



«КАКОВЫ ЕДА И ПИТЬЕ, ТАКОВО И ЖИТЬЕ»

УДК 392.8
ББК 63.5

И. Э. БУТТИТТА
(Палермо, Италия)

АНТРОПОМОРФНЫЙ ВОТИВНЫЙ ХЛЕБ В ИТАЛЬЯНСКИХ ПРАЗДНИКАХ

Аннотация. В Италии этнографами неоднократно отмечалось широкое обрядовое употребление разных форм и видов хлеба. Среди них можно выделить, в частности, на Сицилии, вотивные антропоморфные хлебные изделия. Этот «особый» хлеб готовится по случаю календарных и местных престольных праздников или в другие моменты, важные для каждой конкретной общины, связанные с критическими этапами цикла выращивания пшеницы. Таковы май (период колошения) и июнь-июль — время сбора урожая. Это позволяет высказать гипотезу, что за христианским вотивным значением этого хлеба кроется более древняя логика подношений божествам, связанная с аграрно-пастушеским мировоззрением. В этом смысле подношение и потребление вотивного антропоморфного хлеба призваны восстановить порядок в теле человека и в окружающем мире.

Ключевые слова: вотивный хлеб, календарная обрядность, культ мертвых, этнография Сицилии.

Праздничные традиции Сицилии характеризуются использованием хлеба с разными целями (вотивными, для подношений, раздачи и т.п.), для которых эти виды хлеба специально изготавляются, а затем ритуально потребляются [Буттитта 2011]. Среди этих видов ритуального хлеба особенный

интерес представляют хлебные *ex-voto* в форме человеческого тела или его частей, которые сегодня еще пекут по определенным случаям на Сицилии и в других районах Италии. В данной статье, говоря о некоторых праздничных контекстах, я постараюсь описать различные разновидности таких изделий и объяснить причины, по которым их до сих пор готовят и используют. Из соображений краткости придется опустить описание социально-экономического контекста и анализ системных взаимоотношений между различными религиозными праздниками, присутствующими в жизни каждой общины¹.

Не раз исследователи отмечали, что изучать элемент обрядовой сферы или культа вне «ритуального контекста, в котором культ отправляется» [Bettini 1986, 89] и без учета системных отношений между отдельными институтами праздничной обрядности и их связи с социально-экономической сферой методологически неправильно и может привести к неверной интерпретации. Э. Эванс-Пritchard писал, что «мы должны объяснять религиозные факты в терминах совокупностей тех культур и обществ, в которых они обнаружены <...> Они должны быть рассмотрены как отношения частей внутри когерентной (согласованной) системы, в пределах которой каждая часть обретает смысл только в соотношении с другими, и сама система получает значение только в соотношении с другими институциональными системами, как часть более широкой совокупности отношений» [Эванс-Пritchard 2004, 112]. Поэтому если пространственно-временная характеристика праздника может рассматриваться как один из ключей к пони-

¹ Отсылаю читателя к моим ранее опубликованным работам [Buttitta 2006; 2013].

манию религиозных идей и форм той или иной культуры (ср.: [Kerényi 2001, 48]), то она является таковым в первую очередь при ее рассмотрении в отношениях с совокупностью, частью которой она является — обрядовым календарем. Подобные идеи можно найти в работах В. Проппа о русских аграрных праздниках [Пропп 2000] и А.-Ж. Греймаса о балтийской мифологии [Greimas 1985; 1995] — работах, которые, отталкиваясь как раз от рассмотрения праздников как символических структур системного характера, утверждают необходимость проведения комплексного анализа обрядовых календарей.

Итак, отдельные институты праздничной сферы обретают полный смысл только в отношениях с другими, в связи с чем необходимо изучать отношения каждого феномена со всей совокупностью феноменов, значимым компонентом которой он является. К этому следует добавить значение взаимосвязи между праздничными и производственными циклами, чтобы прийти к адекватному пониманию значений и функций религиозного обряда. «Наша наука требует изучения явлений во всех обусловливающих связях. <...> Каждый праздник в отдельности может быть правильно понят только тогда, когда будет изучен весь годовых цикл их» [Пропп 2000, 15]. В сущности, поскольку праздничный обряд (или символ) не изолирован и не может быть изолированным от системы (обрядовый календарь), одним из многих элементов которой он является, и в более общем смысле от системы культуры, он может быть вполне понят только в рамках и в отношении с этими системами [Smith 1988], ср.: [Bogatyrev 1982]. Именно на основе таких соображений В. Пропп сумел показать, что содержание обрядов святочного, масленичного и пасхального циклов, весенних праздников и праздников урожая можно возвести к определенному общественно-историческому этапу — раннеzemледельческому, а Греймас писал: «календарные праздники связаны со сменой времен года, а в аграрных обществах с чередованием тех или иных полевых работ и соответствующих забот человека. Эти работы, повторяющиеся из года в год, выполняемые по уста-

новленным правилам и в предписанных формах, требовали благословения и защиты духов-покровителей; их успешное осуществление давало повод для воздания благодарности богам и проявления радости. Поэтому невозможно отделить вечное повторение работ и праздников от религии: боги участвуют в них в той же мере, как и люди. Мифы и ритуалы, теология и литургия неразрывно связанны» [Greimas 1995, 4].

Из работ этих авторов со всей ясностью следует, что изучение мифологических ритуальных систем вносит решающий вклад в понимание идеологий общественных формаций. Как мифы, так и праздники предстают в качестве бесценного материала для понимания культур прошлого, поскольку их рассмотрение раскрывает нам «мыслительный универсум, отличный от нашего, трудно проницаемый, приводящий в замешательство, хотя и близкий нам в некоторых отношениях <...>, тем самым становится яснее алфавит», которым наши предки «пользовались для объяснения мира» [Vernant 1975, VIII; Lotman, Uspenskij 1975]. Таким образом, анализ древних обрядово-мифологических данных может помочь нам понять природу нашего поведения и наших верований, в том числе и не чисто «религиозных» или «народных».

Миф основания. «Сицилийцы сохранили предание, которое веками переходило от предков к потомкам, согласно ему это — священный остров Деметры и Коры. <...> Наиболее авторитетные из историков считают, что сиканы, населявшие остров в древности, были автохтонами, а упомянутые богини явились людям впервые именно на этом острове, и здесь же, по причине плодородия его земли, впервые проросло пшеничное зерно. <...> Жители же Сицилии, получив первыми благо возделывания пшеницы по причине особой близости к ним Деметры и Коры, учредили в честь обеих богинь жертвоприношения и празднества, которые называли в их честь, и стали отмечать в определенное время года получение даров. Так, возвращение Коры отмечают в пору созревания зерна. <...> Что же касается жертвоприношения в честь Деметры, то в пору, когда начинается прорастание

зерна». Так Диодор в начале V книги (гл. 2—4) своей «Исторической библиотеки» передает нам миф о Сицилии как «матери жатвы», отмечая, кроме того, фундаментальную связь между праздниками и циклами сельскохозяйственных работ, ранее уже отмеченную Гесиодом в «Трудах и днях».

Мифы, так же как и обряды, имеют — причем значительно чаще, чем обычно думают — глубокие корни на определенной территории, в определенных ландшафтах и в исторических событиях, происходивших на этих территориях и ландшафтах и преобразовавших их. И если правда, что могучая сила мифов затемняет целые отдельы окружающей реальности, заставляя нас обращать внимание лишь на некоторые ее аспекты, верно и то, что Италия, в частности ее южная часть и острова, действительно представляла собой на протяжении тысячелетий одну из главных зон производства зерновых в Средиземноморье, что позволяет нам ссыльаться на эту ее характеристику как на один из важнейших ключей к интерпретации ее истории и ее древних и современных культур.

Поэтому, как всякая история данной части Средиземноморья должна учитывать тот факт, что встречи и столкновения народов, межобщинные и классовые конфликты, социальный подъем и падение индивидов и групп были зачастую более или менее непосредственным следствием контроля за сельскохозяйственными угодьями и производством зерновых, точно так же всякое социоантропологическое исследование не может обойтись без рассмотрения того, как мировоззрение, формы социальной организации и материальной культуры, ритуально-мифологические представления во все времена сопоставлялись с крестьянским трудом и строились на нем и его продуктах: прежде всего хлебе — конкретном результате трудового процесса, регулировавшего ритм и формы жизни общины; при этом нельзя не отметить тот факт, что важнейшие вехи обрядового календаря упорядочены в соотношении с циклом сельскохозяйственного производства, прежде всего зерновых [Brellich 1955; Пропп 2000; Buttitta 2006].

Хлеб во все времена был и в широкой мере остается до сих пор желанным и фундаментальным элементом всякой трапезы как у бедняков, так и у зажиточных людей: настоящая квинтэссенция идеи еды как в чисто пищевом, так и в символическом плане. Достаточно вспомнить, с одной стороны, что слова и действия, предшествующие и сопровождающие его приготовление и потребление, ритуализированы и несут в себе смыслы, далеко выходящие за рамки чисто пищевой ценности, с другой стороны, постоянное присутствие хлеба самых разных простых и сложных форм в праздничном контексте.

Будучи космологической и космогонической метафорой, соединяющей в себе идею творческого преобразования и всякого жизненного цикла, хлеб в своей истории от семени до конечного продукта заключает всю историю человека: рождение, жизнь, смерть, воскресение; это диалектика имманентного и трансцендентного, подобная дихотомии «природа/культура». Выпекаемый, пожинаемый, подносимый в дар, благословляемый, почитаемый, делимый и раздаваемый, поедаемый в самое разное время и в многообразных формах — можно сказать, что хлеб фигурирует в словаре священного в качестве особенно богатой смыслами семантикой, а в ритуальной практике — как исключительно многофункциональный элемент, причем его значения определяются каждый раз по-новому в зависимости от конкретного символического значения, которое он получает в разных контекстах своего использования [Cirese 1977; Buttitta 2013]. Контексты эти, стоит отметить, нередко подвержены социально-экономической трансформации, давлению экономико-институциональных сил, чаще всего внутреннего происхождения, нередко травматичному, вынуждающему проводить перекодирование и переопределение обрядовых процедур и символов.

Антрапоморфный вотивный хлеб в Италии. В Италии этнографами неоднократно отмечалось широкое обрядовое употребление разных форм и видов хлеба. Вотивный хлеб, иногда антропоморфный, засвидетельствован среди прочих в Абруццо, Лации, Базиликате,

Калабрии, Апулии и на Сардинии [Rossi 1971; Plastica effimera 1973; Cavalcanti 1995; Faeta 1987, 2000]. Большое разнообразие видов обрядового хлеба до сих пор используется на Сицилии, в частности по случаю праздника святого Иосифа и на Святой неделе [Giallombardo 2006; Ruffino 1995]. «Особый» хлеб готовится также по случаю праздников церковного календаря (святой Власий, святая Луция, Поминовение усопших) и местных престольных праздников или в другие моменты, важные для каждой конкретной общины (дни святого Калогера, святого Себастьяна, Христа Распятого и т.д.) [Uccello 1976; Buttitta, Cusumano 1991]. Еще и сегодня можно наблюдать то, что отмечал Джузеппе Питре в самом начале XX в.: «Почти во всех коммунах острова за испрошенную и полученную милость и во исполнение принесенных обетов выпекается или заказывается по определенным праздникам года священный хлеб, так называемые *девоции*» [Pitrè 1913, 183].

Вотивный хлеб, воспроизвождящий в более или менее стилизованном, но всегда хорошо узнаваемом виде человеческое тело или его части, преподносится верующими соответствующим святым-чудотворцам в благодарность за исцеление или, реже, в качестве просьбы о нем и представляет собой прежде всего свидетельство, вещественное и публичное, выполнения данного обета. Подобно другим вотивным предметам такие подношения выступают, с одной стороны, как доказательства чудесных исцелений и повествования о них, а с другой — как дары, жертва со стороны верующего в пользу святого; ведь в вотивных предметах следует видеть не только объективную внутреннюю ценность самого предмета, которая может казаться незначительной (хотя в недалеком прошлом хлеб являлся драгоценной пищей и не всегда имелся в достаточном количестве на крестьянском столе), а на весь процесс, начиная от его приготовления и вплоть до преподнесения: вспомним о зача-



Кампофранко. Вотивный хлеб у статуи святого.
Фото A. Russo

стую длительном путешествии, которое жертвователь должен был осуществить для совершения своего «телесного подарка». Вотивный хлеб таким образом — это знак, заключающий в себе в имплицитной форме повествование и потребность: личное повествование о восстановлении телесного порядка и потребность в божественном вмешательстве, чтобы такое восстановление могло осуществиться. Эти подношения в связи с их объектом (хлеб) и ритуальным использованием требуют углубленного рассмотрения.

Сицилийский этнографический контекст. В сердце долины, называемой Валлоне (которая являлась центром производства зерновых на Сицилии и до сих пор еще активно используется для выращивания пшеницы), протянувшейся между селениями Вилальба и Марианополи, стоит святилище Биличи, посвященное Христу Распятому. Сюда каждый год 3 мая

из соседних селений (Виллальба, Марианополи, Валлелунга), но также и из достаточно отдаленных мест (Кастельтермини, Санта-Катерина-Виллермоза, Муссомели, Резуттано, Джерачи, Верхняя и Нижняя Петрания, Кастеллана-Сикула), стекаются многочисленные паломники, «чтобы пройти путь к Господу» (*pi fari i viaggii a lu Signuri*), то есть возблагодарить Распятого Христа за Его чудотворное вмешательство и исцеление болезней тела и духа, а заодно попросить Его на будущее об обильном урожае. Многие из паломников несут вотивный хлеб в форме человеческих тел, рук, голов и возлагают его на специальный прилавок внутри церкви. Во время мессы его освящают и затем режут на куски и раздают верующим, перед тем как начнется короткая процессия вокруг святыни. Когда почитаемое изображение Распятия появляется на пороге церкви, присутствующие восклицают: «Слава, слава Святому Распятию!» (*Viva, viva u Santissimu Crucifissu!*), а кто-нибудь обязательно добавляет: «О, Святое наше Распятие! Милосердие! Хлеб и рай!» (*Oh Santissimu nostru Crucifissu! Misericordia! Pani e paradisu!*). Этот последний призыв типологически близок к словам, которые произносят на празднике Христа Распятого в Джерачи: «Хлеб и рай! Любовь и милосердие, Господи!» (*Pani e Paradisu! Piata e misericordia, Signuri!*), что в свете епископского подхода мы можем истолковать словами одного пожилого крестьянина: «мы всегда обрабатывали землю, а земля Господня; мы ему себя поручаем» (*nuautri amu sempri travagliatu a terra, e a terra è du Signuri; nuautri a Iddu n'affidamu*). О сложной обрядовой последовательности, характеризующей паломничество и праздник, об очевидной живучести обряда и самих причинах его возникновения мы говорить здесь подробнее не можем. Однако уместно будет подчеркнуть, что 3 мая — день, посвященный в церковном календаре Обретению Святого Креста, а на Сицилии — широко распространенному культу Христа Распятого — является временем совершения обрядов

из со значением этого периода в земледельческом цикле. Действительно, в мае колос заканчивает свое созревание, и внезапное негативное изменение погоды (буря, сирокко и т. п.) может поставить под угрозу работу целого года, подошедшую почти к завершению; только божественная сила может отстранить эти роковые события. С другой стороны, тот факт, что именно этапы цикла сельскохозяйственного производства и общественной жизни, а не даты литургического календаря определяют смысл, функции и символическое содержание праздников, подтверждается бесспорными свидетельствами. В Баррафранке, например, 3 мая отмечается день святого Александра, покровителя города, которому также подносят вотивный хлеб. Здесь мы также имеем дело с целыми человеческими фигурами, головами, руками, ногами, которые с раннего утра начинают приносить верующие, приходящие на утреннюю службу. Как и в многочисленных церемониях, посвященных Христу Распятому, связь святого покровителя Баррафранки с циклом производства зерновых засвидетельствована и другими символами, присутствующими в ритуальной церемонии. Среди них пучки колосьев, украшающие и сегодня носилки с изображением святого, но не только. До недавнего времени статуя святого Александра переносилась на плечах к границам поселения, где начинались колоссящиеся нивы, и там люди, несущие статую, три раза пускались бегом. Этим пробежкам крестьяне приписывали способность влиять на урожай.

Тот факт, что религиозные обряды проводятся на этом решающем этапе возделывания пшеницы, не может вызвать удивления, если помнить, что вся структура традиционного сицилийского обрядового календаря и соответствующие ритуальные символы, в том числе как раз хлеб, с очевидностью указывают на свою тесную связь с критическими моментами цикла аграрного производства. В самом деле, помимо майских праздников использование вотивного хлеба, воспроизводящего человеческую фигуру или часть тела, исце-



Наро. Освящение хлеба в день св. Калогера. Фото А. Руско

ленную благодаря помощи святого, еще и сегодня можно наблюдать в рамках различных праздников и обрядов июня и июля (то есть в месяцы жатвы), посвященных Иоанну Крестителю, а еще чаще — святому Калогеру, настоящему «герою-жнецу», крестьянскому святыму по преимуществу. Действительно, именно к этому святому жнецы обращаются по несколько раз в течение рабочего дня.

В Наро 18 июня в разгар «времени Святого Калогера» (*tiempi i San Caloiaru*) — периода, начинающегося в мае со сбором первинок овощей и фруктов, созреванием колосьев, обещающих обильный урожай, и продолжающегося с началом жатвы — сотни верующих со всей территории коммуны и из соседних селений (Каниккатти, Делия, Сомматино) сходятся к городской церкви святого Калогера, иногда совершив длительное паломничество босиком, неся пшеницу и антропоморфный хлеб вместе с прошениями об исцелении. Сами хлебные изделия, называемые здесь «куклы» (*pupi*), изображают полные человеческие фигуры или, значительно реже, отдельные органы или части тела. Священники встречают паломников, несущих хлеб, за длинным столом сбоку от церкви. После освящения хлеб делят на части и раздают верующим, толпящимся во-

круг, которые, взяв кусок и произнеся короткую молитву, тут же его съедают или сохраняют для друзей и родственников, оставшихся дома. Большая часть хлеба собирается во вместительные корзины и в дальнейшем раздается беднякам. Здесь надо отметить, что связь святого с урожаем подчеркивается так называемой страулой (*a straula*) — ритуальной платформой, которую тянут вручную за длинные веревки, типологически воспроизводящей волокушки, на которых снопы отвозились на ток для обмолота.

Также 18 июня день святого Калогера отмечается в Кальтавутуро. По этому случаю готовится хлеб в форме частей тела, исцеленных святым, для раздачи прихожанам. Сегодня традиционное подношение перенесено на субботу, предшествующую празднику, и проходит в рамках Сагры хлеба. Для этого в каждой семье женщины пекут булки, изображающие детей, члены человеческого тела, но также и домашних животных. Хлеб в больших корзинах освящается во время обедни в церкви Непорочного Зачатия в присутствии многочисленных верующих, многие из которых совершают сюда паломничество из окрестных селений. После службы хлеб частично забирается обратно владельцами, частично раздается присутствующим.

За сбором урожая — долгожданным возвращением изобилия — следуют летние праздники благодарения. Так, например, в Арагоне, где вотивный хлеб используется на празднике святого Калогера во второе воскресенье июля. Об этом празднике и ритуальном использовании хлеба упоминал уже Питре в «Престольных праздниках на Сицилии»: «ex-voto в виде частей тела здесь делаются не из воска, а из хлеба. Так что ты встретишь там большой хлеб, изображающий ногу, руку, голову. Этот хлеб или несут в церковь, или преподносят на улице в тот момент, когда проносят статую святого. В первом случае — во время торжественной службы, во втором — с кратким благословением хлеб освящается и режется на двое: один кусок кладут в мешок, потом его разделят между бедняками; другой же разламывается на много мелких кусочков и раздаётся присутствующим. Освященный таким образом, этот хлеб становился чудотворными и поэтому его ели в бедственных и печальных жизненных обстоятельствах» [Pitrè 1900, 384]. «Его едят, — напоминает Уччелло, также сообщающий об этом празднике, — произнеся благословение и разделив на мелкие кусочки «после того как хлеб перекрестили и прочитали молитву Богородице» [Uccello 1976, 118]. Еще и сегодня в Арагоне, так же как и в Наро, «эти необычные ex-voto из теста, обмазанные желтком, посыпанные маком, в форме ног, рук, сердца благословляются в ризнице и раздаются толпе родственников и прихожан, которые выхватывают его, растилаивая друг друга» [Cusumano 1999, 90—91].

Подношение хлеба в ходе процессии характерно и для селения Кампофранко, в провинции Калтаниссетта, где праздник святого также отмечается в июле, в явной связи с традиционным временем завершения жатвы. В Кампофранко, где расположена церковь, посвященная святому, ночью накануне последнего воскресенья июля стекаются верующие из Милены, Бомпенсьере, Сутеры и Кастьльтермини для участия в празднике на следующий день. Собравшись в небольшие группы, паломники совершают путь босиком (*u viaggio scanzu*) во

исполнение данного обета. Они несут в качестве ex-voto так называемых кукол (*i pupi*) или хлеб святого Кало' (*pani i San Calm*), изображающий исцеленные части тела, чаще — целую человеческую фигуру разных размеров в зависимости от характера чуда, которое было совершено. Этот хлеб частично благословляемый священником, частично освящаемый контактом со статуей святого в ходе самой процессии, делят и едят рядом с носилками (*vara*) святого, а также частично относят обратно в свои селения, где раздают родным и соседям.

В Реальмонте, провинция Агридженто, день святого Калогера отмечается во второе воскресенье августа; символично что этот праздник чередуется (через год) с праздником святого Иосифа (который также связан по всей Сицилии с использованием обрядового хлеба) (ср.: [Giallombardo 2006; Buttitta 2013, 78 ss.]). В этом случае верующие несут святому так называемых кукол (*pupi*), тесто для которых традиционно замешивают дома, а выпекают в пекарнях, и возлагают их у подножия вотивной часовенки объединенного братства святых Иосифа и Калогера. Однако в этом варианте хлеб, прежде чем он будет роздан и съеден, распродается верующим с торгов для финансирования праздника. За распродажей хлеба следует процессия, во время которой тоже эпизодически происходят подношения «кукол», а также бросают особые «хлебцы» (*panuzzì*) на статую святого — обычай, отмечаемый также в ходе самого известного праздника святого Калогера, проходящего в г. Агридженто, в котором также используются (хотя теперь лишь эпизодически) антропоморфные ex-voto. В этом городе, как пишет А. Уччелло «во время процессии в святого бросают специальные хлебцы, которые потом присутствующие собирают и хранят на протяжении года, используя в случае болезни или природного бедствия. Народное предание гласит, что во время эпидемии святой ходил и собирал хлеб, чтобы раздать его бедным» [Uccello 1976, 119]. Также и в Порто-Эмпедокле, где день святого Калогера отмечается в первых числах сентября долгими процессиями, кото-

рые в течение трех дней обходят весь город и окрестности, с балконов и из окон бросают «хлебцы», чем подчеркивается производительная и одаряющая *potentia* святого. Здесь также применяется хлеб в форме рук и ног — «куклы святого Кало», подносимые во время одевания святого (то есть когда статуя и носилки готовятся к процессии) и вместе с денежными купюрами и букетами цветов подвешиваемые непосредственно к носилкам.

Помимо самого распространенного случая — на праздниках святого Калогера — вотивный хлеб в форме человеческого тела и его частей используется также на празднике Иоанна Крестителя в Раффадали и в Арагоне. В Раффадали, в частности, уже с раннего утра 24 июня стекаются верующие из селений Сант-Элизабетта и Йопполо-Джанкашо, неся корзины, полные антропоморфных хлебных изделий на подносах, украшенных колосьями и вышитыми платками. На белоснежных скатертиях, расстеленных на длинных столах, стоящих в церкви, паломники раскладывают вотивный хлеб: ноги, руки, головы и сердца — в благодарность святому Иоанну за исцеление. Этот хлеб когда-то готовился на дому, а сегодня чаще выпекается одними и теми же пекарями; его освящают в ходе церковной службы, а по окончании ее — поедают и раздают родственникам, друзьям и соседям. Когда-то часть его делилась на мелкие крошки и разбрасывалась на полях для обеспечения хорошего урожая. Как рассказывает портниха Лучия Палилло: «На Святого Иоанна всегда был обычай, как и сегодня, кто получал милость <тот приготовлял вотивный хлеб> потому что, когда человек имеет в чём нужду, он обращается к какому-нибудь святому. К святому Иоанну — об излечении ослабевших членов: ноги, руки, — ему давали обет, говорили: Господи, если ты посредством святого Иоанна, например, исцелишь мне эту ногу, обещаю, что на Иванов день я тебе испеку хлеб; и его несут двадцать четвёртого числа, потом делят и раздают всем. Кто-то делает просто булки, кто-то делает на хлебе лицо, или смотря по тому, что исцелилось: руки, ноги, сердца» [Lo Mascolo 2007-08, 47].

Приведенными примерами не исчерпывается панorama праздников, характеризующихся присутствием *ex-voto* в виде антропоморфного хлеба. Можно было бы рассказать гораздо больше о подношении хлеба на день святого Калогера в Агридженто, Делии, Милене, Фаваре, Сан-Катальдо, Сутере, Кальтавутуро, Каникатти, так же как и на святого Филиппа в Аидоне и на святого Роха в Бурете. Все эти святые, конечно, получают хлебные подношения в ознаменование услышанных молитв и исполнения принесенного обета; кроме того, они получают их для того, чтобы вернуть обратно людям: в конкретных случаях это происходит во время самого обряда, вскоре после сбора урожая. Таким образом, ясно видно, что цель хлебных *ex-voto* — не только выражение благодарности, но и активация кругообмена с потусторонними силами.

Этот хлеб, преподносимый святыму (и сосредотачивающий в себе труд получения муки, приготовления теста, выпечки и доставки паломником), является «сакральным». Сакральным в силу благословения священника, но и в силу прикосновения самого святого. Это не только и не столько священная трапеза, сколько сила самого святого, воплотившаяся в пище, сила, которая, будучи воплощенной таким образом, может быть распределена между людьми для их блага. Хлеб, предназначенный для святых, на самом деле целиком и полностью потребляется самими людьми (традиционно и предпочтительно — определенными категориями людей: в данном случае бедняками), так же как это происходит со сладостями и кутьей из бобовых (*cuccia*) приготовляющимися по случаю дня Поминования усопших, или с хлебными изделиями на празднике святого Иосифа.

Здесь мы имеем дело с тысячелетней метафизикой пищи, смысловые истоки которой сегодня теряются в глубине времен, — метафизикой оборота обрядового хлеба (ср.: [Armengaud 2000, 11]). С одной стороны, кругооборот пищи символически выражает цикличность земледельческого труда и природный цикл смены времен года: судьба растительности на протяжении года предста-

ет, таким образом, в качестве выразительной метафоры человеческого существования и дает основу для символов и мистериальных культов, связанных с выращиванием зерновых, например элевсинского. С другой стороны, оборот пищи и само циркулирование божественной силы, проявляющейся в разных формах: хлеб — это божество, которое возвращается к божеству, потому что ранние земледельцы, как пишет Баккиега, «восприняв, поняв “божественный” аспект хлеба, заключили его в образы, представляющие собой саму “плоть” священного» [Bacchiesca 1971, 151]. Этот факт становится еще яснее при сравнении видов пищи, приготавливаемых на праздники, отмечавшие завершение сельскохозяйственных работ. Литовцы Восточной Пруссии готовили к празднику окончания обмолота специальное кондитерское изделие, т. н. *гадъяя (gabjača)* «в форме женской фигуры, которое в немецких источниках называется Bobasuppe», чтобы воздать благодарность «“Матери Ржи” (Rugiu Boba), которую в конце жатвы привозили вместе с последним снопом» [Greimas 1995, 9]. Но о периодических подношениях таких предметов выпечки, об этом соединении элементов, действий и чувств, которое представляет собой «священный» хлеб, изображающий в символической, стилизованной, более или менее эксплицитной форме божества и силы природы, существуют многочисленные свидетельства [Diana 2005]. Итак, хлеб, произведенный благодаря богам, возвращается к богам во время ритуального подношения и потребления их представителями.

В этой оргии тел, конечностей, органов из хлеба можно видеть акты антропофагии или даже (при более тонком взгляде) патрофагии либо связать этот обряд с актом евхаристии, священной трапезы соединения, причастия, общения между людьми и божествами. Надо добавить, однако, что поскольку лица, которым по преимуществу предназначено питаться священной пищей, то есть божеством, воплощенным в хлебе, призваны выступать, часто эксплицитно, заместителями самих этих потусторонних сил, то мы имеем дело с актом самопоедания: божество ест себя само-

го как проявление своей сущностной онтологической идентичности и как подтверждение, что всё сотворенное принадлежит ему, что всё происходит от него и что все части его космического тела должны вернуться на свое место, чтобы жизнь могла возобновиться.

Перевод с итальянского М. Кабицкого

Литература

Buttitta 2011 — Buttitta I. E. Хлеб и праздник на Сицилии // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 17—27.

Пропп 2000 — Propop B. Я. Русские аграрные праздники. Опыт историко-этнографического исследования. М., 2000.

Эванс-Пritchард 2004 — Эванс-Пritchard Э. Теории примитивной религии. М., 2004.

Armengaud 2000 — Armengaud C. Le diable sucré. Gâteaux, cannibalisme, mort et fécondité. Paris, 2000.

Bacchiesca 1971 — Bacchiesca M. Il pasto sacro. Padova, 1971.

Bettini 1986 — Bettini M. Antropologia e cultura romana. Parentela, tempo, immagini dell'anima. Roma, 1986.

Bogatyrev 1982 — Bogatyrev P. Semiotica della cultura popolare. Verona, 1982.

Brellich 1955 — Brellich A. Introduzione allo studio dei calendari festivi. 2 voll. Roma, 1955.

Buttitta 2006 — Buttitta I. E. I morti e il grano. Tempi del lavoro e ritmi della festa. Roma, 2006.

Buttitta 2013 — Buttitta I. E. Continuità delle forme e mutamento dei sensi. Ricerche e analisi sul simbolismo festivo. Acireale, Roma, 2013.

Buttitta, Cusumano 1991 — Buttitta A., Cusumano A. Pane e festa. Tradizioni in Sicilia. Palermo, 1991.

Cavalcanti 1995 — Cavalcanti O. Cibo dei vivi cibo dei morti cibo di dio. Soveria Mannelli, 1995.

Cirese 1977 — Cirese A. M. Oggetti, segni, musei. Torino Einaudi, 1977.

Cusumano 1999 — Cusumano A. Agrigento e San Calogero tra grecità e carnalità // La forza dei simboli. Studi sulla religiosità popolare. A cura di I. E. Buttitta e R. Perricone. Palermo, 1999. P. 85—98.

Faeta 1987 — Faeta F. Le figure di pasta dolce in un paese rurale calabrese // La Ricerca Folklorica. 1987. № 16. P. 117—124.

Faeta 2000 — Faeta F. Il santo e l'aquilone. Per un'antropologia dell'immaginario popolare nel secolo XX. Palermo, 2000.

Giallombardo 2006 — Giallombardo F. La festa di san Giuseppe in Sicilia. Figure dell'alternanza e liturgie alimentari. Palermo, 2006.

Greimas 1985 — *Greimas A. Des Dieux et des hommes: études de mythologie lithuanienne*. Paris PUF, 1985.

Greimas 1995 — *Greimas A. Miti e figure*. Bologna: Progetto Leonardo, 1995.

Kerényi 2001 — *Kerényi K. Religione antica*. Milano, 2001.

Lo Mascolo 2007–2008 — *Lo Mascolo V. Le feste religiose e i lavori agricoli a Raffadali. Tesi di laurea specialistica in antropologia e etnologia facolta di lettere e filosofia. Universita degli Studi di Palermo. 2007–2008*.

Lotman, Uspenskij 1975 — *Lotman Ju. M., Uspenskij B. A. Tipologia della cultura*. Milano: Bompiani, 1975.

Pitrè 1900 — *Pitrè G. Feste patronali in Sicilia*. Torino; Palermo, 1900.

Pitrè 1913 — *Pitrè G. La famiglia la casa la vita del popolo siciliano*. Palermo, 1913.

Plastica effimera 1973 — *Plastica effimera in Sardegna: i pani*. Cagliari: Regione Autonoma della Sardegna, 1973.

Rossi 1971 — *Rossi A. Ex voto di pane // Esso rivista. 1971. № 3. A. XXIII. P. 8–13*.

Ruffino 1995 — *Ruffino G. I Pani di Pasqua in Sicilia. Un saggio di geografia linguistica e etnografica*. Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 1995.

Smith 1988 — *Smith P. Aspetti dell'organizzazione dei riti // La funzione simbolica: saggi di antropologia*. A cura di M. Izard e P. Smith. Palermo: Sellerio, 1988. P. 131–159.

Uccello 1976 — *Uccello A. Pani e dolci di Sicilia*. Palermo, 1976.

Vernant 1975 — *Vernant J.-P. Introduzione // Detienne M. I giardini di Adone*. Torino: Einaudi, 1975. P. VII—XLI.

Summary. In Italy there are various records of the recurring presence of ceremonial breads; among these we may observe votive anthropomorphic breads, in particular in Sicily. These “special” breads are prepared for calendar festivals, for the patron saints’ days celebrations or anyway for celebrations of particular relevance for single communities, being connected to critical phases of the wheat cycle: that is to say, the month of May, the earing season, and June–July, the harvest season. This allows us to make the hypothesis that a devotional and votive value as regards these breads might be added to a more ancient logic of offerings to deities, connected to a vision of the rural world. In this sense, the ritual offerings and the consumption of votive anthropomorphic breads are aimed to recompose the bodily and the cosmic order.

Key words: votive bread, calendar rites, cult of dead, ethnography of Sicily.

УДК 392.812
ББК 63.5

М. К. ЛЮБАРТ
(*Москва*)

БЛИНЫ, СИДР И МАСЛО В БРЕТОНСКОЙ КУЛЬТУРЕ

Аннотация. Несмотря на многие перемены, произошедшие в питании европейцев, и бретонцев Франции в том числе, традиционная кулинария продолжает сохранять свое значение как в повседневной, так и в праздничной трапезе. Некоторые из блюд, возникшие в отдаленные эпохи, не только популярны среди современных бретонцев, но и приобрели многие вариации, стали кулинарными символами Бретани. Это прежде всего блины, сидр и масло, приготовление которых основано на местных продуктах, они давно укоренились в системе питания и имеют глубокие культурные коннотации. **Ключевые слова:** традиционная кухня, блины, сидр, бретонская культура.

Кулинарные традиции справедливо считаются одними из наиболее устойчивых в материальной культуре многих народов. Очевидно, однако, что в течение XX — в начале XXI в. системы питания в европейских обществах претерпели значительные изменения, связанные с появлением новых продуктов и технологий приготовления пищи, повысившимся достатком населения, а также с изменением вкусов, кулинарной моды и т.д. Все сказанное относится как к «большим национальным» кухням, так и к кухням небольших народов. Несмотря на очевидные перемены многие традиции в кулинарной сфере продолжают играть заметную роль в питании людей.

Место и значение (как «витальное», так и символическое) традиционных элементов питания в современном техногенном, глобализирующемся мире еще недостаточно изучены [Арутюнов, Воронина 2001, 6]. Что и почему унаследовала современная кулинария из прошлого? Каковы судьбы кулинарных традиций и отдельных блюд в кухне того или иного народа? Какие из них и почему выбираются в качестве «национальных» или «традиционных»?