

## Искусство хлебного дела в Сардинии: культурные аспекты и проблемы классификации

Армандо Мажиа

(Этнографический музей сардинской горской культуры: Италия, 08031, Аритцо (провинция Нуоро), муниципальный парк «Пастиссу»)

***Аннотация.** В настоящей статье автор, преимущественно на материалах собственных многолетних полевых исследований, рассматривает в контексте современности малоизученную традиционную практику хлебопроизводства в Сардинии. Анализ особенностей этого древнейшего сектора локальной культуры он предваряет освещением специфики истории региона и принципов расселения в нем, значительно повлиявших на множественность разнообразных «типажей» хлеба, как повседневных, так и праздничных, показывает специфику их иконографии и декорирования, отличия их рецептуры и технологии производства, их «привязок» к конкретным поводам, событиям, верованиям и ритуалам. Помимо этнографической части, в исследовании присутствуют теоретико-методологические аспекты: автор задается вопросом о несовершенстве существующих систем классификации сардинских хлебов, о нерешенности вопроса их таксономирования и, апеллируя к примеру эмпирического материала Сардинии, предлагает иные пути и подходы к систематизации в антропологическом исследовании в целом, а в частности, переход от «монотетической» классификации к ретикулярной, ризоматической систематизации.*

***Ключевые слова:** Сардиния, Средиземноморье, хлебы, технологии приготовления, видовое многообразие.*

***Дата поступления статьи:** 15 июня 2020 г.*

***Дата публикации:** 25 ноября 2020 г.*

***Для цитирования:** Мажиа А. Искусство хлебного дела в Сардинии: культурные аспекты и проблемы классификации // Традиционная культура. 2020. Т. 21. № 4. С. 169–179.*

***DOI:** <https://doi.org/10.26158/TK.2020.21.4.015>*

Алиментарная культура все чаще в последние годы становится объектом пристального внимания антропологов, в том числе и пищевые традиции Средиземноморья и отдельных его регионов, таких, как Сардиния, Сицилия, Крит, Мальта, островное положение которых способствует сохранению древнейших подчас традиций и пластов культуры. Речь тем не менее не идет о статичных явлениях: пищевые традиции, например, Сардинии в контексте исторического процесса, состоящего из периодов ускорения и стаг-

нации, претерпевали значительные изменения, что было обусловлено различными факторами — развитием, забвением, синкретизмом и возрождением [Angioni 2005, 24]. Однако эти традиции обнаруживают очевидную и сильную культурную консервативность, доказательством и яркой иллюстрацией чего является сохраняющееся и сегодня искусство фигуративного моделирования и орнаментального декорирования хлебов. Именно оно отражает одну из наиболее ярко выраженных культурных особенностей со-

временного антропологического состояния острова и его культуры, является его знаком и символом [Cirese 1973, 9].

Специализация в традиционном хлебопекарном деле представляет собой универсальное явление, широко распространенное и за пределами Средиземноморья. Однако это искусство достигает высот в ряде регионов, в том числе и в Сардинии, что проявляется в качественном и количественном разнообразии видов хлеба, в частотности выпечки, видовом изобилии и устойчивости традиций хлебного производства, в том числе и кулинарных, иконографических и технологических. «Хлебные» традиции сохраняются во всех уголках острова, включая и горные зоны пастушества. Хлеб пекут как по случаю торжества, так и для повседневного потребления, причем как в коммерческих пекарнях городов и деревень, откуда хлеб поступает в продажу, так и в домашних условиях, для собственного потребления, что в сегодняшней Италии редко встречается где-либо еще [Там же; Angioni 1982, 15].

Хлебопроизводство в Сардинии всегда было исключительно женским занятием и ассоциировалось в глазах окружающих только с женским началом. Этот факт, несомненно, свидетельствует о явной генетической связи традиций региона с другими средиземноморскими культурами, с которыми Сардиния разделяет общий мифологический и символический субстраты и устойчивые культурные реалии. Среди прочего, с другими «составляющими единого культурного пространства *Mare Nostrum*» [Matvejevic 1991, 42] область обладает и общими культурными константами, к которым очевидно относится искусство создания фигурного хлеба. Регионом его бытования служит Сицилия, в которой хлебы, выпекаемые во время праздников, в частности вотивные, мало чем отличаются от сардинского ритуальных хлебов. Так, внешний вид сицилийских хлебов отмечен иконографическими элементами, заимствованными из символических вселенных не только средиземноморского, но и более широкого масштаба, не менее архаичного происхождения. Правда, при этом в Сицилии хлеб демонстрирует ту барочную монументальность и внешнюю роскошь, которую стараются избегать на Сардинии, эстетика которой в широком

смысле тяготеет к лаконизму, в том числе и иконографическому [Cusumano 2005, 365]. Внешняя простота форм сардинского хлеба, кажется, представляет собой константу распространенного локального «своеобразного «этнического стиля» сардинской культуры, уходящего глубоко в века, отмеченного лапидарностью, даже в том, что касается пищевых привычек.

Эти характеристики — минимализм, сдержанность, лапидарность — приобретают особое звучание в контексте отмеченной этнологом К. Галлини «тяги к диссимуляции» [Gallini 2003, 269], распространенной в Сардинии. Речь идет о широко распространенной практике, направленной, с одной стороны, на маскировку, сокрытие своего «имущественного превосходства», пусть даже незначительного и относительного, имеющего вещественные «внешние выражения и проявления» (прилюдные денежные траты или одежда как знак), с другой — на выпячивание своей «самости», базирующейся на материальной основе. Диссимуляция призвана социально нейтрализовать демонстрацию экономического и имущественного, а главное — «статусного» неравенства, воспринимающегося как осознанное неподчинение нормам эгалитаризма и правилам своеобразного «кодекса общественного равенства», принятого в Сардинии и особенно актуального в ее сельской среде, пренебрежение которым подвергается серьезному общественному порицанию [Там же].

Но лаконизм общего абриса форм сардинского хлеба и аскеза их стилистики никак не преуменьшают значимость хлебной культуры региона, с этнографической точки зрения обусловленную количеством и разнообразием хлебов, их типологиями и вытекающими из них вариантами хлеба, не только праздничного, но и ежедневного (последняя категория значительно более обширна и диверсифицирована, нежели праздничные хлебы).

Невзирая на это, сардинскому хлебу все еще недостает грамотного анализа и классификации. Сельский мир острова включает, как известно, 377 деревень-общин (*bidda*), своеобразно организованных и расположенных: на островных землях преобладает принцип сосредоточения, «кучкования» нескольких близкорасположенных населенных пунктов, образующих «узлы». (Исключение составляют

высокогорные области, в которых в течение последних столетий установилась система рассеянных и далеко разбросанных друг от друга одиночных поселений). Между населенными пунктами остаются обширные «пустоты» — пустынные, незаселенные территории, как нигде больше в Европе. Своего рода «кантональная» природа этого феномена была в большей степени предопределена историей, нежели географией. Именно история детерминировала изоляцию отдельных сардинских общин, территориальные действия которых, согласно обычаям древнего общества, превратили их в обособленные и обособившиеся «нации» (слово *nassone*, в буквальном переводе *нация*, в сардинском языке есть обозначение *семейного клана*), готовые к вооруженному конфликту с соседями для защиты собственной территории. Эти «нации», синонимы отдельных общин, обнаруживают большую или меньшую степень дифференцированности на лингвистическом уровне, но гораздо радикальнее их отличают особенности сохраняющегося традиционного костюма и специфика алиментарной культуры, в том числе и хлебной традиции.

Отметим, что изолированное положение и «культурная единичность» каждого такого сообщества сама по себе не объясняет различий, подчас существенных, числа, форм и типов выпекаемого в нем хлеба (например, 50 видов хлеба в Виллаурбанае — небольшой деревне в зоне предгорий, или 20 видов хлеба в Аритцо, деревне высокогорной пастушеской зоны) по сравнению с производимыми даже в соседних населенных пунктах. В этом вопросе решающую роль сыграли исторические процессы в их локальном преломлении, предопределившие переходы деревень и сельских коллективов от изоляции к взаимодействию с другими общинами, от сохранения жесткого консерватизма к изменениям. Можно сказать, что хлебы, во всем их разнообразии, являются отражением и воплощением сменяющих друг друга ритмов замедления и ускорения в историческом развитии, опосредованных также внешними воздействиями [Angioni 2005, 24]. Лишь учет этих факторов позволяет объяснить некоторое безусловное сходство хлебов Сардинии с хлебами остального средиземноморского мира, позволяющее предположить наличие общих архетипов, таких, как,

например, *pane carasau*, обнаруживающего большое сходство с хлебами африканского побережья и Среднего Востока [Там же], или других, менее распространенных, как, например, *sa coccoi* — плоская лепешка из Аритцо, имеющая явное сходство с хлебом Кавказского региона [Cirese 1973, 9]. Последнее неудивительно, учитывая, что ряд сардинских космогонических мифов бытуют также в Азербайджане и тюркоязычном мире в целом, например, мифы о происхождении Млечного Пути.

Неиссякаемое разнообразие видов хлеба говорит о важности этого продукта как основы питания сардинцев. В сознании жителей Сардинии всегда довлел принцип «пшеница — королева» [Braudel 1953, 186], включая обитателей горных пастушеских общин. Правда, в регионе делали и ячменный хлеб [Murru Corrigan 2005b, 242–247], и кукурузный (в Логу-доро, где маис «разбавляли» пшеницей) [Carta Mantiglia 2005, 240], а в деревнях предгорий и гор — даже желудевый, тем не менее «настоящий» хлеб, *su pane otti*, должен быть из пшеничной муки.

Статус пшеницы/хлеба находит отражение прежде всего в сардинском языке: например, слово *Laurera* обозначает *работу* вообще и *работу хлебороба*, его производным является *Laore* — *пшеница*, база питания и основа самосознания на этническом, а учитывая свои виды хлеба у каждой общины — и на микроэтническом уровне.

Связь между землей и хлебом выявляет лингвистика: термин *vidazzone* (также *bidazzone*, *aidazzone*), обозначающий землю, которая полностью возделывается «под пшеницу» и находится в непосредственной близости от деревни, этимологически происходит от латинского *habitatio* (жилье, проживание). Но этот термин в Сардинии относят и к самому поселению, и к основным продуктам питания и еде, по преимуществу к хлебу.

Повседневный хлеб (*pane quotidiano*), в котором пищевая функция намного важнее его символической функции и нагрузки, позволяет ознакомиться с полным спектром традиционных типов выпечки. Однако вопросы идентификации, реконструкции утраченных сегментов хлебной культуры, этимологии названий и происхождения того или иного вида хлебов, а главное — их классификации, как уже

говорилось выше, все еще остаются открытыми в научном дискурсе.

Остановимся на последнем вопросе. Уместно отметить, что до сих пор «в ходу» первая и единственная классификация сардинских хлебов, разработанная Э. Делитала. Автор опиралась, во-первых, на принципы разграничения типов теста в зависимости от помола муки — грубого или тонкого. Во-вторых, хлебы подразделялись по цвету: белый хлеб делали на основе очищенной муки высшего качества, темный — из непросеянной муки с отрубями, который также широко распространен почти повсеместно. Разграничивались также *повседневные* и *праздничные* хлебы. Наконец, в классификации хлебы, исходя из их морфологических характеристик, разделялись на плоские и объемные [Delitala 1990, 11].

Если оперировать некоторыми критериями этой классификации и рассматривать повседневный хлеб, или *основополагающий*, согласно терминологии, предложенной антропологом А. М. Чирезе, также *хлеб для еды* (в отличие от *хлеба праздничного*, или *церемониального*, несущего значительно большую дополнительную смысловую и духовную нагрузку) [Cirese 1973, 9], Сардинию можно условно разделить на три зоны: в первой из которых пекут объемный, или обычный, хлеб, во второй и третьей — хлеб плоской формы.

Первая зона соотносится с обширной областью на юге острова, где производят хлебы крупных размеров, с обильным мякишем, многих видов и форм (*civraxi, moddizzosu, lada, coccoi, tunda*), сделанных как из непросеянной муки, так и из муки грубого помола. Вторая зона включает центральную область Сардинии, где производят плоские, так называемые «разделяемые» хлебы, преимущественно круглые, реже — овальной и прямоугольной формы. Эти типы хлеба (*pane carasau, fresa, pistoccu*), выпекаемые на основе муки грубого помола либо непросеянной муки, чаще всего проходят две стадии выпекания. Вначале они пекутся до готовности, затем разрезаются горизонтально на два слоя, или листа, большей или меньшей толщины (толщина этих слоев печеного теста варьируется от деревни к деревне, представляя своеобразный отличительный знак общин, а в глазах их населения — знак их «самости»), которые вновь

помещаются в печь и запекаются вторично до их полного иссушивания, образования подгоревшей корочки и хрусткости (такие хлебы предназначены для длительного хранения). Разновидностью таких хлебов является *pane lentu*, или *медленный хлеб*, представляющий собой своего рода «полуфабрикат», получаемый на определенном этапе приготовления *pane carasau*: после первого запекания хлеб разрезают на два слоя, как в случае с «разделяемыми» хлебами, но их оставляют мягкими, не подвергая дальнейшему запеканию и засушиванию.

Наконец, в третью зону хлебопечения входят преимущественно северные территории Сардинии: там распространены хлебы из мягкого теста, расширяющиеся в процессе выпекания (*ispianada, pane fini, pan 'è poddine, fresa, pane modde, coccone*). Речь идет о плоских хлебах, схожих с питой, которые, приобретая объем в процессе выпечки и напоминая эллипс, остывая, «сдуваются». В результате хлеб состоит из верхнего и нижнего слоев, разделенных пустотой.

Отдавая должное заслугам Э. Делитала, необходимо отметить также определенное несовершенство этой классификационной системы, которое становится очевидным, как только мы обнаруживаем, например, что почти везде в Сардинии сосуществуют оба типа теста — на муке грубого и тонкого помола, хотя и в разном соотношении, и что вдобавок один и тот же термин может относиться к разным видам хлеба в различных зонах Сардинии. Совокупность накопленного за последние годы эмпирического материала «хлебных» исследований требует иных по сравнению с разработанной Э. Делитала систем классификации. Так, например, единый термин *fresa* относится к трем видам хлеба, принадлежащим к разным категориям: хлебу в виде круглых листов, хрустящих и с корочкой, из муки высшего сорта и отрубей в Тъези; круглым мягким дискам из теста с добавлением отрубей в Самутео; треугольной мягкой плоской лепешке с обильным мякишем, приготовленной из смеси муки высшего сорта и отрубей в Аритцо. Очевидно, что семасиологический критерий отбора обнаруживает свою полную несостоятельность: под единым названием фигурируют отличные по форме и не имеющие ничего общего ни

в технике приготовления, ни в используемых ингредиентах виды хлеба.

Ситуация выглядит еще более сложной из-за наличия «гибридных» областей, в которых сосуществуют различные варианты хлеба. Хлеб как мягкие пласти теста и хлеб как хрустящие листы в них могут сосуществовать; исследование показывает, что второй вид хлеба может встречаться там, где традиционно готовится мягкая лепешка (*spinata morbida*). Высушенный «подпаленный» хлеб, в свою очередь, предстает в абсолютно разных вариантах, отличающихся по форме, параметрам и толщине: тонкие и в основном круглые листы *pane carasau* большого диаметра делают в горной зоне Барбадже; плоские диски *pistocci* в Ольястре обладают гораздо меньшим размером, прямоугольной формой и более толсты.

Показательно, что наряду с этими двумя типами плоского хлеба в двух выше-названных областях присутствуют также объемные хлебы большого размера, в принципе не характерные для ареалов изготовления плоской выпечки, и что именно эти виды, при всей их немногочисленности, обнаруживают наибольшее количество типов, подтипов и вариантов [Murrù Corriga 2005a, 101]. Данный пример еще раз убедительно доказывает сложность задачи полноценной классификации сардинских хлебов.

Особые, четкие критерии классификации, учитывающие детали, касающиеся ингредиентов и территориального распределения, техник приготовления и украшения, следовало бы выработать для хлебов «гибридных областей», так как именно эти виды относятся к повседневному хлебу, но тем не менее обладают повышенным символизмом [Там же].

Говоря о повседневном хлебе, упомянем также ячменный хлеб, широко распространенный в Барбадже (*orgiathu*) и в Ольястре (*pistoccu de olgiu*), где также вплоть до 1960-х гг. в случаях недорода пшеницы делали и хлеб с желудями. Такой тип «бедного» хлеба известен и в Барбадже. Начальная стадия его приготовления требует кипячения желудей каменного либо пробкового дуба [Mantegazza 1869, 89], предварительно очищенных и обжаренных, в растворе воды и *troccu* (красной глины), к которому добавляли пару горстей пепла. Существует два варианта такого хлеба. Первый его вид (*land 'è fitta*), лепешка, имеет очень темный

цвет, он мягок, второй (*lande cottu*) выглядит как бесформенный комок, более тверд и светел. Вкус хлеба — кисло-горький, со слабым ароматом каштана; детям в «запивку» обычно давали творожную сыворотку, чтобы хлеб казался вкуснее, взрослым его сдобривали салом, которое смягчало терпкость [Mazzella 2005b, 236–238]. Подробное описание рецепта хлеба из желудей оставил исследователь Сардинии М.Л. Вагнер: он упоминает глину как ингредиент теста и пепел как «обсыпку» лепешек при выпечке [Wagner 1996, 168–169].

В категорию хлеба ежедневного употребления, обладающего ограниченной сохранностью, также входят *особые хлебы* (*pani speciali*), приготовление которых предполагает использование дополнительных продуктов: свиных шкварок, свежего сыра, рикотты, оливок, картофеля, лука, помидоров, а также добавление ярда и масла в тесто.

На всем острове распространены два типа основных *особых хлебов*. Первый — лепешки с начинкой из шкварок, лука и соленого сыра (например, *coccoi cun gerda*), которую делают в Аритцо (Барбаджа), некоторые виды *coccoi prena*, наполненные рикоттой и мятой, *mustaleddu cun tomatiga* — хлеб, фаршированный помидорами, сбрызнутыми оливковым маслом, с добавлением перца, чеснока, соли, а также *gillantiri* — хлеб, фаршированный различными овощами. Второй тип — лепешки, где компоненты вводятся в состав теста (*pane e gherda*, *pani cun ghedras*).

Третий вариант *особых хлебов* предполагает синтез первых двух; речь идет о *panadas* — хлебах с начинкой, приготовленных из *pasta violada*, муки грубого помола твердых сортов пшеницы, замешанной с топленным свиным жиром. Этот хлеб встречается в нескольких деревнях на юге и северо-западе Сардинии, он похож на чашу, которую на юге наполняют углями, горохом, картофелем, сушеными помидорами, оливковым маслом и специями, в других случаях — только овощами или бараниной и овощами, а затем накрывают «крышкой» из того же теста и ставят запекаться дальше.

Приведенные примеры — лишь немногие из широкого спектра «сложноставных» видов хлеба, которые символизируют переход от «хлеба как дополнения к пище» к «хлебу-пище» [Murrù Corriga

2005, 162]. Еще в недавнем прошлом хлеб зачастую не был «приложением» к основной еде (*ingaugni*), а воспринимался как самостоятельное блюдо (*a ugnale*), и до сих пор часто может являться единственной едой индивида в течение всего дня.

К числу *особых хлебов* мы относим и *casadinas*, или *pardulas*, распространенные на землях от Барбаджи до севера острова. Этот хлеб или, точнее, пирог делали открытым, с начинкой из острого сыра, которой шафран сообщал интенсивный золотисто-желтый цвет. Ранее это блюдо готовили на Пасху, что делает сложной его классификацию.

Несомненно, особую таксономическую нишу занимают *сладкие хлебы*, которые, как правило, пеклись по случаю праздников или торжественных событий. Примером может служить *pane 'e saba* — хлебы, приготовленные из муки высшего сорта, с добавлением сухофруктов, изюма, грецких орехов, миндаля, апельсиновой цедры и специй, виноградного сиропа или сиропа из плодов опунции, и распространенные на территории всего острова в двух вариантах, отличавшихся внешне: их делали либо в форме круглой булки, либо в форме венка, украшая цельным миндалем и разноцветной/серебристой нонпарелью. Преимущественно *pane 'e saba* делали к Пасхе, однако в ряде общин он был «приурочен» к другим праздникам, например, дню св. Иоанна (24 июня) или св. Антония Аббата (17 января). *Сладкие хлебы* представлены также хлебом с творогом *pardulas*, распространенным на юге острова, и *sabadas/seadas*, встречающимися на всей территории острова. Они представляют собой лепешки круглой или прямоугольной формы, с начинкой из молодого сыра и цедры лимона, обжаренные в масле, а затем политые медом. В некоторых деревнях мед и лимон не фигурировали, однако отнести лепешки к разряду *особых хлебов* не представляется возможным, так как они готовились не в повседневности, а только по праздникам. Поэтому это блюдо для нас пока имеет неясный статус.

Приготовление *праздничных хлебов* на Сардинии достигает такого уровня мастерства, что уместно говорить о пластическом искусстве, что доказывает огромное число видов, качество выпечки, иконографии, масштабы распространения и случаев,

по которым их готовят. Декорированные хлебы, *pane pintau*, просто, но детально проработаны и украшены и характеризуются наличием стилизованных фигурных изображений, а также резных и ажурных аппликаций. Часто ярко-белого цвета из-за тщательно просеянной муки, обычно плоской формы, они украшены оттисками, специальными печатями и узорами, которые делаются ножами и фигурными роликами [Cusumano 2005, 365–370]. Гораздо масштабнее и детальней, чем где-либо еще, на Сардинии описаны и зафиксированы *особые виды* хлеба, которые выпекаются по случаю определенных событий жизни — крещения и свадьбы (*pan 'e isposos, pan' e coia, arreula, coccoi* и *isposos*), а также смерти (*paneddas, kokkas, pan 'e animas*); в последнем случае делают хлебы из муки высшего сорта, их едят вечером перед похоронами, на поминках или раздают бедным вместе с мясом на седьмой день после смерти [Wagner 1996, 348].

Высшая степень совершенства достигается при приготовлении церемониальных хлебов в контексте календарных праздников. Воплощением народного христианства Сардинии являются праздники «крестьянских святых» — св. Исидора, св. Нарцисса, св. Марка, к которым обращаются с просьбами защитить поля от засухи и саранчи, оберечь скот. Народ приносит в церковь, под песнопения, колосья и *особые хлебы*, украшенные цветами и изображениями птиц, например, *pane de Santu Marcu* и *pane de Santu Sidore* (Болотана, Леи, Бортигали, Силанус зоны Маргине). Этот хлеб имел особую силу, после благословения его раздавали знакомым: будучи апотропеем, он мог защитить дом, поля и домашний скот от зла. Апотропеем считают и муку — оставленная на подоконниках, она защищает дом от молний и ветра.

Весьма разнообразны по форме хлебы, которые выпекают на День поминовения всех усопших (2 ноября). По традиции их делают в форме сердца, лошадки, павлина, петуха, рыбы, спирали. Их подают детям, которые занимаются сбором поминальных пищевых пожертвований: считается, что благодаря возрасту и душевной чистоте они — наилучшие посредники между миром живых и мертвыми. В Аритцо и сегодня вечером 1 ноября накрывают пиршественный стол с *pan 'e animas*, ожидая возвращения мертвых на землю.

По случаю начала нового года повсеместно выпекали круглый плоский хлеб (*juada*) — его преломляли на ярме вола в знак удачи, так же «благословляли» гумно и овчарни хлебами *sazzola* и *mandra*, распространяемыми на севере и в центральной зоне Сардинии. Еще один новогодний хлеб — *cabude*: мягкая продолговатая лепешка, выполненная в форме креста, ее разламывают над головами мальчиков с целью благопожеланий.

Широк диапазон хлебов, относящихся к периоду Великого поста. В его начале, например, пекут *sa pipia de caresima* или *sa pizzinna 'e caresima* — хлеб в виде куклы с семью ногами, каждую из которых отрывают еженедельно вплоть до Пасхи (подобный обычай и праздничный хлеб встречаются на Крите). Есть и «постные» хлебы различных форм — артишока, чертополоха, рыбы; богатство иконографии связано с тем, что в некоторых деревнях в каждую неделю поста пекут разный хлеб.

Еще большее разнообразие форм до сих пор демонстрируют пасхальные хлебы. Часто они воспроизводят символы, связанные со страстями и воскресением Христа: *corona* (венец), *jaos* (звезды), *s'iscala*, *gruxe* (крест) и т.д. Однако наиболее типичными являются хлебы в основном из муки твердых сортов, в которых перед выпеканием закрепляют сырое яйцо в скорлупе (*coccol 'e Pasca*, *pan' e Pasca*, *pizzuda 'e s'ou*). Они представлены широким диапазоном форм: от более простых, в которых присутствует только условное украшение, к образцам, щедро украшенным завитками, листьями, цветами, почками и птицами.

Использование декоративных природных мотивов широко представлено не только в украшении пасхальной выпечки, но и в украшении множества ритуальных хлебов, в которых христианские символы опираются порой на гораздо более архаичные матрицы, апеллирующие к древним магическим умиловительным практикам. Именно с ними связано яйцо в скорлупе, которое перед приготовлением «замуровывают» в тесте, — древний космогонический символ [Cusumano 2005, 365].

Аналогично в таких хлебах, как *coccol e Santu Marcu* из Силануса в форме греческого креста, а также в *pane de s'affidu* (Поццомаджоре) и в *pane de Santu Marcu* (Макомер), присутствует знаковый син-

кретизм: христианские символы сочетаются с обильными растительными элементами — цветами, листьями, плодами, почками, птицами — символами природы, возрождения земли и годового цикла.

Многочисленны виды «хлебов-дерев» (*pani albero*). К ним относится, например, декорированный хлеб *Santu Marcu* (Леа, Бортигали): его проносят 25 апреля во время ритуального шествия подвешенным на длинных палках, украшенных лентами и яркими цветами — символе древа жизни. В этот таксономический ряд вписан и *pani de is Bagadius*, или хлеб *неженатых*. Строго говоря, речь идет не о хлебе, но о конструкции в ритуальном шествии в Сиургус Донигала на юге Сардинии. Роль опорной основы выполняет деревянный крест, почти скрытый под деревянным же ромбом, покрытым листьями, цветами и мелкими хлебами в форме косуль, лошадей, венков, птиц, окрашенными шафраном, а центральное место на нем занято большим декорированным хлебом (*anguli*). После шествия хлеб, благословив в церкви, делят на куски (*bagadius*) для раздачи — им приписывается способность защищать владельцев от молнии и делать их поля плодороднее.

К числу «хлебов-дерев» относится также *crispesu* из Орроли — еще одна ритуальная композиция для молодоженов, в которой несущая конструкция, увенчанная снопом колосьев или лавровых листьев — символом доброго предзнаменования, была встроена в большой хлеб с изображением вылепленных из теста птиц, цветов. Дополнительно хлеб украшали листьями лавра, ежевики, боярышника, зеленью тростника; к нему также подвешивали миндальные печенья, кукол из сдобного теста *cocoeddus* — миниатюрные булочки, окрашенные шафраном, в форме розочек, листьев, птичек и венков, сердечек, бутончиков, лошадок. Во время свадебного шествия особая девушка укладывала эту конструкцию в большую корзину, полную *coccoeddus*, веток и колосьев пшеницы, среди которых заранее помещали четки и распятие, также сделанные из хлеба. Присутствие древесных и растительных знаков, изобилие антропоморфных, флороморфных и зооморфных хлебов выявляет в этих ритуальных действиях их агро-пасторальные корни, сопряженные с древним символизмом, апеллирующим

к образу древа жизни и космического/все-ленского плодородия [Eliade 1976, 290]. То, что кажется аллегорией на дерево Куканья, или майское дерево, на самом деле есть отсылка к искупительной и апотропейной функции давних обрядов, направленных на преодоление страха из-за угрозы засухи и недорода, на достижение изобилия — имманентных древних чаяний пастушеских и земледельческих сообществ.

Разнообразны в Сардинии хлеба для детей, как повседневные, так и праздничные, имеющие пищевое, игровое и ритуально-символическое предназначение. Так, в ряде деревень новобрачные сохраняют куски свадебного хлеба, чтобы дать его их будущему ребенку в конце первого года его жизни, в знак благопожелания. В Барбадже и Ольястре выпекают хлеб-оберг новорожденным до крещения — его кладут под подушку младенцам, чтобы уберечь их от *cogas, surbiles* — ведьм. Существуют и хлебы-игрушки. Для мальчиков их делали чаще всего в форме животных: ягнят, лошадок или птиц, выполненных весьма условно. К ним относятся и хлебцы в Сульчис в виде корзинки, *sa skattinedha*: их пекли по случаю сбора урожая [Лесса 2005, 289–290]. Девочкам же повсеместно дарили браслет, сделанный из цельного куска теста, и *sa kannasa* — ожерелье: нанизанные на нитку 12 хлебных шариков-бусин, по числу месяцев года. Однако более частыми подарками все же были *pipias/pitzinnas* и *omineddos*, куклы — «девочки» и «мальчики» из хлеба. Первые были грубоватыми, достаточно условными и довольно приземистыми, вторые же вылепливались с большим тщанием и реализмом, с вниманием к деталям. А вот с пасхальными куклами было все наоборот. «Девочки», державшие «в ручках» обернутое в тесто яйцо, повсеместно делались аккуратно и тонко, тогда как «мальчики» — *omineddos* — отличались большей простотой исполнения.

Завершая «детскую тему», стоит вспомнить, что сырое тесто в Барбадже (например, в Олзае) давали в руки малышам — считалось, что, кроме развития моторики, оно помогало детям с задержками в развитии речи. В этой практике, основанной на принципе симпатической магии, главными считались дрожжи — *sa matrike* или *frammentu*: предполагалось, что подобно тому, как дрожжи

заставляют расти тесто, магическая сила вызовет в ребенке изменения.

В контексте разговора о магических верованиях и обрядах, связанных с хлебом, можно упомянуть встречавшиеся вплоть до 1960-х гг., хотя и не часто, хлебы в виде фигурок обнаженных мужчин с эрегированным фаллосом. Сложно сказать, насколько древним был этот вид хлеба, учитывая в целом умеренное распространение фаллических культов в Сардинии. Мы предполагаем, что вне зависимости от происхождения он апеллирует как к общеевропейской традиции прочтения хлеба как основы жизни и ее возрождения, так и к более узкому, сугубо сардинскому символизму дрожжей как «светлой субстанции для оживления того, что было бесплодно», поскольку, по народным верованиям, «дрожжи — дар Мадонны людям», что в корне отличает сардинскую знаковую дрожжей от унаследованной Средиземноморьем библейской традиции, считавшей их «нечистыми» [Addari 1991, 34].

Подводя итоги, отметим, что наша попытка систематизировать в общих чертах обильный эмпирический материал, касающийся состояния хлебной культуры в Сардинии, не позволяет считать даже минимально «освоенным» это гигантское исследовательское поле, всё еще открытое для ученых после почти сорока лет систематических изысканий. Описывая его, Э. Делитала, одна из пионеров «хлебных» исследований Сардинии, утверждала: «Это бездонный колодец, откуда не почерпнуть ничего окончательного и решенного» [Delitala 1990, 8].

Исследование научной области, которая оказывается все шире и обнаруживает все больше новых эмпирических данных, сопряжено с трудностью помещения открытий в определенные устоявшие категориальные ниши. Прибегая к хлебным аллюзиям, можно сказать, что, подобно растущему тесту, материал вырывается из квашни, не вмещающейся в нее, что неизбежно приводит к выводам как о недостаточном объеме квашни, так и о порочности технологических принципов помещения избытков теста назад в нее, или в распределении его по множеству квашней, подобных первой.

Давно затронутая в свете рефлексии антрополога тема ограниченности классификаций «монотетического» типа

логически приводит к неизбежности разрастания типологий, дробления их на типы и подтипы — процессов, могущих идти до бесконечности и низводящих работу антрополога до действий ловца бабочек [Leach 1973, 15–16]. Наш скептицизм в отношении возможностей подобной классификации обусловлен вытекающей из нее невозможностью охватить мир с его бесконечными и бесконечно малыми переменными [Needham 1971, 9].

Чтобы не быть голословными, обратимся к примерам хлеба: может случиться, что анализ серии хлебов, описанных выше, объединенных единым названием, выявит, что они имеют только несколько общих элементов. Это привело бы к классификации некоторых из них как относящихся к одному и тому же типу на основе их общего компонента, но одновременно обнаружило бы принадлежность к различным подтипам в соответствии с другими выбранными дифференциальными характеристиками; нет гарантии, что на этом данное классификационное дробление прекратилось бы. Вот наглядный пример тупика *монотетических* классификаций, на заднем плане которых, однако, проглядывают возможности «прогрессивной преемственности», «серийного сходства» или *политетической* таксономии, которая предполагает наличие отдельных типологических ниш, не все из которых имеют одинаковые специфические черты, но нуждаются в иных принципах распределения [Needham 1971, 13]. И тогда мы подходим к вопросу создания классов объектов — принципу, который расширил бы охват изучаемых реалий и свойств и обеспечил бы их концептуальную ясность

[Fabietti 1999, 213] и установление «связок отношений» или «сетей связей» между явлениями, с учетом различий контекстов.

Речь идет о *ретиккулярной*, или *ризоматической*, системе — понятии, введенном французскими философами постмодернистами Ж. Делезом и Ф. Гваттари [Deleuze, Guattari 1977]. Лежащий в ее основе концепт *ризомы* предполагает структуру, содержащую множественность свойств, связанных между собой и образующих «узлы», или «связки», в местах их «пересечений» — ключевые понятия теории ризоматики, — что позволяет противостоять неизменным линейным структурам (как бытия, так и мышления), присущим, по их мнению, классической европейской культуре. Ризоматическую систему с позиций семиотики высоко оценивал У. Эко [Eco 1989, 530], антропологи считают плодотворным ее применение в науке [Remotti 1990, 202].

Именно узлы позволяют сводить вместе и учитывать, казалось бы, несочетаемое и, кроме того, лишают исследователя «порочного и обманчивого ощущения того, что настоящее описано окончательно и бесповоротно, раз и навсегда для всех» [Там же, 216–217]. Таким образом, ни одно явление для исследователя не предстает «исчерпанным до конца — ни само по себе, ни в связях с другими явлениями» [Там же]. Это убедительно подтверждает наша попытка классификации сардинских хлебов: «бездонный колодец» все еще полон, что открывает новые возможности, в том числе и для нас, поиска в этом поле.

Перевод с итальянского О. Д. Фаус

#### Источники и материалы

Eco 1989 — *Eco U. Il nome della rosa*. Milano: Bompiani, 1989.

Mantegazza 1869 — *Mantegazza P. Profili e paesaggi della Sardegna*. Milano: Brigola, 1869.

#### Исследования

Addari 1991 — *Addari C. La leggenda del lievito // In nome del pane / A cura di P. Piquerdu*. Sassari: Delfino, 1991.

Angioni 1982 — *Angioni G. La cultura tradizionale in Sardegna*. Vol. II. Cagliari: Della Torre, 1982.

Angioni 2005 — *Angioni G. La cultura del pane nella Sardegna tradizionale // Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna*. Nuoro: Ilisso, 2005. P. 19–51.

Braudel 1953 — *Braudel F. Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*. Torino: Einaudi, 1953.

Cirese 1973 — *Cirese A. M. Per lo studio dell'arte plastica effimera in Sardegna // Plastica effimera in Sardegna: i pani / A cura di A. M. Cirese, E. Delitala et al. Cagliari: R.A.S., 1973. P. 7–10.*

Cusumano 2005 — *Cusumano A. Parole e forme del pane in Sicilia per un possibile confronto con i pani della Sardegna // Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna*. Nuoro: Ilisso, 2005. P. 357–372.

Deleuze, Guattari 1977 — *Deleuze G., Guattari F. Rizoma*. Parma: Pratiche, 1977.

Delitala 1990 — *Delitala E. Il ciclo del pane in Sardegna: un problema aperto // Brads. Bollettino*

del Repertorio e dell'Atlante Demologico Sardo. 1990. Vol. 14. P. 3–12.

Eliade 1976 — *Eliade M.* Trattato di storia delle religioni. Torino: Bollati Boringhieri, 1976.

Fabietti 1999 — *Fabietti U.* Antropologia culturale. L'esperienza e l'interpretazione. Roma; Bari: Laterza, 1999.

Gallini 2003 — *Gallini C.* Il consumo del sacro. Feste lunghe di Sardegna. Nuoro: Ilisso, 2003.

Leach 1973 — *Leach E. R.* Nuove vie dell'antropologia. Milano: Il saggiatore, 1973.

Lecca 2005 — *Lecca A.* Quotidianità e cerimonialità nei pani per i bambini // Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna. Nuoro: Ilisso, 2005. P. 289–314.

Matvejevic 1991 — *Matvejevic P.* Mediterraneo. Un nuovo breviario. Milano: Garzanti, 1991.

Mazzella 2005 — *Mazzella M. T.* Pane di ghian-de: un'intervista di venti anni fa // Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna. Nuoro: Ilisso, 2005. P. 236–238.

Meloni 2005 — *Meloni M. J.* Il pane dei poveri di San Costantino // Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna. Nuoro: Ilisso, 2005. P. 259–261.

Murru Corriga 2005a — *Murru Corriga G.* Perché l'orzo diventi pane. I saperi femminili perduti // Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna. Nuoro: Ilisso, 2005. P. 242–247.

Murru Corriga 2005b — *Murru Corriga G.* I pani della tradizione // Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna. Nuoro: Ilisso, 2005. P. 67–229.

Needham 1971 — *Needham R.* Rethinking Kinship and Marriage. London: Tavistock, 1971.

Remotti 1990 — *Remotti F.* Noi primitivi. Lo specchio dell'antropologia. Torino: Bollati Boringhieri, 1990.

Wagner 1996 — *Wagner M. L.* La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua. Nuoro: Ilisso, 1996.

Wagner 1997 — *Wagner M. L.* La lingua Sarda. Nuoro: Ilisso, 1997.

© А. Мажиа, 2020

---

## СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

**Мажиа А.** <https://orcid.org/0000-0002-2920-6921>

Директор и исследователь Этнографического музея сардинской горской культуры: Италия, 08031, Аритцо (провинция Нуоро), муниципальный парк «Пастиссу»; тел.: +39 (334) 834-03-26; e-mail: maxiaarmando@tiscali.it

---

# The Art of Bread Production in Sardinia: Cultural Aspects and Issues of Classification

**Armando Maxia**

(Ethnographic Museum of Sardinian Mountain Culture:  
Parco Comunale "Pastissu", 08031, Aritzo (Nuoro), Italia)

**Summary.** *Based mainly on the author's long-term field research, this article examines the little-studied traditional practice of bread production in Sardinia in the context of modernity. The analysis of this, the oldest sector of local culture, is preceded by a history of the region and the nature of its settlement which influenced the multiplicity of various types of bread, both everyday and festive. The article explains the specifics of bread's iconography and decoration, differences in recipes and technology of production, and its links to specific occasions, events, beliefs and rituals. In addition to ethnographic analysis, the study examines theoretical and methodological issues. The author considers problems with existing classification systems of Sardinian bread, discusses the unresolved issue of their taxonomy, and questions the general approach to systematization in anthropological research, and in particular, the transition from "monotheistic" classification to reticular, rhizomatic systematization.*

**Key words:** Sardinia, Mediterranean, bread, cooking technologies, species diversity.

**Received:** June 15, 2020.

**Date of publication:** November 25, 2020.

**For citation:** Maxia A. The Art of Bread Production in Sardinia: Cultural Aspects and Issues of Classification. *Traditional Culture*. 2020. Vol. 21. No. 4. Pp. 169–179. In Russian.

**DOI:** <https://doi.org/10.26158/TK.2020.21.4.015>

## References

- Addari C.** (1991) La leggenda del lievito [The Legend of Yeast]. In: In nome del pane [In the Name of Bread]. Ed. by P. Piquereddu. Sassari: Delfino. In Italian.
- Angioni G.** (1982) La cultura tradizionale in Sardegna [Traditional Culture in Sardinia]. Vol. II. Cagliari: Della Torre. In Italian.
- Angioni G.** (2005) La cultura del pane nella Sardegna tradizionale [Bread Culture in Traditional Sardinia]. In: Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna [Bread: Tradition and Perspectives of Bakery in Sardinia]. Nuoro: Ilisso. Pp. 19–51. In Italian.
- Braudel F.** (1953) Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II [Civilizations and Empires of the Mediterranean in the Age of Philip II]. Torino: Einaudi. In Italian.
- Cirese A.M.** (1973) Per lo studio dell'arte plastica effimera in Sardegna [For the Study of Ephemeral Plastic Art in Sardinia]. In: Plastica effimera in Sardegna: i pani [Ephemeral Plastic in Sardinia: Bread]. Ed. by A.M. Cirese, E. Delitala et al. Cagliari: R.A.S. Pp. 7–10. In Italian.
- Cusumano A.** (2005) Parole e forme del pane in Sicilia per un possibile confronto con i pani della Sardegna [Words and Forms of Bread in Sicily With Possible Comparison to the Breads of Sardinia]. In: Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna [Bread: Tradition and Perspectives of Bread-Baking in Sardinia]. Nuoro: Ilisso. Pp. 357–372. In Italian.
- Deleuze G., Guattari F.** (1977) Rizoma [Rhizome]. Parma: Pratiche. In Italian.
- Delitala E.** (1990) Il ciclo del pane in Sardegna: un problema aperto [The Bread Cycle in Sardinia: An Open Problem]. *Brads. Bollettino del Repertorio e dell'Atlante Demologico Sardo* [Brads. Bulletin of the Repertoire and the Demological Atlas of Sardinia]. 1990. Vol. 14. Pp. 3–12. In Italian.
- Eliade M.** (1976) Trattato di storia delle religioni [Treatise on the History of Religions]. Torino. In Italian.
- Fabietti U.** (1999) Antropologia culturale. L'esperienza e l'interpretazione [Cultural Anthropology. Experience and Interpretation]. Roma; Bari: Laterza. In Italian.
- Gallini C.** (2003) Il consumo del sacro. Feste lunghe di Sardegna [The Consumption of the Sacred. The Long Holidays of Sardinia]. Nuoro: Ilisso. In Italian.
- Leach E.R.** (1973) Nuove vie dell'antropologia [New Ways of Anthropology]. Milano: Il saggiatore. In Italian.
- Lecca A.** (2005) Quotidianità e cerimonialità nei pani per i bambini [Daily Life and Ceremonies Connected with Bread for Children]. In: Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna [Bread: Tradition and Perspectives of Bread-Baking in Sardinia]. Nuoro: Ilisso. Pp. 289–314. In Italian.
- Matvejevic P.** (1991) Mediterraneo. Un nuovo breviario [The Mediterranean. A New Breviary]. Milano: Garzanti. In Italian.
- Mazzella M. T.** (2005) Pane di ghiande: un'intervista di venti anni fa [Acorn Bread: An Interview Twenty Years Ago]. In: Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna [Bread: Tradition and Perspectives of Bread-Baking in Sardinia]. Nuoro: Ilisso. Pp. 236–238. In Italian.
- Murru Corrigan G.** (2005a) Perché l'orzo diventi pane. I saperi femminili perduti [For Barley to Become Bread. The Lost Female Knowledge]. In: Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna [Bread: Tradition and Perspectives of Bread-Baking in Sardinia]. Nuoro: Ilisso. Pp. 242–247. In Italian.
- Murru Corrigan G.** (2005b) I pani della tradizione [Traditional Breads]. In: Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna [Bread: Tradition and Perspectives of Bread-Baking in Sardinia]. Nuoro: Ilisso. Pp. 67–229. In Italian.
- Needham R.** (1971) Rethinking Kinship and Marriage. London: Tavistock. In English.
- Remotti F.** (1990) Noi primitivi. Lo specchio dell'antropologia [We are Primitives. The Mirror of Anthropology]. Torino: Bollati Boringhieri. In Italian.
- Wagner M.L.** (1996) La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua [The Rustic Life of Sardinia Reflected in the Language]. Nuoro: Ilisso. In Italian.
- Wagner M.L.** (1997) La lingua Sarda [The Sardinian Language]. Nuoro: Ilisso. In Italian.

© A. Maxia, 2020

---

## ABOUT THE AUTHOR

**Armando Maxia** <https://orcid.org/0000-0002-2920-6921>

E-mail: [maxiaarmando@tiscali.it](mailto:maxiaarmando@tiscali.it)

Tel.: + 39 (334) 834-03-26

Parco Comunale "Pastissu", 08031, Aritzo (Nuoro), Italia

Director and Researcher, Ethnographic Museum of Sardinian Mountain Culture

---



This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY4.0)