина длительной выдержки стоят дорого, далеко не каждому туристу они по карману, зато марсала «фине» или «суперьоре» вполне доступны и вознаградят ценителя великолепным пряным букетом и незабываемой вкусовой гаммой.

Сицилийскую марсалу не раз отмечала мировая история. Уже в конце XVIII в. оно стало любимым напитком моряков британской средиземноморской эскадры. Великий адмирал Нельсон считал это вино «достойным трапезы любого самого привередливого лорда». Впрочем, флотоводец куда чаще раздавал его своим подчиненным после удачных сражений. А после победы в сражении при Трафальгаре британцы стали называть марсалу «вином победы».

В другой раз вино марсала вошло в историю 11 мая 1860 г., когда к берегам Сицилии приблизились корабли, перевозившие гарибальдийцев. Именно отсюда Джузеппе Гарибальди решил начать войну с неаполитанскими Бурбонами, итогом которой должно было стать объединение Италии. Высадка гарибальдийцев была намечена в Марсале. Войска Бурбонов готовы были дать вооруженный отпор, но британский вице-консул Коссинс

от имени своих соотечественников, владевших в городе обширными винными складами и, естественно, беспокоившимися за их сохранность, уговорил гарнизон не оказывать сопротивления. Впрочем, просьбу дипломата молчаливо поддерживали два британских военных парусника, занявших удобные позиции на рейде. Высадка прошла мирно, и город сдался гарибальдийцам.

Два года спустя Гарибальди вернулся в Марсалу, чтобы отметить годовщину высадки. Горожане встретили его лучшим из своих вин, которое очень понравилось полководцу и с тех пор носит его имя: «Гарибальди сладкое» («Garibaldi Dolce»).

Если не по известности, то уж по качеству и вкусу с марсолой соперничает вино пассито с маленького островка Пантеллерия, что можно бы перевести как «Измное». Это золотистое мускатное вино получило известность за пределами своей родины только после 1883 г.; в частности, оно было отмечено на Парижской выставке 1900 г. Однако изготавливали его с глубокой древности.

От римских времен сохранилось сказание о том, как карфагенская богиня плодородия Танит, воспылав страстью к Аполлону, попросила у Венеры совета, как ей лучше завлечь возлюбленного. Венера намекнула, что Танит надо бы взобраться на Олимп и отвоевать себе место виночерпия. Африканка так и сделала, только вместо божественного нектара разливала пирующим богам напиток, изготовленный ею из винограда, выращенного на Пантеллерии. В результате Танит удалось влюбить в себя слегка захмелевшего Аполлона.

Что же это за чудо-виноград? Речь идет о белом александрийском мускате, издавна возделывавшемся на африканской земле. К культуре этого виноградного сорта приложили руку еще древние египтяне. По старинным преданиям, сама Клеопатра пила сладкое вино из александрийского муската. Александрийская лоза была хорошо известна в древнем мире: она распространилась по всей Северной Африке, а потом ее завезли на острова Эгейского моря и в Андалусию. Бытует легенда о том, что разведению муската на Пантеллерии еще в VI в. до н. э. благоволил Магон, правитель могущественного Карфагена, позднее из местного муската стали делать пассито, «божественный нектар». На весеннем празднестве антестерий в Афинах, празднике цветов, посвященном Дионису, пили именно мускат из Пантеллерии, а философ и естествоиспытатель Теофраст рекомендовал добавлять этот нектар в сладкую выпечку. Будто бы это помогало избавиться от желудочных недугов. Специалисты уверяют, что александрийская лоза дошла до наших дней без каких-либо генетических изменений.

Потом пришли арабы. Очевидно, они значительно расширили площади под мускатным виноградом, потому что до сих пор на Пантеллерии, да и на Сицилии его называют «дзибиббо», словом, произошедшим от арабского «забиб», то есть «изм».

Как же делают пассито? Урожай принято собирать после 15 августа. Аккуратно собранные гроздья оставляют сушиться на солнце в течение двух-трех недель. При такой сушке концентрация сахара достигает шестидесяти процентов, интенсифицируется аромат. В готовом пассито чувствуются ароматы абрикосов, меда, шафрана, сушеных фиг. Около месяца уходит на ферментацию. Затем вино заливают в бочки. Реализовывать «нектар богов» можно не раньше первого июля следующего года.

От простого пассито немного отличается мускатный пассито. Если для простого пассито допускается примесь белых мускатов других сортов, то мускатный вариант изготавливается исключительно из винограда дзибиббо.

Иногда мускатный пассито выпускается под маркой Entelechia, что в переводе с древнегреческого должно означать «осуществление всего, что можешь». Хотя Пантеллерия ост-

ровок небольшой, но в каждом селении выпускают свой мускат. Может быть, вам на глаза попадется мускат «Буккурам» из одноименного селения. У него янтарный цвет, насыщенный запах, вобравший в себя ароматы абрикосового варенья, сушеного инжира, изюма, меда, засахаренных экзотических фруктов, слегка сдобренный пряностями и ванилью. На вкус оно сладкое и мягкое. Это густое вино делают из винограда, подсыхавшего после сбора на солнце в течение трех недель. На наш взгляд, немалый интерес представляет и его происхождение: местечко, где производят такое чудное вино, называется на одном из африканских диалектов арабского языка «Отец вин»!

Среди других мускатных вин можно упомянуть два сорта, изготавливаемых на юго-востоке острова: сиракузский мускат и нотский мускат, которые производят из белого мускатного винограда, чаще называемого сицилийцами «мускатель». Сиракузский мускат имеет желтовато-золотистый цвет, нежный запах, приятный вкус и минимальную крепость 16,5 %. Вино делают только из винограда, растущего на территории городской коммуны. Знатки называют его божественным нектаром.

Известный в свое время историк виноделия Саверио Ландолина Нава (1743–1814) доказывал родство этого муската с античным сиракузским поллио. А это вино древние греки производили из винограда «библиа», который вывез из фракийских гор Библини (откуда и название) легендарный сиракузский правитель Поллио Ардживо. Событие это произошло на рубеже VIII и VII вв. до н. э. Если это так, то сиракузский мускат следовало бы признать старейшиной итальянских вин.

Известный в свое время сицилийский поэт Джованни Мели (1740–1815), посвятивший длинную оду сицилийским винам, нашел в ней похвальные слова и для сиракузского муската:

*Щедрее возвращайте дар свой,
Кормящие лозу пески —
Великоленное лекарство
От черных мыслей, от тоски.*

*Вино с богатым голь равняет,
Вино болящему — бальзам,
Мускат беседу украшает
И шлет веселый блеск глазам...*

*Блаженны винные нагрузки!
Давай-ка выпьем и нальем
Опять. Мускат наш сиракузский
Сверкнет в бокалах янтаре.*

Нотский мускат также связывают с именем Поллио Ардживо. Знаменит этот винный сорт еще и тем, что о нем, как о сладком вине галунциум, имеющем вкус несферментированного виноградного сока, писал естествоиспытатель Плиний Старший. Производится мускат из винограда, выращиваемого в четырех близких к городу Ното общинах провинции Сиракузы. И у этого муската золотисто-желтый цвет, иногда сгущающийся до янтарного, характерный мускатный запах и нежный вкус. Кроме обычной десертной разновидности, выпускается также в игристом и ликерном вариантах. Если минимальная крепость десертного вина определена в 11,5 %, то крепость ликерного нотского муската превышает 22 %.

Еще один сорт сладкого вина (липарская мальвазия, или «мальвазия делле Липари») производится на вулканических Эолийских островах, находящихся совсем недалеко от Сицилии. Мальвазия с острова Салина считается лучшей. Здесь мальвазию делают из одноименного очень душистого винограда с незначительной добавкой сорта «коринто nero». Производство, ввиду незначительности площади, занятой под виноградниками, ограничено, так что липарская мальвазия – достаточно редкое вино.

А вообще-то виноделие на Липарских островах известно по меньшей мере с IV в. до н. э. О происхождении же самого названия «мальвазия» существует красивая легенда.

Дело было во времена арабского господства на острове. Молодой крестьянин нес к себе домой кувшин с вином, подаренный ему отцом, который жил в соседней деревне. На дороге крестьянину встретился кортеж жестокого правителя острова. «Что ты скрываешь под плащом?» – спросил у селянина араб. Молодой человек не растерялся и спокойно ответил: «Мальвовый сок». Правитель никогда не слышал о таком напитке и пожелал отведать его. «Дай мне попробовать!» – приказал он. Крестьянин вознес мольбы к небу, прося Всевышнего, чтобы тот превратил вино в сок. «Мальва сия!» («Стань мальвой!»), – будто бы произнес он при этом. И свершилось чудо: жестокий правитель, уже готовившийся наказать сицилийца за нарушение запрета пить вино, сделал глоток и поморщился – он почувствовал кислый вкус цветочного сока.

В позапрошлом столетии липарская мальвазия была уже известным напитком. Французский писатель Ги де Мопассан, посетивший в конце XIX в. Салино, вспоминал: «Я захотел отведать это знаменитое вино. О! – это настоящий серный сироп. Это поистине вулканическое вино: густое, сладкое, золотистое и настолько пропитанное серой, что серный вкус оставался у меня во рту до самого вечера. Подлинное вино дьявола».

Хотя липарскую мальвазию и делают по старинной технологии, привкуса серы в нем теперь не осталось.

Особый сорт мальвазии делают и на самой Сицилии, в районе Мессины.

Сицилия славится и своими сухими винами. Их производство было традиционно связано с восточным побережьем, однако теперь старые винные сорта винограда стали выращивать в самых различных уголках Сицилии, так что теперь широко известные марки столовых вин изготавливают во многих, несвойственных для этих вин провинциях и коммунах, хотя это не обязательно означает ухудшение качества по сравнению с винами традиционных производителей. И все-таки надо предупредить, что изготовлением «новелло» нередко занимаются непрофессионалы, в чем им помогает новое отраслевое законодательство, поэтому иностранцам лучше покупать вина давно зарекомендовавших себя кантин, таких, как Флорио или Дука ди Салапарута.

Среди столовых вин прежде всего стоит упомянуть nero д'Авола. Это самое популярное вино на Сицилии. Делают его из одноименного черного винограда (лучшего на острове, по мнению знатоков), который первоначально выращивался в районе городка Авола (провинция Сиракузы). Сюда же много столетий назад лозу завезли из Калабрии, поэтому иногда виноград «nero д'Авола» называется «калабрезе». Впрочем, есть мнение, что Калабрия здесь ни при чем, а диалектальное сицилианское «калауризи» образовано слиянием двух слов: «калеа» (виноградная гроздь) и «аулизи» (из Аволы).

Возможно, калабрийским nero д'Авола сделали вино торговцы, продававшие в XIX в. итальянские вина во Франции, а там особой популярностью пользовался именно калабрийский продукт.

Лоза nero д'Авола распространилась теперь по всему острову; она выращивается на 12 тыс. га сицилийской территории; из этого винограда не только делают качественное столовое вино – его добавляют в самые различные сицилийские вина. Если говорить о сухих винах nero д'Авола, то напитки, изготовленные на восточном побережье, считаются более нежными, тогда как западные варианты грубее. Крепость nero д'Авола, которое поэтично называют «принцем сицилийских вин», – от 13 до 15 %.

Молодое вино характеризуется интенсивным рубиновым цветом; у выдержанных вин цвет скорее гранатовый. К лучшим винам этого истинно сицилийского типа относятся «Дука Энрико», «Санта Чечилия», «Мария Костанца», «Пассо делье Муле», «Корво rosso», «Трискелё», «Торре дей вентти».

Особым в винодельческом отношении является район Этны, преимущественно восточные и юго-восточные склоны вулкана и примыкающая к ним равнина. Здесь, на щедро удобренных вулканическим пеплом землях, хорошо дренированных, богатых самыми разными минералами, вызревают под жарким солнцем и благостным дыханием Ионического моря такие сорта винограда, как карриканте, катарратто, треббьяно тоскано, нерелло, миннелла.

Вино на склонах Этны делали всегда; по крайней мере, греки пришли не на пустое место. В III в. до н. э. Феокрит упоминал о виноградниках, занимающих обширные площади на склонах Этны. Во втором столетии до нашей эры отмечается массовый экспорт этнийских вин в континентальную Италию. В XIX в. окрестности Этны были одним из немногих виноградных угодий Европы, устоявших перед эпидемией филлоксеры. И сейчас в этнийских коммунах (Джарре, Маскали, Санта-Венерина и других) сохранились старинные фамильные кантины, только технология производства вина на этих дедовских минифабриках полностью современная.

Местные белые вина имеют соломенно-желтый цвет и очень нежный вкус; их рекомендуют к рыбным блюдам и закускам. Крепость этих вин 10–12 %. Производятся они из винограда, растущего на высотах 900 – 1000 м над уровнем моря.

Особенно интересны вина, сделанные из винограда карриканте, растущего только в районе Этны (например, «Пьетрамарина Этна бянько», считающаяся аристократом среди этнийских вин). Этот сорт отличается повышенной кислотностью, что замедляет окислительные процессы и благоприятствует сохранению вина. Еще в 1774 г. итальянский путешественник, ученый аббат Доменико Сестини отмечал: «Вина, которые получают из виноградных гроздий, выращенных на самых высоких склонах Монджибелло (т. е. Этны. – А.М.), в довольно-таки холодном климате, великолепно сохраняются в течение всего года, над густым осадком, который в Сицилии называют мамма, без переливания, созревая в более теплые времена года и сохраняя свою особенную резкость...»

Красное «Этна rosso» изготавливается из смеси винограда сортов нерелло капуччо и нерелло маскалезе. Оно характеризуется повышенным содержанием алкоголя (не менее 12,5 %), красно-рубиновым цветом, крепким ароматом и характерным вкусом.

К числу главных производителей качественного вина в этнийском районе относится кантина Бенанти, основанная еще в 1890-х гг. фармацевтом Джузеппе Бенанти. Основные виноградники кантины расположены на восточных склонах вулкана, в районе Пьетрамарина. Интересно, что лоза насаживается здесь очень плотно: до 9000 растений на гектар. Секреты производства у Бенанти передаются от отца к сыну. Ценнейшие вина этой фирмы могут похвастаться 80-летней выдержкой!

Белое вино грилло делается из винограда того же сорта, завезенного на Сицилию из континентальной Италии, из Апулии. В конце XIX в. в провинции Трапани виноградники этого сорта уже занимали большие площади, в том числе в окрестностях Марсалы. В

настоящее время грилло распространен во многих районах Сицилии и на Липарских островах. Считается, что самый лучший грилло выращивают на острове Моция. Повышенное содержание сахара в ягодах способствует тому, что сорт грилло охотно используют как добавки при изготовлении других качественных вин, в том числе и марсалы. Большие того, марсала, сделанная из сорта винограда грилло, особенно высоко ценится. Сусло из грилло набирает высокий процент алкоголя (до 15–16 %) вскоре после сбора урожая. Это способствует длительному хранению вина: на годы и десятилетия. Встречаются вина столетней и более выдержки.

Красное вино черазуоло ди Виттория интересно с исторической точки зрения. Его рождение связано с основанием города Виттория (провинция Рагуза) в 1606 г. Основатель города Колонна Энрикес подарил гектар своей земли первым 75 колонистам с условием, что они будут бесплатно ухаживать за виноградниками, которые высадят на соседнем гектаре хозяйских земель. Дела в новом винохозяйстве пошли так хорошо, что производимое здесь вино начали экспортировать. Например, сохранилось свидетельство от 1777 г., в котором утверждается, что четыре пятых произведенного черазуоло отправляли на Мальту. В наши дни, когда традиции устоялись, черазуоло делают из смеси винограда сортов фраппато (30–50 %) и nero d'авола (50–70 %). Допускается небольшая примесь сортов грессо nero и нерелло маскалезе. Виноградное сусло выдерживается от полугода до года, хотя точных правил нет. Готовое вино может храниться десятилетиями. Не редкость встретить черазуоло тридцатилетней выдержки.

Старинная легенда рассказывает о появлении вина «Корво ди Салапарута», или «Ворон Салапаруты». В отдаленные времена возле этого городка, что находится в провинции Трапани, поселился огромный черный ворон. Своим громким карканьем злобная птица не давала местным крестьянам уснуть. Не раз измученные люди устраивали облаву на ворона, но ни убить, ни просто прогнать его не удавалось. «Наверняка эту птицу наслал на нас дьявол», – подумали люди, и суеверный страх охватил их. Что было делать? Кто-то предложил пойти к благочестивому пустыннику и попросить у него заступничества. Отшельник дал селянам несколько низкорослых виноградных лозинки и сказал им: «Посадите эти лозинки, ухаживайте за ними; когда они примутся и подрастут, ворон исчезнет». Так и случилось, а выросший виноград крестьяне стали называть «гроздьями ворона».

Такова легенда. А история связывает появление «вороньего вина» с именем Джузеппе Алльяты Монкада, герцога Салапарута и Виллафранка, испанского гранда и князя Священной Римской империи, задумавшего в своем поместье, что возле города Багерия, производить престижный напиток. Засадил он свою плантацию, естественно, «гроздьями ворона».

В 1824 г. на рынке появилось красное вино марки «Дука ди Салапарута», которое любителям в обиходе понравилось называть «Корво ди Салапарута». Новое вино не сразу получило признание, и для улучшения его качества Эдоардо и Энрико, сын и внук герцога, приглашают специалистов из Франции, после чего «напиток ворона» приобретает качества французских вин. На рынке появляется популярная серия: «Корво бянько» («Белый ворон»), «Корво розато» («Розовый ворон»), «Корво rosso» («Красный ворон»), ставшие гордостью фирмы «Дука ди Салапарута». Энрико закладывает новую кантину в Кастельдачча (провинция Палермо), куда в наши дни устраивают экскурсии для туристов.

Теперь продукты серии «Корво» делают из лучших винных виноградных сортов: красные вина из смеси сортов nero d'авола, перриконе и нерелло маскалезе, розовые – из nero d'авола и нерелло маскалезе, белые – из сортов индзолия, катарратто и греканико.

Виноградники и кантины фирмы появились в других провинциях: Агридженто и Кальтаниссетта. На рынок выпущены новые вина марки «Корво Терре Деи» – белое, которое производится из винограда грилло с минимальной добавкой ягод других сортов, и красное, изготавливаемое только из винограда nero d'авола. Одно из новых вин фирмы – «Лавико» – сразу получило широкую известность. Это рубиново-красное вино средней крепости обладает нежным вкусом, к которому примешиваются оттенки сливы и тутового варенья, великолепным цветочным ароматом, впитавшим еще и запахи застывшей лавы, минерально-фруктовым послевкусием.

А суеверия продолжают сопровождать «Корво». До сих пор из поколения в поколение передается дедовский рецепт восхитительного афродизиака (он публикуется в рецептурных книгах). Растворить в литре красного «Корво» по 30 г ванили, женьшеня, ревеня, корицы. В течение двух недель настаивать смесь, регулярно и осторожно помешивая каждый день; потом профильтровать и добавить 5 г спиртовой янтарной настойки (в Сицилии, кто не знает, есть свои залежи янтаря!).

Маленький стаканчик «вороньей смеси», принятый перед интимным свиданием, будто бы очень помогает. Правда, шутят скептики, если кавалеру «порядочно за...», дозу следует увеличить не в один раз...

Есть в провинции Агридженте небольшой городок Самбука, основанный арабским эмиром Забутом в 830 г., вскоре после появления арабов в Сицилии. Однако, по свидетельствам Диодора Сицилийского, неподалеку существовало с VII в. до н. э. греческое поселение. Именно здесь, как гласят эллинские предания, греки впервые стали выращивать виноград и делать вино. Конечно, античная технология виноделия давным-давно утрачена. Тем не менее и сегодня Самбука славится своим качественным вином по всей Сицилии. Знатоки приезжают за самбукским вином из Палермо и городов восточного побережья острова.

Впрочем, относительно начала виноделия у древних жителей Сицилии существовало много легенд. Согласно одной из них, виноградную лозу привез на Сицилию бог плодородия сил Земли, растительности, виноградарства и виноделия Дионис, когда он решил покинуть утомившую его Элладу и поселиться поблизости от греческой колонии Наксос.

Сначала бог поместил лозу в череп птицы, потом передумал и пересадил ее в череп льва, но в конце концов самым подходящим нашел ослиный череп. Потому-то, мол, и родилось древнее правило винопития: «Чаша доброго вина делает человека легким как птица, вторая наделяет его храбростью льва, однако безумец, выпивший слишком много этого чудесного напитка, превращается в осла».

Другую версию начала виноделия рассказывает Гомер. Когда возвращавшийся из-под Трои хитроумный Одиссей попал на остров Циклопов, под которым нынче принято понимать Сицилию, и оказался в плену у людоеда Полифема, он решил ослепить одноглазого гиганта, а чтобы удачно выполнить свой замысел, напоил циклопа сферментированным соком росшего на острове винограда, то есть молодым вином.

То есть, по Гомеру, в XII в. до н. э. (а именно к этому столетию историки относят Троянскую войну) жители Сицилии уже были знакомы с виноделием.

Некоторые энологи, то есть ученые, занимающиеся изучением вина и виноделия, полагают, что хмельной напиток, предложенный Полифему греческим мореходом, был сделан из растущего и в наши дни на острове винограда сорта нерелло маскалезе.

Все в той же Агридженто, в городке Шакка, в местности с великолепным климатом и благодатной почвой, из винограда сортов катарратто лючидо и индзолия делают крепкое

вино густого желтого цвета «Ризерва Райяна», отличающееся интенсивным букетом и богатым вкусом. Это вино выдерживают в бочках не менее двух лет, прежде чем разлить по бутылкам.

На границе провинций Кальтаниссетта и Агридженте могущественным дворянским родом Склафани в Средние века был основан город, названный Контеа-ди-Склафани. Основан, возможно, на месте более старого венецианского поселения. Местность эта из-за своего климата и почв издавна считалась особенно благоприятной для виноделия. Только феодалы, попеременно владевшие городком, предпочитали количество качеству. И вот в 1970-е гг. собственниками земли стали сами виноделы. Они организовали кооператив, поставивший себе целью резкое улучшение качества местных вин. Из Северной Италии были привезены лозы лучших сортов, таких, как пино бьянко, совиньон, сирах, каберне-совиньон, шардоне. И дело пошло. Не скажу, что вина из Склафани сильно потеснили с рынка признанные марки, но качество их значительно улучшилось. Местные виноделы, в отличие от специалистов многих других районов острова, стараются не смешивать различные сорта винограда, привлекая покупателей «чистотой» продукции. И такая хозяйственная политика заметно увеличила спрос.

Надо бы еще рассказать о молодых винах, которые по-итальянски называются «новелло». К таковым относятся красные вина текущего урожая. Сейчас при их производстве массово используется двуокись углерода, удаляющая из виноградинок кислород, и дрожжи, добавляемые в сусло. В результате получается легкий напиток, не содержащий танинов, а потому не выдерживающий длительных сроков хранения в бутылках. «Новелло» – совсем не итальянское изобретение: к сицилийцам оно пришло из Франции. Хотя такой способ виноделия появился еще в 1920-е гг., но в Италии он стал по-настоящему популярен только в два последних десятилетия. Контроль за производством таких вин ослаблен, да многие сицилийцы, особенно фанатичные поклонники старых марок, вином «новелло» не считают.

Молодые вина очень редко бывают крепкими. Чаще всего их делают из винограда неро д, Авола, хотя кое-где подмешивают в напиток и другие сорта, чаще всего пино-неро, сира, мерло. Сложилась традиция пить «новелло» холодными, даже чуть-чуть подмороженными, хотя она и не повсеместна. «Новелло» поспевают к 11 ноября, ко дню св. Мартина, когда во всей Италии наступает бабье лето. Именно в этот день – не раньше! – виноделам полагается выставлять на стойки молодое вино. Пить его можно в течение семи месяцев со времени разлития в бутылки. После этого срока продажа «новелло» запрещена.

В заключение надо сказать, что за последние полтора десятка лет в Сицилии утвердился новый подход к виноделию. Распространение современных технологий, солидное финансирование виноделия, привлекающее ведущих производителей как из Италии, так и из других стран, становление местной винодельческой школы – всё это благоприятствует возрождению исконно сицилийских вин, прославившихся еще в греческие и римские времена.

Специализирующиеся на подобных технологиях кантины нередко организуют собственные винные ресторанчики для дегустации изготовленных ими вин. Типичным примером такого заведения является принадлежащая семейству Бономо кантина «Мотия» на окраине Марсалы. Виноматериалы, на которые идут лучшие сорта местного винограда, настаиваются здесь в бочках из британского дуба при постоянном контроле температуры в погребах. Каждое вино получает стилизованное историческое имя.

Густое белое вино «Вела латина» делают из винограда грилло и шардоне, выращенных в Средней и Южной Сицилии; его название напоминает о характерных трапециевидных парусах финикийских кораблей, некогда бороздивших Средиземное море. Красное вино рубинового оттенка «Аммон» (а точнее «Хаммон») из сортов винограда каберне-совиньон и неро д, Авола названо в честь финикийского бога войны. А вот вино медово-желтого

цвета «Стелла фенича», или «Финикийская звезда», вызывает в памяти мореходное искусство финикийцев, предпочитавших плавать в темное время суток, ориентируясь по звездам, не в последнюю очередь – по Полярной, по этой причине и прозванной древними эллинами «Финикийской звездой».

«Стелла фенича» – дорогое вино: оно выдерживается в бочках не менее тридцати лет. Для его изготовления используется виноград грилло, выращиваемый на островке Моция близ Марсалы. Об этом же островке напоминает и ликерное вино «Порта Норд», самой важной для греков гавани во времена борьбы сиракузского тирана Дионисия с финикийцами. Это вино делается из сортов дзибиббо и москателлоне родом с сицилийского запада.

Древние мозаичные росписи, открытые археологами, дали название крепкому красному вину «Мозаикон». Нежное вино «Салине» желто-соломенного цвета напоминает о многотысячелетней традиции выпарки соли из морской воды. Наконец, ликерное вино «Таузенд» названо в честь легендарного гарибальдийского отряда, начавшего из Марсалы борьбу за воссоединение Италии. Виноделы отбирают на это вино виноград сортов грилло, катарратто и индзолия, выращенных не просто в провинции Трапани, а в общинах Пантеллерия, Фавиньяна и Алькамо. Оно отличается повышенным содержанием сахара (около 100 г на литр), а потому очень подходит к завершающей фазе трапезы, отчего его нередко называют «вином для размышлений». При изготовлении вина применяется особая технология выдержки: сначала не менее двух лет его выдерживают в бочках из американского дуба, после чего напиток переливают в бочки из дуба славонского и выдерживают в них около шести месяцев. Напоследок готовое вино переливают на два месяца в чаны из нержавеющей стали, и только после этого его заливают в бутылки, где еще продолжается созревание.

Раздел этот хочется закончить словами сицилийского историка Доменико Шина (1765–1837): «...Многие сорта нашего винограда могут быть названы утонченными, как когда-то выразился поэт Купани, и мы производим из них вина. Однако вино нельзя портить излишним усердием. Каждый сорт винограда смешивается отдельно, зрелые ягоды с недозрелыми, при этом допускается произвольный подход к ферментации, как того хочет сам необразованный фермер. И тем не менее до сих пор наши вина отличались богатством вкуса и крепостью, прославляя виноградарей Багари и Аббате».

Много вина утекло за два века, пролетевшие после этих слов, но качество сицилийских вин ничуть не ухудшилось, в чем может убедиться каждый, попробовав один из описанных выше напитков.

Ловись, рыба...

Рыболовство относят к ведущим секторам сицилийской экономики.

Суммарный тоннаж сицилийского рыболовного флота достигает трети общенационального тоннажа. Правда, местные рыболовные суда в основном мелкие: в среднем – водоизмещением по 14,2 т. Более крупного размера достигают траулеры: около 60 т. Суда в основном специализированные: кто-то из рыбаков ловит мелкую рыбу сетями, кто-то ставит верши, кто-то работает с тралом. Рыбацкие суда, как правило, старые: средний возраст превышает 23 года. Сицилийские рыбаки ловят в основном в прибрежных водах. Средний дневной улов одного судна составляет 166 кг, что соответствует 27 т в год. Это выше средних показателей по стране: соответственно 145 кг и 24 т. В рыбном секторе Сицилии занято около 18 тыс. человек, из которых более 10,5 тыс. непосредственно выходят в море. В относительных цифрах сицилийские рыбаки представляют около половины всего плавсостава итальянского рыболовного флота.

Кроме морского рыболовства, на Сицилии существуют рыбозаводные хозяйства. Например, в районе Трапани для этого веками используются салины, или бассейны для выпарки соли, и каналы, соединяющие такие бассейны с открытым морем. Более 90 % продукции таких хозяйств дают провинции Сиракузы, Агридженто и Трапани.

Сицилия – одна из немногих итальянских провинций, имеющих положительный баланс в торговле рыбой и морепродуктами. Ежегодно сицилийцы экспортируют этих продуктов на сумму около 20 млн евро. Правда, и импорт велик: в разные годы на остров ввозится даров моря на сумму от 15 до 40 млн евро. Максимум импорта пришелся на 2002–2004 гг., когда баланс рыбной торговли впервые за долгое время стал отрицательным. Наибольшим успехом сицилийские дары моря пользуются в Японии, Германии, Франции и США.

К традиционным относится лов саргана на так называемый неббу, или кусочек телячьих сухожилий длиной около 10 см, привязываемый к леске вместо крючка. Наживу следует хорошенько высушить на солнце, потом слегка обстругать ножом и, наконец, покрасить несмываемой краской, лучше всего – небесно-голубой. Рыбак ведет леску поперек течения и направления ветра. Проводка требует определенного мастерства, поэтому такой лов ведут обычно профессионалы. На неббу попадает только взрослый сарган, потому что у взрослых особей хорошо развитые зубы легко увязают в волокнистой ткани наживы.

Изредка можно увидеть и очень распространенную прежде ловлю рыбы «лодчонкой» (банкитту, на местном диалекте). Рыбак идет вдоль берега и тянет за собой на бечевке конструкцию, отдаленно напоминающую лодку, лишенную не только дна, но и носа вместе с кормой. Борта конструкции устроены таким образом, что входное отверстие всегда открыто в сторону моря, но зашедшая в него рыба чаще всего не успевает выскользнуть: «морской» вход перекрывает падающая сверху доска, а «пляжный» сторожит рыбак. На «лодчонку» чаще всего ловят саргана и сериолу.

В Мессинском проливе распространен еще один вид рыбной ловли, нигде больше в Италии не встречающийся. Особенность этого вида состоит в том, что к рыболовному крючку прицеплен моточек матрасной шерсти, которому придана форма рыбки или креветки. Моточек окрашен красителями для шерсти в розовый цвет. На крючок насаживается приманка: мягкие части верхней губы обыкновенной ставриды. На ловлю отправляются только в первую или последнюю четверть Луны, если в проливе устанавливается

«восходящее», то есть, северное течение. (Стоит напомнить, что течения направлены в компас, как говорят моряки, а это значит, что северное течение идет на север.) При таких условиях удастся наловить много рыбы.

На побережье пролива живут целые семьи, практикующие такую ловлю. На мессинском диалекте они называются саурари (от местного названия ставриды – сауру). Подобный способ годится для лова рыб, обитающих в относительно глубоких водах. Так ловят не по всему мессинскому побережью, а только в особых местах, определенных на основе многовекового опыта. Такие зоны называются по-сицилийски «кале».

Там же в проливе, между мысом Сан-Райнери и Реджо-ди-Калабрия, сохранился древний способ лова рыбы-сабли. Способ этот передается от отца к сыну, так что немногие сицилийцы могут стать мастерами такого лова, спатулару, как их называют на Сицилии. Мастер, причем обязательно ночью, укладывает на дне длинную коладу, т. е. толстую леску с многочисленными крючками. На них наживляют кусочки сардин или вытянутые из нервных волокон самой рыбы-сабли. Остаток ночи мастер проводит в лодке, чтобы начать вытаскивать коладу с первыми проблесками зари. Если лодки стоят близко друг к другу или с одной лодки опускают несколько колад, все рядом положенные лески надо вытаскивать одновременно. Нередко случается, что лески, под влиянием течений, перепутываются. В этом случае улов делится между владельцами запутавшихся лесок. Когда течение благоприятствует, на каждый крючок попадает рыба. Но случается и так, что на крючке окажется полрыбины или вообще ее жалкие остатки. Тут дело в том, что рыба-сабля склонна к каннибализму и охотно поедает себе подобных, оказавшихся в бедственном положении в пределах досягаемости ее острых зубов.

Между маем и сентябрем в Мессинском проливе идет лов рыбы-жернова; она же – рыба-барабан и луна-рыба. Обычно эта рыба не попадает на рынки; ее едят сами рыбаки. Причину надо искать в специфическом – «диком» – вкусе рыбы, а также в трудности разделки, хотя когда разделка закончена, съедобная мякоть достается легко. Оставшаяся часть рыбы обычно считается слишком жирной и выбрасывается, хотя были времена, когда «непригодные» куски отмачивались в рассоле и употреблялись в пищу.

Добывают рыбу-жернов весьма своеобразным способом. Рыбаки выходят в море на моторных лодках и останавливаются посреди пролива. Чаще всего эти лодки снабжены мачтами трех-четырёхметровой высоты, на которых в целях безопасности поднимают предупредительный сигнал. Люди ждут, пока круглые плоские рыбы не появятся на поверхности воды, отдавшись воле морского течения. Тогда лодки подбираются к рыбам. К борту выходит гарпуник, вооруженный своеобразным семизубцовым гарпуном, который у сицилийцев называется «фриччина». Короткий взмах – зубья вонзаются в рыбье тело... Остается только подвести багор и, придерживая им живой жернов, перебросить его в лодку.

Древняя рыболовная традиция под названием «менаиде» сохраняется вдоль побережья провинции Катания. Она основана на использовании небольшой дрейфтерной сети и применяется при лове анчоуса. Сетку ставят при первых проблесках утренней зари и начинают выбирать на рассвете. Крупные экземпляры освобождают из ячеек сети вручную и бросают в пластиковую ванну, заполненную морской водой и льдом. Холод вызывает естественное обескровливание рыбы, что осветляет мясо и делает его более вкусным. Сразу же после выборки сети рыболовы направляются в порт, где реализуют свежую рыбу в течение двух-трех часов после вылова. Именно поэтому рыба, пойманная таким способом, ценится дороже.

Еще один старинный способ лова – «на тень» – распространен на южном побережье острова. Он заключается в следующем: загодя в море выбрасывают так называемые «трубочки», сделанные из пальмовых листьев, к которым привязаны сверху поплавки, а снизу, в роли плавучего якоря, – солидный груз. «Трубочки» плавают у поверхности и отбрасывают в толщу воды тени. Надо сказать, что таким способом ловят преимущественно корифену, заслужившую у местных рыбаков характерное прозвище «капоне», то есть тупица. Очевидно, корифена принимает «трубочки» за стайку рыб и подплывает любопытствовать, что там за товарки появились. Тут-то рыбаки и выходят в море, окружая «теневое» место сетями. Когда рыб под «трубочками» наберется достаточно, выход из окружения закрывают. Видимо, зарождению этого способа способствовала наблюдательность рыбаков, не раз обнаруживавших корифен под дрейфующими по морю бревнами топляка.

При лове каракатиц применяют особые устройства – «тотанаре». Это – прикрепленная к леске небольшая корзинка с приделанными к ней пучками крючков и свинцовой пластиной. В качестве наживы используют куски соленой рыбы. Лов производится ночью, с лодок, снабженных электрическими лампами.

Техника лова состоит в непрерывном поддегивании и опускании корзинки, пока рыбак не почувствует, что щупальца моллюска «обняли» корзинку. Тогда необходимо быстро выдернуть корзинку в лодку, причем тяга должна быть непрерывной, чтобы не стряхнуть добычу.

Начало лова меч-рыбы в Средиземноморье теряется в глубине веков. В частности, в Мессинском проливе им занимались еще греки и этруски. Впрочем, и они не были первыми. Судя по археологическим данным, меч-рыбу ловили уже в XV в. до н. э. Ловля меч-рыбы, а точнее охота на нее, изображена на мозаике римской виллы Терме-Вильяторе в Кастрореале. Мозаика относится к I–II вв. Это самое древнее из известных изображений. На нем можно видеть маленькую, легкую, скоростную лодку. Она до удивления похожа на веками использовавшееся в Мессинском проливе суденышко под названием лунтро. Лодка эта достигала в длину шести метров, в ширину – 1,65 м. Их строили на верфях в Гандзирри и Шилле из тутового дерева или каменного дуба. Лодки красили в черный цвет, чтобы они больше походили на рыб и не вызывали подозрения у потенциальной добычи.

Потом на смену лунтро пришли фелюги, позднее их оснастили бензиновым мотором. В наше время только они и выходят на лов меч-рыбы. Сама организация лова тоже современная. У каждой определенной группы фелюг есть свой разведчик. У этой фелюги установлена высокая, 20-метровая, мачта, на которой смонтирована поисковая аппаратура. Обнаружив присутствие меч-рыбы, фелюга-разведчик посылает сигнал промысловикам, причем разведчики могут следить за курсом промыслового суденышка и – в случае надобности – давать указания по изменению курса и наводить на рыбу.

Охота все еще ведется по старинке. Оказавшись поблизости от меч-рыбы, экипаж (а это четыре человека) берется за длинные весла. Каждое приходится приводить в движение обеими руками, стоя. Гарпунщик с длинным гарпуном становится на носу лодки, и когда рыба окажется прямо перед ним, старается пронзить добычу. Правда, теперь с фелюги-разведчика ему передают сигнал о нахождении рыбы не менее чем в тридцати метрах от суденышка.

Но, конечно, самое интересное в морском промысле Сицилии – это охота на тунца, или тоннара.

Традиционно она велась на подготовленной у берега акватории: в море уходили две системы сетей. Одна – так называемые педали – тянулась от берега в море на несколько километров. Ее цель заключалась в том, чтобы преградить тунцу путь вдоль берега, заставить рыбу повернуть ко второму комплексу сетей, состоящему из произвольного числа камер, в

которые поочередно проникал тунец, пока не подходил к роковой для него смертной камере, где его и убивали. Всей операцией руководил с гребной лодки «райс». У него была особая, чрезвычайно скоростная лодка – «мучара». Как только тунцы оказывались в западне, лодки располагались по периметру смертной камеры. Райс подавал команду, и гребцы начинали выбирать сети, сужая свободное водное пространство и вынуждая тунцов всплывать на поверхность. И тогда райс давал сигнал к началу бойни. Гарпунщики всаживали свою смертоносную сталь в тела могучих рыб, которые буквально взвивались от боли. Этот порыв ловко использовали гребцы, выкидывая тунцов на дно лодок.

Сезон лова открывался так называемым тихим выходом, во время которого полагалось получить благословение местам лова, инвентарю и самим рыбакам.

Этот способ лова, очень древний, известный финикийцам и описанный еще Гомером и Плинием Старшим, на Сицилию завезли арабы около 1000 г. Когда-то на Сицилии было много тоннар (место, где происходило убийство рыб, также называли тоннаррой), особенно крупные располагались на западном побережье (провинция Трапани): Скопелло, Трапани, Капо-Гранитола, Бонаджа, Сан-Вито-Ло-Капо, Порто-Пало, Фавиньяна. Существовало два типа тоннар: одни использовались при проходе тунцов на нерест (май – июнь) – так называемые «проходные», другие перехватывали тунцов на обратном пути (июль – август) – «возвратные». В наши дни этот способ лова отмирает в связи с резким сокращением рыбного поголовья. В числе действующих на Сицилии остались только две тоннары: в Фавиньяне и Сан-Джулиано (Бонаджа). Обе они относятся к «проходным».

Сицилийская кухня

Сицилийская кухня принадлежит к самым старым, самым оригинальным и самым многосторонним региональным кухням Италии, да, пожалуй, и всего Средиземноморья. Это и неудивительно, если вспомнить, какое количество этносов веками жило на благодатной сицилийской земле. Больше того, многие народы жили там одновременно, сосуществовали, а совместное проживание способствует взаимопроникновению обычаев, в том числе и в кулинарной области.

Прежде всего, надо отметить, что в пище используется исключительно оливковое масло первого отжима (Экстра-Верджине). Очень редко хозяйки и кулинары прибегают к сливочному маслу. Свиное сало применяется только для смягчения вкуса избранных блюд, преимущественно сладостей.

Основными ингредиентами блюд являются растительные продукты, рыба, моллюски. Мясо сицилийцы едят редко, да и то в основном потроха. Однако одним из самых знаменитых сицилийских блюд считается мясной рулет «фарсу магру».

Поражает изобилие рыбных блюд, причем из свежесвыловленной рыбы, ароматизированной оливковым маслом, луком, оливками, каперсами, обсыпанной панировочными сухарями и украшенной дольками апельсина. Часто к рыбе (а также и к мясным блюдам) подают просто-напросто апельсиновый салат.

Соль используется преимущественно морская. Повсеместны обильные добавки пряноароматной зелени: базилика, петрушки, мяты, лаврового листа, оригана, розмарина, сальвии, дикого лука, укропа и укропного семени, а также таких вкусовых добавок, как жасмин, семена пинии, изюм, поджаренные хлебные крошки, апельсиновая цедра, лимонный сок и т. д. Часто используются миндальные и лесные орехи, фисташки – как в приготовлении сладких блюд и напитков, так и в добавках к макаронам и рису.

Особое место занимает на острове «уличная гастрономия». У сицилийцев жива богатая традиция быстрого приготовления недорогих блюд, которые часто продаются на лотках и в уличных киосках: различные виды булочных изделий, хлеб с селезенкой (пани ку меуза), пирожки, пшеничные лепешки, картофельные крокеты, гатто (пирожки с картофелем или с рисом), жареные рыбы и потроха, каштаны, овощи, апельсины и пр.

Главное блюдо обеда – паста (макаронные изделия) или овощи (свежие или сушеные бобы, чечевица, полба, турецкий горох). В провинции Трапани весьма распространен кускус с рыбой, готовящийся в домашних условиях из зерен твердой пшеницы. Сицилийцы едят два-три раза в день, причем обязательно с хлебом, даже макароны. Хлеб непременно должен быть свежим. Часто в хлеб добавляют кунжут, который сицилийцы называют «чимино». Хлеб часто используется в религиозных обрядах.

В Сицилии развито сыроварение. Сыр делают как из коровьего, так и из овечьего молока. Фирменными считаются сыры «рагузано» и «пекорино сичильяно» (овечий).

Богаты на острове традиции виноградарства и виноделия: здесь зарегистрировано 28 местных сортов лозы; 21 марка вина отмечена знаком, гарантирующим указанное на этикетке место изготовления.

Очень любят сицилийцы сладости, причем при их выпечке или украшении используются свежие и сухие фрукты. Широко известны красочно украшенные сицилийские фруктовые торты кассаты (кассата изготавливается и как торт-мороженое). Часто определенные сладости связаны с религиозными церемониями. Используются мед и молодой овечий сыр. Необходимой частью повседневного питания являются разнообразные сорта мороженого

(именно в Сицилии в XVII в. изобретен современный способ производства мороженого) и холодные напитки – граниты. Сицилийская гранита смешивается из готового фруктового сока во всех провинциях, но особенно вкусными считаются граниты в Мессине и Ачиреале. Меньшее распространение получили сладкий напиток ордзате и горько-сладкий – миндальное молочко.

О местных отличиях сицилийской кухни мы поговорим в «провинциальных» разделах.

Провинции Сицилии

Провинция Агридженто

Агридженто входит в число старейших провинций, организованных в Сицилии. Когда-то она была символом греческой колонизации в Италии, да, пожалуй, таковым для многочисленных туристов и осталась.

По состоянию на 31 января 2009 г. население провинции составляло чуть меньше 455 тыс. человек.

Люди на территории провинции поселились еще в доисторические времена. Поблизости от многих современных городов обнаружены поселения бронзового века. Очень много доэллинских поселений обнаружено на горе Монте-Сан-Анджело, возвышающейся на городом Ликата. Греческий полис Акрагант был основан в 582/581 г. до н. э. как колония соседней Гелы; его заселили выходцы с островов Родос и Крит.

Очень быстро Акрагант вырос в мощный военный центр. Жители города не раз побеждали карфагенян в борьбе за господство в Сицилийском проливе. Но в конце концов карфагеняне одержали верх, и в 406 г. сожгли и Акрагант, и соседние городки. Со временем Акрагант отстроился, но он теперь находился в полной зависимости от Карфагена. Римляне проникли на территорию провинции в 210 г. От них Акрагант получил название Агригентум. Правда, еще несколько раньше, в Первую пуническую войну, у побережья провинции произошло крупное морское сражение между римлянами и карфагенянами.

Крушение империи, нашествия германских племен, византийский период характеризуются общим упадком территории современной провинции. Арабы взяли Агригентум в 828 г. При них население провинции значительно выросло. Экономический расцвет продолжился и после прихода норманнов (1087 г.). Особенно благоприятным были годы норманнского правления для г. Ликаты, ставшего самым важным портом на всем Средиземноморье. Свидетельством военного значения провинции в Средневековье остались многочисленные замки, поднявшиеся в стратегически важных пунктах. Вокруг замков со временем вырастали города. Один из таких городов, Бивону, император Карл V сделал столицей герцогства, первого на сицилийской земле. Важное место в позднем Средневековье играли прибрежные замки, защищавшие окрестное население от турецкой и пиратской опасности.

Целям предупреждения мирных жителей о приближении врагов служили многочисленные сторожевые башни. Но в целом земли провинции, как и всей Сицилии, медленно клонились к упадку, который не приостановило и объединение Италии. Экономический подъем начался только во второй половине XX в.

Следует упомянуть о катастрофическом землетрясении, разрушения от которого еще видны в маленьких городах и деревнях провинции. Оно произошло в ночь с 14 на 15 января 1968 г., в долине Беличе, на границе трех провинций: Агридженто, Палермо и Трапани. Сила подземного толчка достигала магнитуды 6,4 по шкале Рихтера. От разгула стихии погибло около 370 человек, и 70 000 остались без крова.

Основой экономики провинции является сельское хозяйство, и прежде всего плодоводство. Не только в Сицилии широко известны местный миндаль, белые персики Бивоны, ликатские дыни, апельсины Риберы. Из агриджентского винограда получают великолепные вина. Четыре марки агриджентского вина добились высшей степени признания, отмечае-

мой на этикетках пятью звездочками. Превосходный столовый белый виноград в коммуне Каникатти и на холмистой равнине близ Ликаты. Второй по значению статьей местной экономики является туризм. Конечно, больше всего туристов привлекает памятник мирового значения Долина храмов, однако все популярнее становятся и другие объекты, в частности средневековые замки в Пальмади-Монтекьяро, Бивоне, Ликате и др. городах и местечках.

Агриджентская кухня известна своими деликатесами. Для изготовления таких блюд используется вся гамма вкусов и запахов, подаренных плодородной сицилийской землей. Популярны в провинции сладости, обильно сопровождающие практически каждый религиозный праздник.

Символом провинции называют миндаль, а потому его охотно используют для придания вкуса и аромата самым различным блюдам. Превосходным вкусом и райским ароматом характеризуются пирожные куккьятедди, в которые для запаха добавляют еще и горький сицилийский лимон. Это лакомство изготавливается в Менфи. В Фаваре характерным блюдом пасхальной недели является барашек, запеченный с миндальным тестом, нафаршированный фисташками и облитый сахарной глазурью.

Большое место в провинциальной кухне занимает рыба. Известно по всей Сицилии такое лакомое блюдо, как алоза в рубашке: средиземноморский вид селедки, запеченный в раскатанном в тонкий лист тесте; еще больше известна паста с сардинами и фисташками, потому что Агридженто – единственная в Сицилии провинция, где в типичное для острова рыбное блюдо добавляют фисташки.

Такие характерные сицилийские блюда, как капоната или кассата, в каждой агриджентской коммуне готовятся по-своему, с добавлением различных ингредиентов и изрядной порции выдумки. Охотно готовят здесь и «блюда для бедных», привлекающие не столько дешевой продукцией, сколько простотой приготовления. К подобным блюдам относятся пани фритту (поджаренные хлебцы) или фаршированная толстая кишка телят либо поросенка.

Агридженто

Первый полис основали в 4 км от побережья выходцы из недалекой греческой Гелы в 582/581 г. до н. э. Колонию назвали по реке, впадавшей в этом месте в море – Акрагант. Экономически основание колонии было обусловлено желанием предотвратить распространение на восток влияния приморского Селинунта. Акрагант, как, впрочем, и Гела, развивались благодаря морской торговле с дорийским эгейским миром, причем они использовались главным образом как экспортные порты, через которые шел вывоз сельскохозяйственных продуктов в Грецию, преимущественно зерна. Росту и процветанию Акраганта, безусловно, способствовали дружественные отношения с сиканами, населявшими этот район до прихода греков. Со временем Акрагант превратился в богатый и красивый город, в чем нас убеждают остатки величественных святынь в Долине храмов. Великий греческий поэт Пиндар называл Акрагант «городом самым красивым среди созданных смертными руками».

Для ранней политической истории Акрагант характерно быстрое установление диктатуры (тирании). Около 570 г. до н. э. власть в городе захватил Фаларис, выходец с острова Астипалеи. Сначала Фаларис добился назначения на должность телона, чиновника, ведавшего откупам, и в качестве такового получил заказ на строительство храма Зевса на будущем акрополе.

Для выполнения заказа Фаларис привлек множество чужеземцев, основную массу среди которых составляли уголовники. Потом, под предлогом охраны строительного мате-

риала, построил вокруг акрополя ограду. Затем обманом изъял у граждан города оружие. В один из народных праздников он вооружил своих рабочих и натравил их на мирных горожан. Фаларис приказал перебить всех мужчин в городе, а женщин и детей объявил рабами. Событийность убитых и их жен он раздал своим помощникам. Став полным хозяином города, Фаларис установил жестокую диктатуру. Недаром Пиндар характеризовал его личность как «безжалостный разум». Аристотель считал Фалариса образцом чудовищного зверства и доведенной до предела жестокости. Символическим олицетворением этих качеств стал «бык Фалариса», легенду о котором передают многие эллинские авторы.

Правитель Акрагант приказал сделать изощренное орудие мучительной казни. Идею ему подал некий искусник Перилл, предложивший выковать из меди полую внутри статую быка. То ли на спине, то ли в боку была устроена дверца, в которую палачи заталкивали приговоренного к смерти. Потом под быком разводили огонь, и жертва зажаривалась заживо. Предсмертные крики мученика, пройдя через систему изогнутых трубок, выходили наружу звуками, похожими на мычание быка.

В позднеэллинские времена получила распространение версия, что первой жертвой, так сказать испытателем жуткого устройства, стал сам изобретатель. В конце V в. до н. э. медного быка в качестве военного трофея захватили карфагеняне.

Жестокое правление Фалариса вызвало всеобщее недовольство акрагантцев, но свержение тирана произошло путем внешнего вмешательства. Восстанию горожан способствовало прибытие в 554 г. до н. э. вооруженного отряда с острова Фера (нынешний Санторин), во главе которого был Телемах. Фаларис и все его близкие были перебиты, а во главе города встал демократический лидер Алкамен. По иронии судьбы Ферон, правнук Телемаха, станет основателем новой тирании в Акраганте (488–472 гг. до н. э.).

Впрочем, о Фаларисе есть и другая легенда, свидетельствующая, по словам Элиана, о его человеколюбии. Но, скорее, это все-таки необычный поступок, удивлявший и современников, и потомков.

Жили в Акраганте два сердечных друга, юноши Харитон и Меланипп. Как-то Меланипп подал в суд жалобу на одного из друзей Фалариса. Тиран, узнав об этом, вызвал юношу к себе и приказал забрать жалобу. Когда же Меланипп отказался, тиран пригрозил ему суровым наказанием. Дело Меланипп, конечно, проиграл и очень был этим задет.

В кругу сверстников он рассказывал об учиненной ему несправедливости и старался привлечь на свою сторону сверстников, предлагая им составить заговор против ненавистного тирана. Харитон, видя возбуждение друга, решил сам, в одиночку, убить тирана. Никому ничего не сказав, он тайно проник в покои Фалариса, но был схвачен стражей и заключен в темницу. Тиран приказал любыми пытками добиться от заключенного признания в существовании заговора и вызнать имена сообщников. Но Харитон держался стойко и никого не выдал, да и не мог этого сделать. Тем временем Меланипп узнал, что его друг пытался убить тирана, а теперь его пытаются и добиваются признания в несодержанном. Юноша отправился во дворец Фалариса и рассказал жестокосердому тирану, что Харитона подтолкнуло к попытке покушения возмущение обидой друга, а вовсе не тайный сговор злоумышленников.

Фаларис был восхищен благородством друзей и освободил обоих от наказания; только приказал им немедленно покинуть Акрагант и вообще Сицилию.

Ферон умер в 472 г. до н. э. Ему наследовал Трасидей. Во вспыхнувшей войне с Сиракузами Трасидей потерпел поражение. Это помогло группе демократически настроенных граждан свергнуть тирана и установить выборное правление. Среди этих граждан важную

роль играл и богатый горожанин Метон, отец знаменитого философа Эмпедокла (около 492 – около 430 г. до н. э.), самого известного, пожалуй, уроженца Акраганта. После свержения тирании власть в городе захватило правительство олигархов. Со временем Эмпедокл выступил во главе партии, боровшейся с олигархами. Диоген Лаэртский упоминает, что Эмпедокл «убедил сограждан покончить с распрями и блюсти равенство». Он распустил Тысячное собрание (совет олигархов). Когда же ему предложили самому стать тираном, он отверг это предложение как недостойное. В конце концов, после изменения политической конъюнктуры, Эмпедоклу пришлось покинуть город. По словам историка Тимея, он уехал на Пелопоннес.

Интересно, что период политического противостояния совпал с началом строительства прекрасных храмов как в историческом центре, так и в Долине храмов. Экономический расцвет Акраганта привел к ожесточенному соперничеству с Сиракузами, ослабившему город. Этим воспользовались карфагеняне. Их армия подошла к Акраганту в 406 г. до н. э., после восьмимесячной осады захватила его и разрушила, включая большинство святынь в Долине храмов. Вмешательство 35-тысячной сиракузской армии не помогло осажденным. Уцелевшие жители спаслись сначала в Геле, а после падения последней – в городе Леонтини.

Согласно мирному договору, подписанному Дионисием Сиракузским с карфагенским предводителем Гимильконом, Акрагант и Гела получали право на существование, но без крепостных стен; кроме того, они провозглашались данниками Карфагена. В 339 г. до н. э. сиракузяне под предводительством Тимолеона одержали победу над карфагенянами при Кримиссе, и началось восстановление Акраганта, но прежнего блеска и могущества достичь уже не удалось. Возрожденный город был заселен выходцами из Веллии. Некоторое время Акрагант пытался бороться за власть с Сиракузами, организовал антисиракузскую Лигу греческих городов, дважды терпел от сиракузян поражения, несколько раз переходил под власть то Карфагена, то Рима, пока в 210 г. до н. э., в ходе Второй пунической войны, полководец Валерий Левин не установил римскую власть окончательно. Последовали репрессии против сторонников Карфагена, город заселили выходцами из различных районов Сицилии.

Когда возникли трения между старыми жителями и «новоселами», римлянам удалось их уладить, и Акрагант сделался центром сельскохозяйственной территории, которую стали называть «зерновым погребом Рима». Площадь под посевами расширялась, а так как в латифундиях использовался рабский труд, то в городе и его окрестностях постоянно увеличивалось число рабов.

В 134 г. до н. э. вспыхнуло Первое сицилийское восстание рабов. Пятитысячная армия восставших взяла и разграбила Агригентум. В конце II в. до н. э. город еще раз был разграблен во время Второго сицилийского восстания рабов. С установлением империи к Агригентуму вновь приходит эпоха благосостояния и расцвета, которую нарушит только вторжение варваров и падение Западной Римской империи. Не позднее конца II в. н. э. в Агригентуме появилась христианская община. Согласно традиции, первым епископом города стал на рубеже III и IV вв. св. Либертин.

Приход византийцев принес городу устойчивое спокойствие, но не предотвратил прогрессирующего упадка. В 828 г. Агригентум взяли арабы. Впрочем, это не совсем так, потому что высадившаяся на Сардинии армия под командованием Асада ибн аль-Фурата состояла также из берберов, испанцев и персов. Город был полностью разрушен, а в 840 г. на его месте возникло берберское поселение Керкент, занимавшее район, который теперь называется Коллина-ди-Джирдженти.

Близость африканского континента благоприятствовала развитию торговли. Керкент стал столицей эмирата, занимавшего треть сицилийской территории. В XI в. обострились

отношения между соперничавшими мусульманскими группировками. Арабские феодалы начали создавать независимые княжества, между ними то и дело возникали войны, что значительно облегчило норманнам отвоевание острова. Керкент был взят в 1087 г. после долгой осады. Норманны дали городу новое имя – Джирдженти, которое сохранялось до 1927 г., когда город снова переименовали, на это раз в Агридженто.

Наибольший интерес в Агридженто представляет исторический центр. В нем сохранились остатки средневековых городских укреплений. От замка уцелели фасад входа (реконструированный) да несколько фрагментов боковых стен. Сохранилось несколько городских ворот. Старейшие из них, Порта-дей-Саккайоли (IX в.), наполовину ушли в землю. В IX в. были построены также главные ворота средневекового города Порта-ди-Понте (Мостовые ворота), названные так по имевшемуся когда-то при них подъемному мосту. Но они снесены в 1868 г. Впоследствии, в том же XIX в., восстановлены только башни, архитектурно оформляющие вход на главную улицу современного Агридженто – виа Атенеа, поэтому их иногда называют Порта-Атенеа.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.