

© Якушкина Т.В., 2017

Якушкина Татьяна Викторовна

Доктор филологических наук, доцент,
профессор, Российский государственный
гидрометеорологический университет
(Санкт-Петербург, Россия)
E-mail: yaku0149@hotmail.com

Yakushkina Tatiana Viktorovna

Doctor of Philology Sciences,
Associate Professor,
Russian State Hydrometeorological University
(St.-Petersburg, Russia)
E-mail: yaku0149@hotmail.com

**ПИЦЦА КАК ОБЪЕКТ
ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ
ДВУХ КУЛЬТУР**

**PIZZA AS AN OBJECT
OF INTERCULTURAL
INTERACTION**

Аннотация. В данной статье пицца рассматривается в контексте истории итальянских иммигрантов в США, главным образом, их отношения к еде. Пицца, выведенная ими на американский рынок пищевых продуктов в 1950-е, в своем семиотическом значении соединяла ценности двух культур – итальянской и американской. В эпоху мультикультурализма ее значение изменилось. Как выражение «итальянитэ», духа итало-американцев, сегодня пицца воплощает не ностальгию по утраченному, а возвращение к истокам. Новые смысловые акценты ведут к ригоризму в соблюдении ритуалов, с ней связанных.

Abstract. The article studies pizza in the context of the history of Italian immigrants in the USA, mainly their attitude towards food. When introduced by Italian-Americans to the American food market in the 1950-s, pizza in its semiotic meaning combined the values of two cultures – Italian and American. When America turned to the policy of multiculturalism, its meaning changed. Associated with italianità, the spirit of Italian-Americans, today pizza, instead of nostalgia for the Italy left, symbolizes the return of Italian-Americans to their origins. New accents in meaning leads Italian-Americans to rigorism in dealing with pizza rituals.

Ключевые слова: пицца, итальянские иммигранты, иммиграция в США, культура итало-американцев

Keywords: pizza, Italian immigrants, immigration in the USA, Italian-American culture

Введение

Родиной пиццы считается юг Италии. Неаполитанцы, связывая время появления своего знаменитого блюда со временем начала потребления пшеничной муки, особенно преуспели в его мифологизации. Джованни Артьери, например, уподобил выпечку пиццы чуду рождения Венеры, когда «нагая, подобно богине красоты, она постепенно обретает свою форму в облаках муки на мраморном столе под руками пиццайоло, а затем сухая и нетронутая выскальзывает из его рук на деревянную лопату, чтобы в ароматном и раскаленном воздухе кирпичной печи обрести свое совершенство» [14, р. 16]. Известный неаполитанский журналист середины прошлого века, автор многих книг, посвященных истории родного города, Артьери подчеркнул совершенство формы пиццы и ее связь с человеком – между мукой и пиццайоло нет посредников, кухонных инструментов. Идеальный круг создается только руками, когда человек, подобно Богу, творит первичные формы своего мира. Первозданность момента подчеркивают и предметы материального мира, задействованные в акте творения: камень (мраморный стол), дерево (деревянная лопата), огонь (кирпичная печь).

Однако лепешки, подобные итальянской, есть у всех народов Средиземноморья и, наверное, во всех кухнях мира, где потребляют пшеницу. По своим базовым ингредиентам (мука, вода, щепотка дрожжей) и способу приготовления (выпечка в закрытой печи на дровах) она мало чем отличается, например, от хорошо известных у нас греческой питы или армянского лаваша. С этой точки зрения пицца мало раскрывает свое национально-символическое значение. Другое дело – начинка.

Выбор продуктов и фантазия, с которой их можно расположить на пласте теста, а главное – название, – порождают значимые культурные смыслы. Именно такими стали пицца «Маргарита» с начинкой, отсылающей к цветам итальянского национального флага (красный – помидоры, белый – моцарелла, зеленый – листья базилика), или «Порта Сан Дженнаро», пицца, созданная неаполитанским литератором Аугусто Чезарео и повторяющая по своим ингредиентам самую древнюю пиццу Неаполя «Мастуникола» [14, р. 16]. Чезарео смазал тесто небольшим количеством свиного жира, присыпал его солью и черным перцем, а сверху поместил свежий сыр и листочки базилика. Отсутствие помидоров – еще в XIX в. большинство неаполитанских пицц готовилось без них [см.: 5, 7, 10], и название – у ворот Сан Дженнаро располагались первые и самые известные пиццерии Неаполя – апеллировали к истории блюда и города. С такими знаками эта пицца несла в себе не меньший патриотический заряд – правда, регионального, а не национального характера – чем пицца, названная в честь супруги итальянского короля Умберто I Маргариты.

Однако всемирный интерес к этому блюду и его истории пришел не из Италии, а из Америки, когда в 1950-е потомки итальянских иммигрантов сделали его продуктом промышленного производства и ввели моду на посещение пиццерий. Они соединили верность традициям и любовь к земле предков, которые воплощало для них это блюдо, с чисто американскими ценностями и стандартами: предприимчивостью, высокими требованиями к санитарным нормам, простотой приготовления, возможностью есть набегу. Так пшеничная лепешка, смазанная томатным соусом и присыпанная тертым сыром, стала объектом межкультурного взаимодействия.

Изучение еды сегодня – неотъемлемая часть изучения человеческой культуры. После Барта к еде стали относиться как к такой же знаковой системе человеческой культуры, как одежда или жилище [1], [2], [3]. Барт вскрыл идеологическую составляющую продуктов питания, которые предлагает нам рынок; не менее востребованными оказались гендерный, этноэкологический и психосоциологический подходы. Как часть материальной культуры пища традиционно остается предметом историко-этнографических исследований. В данной статье пицца рассматривается в рамках того, что принято называть *immigrant studies*, т.е. как объект, связанный с историей итальянских иммигрантов в США.

Основная часть

В 1890-е, когда Америку накрыла первая волна итальянской иммиграции, такого понятия как итальянская кухня еще не существовало. Применительно к концу XIX – началу XX вв. можно говорить лишь о пищевых привычках итальянцев, определявшихся социальным положением и областью проживания. Обычный рацион крестьянина из южных регионов Италии – эта социальная группа существенно доминировала среди итальянских иммигрантов в Америке – состоял из черного хлеба и овощного супа. Периодически этот рацион дополнялся небольшим количеством протеинов: сыр, колбаса, сушеная рыба и соленые сардины, – и жиров, причем свиной жир преобладал над сливочным и оливковым маслами. В ходе сельскохозяйственного кризиса, ставшего причиной «великого итальянского исхода» конца XIX в., и без того

скудная крестьянская диета сократилась до черного хлеба, овощей, сыра, соленой рыбы и свиного жира [см.: 18].

Попав в США, вчерашние крестьяне стали городскими жителями. Разнообразие и доступность продуктов, которых у себя на родине иммигранты не знали (сахар, мясо, кофе, а также оливковое масло и консервированные помидоры, импортированные из Италии), способствовали смене вкусовых привычек. Как пишут историки, хозяйки Маленьких Италий не столько воспроизводили кухню своего региона, сколько создавали новые блюда с «привкусом традиции». На изменение старых пищевых привычек оказывали влияние и другие факторы: межэтнические браки, совместное проживание с выходцами из разных регионов Италии, взаимодействие с представителями других этнических диаспор. Многое из того, что сегодня в США называется итальянской кухней (чизкейк, телятина с сыром Пармезан, телятина тушенная в вине Марсала, спагетти с фрикадельками в томатном соусе) на деле является переработкой старых рецептов, часто усовершенствованных за счет добавления в них мяса и сахара, или заимствованных из меню богатых. Именно эти продукты в глазах итальянских иммигрантов служили знаками американского изобилия и оправданием своего решения покинуть Италию. Их доступность была той наградой, которую голодавшие у себя на родине крестьяне получили за все лишения переезда за океан. Показательны в этом отношении воспоминания Марио Пузо, автора романа «Крестный отец»: «Когда бы я ни возвращался домой, в нем всегда чувствовался запах стряпни... Во время Великой депрессии 1930-х, хотя мы были самыми бедными среди бедных, я не помню, чтобы мы ели плохо. Много лет спустя, являясь гостем одного клуба миллионеров, я с удивлением узнал, что наша бедная семья ела лучше, чем некоторые из богатейших людей Америки. Моя мама не мечтала ни о чем, кроме как использовать в приготовлении лучшее импортное оливковое масло или лучшие итальянские сыры» [15, р. 39]. Еда для иммигрантов в Америке стала символическим языком, с помощью которого они утверждались и по отношению к своему прошлому, и по отношению к настоящему. Еда стала способом преодоления неравенства.

Еда и ритуалы, с ней связанные, использовались также в качестве кодового языка, с помощью которого прививались главные ценности итальянской культуры. Все основные праздники – крещение, первое причастие, свадьба, рождение детей, похороны, а также храмовые праздники – обязательно сопровождалось обильными застольями. Данные социологических исследований 1920-1930-х гг. свидетельствуют, что итальянцы даже в 1930-е, самое экономически неблагоприятное десятилетие XX в., тратили на застолья по случаю семейных праздников значительно больше, чем представители других этнических групп с тем же доходом [6, р. 11, 55].

Особое значение в жизни итальянских иммигрантов получила рано сложившаяся традиция воскресных обедов. Вынужденные подчас питаться в течение недели, как все американцы, холодным мясом с овощами, по воскресеньям иммигранты собирались огромными семьями, чтобы за долгим и обильным обедом, приготовленным «на итальянский лад», почувствовать свою связь с культурой предков. Лазанья, макаронны с мясным соусом, тушенная говядина, рыба, приготовленные в соответствии с семейными предпочтениями, преобладали в воскресных меню. Обилие и вкус итальянской еды домашнего приготовления выступали контрастом «худосочности» американской кухни и прививали идею семьи, теплоты семейного очага и материнской заботы [см.: 11]. Совместная трапеза людей нескольких поколений создавала крепкое ощущение их связи, солидарности, а также чувства безопасности и поддержки, которые дает кровное родство. Особую роль эта традиция сыграла в сохранении единства поколений, когда в начале века школьная программа американизации вы-

нуждала детей иммигрантов отказаться от пищевых привычек их родителей [см.: 6, 13, 17]. Обязанные утверждать себя как американцы вне дома, здесь, в кругу большой семьи, они продолжали вести себя как итальянцы.

Совместной трапезой с товарищами первые итальянские иммигранты отмечали и получение работы – событие, определявшее очень многое в жизни иммигранта. Как ритуал братского единения оно описано в другом классическом произведении итало-американской литературы – романе Пьетро ди Донато «Христос в цементе» (1939). Не случайно многие исследователи культуры иммигрантов подчеркивают, что для итальянцев в Америке еда стала определяющим фактором в формировании их этнической идентичности [6, р. 16], [9, р. 54], [8, р. 81–82].

Вступление в социальную жизнь детей, рожденных в принимающей стране, – значимый момент в истории любого иммигрантского сообщества. С детьми связаны особые надежды. В отличие от отцов, у них появляется возможность занять качественно иное положение в социальной структуре общества принимающей страны. Язык и базовые ценности, усвоенные через систему школьного обучения, создают необходимый стартовый капитал для такого прорыва. Для детей процессы культурной ассимиляции уже менее травматичны, чем для отцов, а сохраняющаяся связь с культурой предков создает возможность посреднического взаимодействия между двумя культурами.

Центрированность культуры итальянских иммигрантов на еде во многом предопределила направленность деятельности их детей. В 1930-е целый ряд факторов способствовал тому, что второе поколение итальянских иммигрантов превратилось в первое поколение американских предпринимателей в сфере производства продуктов питания.

Введение Иммиграционного закона 1924 г. закрыло перед представителями первого поколения перспективу возвращения на родину. Будущее надо было связывать с Америкой, а не с возможностью реализовать заработанные деньги в Италии. Жесткие иммиграционные ограничения привели к демографическому росту: второе поколение превзошло по численности первое. В 1930-е гг. в Нью-Йорке итальянцы первого и второго поколений насчитывали свыше одного миллиона человек. Если в 1890 г. у итальянских иммигрантов родилось 14 000 детей, что по отношению к взрослому населению составляло 1:3,5, то в 1930 г. численность рожденных в США составила свыше 600 000, и соотношение детей по отношению к взрослым выглядело как 1,4:1 [6, р. 131]. При этом, несмотря на огромные лишения, первому поколению удалось создать нужный финансовый капитал для обеспечения жизнедеятельности второго. Накопления первых итальянских иммигрантов оказались довольно значительными и в конце 1920-х составляли, например в Нью-Йорке, от 15 до 35 % всех банковских вкладов [6, р. 134]. Помимо демографического и финансового, немаловажным оказался и чисто экономический фактор. После Первой мировой войны прекратился ввоз итальянских продуктов в США. Необходимость их производства на территории США оказалась взаимосвязанной с началом процесса промышленной индустриализации еды.

Используя современные способы производства, упаковки, маркетинга и рекламы, молодые итальянские предприниматели начинают индустриализацию традиционных итальянских блюд, подчеркивая в них, с одной стороны, американские стандарты качества производства, с другой – приверженность итальянским традициям. Так в 1930-е появились не только сухие спагетти и консервированные помидоры, произведенные в США, но и консервированные спагетти. Как точно заметил Симоне Чинотто, посвятивший индустриализации итальянских блюд в Америке отдельную книгу, это уже была «культура, закатанная в консервную банку и выставленная на рынок

для массового потребления» [6, р. 212]. Такие итальянские продукты с маркой «сделано в США» могли удовлетворять вкусы не только выходцев из Италии, но и самих американцев.

Второе поколение, стандартизовав основные компоненты итальянской кухни – оливковое масло, помидоры, сыр и вино, – создало основу для введения итальянских блюд на американский рынок. Однако ограничиться оно только этим, итальянские продукты были бы востребованными только итало-американцами. Для того, чтобы завоевать весь американский рынок, надо было превратить еду как частичку итальянской культуры в моду для всех.

Особое место в этом процессе заняли рестораторы. Во второй половине 1920-х гг., когда количество въезжающих и выезжающих из Маленьких Италий значительно сократилось, большинство итальянских трактиров вынуждены были переориентироваться: из дешевых забегаловок, обслуживающих одиночек, они постепенно превращались в более респектабельные заведения, рассчитанные на посетителей среднего класса и туристов. Смена официальной риторики в отношении к иммигрантам – вместо агрессивной ассимиляции декларируемая терпимость к новым гражданам страны, – содействовала развитию городского туризма. Американцы потянулись в Маленькие Италии, которые посещали как экзотические места – со смешанными чувствами любопытства и страха: в силу смуглого цвета кожи итальянцы не считались людьми белой расы [см.: 12], а заметная низкорослость на фоне американцев лишней раз служила подтверждением неправильности их питания – итальянцы, в отличие от американцев, потребляли много овощей и мало молока [6, р. 122–123]. Отношение к итальянской кухне начнет заметно меняться по мере открытия витаминов. Если еще в начале 1920-х гг. американская пресса писала о пище итальянских иммигрантов как о нездоровой и грязной – бедность иммигрантских кварталов действительно не способствовала утверждению высоких санитарных норм, то с присуждением Нобелевской премии Хопкинсу и Эйкману в конце 1920-х, многие итальянские блюда (в первую очередь, паста) предстали как идеальное сочетание злаков и овощей [6], [13], [17]. Используя благоприятный момент, итальянские рестораторы стали предлагать популярную еду в привлекательной атмосфере. Соединяя контрасты «черной» и «белой» Италий (с одной стороны, примитивизм, матриархат, чувствительность, а с другой – древний Рим, Высокое Возрождение, классическая опера), им удалось привлечь значительное количество американцев среднего класса. В 1930-е итальянские рестораны стали открываться за пределами Маленьких Италий, а в период между двумя войнами спагетти с мясными фрикадельками и томатным соусом стало одним из самых популярных блюд всей Америки.

Пицца – проект послевоенный. До конца 1940-х гг. подавляющее большинство американцев имело весьма смутное представление об этом блюде итальянской бедноты. Путеводитель по ресторанам Нью-Йорка 1930 г. описывает его как «картофельный пирог толщиной примерно в один инч, покрытый припущенными помидорами и присыпанный сыром «Пармезан»», а журналист «Нью-Йорк Таймс» в заметке от 25 мая 1947 г. напишет так: пицца, «могла бы стать такой же популярной едой на бегу, как гамбургер, если бы только американцы знали о ней больше» [6, р. 212].

Пицца вышла на рынок в 1950-е, когда итало-американские предприниматели предложили новый продукт на базе ингредиентов, ставших популярными благодаря спагетти: тесто, томатный соус, сыр. Американцы восприняли его с точки зрения способа потребления, нивелировав этнический компонент. Т.к. пицца – еда уличная, американцы сразу отнесли ее к сэнкам и долгое время ставили в один ряд с гамбургерами и хот-догами. В газетной заметке 1957 г. можно прочесть: «Все сошли с ума от пиццы. Как ее ни называть – томатная лепешка, лепешка-пицца или просто обыч-

ная пицца, эта вкуснейшая, немного пикантная на вкус итальянская стряпня сегодня составляет серьезную конкуренцию хот-догу за звание лучшего американского сэндвича» [6, p. 255].

Успешность проекта в очередной раз определила «культурная упаковка». Неповторимый этнический колорит блюду вернули итало-американские рестораторы, предложив американцам новую форму развлечения и потребления – пицца-дворики, где в оформлении воспроизводилась атмосфера итальянского юга, а в сервисе – более утонченная культура потребления. В новом пространственном контексте, говоря словами Барта, пицца выходила из своего «безгласного существования» и превращалась в «слово» о культуре итальянских иммигрантов [см.: 4]. Это уже была мифологизированная этническая культура, рассчитанная на массового американского потребителя.

Послевоенное поколение итало-американских предпринимателей сделало неаполитанскую уличную еду для бедных основным продуктом американского потребления. Индустриализация довершила дело – начиная с 1980-х пиццей завалены прилавки всех супермаркетов. С течением времени за океаном итальянское блюдо начало приобретать все более американский вид: лепешка увеличилась в размерах и стала заметно толще, увеличилась в объемах и начинка. То, что в итальянском варианте должно только дразнить нёбо – тонкий слой начинки лишь придает своеобразный оттенок вкусу хлеба, в американском – с трудом помещаться в рот: начинка с хлебом должны наполнить желудок. Упор на количество, а не качество, большие размеры и чрезмерное использование ингредиентов – эти характерные особенности американской гастрономии стали заметны и в пицце. Как и в гамбургере, в ней на первый план вышли идеи достатка и сытости.

Однако сегодня, когда период борьбы итало-американцев за приобретение американской идентичности давно ушел в прошлое и смена политических ориентиров требует обратного – акцентирования своей этничности, пицца выступает в ином семиотическом значении. Мирное сосуществование разных культурных смыслов более не актуально. Сегодня заметнее их противостояние.

В январе 2014 г. газеты Нью-Йорка облетело фото, на котором был изображен только что избранный мэр города Билл Де Блазио, отправляющий в рот кусочек пиццы на вилке. Нарушение кода – Де Блазио, политик, который в 40 лет официально сменил немецкую фамилию отца на итальянскую матери, воспользовался ножом и вилкой, в то время как все итальянцы традиционно едят пиццу руками, – вызвало гневную реакцию итало-американской прессы. Подпись газеты «Нью-Йорк» выразила общее мнение, звучавшее как приговор: «кошмар» («disastro»). Мэру пришлось публично оправдываться. Ссылки Де Блазио на то, что ножом и вилкой это блюдо едят в Кампани, откуда родом мать мэра и где он часто бывает, были тут же опровергнуты экспертным мнением самых известных итальянских пиццайоло. Посетитель действительно может попросить разрезать пиццу на 6–7 частей, однако традиционно – это уличная еда. Пиццу ели и едят руками, сложив вчетверо «книжкой» или вдвое «кошельком». Посягательство на культурную память дало повод для обвинения мэра в снобизме – пресса поставила под сомнение демократизм его леворадикальных идей. Второй довод Де Блазио – ему пришлось воспользоваться вилкой, чтобы не испачкать обильной начинкой рубашку – вызвал нескрываемый сарказм: увеличивая начинку, американцы стараются довести пиццу до калорийности гамбургера [см.: 16].

Семиотические смыслы этого анекдотического случая лишний раз обнажила подпись в Твиттере, где снимок окрестили «forchettagate» («ворота для вилки»). В отличие от рук, вилка и нож – инструменты, назначение которых колоть и резать. В

этой своей функции они выступают как знаки насилия над продуктом, отчуждения от материи, разрыва связи человека с природой. Вместе с тем, это знаки культуры, элитарности, социального превосходства. Холод металла, из которого они сделаны, противостоит теплу человеческих рук. Мэр, итало-американец, отказавшийся есть пищу руками, фактически сообщал об удаленности своих интересов от интересов народа. Снимок, в центре которого оказался раскрытый для заглатывания рот («ворота»), помимо политического подтекста, указывал и на мнимую идентичность мэра – итальянцы так не едят, так едят американцы. Человек, раскрывший рот для приема пищи и застигнутый фотокамерой врасплох, вне зависимости от его национальной идентичности скорее всего будет являть собой малопривлекательное зрелище. Однако раскрытый рот Де Блазио итало-американское сообщество восприняло как чистый знак.

Выводы

Еда не обладает самостоятельными семиотическими значениями, их ей приписывают люди. Один из секретов успешности пиццы как коммерческого проекта итало-американцев 1950–60-х гг. состоял в том, что она объединяла культурные смыслы, балансируя между воспоминаниями итальянских иммигрантов о родине предков и значимой для американцев возможностью быстро утолить голод простой пищей. В последние десятилетия акценты сместились. Эпоха мультикультурализма изменила направление мифологизации: пицца стала выражением «итальянитэ», словесно невыразимого, но романтизированного духа итало-американцев, охватывающего весь спектр их вкусов и привычек. Даже простота блюда парадоксальным образом стала знаком изысканности и направлена на поддержание мифа об исключительности итальянской кухни. Многочисленные и невероятно популярные поваренные книги и телешоу сегодня учат готовить не просто «правильную итальянскую пиццу» или пиццу какого-то региона, но пиццу конкретной деревни или даже семьи. Подход «так готовила моя бабушка» преобладает. Он открыто апеллирует к главной ценности итальянцев – семье. Памятная функция блюда (Барт) теперь реализуется не как ностальгия по утраченному, но как возвращение к своим корням, обретение истоков.

Эта новая знаковая сила пиццы предполагает существование блюда в двух вариантах: искаженном американском и этническом итальянском. Отсюда пуризм в соблюдении ритуала, ярко проявившийся в эпизоде с Де Блазио: то, что можно простить американцу, нельзя простить человеку, заявившему о своих итальянских корнях.

Литература

1. Барт Р. К психосоциологии современного питания // Барт Р. Система моды. Статьи по семиотике культуры. М., 2003. С. 199–204.
2. Барт Р. Палочки. Пицца, лишенная центра // Барт Р. Империя знаков. М., 2004. С. 25–34.
3. Барт Р. Вино и молоко. Бифштекс и картошка. Орнаментальная кулинария // Барт Р. Мифологии. М., 2010. С. 117–120, 120–122, 170–172.
4. Барт Р. Миф сегодня // Барт Р. Мифологии. М., 2010. С. 231–288.
5. Дюма А. Корриколо // Собр. соч. Т. 66. М., 2006.
6. Cinotto S. The Italian American Table. Food, Family, and Community in New York City. Urbana, Chicago, and Springfield, 2013.
7. De Bourcard F. Usi e costume di Napoli e contorni descritti e dipinti. Napoli, 2002.
8. Diner H. R. Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration. Cambridge, Mass., 2001.

9. Gabaccia D.R. *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, Mass., 1998.
10. Gentilcore D. *Pomodoro!: A History of the Tomato in Italy (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on the Culinary History)*. NY, 2010.
11. Goode J. G., Curtis K., Theophano J. Meal Formats, Meal Cycles, and Menu Negotiations in the Maintenance of an Italian-American Community // *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities* / ed. by Mary Douglas. NY, 1984. P. 143–218.
12. Jacobson M.F. *Whiteness of a Different Color: European Immigrants and the Alchemy of Race*. Cambridge, Mass., 1999.
13. Levenstein H. A. *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. NY, 1988.
14. Piccola enciclopedia delle pizze e delle focacce // Mistretta G. *Pizze e focacce*. Milano, 1985.
15. Puzo M. *Choosing a Dream // The Immigrant Experience: The Anguish of Becoming American* / ed. by Thomas C. Wheeler. NY, 1971.
16. Rampini F. De Blasio, pizza “scandalo” la mangia con la forchetta ma New York lo contesta // *La Repubblica*. Domenica 12 gennaio 2014. P.13.
17. Roitman J.M. *The Immigrants, the Progressives, and the Schools: Americanization and the Impact of the New Immigration upon Public Education in the United States, 1890–1920*. Stark, Kans., 1996.
18. Somogyi S. L'alimentazione nell'Italia unita // *Storia d'Italia* Einaudi. Torino, 1973. P. 839–887.

References

1. Barthes R. K. psihosociologii sovremennogo pitaniia [Toward a Psycosociology of Contemporary Food Consumption]. *Sistema modi. Stat'i po semiotike kulturi* [The Fashion System. Articles on Semiology of Culture]. Moscow, 2003, pp. 199–204.
2. Barthes R. Palochki [Chopsticks]. Pischa, lishennaia centra [Food Decentered]. *Imperiia znakov* [The Empire of Signs]. Moscow, 2004, pp. 25–34.
3. Barthes R. Vino i moloko [Wine and Milk]. Bifshteks i kartoshka [Steak-Frites]. Ornamentalnaia kulinariia [Ornamental Cookery]. *Mifologii* [Mythologies]. Moscow, 2010, pp. 117–120, 120–122, 170–172.
4. Barthes R. Mif segodnia [Myth Today]. *Mifologii* [Mythologies]. Moscow, 2010, pp. 231–288.
5. Dumas A. Korrikolo [The Corricolo]. *Sobraniye sochinenii* [Complete works], vol. 66. Moscow, 2006.
6. Cinotto S. *The Italian American Table. Food, Family, and Community in New York City*. Urbana, Chicago, and Springfield, 2013.
7. De Bourcard F. *Usi e costume di Napoli e contorni descritti e dipinti*. Napoli, 2002.
8. Diner H. R. *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge, Mass., 2001.
9. Gabaccia D.R. *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Cambridge, Mass., 1998.
10. Gentilcore D. *Pomodoro!: A History of the Tomato in Italy (Arts and Traditions of the Table: Perspectives on the Culinary History)*. NY, 2010.
11. Goode J. G., Curtis K., Theophano J. Meal Formats, Meal Cycles, and Menu Negotiations in the Maintenance of an Italian-American Community. *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. NY, 1984. pp. 143–218.
12. Jacobson M.F. *Whiteness of a Different Color: European Immigrants and the Alchemy of Race*. Cambridge, Mass., 1999.
13. Levenstein H. A. *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. NY, 1988.
14. Piccola enciclopedia delle pizze e delle focacce. *Mistretta G. Pizze e focacce*. Milano, 1985.
15. Puzo M. *Choosing a Dream. The Immigrant Experience: The Anguish of Becoming American*. Ed. by Thomas C. Wheeler. NY, 1971.

16. Rampini F. De Blasio, pizza “scandalo” la mangia con la forchetta ma New York lo contesta. *La Repubblica*. Domenica 12 gennaio 2014, p. 13.

17. Roitman J.M. *The Immigrants, the Progressives, and the Schools: Americanization and the Impact of the New Immigration upon Public Education in the United States, 1890–1920*. Stark, Kans., 1996.

18. Somogyi S. L'alimentazione nell'Italia unita. *Storia d'Italia Einaudi*. Torino, 1973, pp. 839–887.

Якушкина Т.В. Пицца как объект взаимодействия двух культур // Вестник Череповецкого государственного университета. 2017. №5(80). С. 154–162.

For citation: Yakushkina T.V. Pizza as an object of intercultural interaction. *Bulletin of the Cherepovets State University*, 2017, no. 5 (80), pp. 154–162.