

Оксана ФАИС-ЛЕУТСКАЯ

Сахарные куклы в культурах Старого и Нового Света: к вопросу о проблеме миграции традиции

CZU: 392.8(100)

<https://doi.org/10.52603/rec.2026.39.04>

Rezumat

Păpușile din zahăr în culturile Lumii Vechi și ale Lumii

Noi: cu privire la problema migrației tradiției

În articol de față, autorul examinează un fenomen curios, dar extrem de puțin cercetat: este vorba despre păpușile comestibile din zahăr, ca element al culturii tradiționale festive, prezent încă din Evul Mediu în regiunea mediteraneană a Lumii Vechi (în Italia (Sicilia), Tunisia, Egipt, Spania și Malta), iar ulterior transferat și în Mexic în timpul Conquistei. Autorul presupune că păpușile din zahăr din toate aceste regiuni sunt interconectate și provin dintr-o rădăcină comună de origine veche. Scopul studiului este de a verifica această ipoteză, analizând fiecare dintre ariile de răspândire ale acestui fenomen și de a încerca să urmărim apariția tradiției păpușilor din zahăr, migrația și evoluția acesteia în cadrul Lumii Vechi, iar apoi și a Lumii Noi. Tocmai cultura din perioada medievală timpurie și derivatele sale concrete au constituit un fel de premisă fundamentală pentru apariția păpușilor din zahăr, a căror răspândire ulterioară și configurare definitivă (în special antropomorfizarea lor) reprezintă rezultatul unor procese târzii, inclusiv al cuceririlor și migrațiilor. Astfel, autorul consideră păpușile din zahăr drept rezultat al unei sinteze între influențele tradițiilor primare și secundare și a evoluției și transformării lor ulterioare, specifice fiecărui spațiu cultural în parte.

Cuvinte-cheie: păpuși din zahăr, regiunea mediteraneană, Mexic, tradiția festivă, contacte culturale

Резюме

Сахарные куклы в культурах Старого (и Нового)

Света: к вопросу о проблеме миграции традиции

В настоящей статье автор рассматривает любопытный, но крайне слабо исследованный феномен: речь идет о съедобных куклах из сахара, элементе традиционной праздничной культуры, который начиная со Средних веков присутствует в средиземноморском регионе Старого Света (в Италии (о. Сицилия), Тунисе, Египте, Испании, Мальте), а затем в ходе Конкисты переносится и в Мексику. Автор предполагает, что сахарные куклы во всех этих регионах взаимосвязаны и восходят к единому и общему древнему корню. Цель настоящего исследования – проверить данную гипотезу и не только остановиться на каждом из очагов бытования этого феномена, но и попытаться отследить зарождение традиции производства сахарных кукол, ее миграцию и эволюцию в рамках Старого и Нового Света. Именно средневековая культура и ее конкретные производные, как показывает исследование, послужили своего рода базовой предпосылкой

появления сахарных кукол, дальнейшее и окончательное оформление которых (в частности, их антропоморфизация) есть результат более поздних процессов, в том числе завоеваний и миграций населения. Таким образом, автор считает сахарных кукол результатом синтеза первичного и вторичного привнесения традиций и их последующей, в каждом случае особенной, эволюции и трансформации «на местах».

Ключевые слова: сахарные куклы, регион Средиземноморья, Мексика, праздничная традиция, культурные контакты

Summary

Sugar Dolls in the Cultures of the Old (and New)

World: Addressing the Issue of Tradition Migration

The author examines a curious yet severely under-researched phenomenon: edible sugar dolls, an element of traditional festive culture that has been present in the Mediterranean region of the Old World since the Middle Ages (in Italy (Sicily), Tunisia, Egypt, Spain, and Malta)), and was later transferred to Mexico during the Conquest. The author hypothesizes that sugar dolls across these regions are interconnected and trace back to a single, common ancient root. The aim of this study is to test this hypothesis – not only to examine each of the local centres where this phenomenon exists, but also to attempt to trace the origins of the sugar doll-making tradition, its migration, and its evolution within both the Old and New Worlds. As the research demonstrates, medieval culture and its specific derivatives served as a foundational prerequisite for the emergence of sugar dolls. Their further and final development – particularly their anthropomorphization – resulted from later processes, including conquests and population migrations. Thus, the author considers sugar dolls to be the outcome of a synthesis between primary and secondary introductions of traditions, followed by their subsequent, uniquely localized evolution and transformation in each specific context.

Key words: sugar dolls, Mediterranean region, Mexico, festive tradition, cultural contacts

В парадигме многих гуманитарных дисциплин (истории, этнологии, антропологии, культурологии и т.д.) пища давно уже трактуется не только как источник восполнения энергии и средство насыщения человека, но как сложная семиотическая полисемантическая система, результат и отражение историко-культурного взаимодействия различных народов. Такой подход

к пище нередко побуждает исследователей обращаться не только к истокам и развитию алиментарных явлений в контексте истории, но и к самой истории человечества как совокупности фактов и процессов прошлого. Осмысливаемые как средство декодификации опыта культурных контактов и аккультурации, пищевые артефакты дают возможность заглянуть на много веков назад и пролить свет на многие «внепищевые» аспекты культуры; кухня же в ракурсе современной науки, по словам видного антрополога М. Монтанари, превращается в место исследования и утверждения одновременно истории, культуры, идентичности и обмена (Montanari 2006: VII), о чем неоднократно писал и историк Ф. Бродель (Braudel 1979: 100-124).

Неслучайно предметом научного изучения все чаще становятся такие сюжеты, как «путешествия пищи» и «странствующие рецепты» (Арошидзе 2021) в их исторической ретроспективе (отнюдь не исчерпывающиеся рамками Колумбова обмена), выступающие в роли индикатора межкультурного взаимодействия на микро- и макроуровнях. Об этом свидетельствует обширный массив трудов культурологов и антропологов (Montanari 2006, Montanari 2010, Quellier 2025), а также многочисленные более микромасштабные исследования – например, анализ архаичного десерта в великосветской кухне Англии эпохи Тюдоров (XV–XVII вв.), до сих пор присутствующего в праздничном меню Сицилии и Испании, как отражения культурного взаимодействия этих трех регионов, или аккультурации ряда растений, появившихся в Испании и Сицилии вследствие Колумбова обмена, как результата прямых и неопосредованных связей этих европейских регионов с Новым Светом (Фаис-Леутская 2022, Фаис-Леутская 2025).

В настоящей статье речь пойдет о таком культурном феномене, как сахарные куклы (полые съедобные антропоморфные небольшие фигурки из сахарного сиропа), характерные для многих ареалов Средиземноморья (Сицилии, Туниса, Египта, Мальты, Испании) – а также Мексики. Объективности ради отметим, что скульптуры из сахара традиционно изготавливаются не только в этих регионах, но также, например, в Японии (*амэдзаику*) и в Китае (*Тан Рен* и *Чуй Тан Рен*); уместно вспомнить и европейскую средневековую моду украшать богатые банкетные столы гигантскими человеческими фигурами из сахара. Однако объект нашего исследования – именно сахарные куклы Средиземноморья, обнаруживающие ряд общих черт: все

они антропоморфны, отличаются удивительным сходством иконографии, колористики, сюжетов, технологии, функциональности, в том числе и сакральной (Фото 1, 2).



Фото 1. Традиционная сицилийская сахарная кукла
Рыцарь. Палермо, Сицилия, 2022 г.
Фото О. Фаис-Леутской



Фото 2. Традиционная сицилийская сахарная кукла
Танцовщица. Палермо, Сицилия, 2022 г.
Фото О. Фаис-Леутской

Мы полагаем, что речь идет не о пищевом параллелизме, но о взаимосвязанных явлениях, принадлежащих к единому культурному пласту, восходящих к единому корню и являющихся результатом обусловленных историческими обстоятельствами «путешествий еды». Исходя из этой гипотезы, мы хотим предпринять не имевшую прецедентов попытку (насколько позволяют немногочисленные источники и собиравшаяся по крупицам информация) отследить, пусть и в общих чертах, происхождение и «биографии» сахарных кукол названных нами регионов, а также их предполагаемую нами взаимосвязь и векторы «перемещений» связывающей их традиции. Отметим в этой связи, что, невзирая на интерес к куклам ученых и журналистов, эти артефакты никогда не выступали объектом глубокого изучения, тем более комплексного, что актуализирует их исследование.

Для того, чтобы подтвердить или опровергнуть предполагаемую нами взаимосвязь этих отдельных казусов существования сахарных кукол в ареале Средиземноморья (и связанных с ним регионов Нового Света), а также постараться дать ответ на вопросы о месте и времени рождения этой пищевой традиции и маршрутах ее распространения, остановимся на каждом из интересующих нас примеров этого артефакта.

Наш интерес к феномену сахарных кукол возник в ходе многолетнего изучения сицилийской традиционной культуры, проводимого в этнографическом поле, с глубоким погружением в народную среду, в различных провинциях острова, преимущественно Палермо, Трапани, Агридженто, в основном в рамках индивидуальных научных проектов, но также в составе экспедиций под эгидой Института культурного наследия Университета Палермо (например, в 2003–2005 гг.). Добавим, что в 2015 г. и в 2022 г., расширяя ареал исследования, мы работали в Тунисе (провинция Набуль и деревни полуострова Кап-Бона), а также в городской и сельской среде в Испании (Андалусия).

Именно сицилийские сахарные антропоморфные фигурки (*ripì ri zissari*), распространенные в Западной Сицилии, стали отправной точкой настоящего исследования; необычайно популярные и играющие важную роль в островных народных поминальных ритуалах Дня поминовения усопших (2 ноября), в системе локальных верований и практик они – значимое звено цепи, связывающей живых и мертвых.

И поныне в изобилии изготавливаемые кустарными мастерскими, эти сахарные куклы по

традиции предстают в облике средневековых конных рыцарей, кавалеров и дам (напоминая персонажей сицилийского кукольного театра), ряды которых с недавних пор пополняют и герои аниме и комиксов; более древний же архетип са-кральных кукол, в прошлом производимых одними и приобретаемых другими монастырями, ушел в небытие. Сделанные из смеси расплавленного сахара с лимонным соком (ее заливают в гипсовые формы, смазанные миндальным маслом), расписанные вручную ранее с использованием природных красителей, а сегодня – пищевых пигментов, эти куклы имеют и второе имя – *ripprasena*, т.е. «ужинные куклы», или «куклы к ужину».

Специалист по культуре Сицилии, профессор Университета Ла Мануба (Тунис), А. Кампизи увязывает это название с древней сицилийской легендой, согласно которой некий обедневший арабский придворный, не имея возможности достойно угостить своих гостей, пошел на хитрость и подал к ужину вылепленные из сахарного сиропа фигурки людей и животных (Campisi 03.11.2019). Однако, как отмечают и маститые сицилиановеды (Pitrè 1881: 401, Buttitta 1961: 147, Uccello 1976: 53-54), и наши сицилийские респонденты (ПМА), выражая довлеющее в островной среде мнение, куклы именуются «ужинными», поскольку, начиная с вечера 1 ноября, несут свою вахту на столах, накрытых для трапезы в ожидании возвращения под родной кров мертвых, с одной стороны, являясь воплощением усопших, с другой – пищей для них. Дело в том, что, как и прочие зимние праздники, День поминовения, по словам религиоведа М. Элиаде, отражает единство культа мертвых и плодородия, темы смерти и возрождения (Eliade 1976: 262-263), сохраняющееся в таком аграрном регионе, как Сицилия, где «живые нуждаются в мертвых, чтобы защищать посевы и сохранить урожай» (Eliade 1976: 365), для чего, как в свое время писал фольклорист В. Пропп, «усопших надо умиловить», их следует «поддержать пищей, питьем и теплом», «надо с ними трапезовать, <...> оставлять им еду» (Пропп 2006: 29).

Утром 2 ноября кукол, снятых со стола, наряду с марципанами, сладостями, печеньем «кости мертвых», орехами, миндалем, сухофруктами, плодами граната и т. д., взрослые помещают в *lu cannistru*, предназначенную для детей и спрятанную под их кровати корзину; куклы, окруженные лакомствами, выступают в роли пищевых даров, по поверьям, присланных детям их мертвыми предками. Так пища для мертвых меняет статус,

превращаясь в пищу для живых, а дети утверждаются в качестве связных между миром усопших и здравствующих (Фаис 2011: 7).

Сахарные куклы как явление существуют и на Мальте, где зовутся *pupi tal-zokkor* (мальт. куклы из сахара). Они имеют лишь женский облик, внешне очень напоминают сицилийских кукол, предназначены детям и приурочены к празднику *Л-Гхид таль-Хамсин* (Троица), а также к торжествам *Иль-Феста та' Сан-Джигор* (день Св. Григория) в городе Зейтун (спустя неделю после Пасхи) и *Феста та' Сан Джузепп Хаддиет* (праздник Св. Иосифа-Ремесленника) (1 мая) – в Биркиркара (Bernardy 1940: 265). Ряд исследователей говорит о куклах и в контексте праздника *Иль-Феста-таль-Каддесин-Колла* (Дня всех святых) в канун Дня поминовения (Corso 1962: 5).

Куклы из сахара распространены в Набуле – городе на северо-востоке Туниса, расположенном на полуострове Кап-Бон на берегу залива Хаммамет Средиземного моря, а также в соседнем с ним населенном пункте Дар Шаабан Аль-Фехри. Это единственные центры Туниса, где, невзирая на запрет изображения живых существ в исламе, существует давняя традиция изготовления таких фигур (фр. *les pourées de sucre*; араб. *arouset es-sokker*), приуроченных к Рас эль-Аам эль-Хеджри, празднику мусульманского Нового года по Хиджре: кукол следует съедать по прошествии десяти дней после торжества, но, как правило, это происходит много ранее (Hali 27.11.2011).

О значимости сахарной куклы для населения свидетельствует ее ироничный, но вполне уважительный титул – Светлейшее Высочество Сахарная Кукла из Набуля (фр. *Son Altesse Sérénissime la Pourée de sucre de Nabeul*), так как именно она – главный символ локальной целебации Нового года. Ежегодно в Набуле проводится фестиваль сахарных кукол, а также конкурс на самую красивую куклу (Hali 27.11.2011).

Как и в Сицилии, в Тунисе сахарные куклы, символ грядущего благополучия, предназначены в основном детям: девочкам дарят куклу-невесту (араб. *arouset* – невеста), фигурки газели или рыбы, мальчикам – всадников или рыцарей (араб. *fares es-sokker*) (очень похожих на сицилийских паладинов), а также петушков, лошадей или львов. Кукла-невеста (Фото 3), окруженная сладостями, конфетами, орехами, сухофруктами, возвышается и на подносимом женихом суженой блюде *метхред*, что заставляет вспомнить сицилийскую корзину *и cannistru*. О ней напоминает и обычай располагать куклу-невесту в

центре блюда с особым, украшенным вареными яйцами, нутом, сладостями и сухофруктами кукусом, который готовят по случаю Нового года (Sugar 19.07.2023).



Фото 3. Традиционная тунисская сахарная кукла *Невеста*. Набуль, Тунис, 2022 г.

Фото: О. Фаис-Леутской

Однако этим не исчерпывается сходство *pourées de sucre* с *pupi ri zuccaru*: кукол в обеих регионах отличает одна и та же технология, иконография, манера росписи, что заставляет многих исследователей говорить о несомненной культурной связи двух регионов (Armengaud 2003, Pure 2010, Hali 27.11.2011, Campisi 03.11.2019).

В последние годы, подобно тому, как это происходит и в Сицилии, на прилавках торговцев, рядом с традиционными куклами стали появляться сахарные фигурки в образе покемонов, гномов, *Hello Kitty* и даже Санта-Клауса, а также куклы из шоколада. Эти инновации обеспокоили представителей курирующей городские празднества «Ассоциации по сохранению Медины (старая часть города – О.Ф.-Л.) Набуля». Кроме того, тревогу вызывает и сокращение объемов производства *pourées de sucre* из-за роста цен на сахар и снижения покупательной способности населения (Hali 26.06.2025).

Еще один регион бытования кукол из сахара – Египет, где они входят в состав ритуальных сладостей (*халавет аль-Маулид*) к празднику Маулид ан-Наби – дню рождения Пророка Му-

хаммада. Фигурки, именуемые так же, как и в Тунисе, делают на основе залитого в формы горячего сахарного сиропа с добавлением дробленых фисташек, миндаля, семян кунжута. Встречаются куклы двух типов: фигуры женщин, ярко раскрашенные, с руками на талии, в пышных платьях, с прикрепленными на спине расписанными цветами бумажными веерами, и всадников (конных султанов) (Al-Shal 1967: 24, Noshokaty 11.11.2009). Первых часто дарят девочкам в знак благопожелания, особенно в народной среде, а также подносят невестам (Why 30.11.2017). В Египте куклы очень популярны, однако и тут экономический кризис последних лет поставил под угрозу их многовековое существование: торговцы сладостями констатируют не только беспрецедентное падение спроса на кукол, но и тенденцию пересмотра устоявшихся в веках технологий (замены, например, сахара медом, а орехов – овсяными хлопьями и т.д.), связанных с попытками кондитеров удешевить сырье (El-Din 07.11.2019).

Сахарные куклы (исп. *nazarenos de azúcar*) и сегодня «живы» в Испании: в основном в Андалусии (Rodríguez-Becerra 2008: 17), но еще и в Мурсии (Espinosa de los Monteros 31.03.2026) – т. е. в южных областях страны, очаге арабской культуры, где наиболее сильны ее реликты; ряд исследователей допускает, что в прошлом ареал распространения кукол был более широким (Rodríguez-Becerra 2008: 18).

Испанские куклы из сахара – ритуальная сладость Страстной Недели, исторически отмеченной шествиями так называемых *назаренос* (исп. *nazarenos*) – кающихся участников религиозных конфрадий (братств), облаченных в рясы, плащи-балахоны и остроконечные колпаки-капироты, с лицами, закрытыми спускающейся с головного убора тканью с прорезями для глаз. Так же выглядят и куклы, раздаваемые *назаренос* окружающим (в частности, детям) как сакральный символ «погашения» долгов и искупления грехов; куклы, до сих пор производимые братствами, съедаются сразу же, во время шествий.

Появились *nazarenos de azúcar* в конце XV–XVI вв., приобретя тогда свою нынешнюю внешность, имя и популярность (Puente 2012: 12), однако, как считает этнограф С. Родригес-Бесерра, они – «прямые потомки» раннесредневековых формованных сахарных фигурок *альфеньике* (исп. *alfeñique*) (Rodríguez-Becerra 2008: 19). Косвенным доказательством этого, а также глубокой укорененности в Андалусии традиции фигурной обработки сахара является существование

в регионе не имеющего аналогов в остальной Испании Музея сахара в Малаге, в котором, наряду с *nazarenos de azúcar*, представлены сахарные фигуры в человеческий рост, изображающие исторических персонажей Испании (Linares 20.11.2013).

Куклы людей и животных, и объемные образы предметов, именуемые также *альфеньике*, широко представлены и в Мексике, куда испанская традиция производства сахарных фигур была перенесена в ходе Конкисты и в раннеколониальное время (Pomar 2004: 27). В Новой Испании новшество прижилось, наложившись на распространенную среди ацтеков практику изготовления сакральных статуэток из семян амаранта для алтарей (Bolaños 2023: 42), и достигло столь высокого уровня развития, что феномен *альфеньике* вошел в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО (Medrano 2015: 84). Правда, мексиканские куклы весьма специфичны: культы смерти у ацтеков и майя (Pomar 2004: 28–29), переплетенные с привнесенными католическими традициями, задали им по преимуществу «смертный» тон.

Так, *альфеньике*, производимые в мексиканских штатах Оахака, Мехико, Пуэбла, Гуанахуато, принимают в основном вид черепов (знаменитых *calaveros*), мертвецов, скелетов, распятий, гробов, катафалков, надгробий (а также ангелов, оленей, овец, фруктов) и приурочены преимущественно к отмечаемому 1 и 2 ноября Дню мертвых (*Día de los Muertos*) (Pomar 2004: 28–29). Технология производства несколько отлична от испанской: кукол делают не из сахарного сиропа, а из вдавливаемой в формы пластичной смеси сахарной пудры с растительным клеем, соком лимона и яичными белками, в которую порой добавляют и пасту из растертых миндаля, арахиса и тыквенных семечек (Romas 1988: 11–13).

Задаваясь вопросами о происхождении и миграциях средиземноморской традиции сахарных кукол, проще всего проследить ее появление на гребне конкисты в Новом Свете. Сложнее осветить становление этой традиции, например, в самой Испании. Ее восточные корни очевидны: как утверждают справочные издания, она была привнесена в Аль-Андалус (т. е. в мусульманскую часть средневековой Испании) арабами, а сам термин *альфеньике* происходит от арабо-испанского *fa[y]nīd* (сахар), происшедшего от имеющего это же значение арабизма *fānīd*, производной от персидской вокабулы *pānīd*, в свою очередь деривата от санскритской лексемы *phanīta* (сахарный сироп) (Alfeñique s.d.); эти лингвисти-

ческие переходы проливают свет на миграции раннесредневековых традиций использования сахара.

Уместно в этой связи вспомнить, что сахарный тростник (*Saccharum officinarum*), в диком виде произрастающий в Индии, в I в. до н.э. распространился в южных регионах Китая, затем в Персии и Месопотамии, а после их завоевания арабами в 633–642 гг. был привнесен в 700 г. в Сирию и Палестину, десятилетием позже – в Египет и регионы Магриба, около 756 г. – в Аль-Андалус и примерно в 878 г. – в Сицилию (Riera-Melis 2006: 6-7). При этом в границах мусульманского и христианского мира в VIII–X вв. именно Аль-Андалус, Сицилия и Египет становятся основными конкурирующими между собой центрами производства сахарного тростника и сбыта сахара (Riera-Melis 2006: 6-7).

Тот факт, что сахарные фигуры существовали в Испании уже в XIII в., подтверждает один из многочисленных сохранившихся сводов рецептов испано-мавританской кухни Аль-Андалуса – переведенный историком А. Уиси Миранда анонимный арабский манускрипт этого периода (Huici 1966: 259), отмечающий арабское же происхождение традиции; в нем ничего не говорится об антропоморфности фигурок. Указание же о придании им «живой» формы (без уточнения того, какой именно) есть в принадлежащей перу мусульманского андалузского ученого XIII в. Ибн Разина аль-Туджиби рукописи «Лучшие из восхитительных блюд аль-Андалуса и аль-Магриба» («Фикалат аль-Хиван фи Тайибат аль-Тахам ва-ль-Альван») – исследовании дворцовых кухонь этих регионов (данный манускрипт, отражающий смешение мусульманских, христианских и еврейских традиций в плавильном котле кухни Аль-Андалуса, впервые был частично переведен в 1960 г. арабистом Ф. Де ла Гранха Сантамария) (Granja 1960: 22).

Сохранение и в XV в. производства сахарных фигурок в Испании подтверждает один из переведенных сводов испано-магрибских рецептов – «Трактат о пище» («Китаб аль-агдия»), созданный андалузским ученым того периода аль-Арбули (Díaz 1983: 38). При этом как в манускрипте, переведенном А. Уиси Миранда, так и в «Трактате...» альфеньике фигурирует не только как фигурное сахарное лакомство, но и – в соответствии с универсальными медицинскими воззрениями того времени – как лекарственное средство (Díaz 1983: 38, Huici 1966: 259); в источниках не упоминается, несли ли эти изделия на себе какую-либо сакрально-ритуальную нагрузку

ку в мусульманской и христианской практике Аль-Андалус, и если да, то какой она была.

Таким образом, учитывая тот факт, что в конце XV в. завершается Реконкиста, а с ней – и эпоха ислама, и наступает эра рехристианизации Испании, легко, вслед за исследователями (Rodríguez-Becerra 1985: 123-132, Rodríguez-Becerra 2008: 24, Jiménez, Quiles 2009: 190-193), предположить, что именно на гребне освобождения испанских территорий и упрочения позиций католичества формованное изделие из сахара, уже существовавшее на территории Андалусии, переосмысливается, антропоморфизируется, получает новые имя, прочтение и символизм и становится куклой, которая активно «встраивается» во вновь обретенную христианскую обрядность. Ниже мы вновь вспомним Испанию, пока же уделим внимание другим средиземноморским очагам существования таких сахарных фигур.

Так, рождение феномена кукол в Египте историк А. Г. Аль-Шаль датирует X в.: по его мнению, эта возникшая в эпоху правления династии Фатимидов традиция автохтонна и распространилась затем по всему Средиземноморью (Al-Shāl 1967: 18-22). Однако веских доводов в защиту этой версии нет; египетские куклы в целом не выступали объектом сколь-либо глубокого изучения, хотя идея рассмотрения традиционного-суннитского Египта как места генезиса феномена антропоморфных кукол вызывает определенный скепсис в научном мире, это вполне возможно, учитывая традиции Древнего Египта и сильнейшее влияние на локальный ислам суфизма, не запрещавшего изображения человека, и коптских верований и практик, разрешавших его (Tawfik 2021: 276). В силу этого, но в первую очередь – в силу того, что Египет исторически являлся одним из основных центров производства сахара, допустимо, что он мог явиться и локусом зарождения и исхода традиции сахарных кукол.

По крайней мере, это утверждает тунисский историк А. Марзуки, отмечающий, что «на Сицилию традиция сахарных кукол перекочевала из Египта при Кальбитах, вассалах Фатимидов» – т. е. при арабской династии эмиров, управлявшей Сицилией с 948 по 1062 г. (цит. по: Campisi 03.11.2019). Правда, комментируя этот тезис, цитирующий его А. Кампизи справедливо заметил, что он как минимум должен основываться на доказательствах того, что к X в. в Египте уже существовали антропоморфные статуэтки из сахара (Campisi 03.11.2019); ранее такой эксперт в вопросах истории сахара, как К. Трасселли, с боль-

шим скепсисом отнесся к теории А. Г. Аль-Шаля и к пресловутой древности египетских кукол, считая их поздним явлением, восходящим чуть ли не к XIX в. (Trasselli 1982: 31).

Отдавая дань уважения гипотезам А. Г. Аль-Шаля и А. Марзуки, мы не исключаем вероятность того, что такие инновации, как сахарный тростник, производство сахара и конкретные блюда из него, Сицилия могла получить ранее, «из рук» уже первой волны арабо-берберских завоевателей в IX в.

Правда, ни один источник не упоминает кукол в контексте Сицилии этого времени. Однако, как доказывают своды древнеарабских рецептов, на острове уже в X в. фигурировал идентичный *альфеньике* десерт *al-fanid* – напоминающее современную помадку фигурное формованное блюдо из расплавленного сахарного сиропа, сдобренного для пластичности розовой водой и миндальным маслом. Эта сладость, и сегодня сохранившаяся, как отмечают этнолингвисты, в народной среде Западной Сицилии под названием *alfaniddu* (*alfenide*) (Ruffino, Bernardi 2000: 58), фигурирует, например, в старейшем из сохранившихся арабских рецептариев – в имевшей хождение и в Эмирате Сицилии «Книге блюд» («Китаб аль-Табих») Ибн Сайяра аль-Варрака, арабского автора X в. (Ibn Sayyar 2015: 114), а также в более позднем своде рецептов Аль-Багдади (1226) (Muhammad 2004: 107); о сохранении *al-fanid* и далее, по крайней мере в XI–XII вв., пишет специалист по сицилийской пищевой истории А. Мартеллотти (Martellotti 2024: 129).

Хотя вопрос, считать ли *al-fanid* предтечей *ripì ri zuccari*, в Сицилии до сих пор открыт, а известные на сегодняшний день источники не содержат доказательств органической взаимосвязи этих двух феноменов (хотя и не опровергают ее), мы склонны рассматривать *al-fanid* как своего рода первотрадицию, без существования которой в островном узусе никогда не смогли бы появиться и укорениться сахарные куклы.

Документы не проливают свет и на обстоятельство выхода *ripì ri zuccari* на культурную арену острова, указывая лишь время этого события, а именно, XVI в., т.е. эпоху бытности Сицилии вице-королевством Испании. Единственный, к тому же популярный источник гласит, что появление кукол датируется 1574 годом, когда, после подачи на банкете по случаю приезда в Венецию короля Генриха III Валуа созданных его поваром сахарных фигур, присутствовавшие на банкете сицилийские моряки настолько впечатлились ими, что привезли образцы кукол на

родину, тем самым распространив традицию их изготовления (Traina 2013: 178), однако эта версия считается несостоятельной в научных кругах в силу слабой обоснованности (Villa 04.03.2013).

Как отмечает большинство исследователей, вначале сакральные, а затем и «мирские» куклы, – все они, по мнению эксперта по кухне Сицилии Т. Д'Алба, представляли дорогостоящий элитный десерт, лишь много позже «ушедший в народ» (D'Alba 1980: 91), – действительно начинают фигурировать на острове лишь с конца XV – начала XVI вв. (Pitrè 1881: 401, Uccello 1976: 53-54). Об этом говорят воспоминания современников (La Duca 1990: 285), но в первую очередь отчеты начавших массово производить сахарных кукол монастырей («мирское» их производство стартовало позже) (Trasselli 1982: 30). При этом, как убедительно доказывает К. Трасселли, речь идет об обителях, находившихся в непосредственном экклезиастическом подчинении Испании и представлявших собой один из форпостов испанской церковной культуры на острове (Trasselli 1982: 30).

Именно последний довод дает нам основание предположить, что сахарные куклы в Сицилии (наряду со многими другими культурными феноменами) представляют собой «детище» Испании, заимствование, органично легшее на подготовленную общей арабской традицией почву. На наш взгляд, *ripì ri zuccari* суть порождение испанской сакральной культуры, которая в «более разреженном и либеральном воздухе Сицилии, с меньшим градусом религиозного горения и фанатизма» (Alvarez 1997: 110) привела к появлению не только «священных», но и галантных, «светских» сахарных кукол. На факт заимствования указывает и совпадение времени распространения кукол в узусе Испании и Сицилии, схожесть их сакрально-ритуальных функций, предназначенность детям и ряд других общих черт.

Географическое положение Мальты (от Сицилии острова отделяют всего 80 км) и ее история (заселенность арабами в XI в., завоевание норманнским Королевством Сицилии в 1091 г., сильнейшее культурное влияние Сицилии, но также Арагона и Испании и т.д.) обусловили характер ее культуры, представляющей собой напластование многочисленных субстратов – в первую очередь арабского и последующих сицилийского и испанского. Мы полагаем, что феномен локальных сахарных кукол складывался на основе первичной, базовой арабской традиции формования сахарных изделий, общей для

многих регионов Средиземноморья, на которую наложилась более поздняя сицилийская, или, точнее, согласно нашему предположению, испано-сицилийская традиция производства и трактовки кукол. Не случайно антрополог и этнограф Р. Корсо акцентирует достаточно позднее оформление феномена этих кукол на Мальте, подчеркивая их внешнее сходство и омонимичность с куклами сицилийскими (Corso 1962: 6).

В научном дискурсе довлеет точка зрения, разделяемая большинством как европейских (сицилийских) (Battaglia 1948–1949: 56, Armengaud 2000: 11–19, Armengaud 2003), так и тунисских (Hali 27.11.2011; Campisi 03.11.2019, El-Ghoul 2000: 306) исследователей, согласно которой куклы Набуля – результат достаточно поздней культурной трансмиссии из Сицилии в Тунис, обусловленной теснейшими экономическими, демографическими, культурными связями этих регионов, в первую очередь Сицилии и Кап-Бона – самой близкой к ней территории Туниса. Уточняя вопрос времени и путей передачи сицилийской традиции кукол в Тунис, историк Я. Эль-Гуль, исследовавший мусульмано-иудейские контакты в Магрибе, считает, что сахарные куклы были завезены в Набуль в раннем XVI в. не сицилийцами в целом, а еврейской общиной из Сицилии после изгнания евреев с острова вследствие Гранадского эдикта 1492 г. (El-Ghoul 2000: 305). Этот вывод подтверждает многообразие межэтнических и межкультурных контактов в средиземноморском регионе в эпоху Средневековья.

Разделяя отмеченную выше точку зрения в отношении происхождения тунисских кукол, отметим, что совпадение иконографии и наименования сахарных кукол Туниса и Египта заставляет нас и в случае Туниса предположить наличие там некой предшествующей сицилийской трансмиссии кукол более древней «первотрадиции», на которую впоследствии и легло сицилийское заимствование.

Подводя итоги, подчеркнем, что затронутая нами проблема стоящих за сахарными куклами историко-культурных связей народов и регионов требует значительно большего объема раскрытия: за рамками статьи остаются многие аспекты феномена (например, уточнение времени «кочевания» традиции; дети как объект дарения во всех отмеченных регионах; «привязка» всех кукол к ритуальным практикам населения; единый характер декорирования кукол и т. д.), также указывающие на общие корни традиции, но предполагающие дальнейшее изучение сахарных кукол

Средиземноморья. Даже предварительный сравнительный анализ сахарных кукол в различных ареалах позволяет сделать ряд существенных выводов. Мы полагаем, что речь идет о мультистадиальном формировании феномена, зародившегося на базе общей арабской пратрадиции (возможно, исходившей из одной точки, гипотетически, из Египта) в эпоху раннего Средневековья, но получившего позже второй импульс развития в каждом отдельном регионе вследствие более поздних завоеваний и миграций.

Литература / References

Арошидзе М. Теория «странствующих рецептов». In: Межкультурная коммуникация и традиционная культура. Национальная еда – важнейший фактор создания позитивного образа страны. Сборник научных трудов международной научной конференции (21–22 мая 2021 г., Тбилиси, Грузия). Тбилиси: Gamomcemloba universali, 2021, 104–113. / Aroshidze M. Teoriia "stranstvuiushchikh retseptov". In: Mezhkul'turnye kommunikatsii i traditsionnaia kul'tura. Natsional'naia eda – vazhneishii faktor sozdaniia pozitivnogo obraza strany. Sbornik nauchnykh trudov mezhdunarodnoi nauchnoi konferentsii (21–22 maia 2021, Tbilisi, Gruzii). Tbilisi: Gamomcemloba universali, 2021, 104–113.

ПМА 1995–2025 – Фаис-Леутская О. Д. Полевые материалы автора. Сицилия. 1995–2025. Опросная группа – 1082 человека. / PMA 1995–2025 – Fais-Leutskaia O. D. Polevyie materialy avtora. Sitsiliia. 1995–2025. Oproснаia gruppа – 1082 cheloveka.

Пропп В. Русские аграрные праздники. Москва: Лабиринт, 2006. / Propp V. Russkie agrarnye prazdniki. Moskva: Labirint, 2006.

Фаис О. Д. Празднование «Дня Мертвых» на Сицилии. In: Этнографическое обозрение, № 6, 2011, 3–15. / Fais O. D. Prazdnovanie "Dnia Mertvykh" na Sitsilii. In: Etnograficheskoe obozrenie, № 6, 2011, 3–15.

Фаис-Леутская О. Д. Титьки Св. Агаты как пример «путешествия пищи». In: Кунсткамера, № 2 (16), 2022, 80–93. / Fais-Leutskaia O. D. Ti'ki Sv. Agaty kak primer "puteshestviia pishchi". In: Kunstkamera, № 2 (16), 2022, 80–93. [https://doi.org/10.31250/2618-8619-2022-2\(16\)-195-208](https://doi.org/10.31250/2618-8619-2022-2(16)-195-208)

Фаис-Леутская О. Д. Агава и опунция в культуре Сицилии: пути заимствования. In: Revista de Etnologie și Culturologie, vol. XXXVIII, 2025, 55–64. / Fais-Leutskaia O. D. Agava i opuntsiia v kul'ture Sitsilii: puti zaimstvovaniia. In: Revista de Etnologie și Culturologie, vol. XXXVIII, 2025, 55–64. <https://doi.org/10.52603/rec.2025.38.07>

Alfeñique. In: Diccionario de la lengua española. <https://dle.rae.es/alf%C3%B1ique> (дата обращения 11.03.2026).

Al-Shal (Al-Nabawi 'Abd al-Ghani). Arusat al-Mawlid. Cairo: Dar al-Katib al-Arabi. 1967.

Alvarez García G. Sicilia, Spagna. Palermo: Nuova IPSA, 1997.

Armengaud C. *Le Diable sucré. Gâteaux, Cannibalisme, Mort et Fécondité*. Paris: La Martinière, 2000.

Armengaud C. I pupi di zucchero memoria dell'infanzia. In: *Kalòs*, no 3, 2003. <https://www.edizionikalos.com/i-pupi-di-zucchero-memoria-dellinfanzia> (data обращения 11.03.2026).

Battaglia R. Le feste delle strenne in Italia. In: *Folklore*, no III, ottobre 1948 – marzo 1949, 35-64.

Bernardy A. A. Forme e colori della tradizione maltese. In: *Lares*, vol. 11, no. 4-5, 1940, 245-292.

Bolaños Dávila M. La construcción sociocultural del saber y sabor alfeñique, un acercamiento etnográfico en el barrio de la Asunción de Maria Colhuacatzinco, Xochimilco, Ciudad de México. Tesina. Facultad de Filosofía y Letras, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, agosto, 2023. In: <https://repositorioinstitucional.buap.mx/server/api/core/bitstreams/12fb4132-b25a-4355-8772-8b89b624f604/content> (data обращения 10.03.2026).

Braudel F. *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe–XVIIIe siècle*, vol. 1. Les structures du quotidien: le possible et l'impossible. Paris: Armand Colin, 1979.

Buttitta A. Arte e cultura nelle pupe di zucchero. In: Buttitta A. *Cultura figuraiva popolare in Sicilia*. Palermo: Flaccovio, 1961, 133-277.

Campisi A. Traditions méditerranéennes: les poupées de sucre au Cap Bon, la pupaccena en Sicile. In: *La Presse de Tunisie*, 03.11.2019. <https://archive.wikiwix.com/cache/?url=https%3A%2F%2Flapresse.tn%2F33172%2F-traditions-mediterraneennes-les-poupees-de-sucre-au-cap-bon-la-pupaccena-en-sicile%2F> (data обращения 3.04.2026).

Corso R. Malta e le Sue Feste. In: *Maltese Folklore Review*, vol. 1 (1), 1962, 3-7. https://www.um.edu.mt/library/oar/bitstream/123456789/123773/1/Maltese_folklore_review_volume_1_issue_1.pdf (data обращения 03.04.2026).

D'Alba T. *Dolci di Sicilia*. Cefalù: Misuraca, 1980.

Dal «Declarus» di A. Senisio: i vocaboli siciliani. Marini A. (a cura di). Palermo: Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 1955.

Díaz García A. Un tratado nazarí sobre alimentos: Al-Kalam 'Ala l-Agdiya de Al-Arbuli. Edición, traducción y estudio, con glosarios (II). In: *Cuadernos de Estudios Medievales y Ciencias y Técnicas Historiográficas*, № 10-11, 1983, 5-91. <https://dialnet.unirioja.es/ejemplar/420604> (data обращения 20.02.2026).

El-Din M. A. Egypt's Halawet Al-Moulid: The soul of sweet delight pushing for survival. In: *Ahramonline*, 07.11.2019. <https://english.ahram.org.eg/NewsContent/1/64/355444/Egypt/Politics-/Egypt's-Halawet-ElMoulid-The-soul-of-sweet-delight.aspx> (data обращения 20.02.2026).

El-Ghoul Y. Aspects historiques de la cohabitation judéo-musulmane à Nabeul (Tunisia). In: *Revue d'histoire maghrébine*, vol. 27, no. 99-100, 2000, 291-326.

Eliade M. *Trattato della storia delle religioni*. Torino: Boringhieri, 1976.

Espinosa de los Monteros M. Ni Madrid ni Andalucía: esta es la comunidad donde los nazarenos reparten caramelos en Semana Santa. In: *as.com*, 31.03.2026. <https://as.com/actualidad/sociedad/ni-madrid-ni-andalucia-esta-es-la-comunidad-donde-los-nazarenos-reparten-caramelos-en-semana-santa-f202603-n/> (data обращения 16.04.2026).

Granja Santamaría F. *La cocina arábigo-andaluza según un manuscrito inédito*. Tesis doctoral. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Complutense de Madrid. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 1960.

Hali A. A. Nabeul: La poupée de sucre et le methred font de la résistance! In: *Journal-Is-Me*, 27.11.2011. <https://abdel-aziz-hali.blogspot.com/2011/11/nabeul-la-poupee-de-sucre-et-le-methred.html> (data обращения 12.02.2026).

Hali A. A. "Ras el-Âam el-Hejri": Son Altesse Sérénissime la Poupée de sucre de Nabeul. In: *mangeonsbien.com*, 26.06.2025. <https://www.mangeonsbien.com/outdoor/tiroirs-du-terroir/ras-el-aam-poupee-de-sucre-nabeul/> (data обращения 12.03.2026).

Huici Miranda A. Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi. Madrid: Maestre, 1966.

Ibn Sayyar al-Warraḡ. *Il simposio dei sultani* (Favaro S. cur.). Milano: Jouvence, 2015.

La Duca R. Palermo ieri e oggi. La città. Palermo: Sigma, 1990.

Jiménez Morales M. I., Quiles Faz A. *Fiestas andaluzas*. Sevilla: Editorial Renacimiento, 2009.

Linares Molino C. Museo del Azúcar, rute. In: *puedoviajar.es*, 20.11.2013. <https://www.puedoviajar.es/poi/museo-del-azucar.aspx> (data обращения 12.04.2026).

Martellotti A. La cucina normannoaraba alla corte di Guglielmo II di Sicilia. Indagine storico-filologica sui ricettari Normanni. Firenze: Leo S. Olshcki, 2024.

Medrano de Luna G. El alfeñique como patrimonio cultural de Guanajuato: "Eso me enseñó mi abuela". In: *El patrimonio cultural fúnebre de la ciudad de Guanajuato*. Edit. Sánchez Martínez M. Leon: Imprenta ABC, 2015, 84-98.

Montanari M. La cucina, luogo dell'identità e dello scambio. In: *Il Mondo in Cucina. Storia, identità, scambi*. Montanari M. (a cura di). Roma-Bari: Laterza, 2006, VII-XII.

Montanari M. *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza, 2010. <https://archive.org/details/ilcibocomecultura/page/n1/mode/2up>

Muhammad Al-Baghdadi (Muḥammad Ibn al-Ḥasan Ibn al-Karīm). *Il cuoco di Baghdad: un antichissimo ricettario arabo* (1226). Milano: Guido Tommasi Editore, 2004.

Noshokaty A. Doll faces: from moulid to mosque. In: *Egypt Independent*, 11.11.2009. <https://www.egyptindependent.com/doll-faces-moulid-mosque/> (data обращения 12.02.2026).

Pitrè G. I morti. In: *Pitrè G. Spettacoli e feste popolari siciliane descritte da Giuseppe Pitrè*. Palermo: Pedone

Lauriel, 1881, 393-408. <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=mdp.39015054151710&seq=10>

Pomar M. T. La dulce Muerte. In: Pomar M. T. Alfeñique. Mexico: Canaculta, 2004, 27-37.

Puente Mayor A. Nazarenos de caramelo: la Semana Santa de Sevilla para niños. Sevilla: Estampa Múltiple, 2012.

Pupe e Pupi in Tunisia e Sicilia. In: Patrimonio e Intercultura. 2010. <https://patrimonioeintercultura.ismu.org/progetto/pupe-e-pupi-in-tunisia-e-sicilia/> (data обращения 12.04.2025).

Quellier F. La civiltà del cibo. Storia culturale dell'alimentazione in Età moderna. Roma: Carocci, 2025.

Riera-Melis A. Il Mediterraneo, crogiuolo de tradizioni alimentari. Il lascito islamico nella cucina catalana medievale. In: Il mondo in cucina: storia, identità, scambi. Edit. Montanari M. Roma-Bari: Laterza, 2006, 3-43.

Rodríguez-Becerra S. Las fiestas de Andalucía: una aproximación desde la antropología cultural. Sevilla: Editoriales Andaluzas Unidas, 1985.

Rodríguez-Becerra S. Las fiestas en Andalucía. Perspectivas históricas y antropológicas. In: Las fiestas en la historia de Marchena. Actas de las XII Jornadas sobre Historia de Marchena. Marchena: Ayuntamiento de Marchena, 2008, 11-26.

Romas Rivera M. Los dulces tradicionales mexicanos desde el punto de vista de la tecnología de alimentos. Trabajo monográfico de actualización. Facultad de química. Universidad Nacional Autónoma de México. 1988. <https://ru.dgb.unam.mx/server/api/core/bitstreams/be-8b31cc-1010-489f-8ec3-c01a8d4d709b/content> (data обращения 12.01.2026).

Ruffino G., Bernardi N. Per una rucerca sulla cultura alimentare e sul lessico gastronomico in Sicilia. Appunti e materiali. Palermo: CSFLS, 2000.

Sugar Dolls: A Cap Bon Tradition Survives Shortages. In: Meshkal, 19.07.2023. <https://meshkal.org/sugar-doll-tunisia/> (data обращения 12.02.2026).

Tawfik K. Lo zâr in Egitto. Una ḥadra nel Delta del Nilo. In: Sounding frames. Itinerari di musicologia visua-

le. Scritti in onore di Giorgio Adamo. Eds.: Cosentino A., Di Mauro R., Giordano G. Palermo: Museo A. Pasqualino, 2021, 273-290.

Traina A. 101 storie su Palermo che non ti hanno mai raccontato. Roma: Newton Compton Editori, 2013.

Trasselli C. Storia dello zucchero siciliano. Caltanissetta-Roma: Sciascia, 1982. <https://www.storiamediterranea.it/wp-content/uploads/2021/01/Trasselli-La-storia-dello-zucchero.pdf> (data обращения 12.02.2026).

Uccello A. Pani e dolci di Sicilia. Palermo: Sellerio, 1976.

Villa V. Presentazione di “101 storie su Palermo che non ti hanno mai raccontato”, un libro che racconta un'altra città nella città. In: Trinacria News, 04.03.2013. <https://www.trinacrianews.eu/presentazione-di-101-storie-su-palermo-che-non-ti-hanno-mai-raccontato-un-libro-che-racconta-unaltra-citta-nella-citta/> (data обращения 15.01.2026).

Why is Mawlid al-Nabi celebrated with Arouset El-Moulid (a sugar doll)? In: Ismailimail, 30.11.2017. <https://ismailimail.blog/2017/11/30/why-is-mawlid-al-nabi-celebrated-with-arouset-el-moulid-a-sugar-doll/> (data обращения 15.02.2026).

Статья поступила в номер 31.03.2026

Утверждена к публикации 16.06.2026

Oxana Fais-Leutskaia (Moscova, Federația Rusă). Doctor în istorie, Institutul de Etnologie și Antropologie, Academia de Științe a Federației Ruse.

Оксана Файс-Леутская (Москва, Российская Федерация). Кандидат исторических наук, Институт этнологии и антропологии, Российская академия наук.

Oxana Fais-Leutskaia (Moscow, Russian Federation). PhD in History, Institute of Ethnology and Anthropology, the Russian Academy of Sciences.

E-mail: oxana-fais@yandex.ru

ORCID: 0000-0002-2757-2434