

## **Pan y quesu**

Llabranza del cereal, rotación de cultivos,  
cría d'oveyes y  
alimentación tradicional en Cerdeña\*

**GIULIO ANGIONI**

*Università degli Studi. Cagliari*

Tamién en Cerdeña, la mediterránea Cerdeña, el pan ye un pan casero y de trigu, porque'l trigu ye'l rei. Pero'l reinu del trigu y del campesín siempre tuvo amenaciáu poles incursiones de les oveyes y los pastores, según delles riegles destinaes a equilibrar les desixencies, munches vegades enfrentaes, d'estes dos actividaes tradicionales, polo que dicen que'l pan tuvo que negociar col so compangu.

Hasta hai unos venti años, sobre too nes zones más amplies y antigües d'agricultura cerealista, en "openfields" del centru y sur de la isla, entá podíamos adicar, funcionando dafechu, un sistema sofisticáu d'esplotación del territoriu y de reglamentación comunal d'esti usu. Esti sistema tenía comu pegollu y instrumentu cimero la regulación, colectiva necesariamente, de les estayes, de les rotaciones y de los terrenos más importantes pa l'actividá agrícola, cerealista esencialmente, col trigu comu cultivu cabezaleru y al empar de l'actividá pastoril comu comple-

---

\* Esti trabayu espublizóse en *Du grain au pain*, collection "Ethnologies d'Europe", 1992, edición iguada por M. Mesnil.

mentu del trabayu agrícola o presente tamién, de toes maneres.

La organización comuñal empobinada a la esplotación del suelu (esto ye, del *sartu* o conxuntu “d’openfields” d’una *bidda*, pueblu, y del *boscu* que nos remite a la *silva* de los romanos, asina comu *sartu*, que magar que vien de *saltus*, remítenos al llatín *ager*) ye funcional, hasta’l remanamientu complementariu de la superficie agraria d’una *bidda* comu una faza destinada tanto a cultivos comu a pastos. El términu *agro-towns* creáronlu adréi pa referise, na cuenca mediterránea, a la especificidá d’estos sistemas d’igua del territoriu comu llugar onde la xente vive y trabaya. Yeren pequeñes ciudaes agrícolas, especialmente pequeñes en Cerdeña – d’apetiguñamientos tupíos arrodiados d’una zona, más o menos restrinxida, de güertes y cultivos arborícolas (viñes, olivales, almendros) abriéndose más p’allá los grandes “openfields”, destinaos al cultivu de cereales, ensin caseríes -. Equí l’apetiguñamientu nun forma parte d’un grupu nin depende d’otres entidaes comu los *Dorf* o l’*hameau* d’Europa Central. En Cerdeña, na llanura, nes llombes cerealistes y práuticamente perdayuri, la *bidda* ye un conxuntu potencialmente autónomu no que cinca a la cadarma económica, social, xurídica y política, asina comu a la relixosa (parroquia) y alministrativa (conceyu). La comunidá controla dafechu’l sistema de rotación agrícola biañal, que desendolquen en dos faces bien marcaes y estremaes según l’añu (*bidazzone*, faza destinada a la llabranza del trigu, productu básicu y preponderante, y *paberile*, faza que tolos años dexen en barbechu o destinen a la llabranza de lleguminosos comu cebera pa los animales, sobre too fabes, que son el so alimentu principal). Antañu, y de manera estremada según el llugar, la fastera que dividíen añalmente en *bidazzone* y *parte* yera un territoriu “d’openfields” propiedá coleutiva de los habitantes d’una *bidda* que delles veces atribuyíen a los cabeza de familia por sortéu (Angioni, 1971, 1976, 1979).

Esti estremamientu asina de claru ente les dos frasques d'ocupación del territoriu, la *bidda* y el *sartu*, ye notable, sobre too si se representa breve y rápidamente y asina mesmo, correspuende con una realidá efeutiva, claramente reconocible a grandes rasgos. Pero si nos averamos dalgo más, veremos les gradaciones estremaes y la complexidá del sistema del usu del territoriu onde'l campesín y el pastor puen atopar espacios valeros nes otres actividaes que pa él representa la so temporada d'actividá total de gueta sollerte y incansable de pación y agua pa los sos animales. N'efeutu, hai una gradación y non un dixebramientu claru ente llugar habitáu y concentráu y llugar onde suceden les actividaes agrícolas y pastoriles. Ente la *bidda* comu llugar habitáu y el *sartu* comu dominiu "d'openfields" agrícolas y pastos más o menos permanentes, existen davezu partes del terrén destinaes a actividaes particulares comu la llabranza de güertes (camp. y log. *ortu*; pa la horticultura nos montes consultar Caltagirone, 1988) que munches vegaes yá tán incluyíes nes villes y que van espardiéndose p'hacia'l campu d'alredor, tando normalmente bien llendaes por sebes o muries (camp. et log. *kresura* < lat. *clausura*). Otres partes del territoriu apegaes a la villa son les carbes (camp. *argiola*, log. *ardzola*, nuor. *ariola*, lat. *areola*), sitios onde desendolquen ciertos xeres agrícolas específiques; normalmente son propiedaes comunales, ensin zarrar, pero que suelen tar acutaes pa pación del armentú doméstico de los campesinos que les remanen y davezu esclúin dafechu les cabañaes d'oveyes. Los zarros tán allugaos en sitios relativamente alloñaos de la villa, pero normalmente tienden a allugase lo más cerca dable de la *bidda*. Tamién llenden viñes y otres embelgues más o menos pequeñes de llabrantíos arborícolas (almen-dru, olival) protexéndolos del ganáu debalao. Per otru llau, la faza más grande de los "openfields" (*terras abertas*) sometida a la rotación biañal (trigu/lleguminoses o trigu/barbechu) ye'l situu onde s'amiguen d'una manera

más o menos direuta y más o menos armoniosa, les desixencies de l'agricultura y la cría de ganáu ovino. Lluue de la recoyida de la collecha, y normalmente según les riegles de la *komunella*, el pastor fai entrar la cabañada al restro-xu y siempre según estes mesmes riegles, remana les tierres en barbechu y les que tán ensin llabrar más o menos estrictamente temporales. Les regles de la *komunella*, asina comu'l sistema de rotación tán mui xuníos y son el frutu d'un arreglu ente les desixencies de l'agricultura y les de la ganadería (Le Lannou, 1941: 113-156, Angioni 1974: 56-60, Marrocu 1988).

Zarros y "openfields", ganadería y agricultura, llabranza y barbechu, usu comuñal y propiedá privada, proteición y defensa constitúin en Cerdeña, dende un puntu de vista hestóricu y social, un encontu que tien la so especificidá pesie a semeyances fonderes con munches otres rexones europees, inclusive non mediterránees. Esti enguedeyu podía desfacerse a partir d'un exe fundamental. La necesidá d'anivelar les actividaes agrícolas y la ganadería. Yá mencionáremos el fechu de que l'actividá agrícola dominante, la cerealicultura, desendólcase en "openfields" (*terras abertas*) suxetos a rotaciones biañales obligatories mentantu que l'arboricultura (sobre too la recimal, olival y almendru) desendólcase en terrenos de viesques (camp. *inkresuràus* o *kungjàus*, log. *kundzàus*, lat. *incumeare*, o más xeneralmente *terras serràdas*; pero estes parceles destinaes a cultivos arborícolas y apetiguñaes particularmente alreduro de les ciudaes de Cagliari y Sassari, nun son mui importantes). Too ello de manera xeneral, magar qu'en faces amplies del centru y norte de la isla, una rede de muries de piedra recuerre'l territoriu pa llendar la propiedá yá que los zarros (*tankas* o *tankadu*, sardanización de los términos catalanes *tanca* y *tanca*) pue que nun los llabren, destinándolos entós pa pación p'animales de toa frasca o pa cultivos estremaos (Le Lannou, 1941: 200-211). Hai que sorrayar el fechu de qu'en grandes fasteres de la

isla, sobre too nel centru-sur, caltuvieren esta situación inclusive depués de la llexislación antifeudal y anticomunal que vien de la metá del sieglu pasáu y que favorecía la privatización y la dixebra en propiedaes zarraes (Le Lannou 1941: 157-167, Birochi 1982, Sanna 1988: 7-26). Dende hai milenta años en Cerdeña, la cerealicultura (camp. *laurèra*, catalán *llaurar*), ye esencialmente la cultura del trigu duro (camp. y log. *trigu*, nuor. *tridiku*, llat. *triticum*), pendelantre de la cebada, típico de les fasteres montiegues del centru. La fastera de los "openfields" onde tolos años cultiven el trigu, podemos estremala de manera ñidia de la qu'añalmente dexen en barbechu (camp. *kortùra*, lat. *cultura*, log. *bedùstu*, lat. *vetustus*) o de la que, na rotación de cultivos, destinen a la llabranza de cocinaos añales, especialmente de les fabes que xunto cola paya representen l'alimentu principal de los gües de llabor y tamién de les oveyes guardaes pel iviernu. Comu yá tenemos dicho, la rotación biañal de los cultivos de trigu/barbechu ye obligatoria y el *sartu* que-y correspuende cumple dos funciones y toma dos nomes correspondientes. N'otres pallabres, conlleva una división del *sartu*, amás de los arizales imprauticables y les escamplaes, en dos faces intercambiables d'un añu a otru, en *bidazzone* y en *paberile*, comu dicen tamién davezu n'italianu de Cerdeña: *bidazzone*, camp. *bidatsoni*, log. *bidathone*, o *aidattone* y sim. en sardu medieval *aydacioni* y *bidathone*; *paberile*, camp. *pabarili* y sim., o bien *passiali*, log. *pabarile*, nuor. *paperile*, que recuerda al sardu medieval *pauperile*. Ta claro que *bidazzone* y *paberile* intercambien añalmente les sos funciones. Esta alternancia ye prestamosa dende'l puntu de vista de los cultivos. Pero pa tolos agricultores, la obligación d'estremar bien les dos faces vien de la necesidá de que los armentíos nun faigan dañu a los cultivos de la *bidazzone* y del fechu de que, depués de la recoyida, tola *bidazzone* dafechu abre a los armentíos que la remanarán según les normes de la *komunella*.

Asina ye que la *komunella* funciona indistintamente en tol territoriu comuñal, nos terrenos acutaos pa pastos asina comu nos acutaos pa la llabranza; esto ye, na fastera de *paberile* asina comu na fastera de *bidazzone*, magar que, de fechu, la so función seya, sobre too, la de regular l'usu comu fastera de pastos de los terrenos cultivaos durante los años de reposu (*paberile*) y durante'l periodu que va ente la recoyida y la sema posterior (na fastera de *bidazzone*). Namás qu'esclúi los zarros, arrodiañolos, magar que davezu los inclúi, sobre too si tán ensin llabrar o si'l propietariu da'l so consentimientu si tamos tratando de plantaciones d'árboles adultos que nun cuerren peligru nengún de que'l ganáu-yos faiga dañu (el pastor tamién entra nes viñes depués de la vendimia). La *komunella* amuésase tamién indiferente al tipu de propiedá, yá seya privada, comuñal o d'otra castra; val pa regular l'usu qu'anivela les desixencies de la ganadería y les de l'agricultura. Ellí onde hai terrenos comuñales destinaos a la ganadería, o a l'agricultura y a la ganadería na rotación bianañal, el pastor tien davezu'l drechu a acceder a esti recursu públicu, comu habitante de la comunidá (formando parte de los "comunistes", comu diciemos enantes); esti drechu d'accesu munches vegaes atopámoslu reguláu dientru l'ámbitu de la *komunella*. Equí tenemos por qué pal pastor, l'estremamientu verdaderu, fundamental y pertinente del territoriu onde desendolca la so actividá ye'l qu'esiste ente *pasturas* y *terras aratorias*, ente pastos y terrenos pa llabrar. El pastor entra nes tierres cultivaes depués de la collecha o cuando tán en barbechu, pero esti accesu tien que tar reguláu de manera estremada no tocante a los pastos permanentes. Si'l pastor paga un alquiler polos pastos permanentes que nun-y pertenecen, polos terrenos en *komunella* paga a la "comunidá" de los propietarios de los terrenos en *komunella* una cantidá afitada por cabeza de ganáu; va ser responsable delantre d'ella de los daños fechos a los cultivos y si nun identifi-

quen al culpable, ye la “comunidá” de los amos del ganáu qu’entró nel terrén en *komunella* la que tien que responder.

El campesín y el pastor estremen *terras prenas* (tierras “llesnes”, semaes) y *terras a kortura* o *bagantes* o *bagantinus* (lat. *vacantivus*, *vacativus*). En bien de casos la *kus-sorgia* del pastor abarca menes estremaes de campos de los que tien que tener una noción precisa y que tien que tener en cuenta. Asina mesmo, tien que conocer bien y pensar les condiciones d’usu y de distribución de la propiedá de los territorios que traviesa y remana durante la treshumanca y en tolos sos desplazamientos, por pequeños que seyan, nel interior o nos alrededores del so *sartu* (territoriu comuñal). Si’l territoriu escoyíu pol pastor ye, sobre too, aquel onde hai pastores permanentes, un sitiu que tamién frecuenta pue ser el *paberile* (que dalgunos, non ensin dalgo de xaciu, deriven del llatín *pabulum*, pastu) qu’en dellos sitios tamién nomen *passili* o *passiàli* (log. *pashale*) términos que paecen remitir más de xuru al llatín *pascere* y *pastio*. Pero’l *paberile*, seya la que seya la so denominación, nun ye esto, sinón namás que na so rellación cola *bidazzone*; esto ye, cola zona de cultivos cerealistes cola qu’intercambien añalmente les sos funciones de pastu y llabranza.

D’esta miente, la comunidá encargábase de regular l’usu de los “openfields” y de los praos permanentes comu sitios de pastu, al traviés de la cadarma de la *komunella* que, a grosso modo, yera la institución por escelencia destinada a xestionar les terres remanables namás que de xemes en cuando comu pastos, cuando nun taben destinaes al usu agrícola. A esto añidiremos la esistencia d’un cuerpu de policía rural (*barracellus*, *barracelau*) onde los axentes escoyíalos y pagábalos la coleutividá de los que-yos vixilaben los sos bienes comu terres comuñales de viesca (*pardu*) destinaes pa pación y acutaes pa los animales de carga; terrenos públicos comu faces comunes y el *zarru* y *pardu* (pastos) destinaos al rediléu y pastu de los pollinos

(*molentis*) que trabayaben nos molinos de trigu domésticos (*molas*); de menes estremaes de xeres (*cumandatas* y *arro-adias*) pa construyir y caltener les carreteres internes y de penetración nel territoriu agrariu de bebederos y pa la construcción d'edificios públicos en delles *biddas*; con too ello podemos facenos una idea de les milenta frasques d'especialización tradicional na reglamentación coleutiva, sobre too nel espaciu agrariu y pastoral comu escenariu por escelencia de les actividaes productores fundamentales.

Y ye precisamente nes zones de llabranza de cereal del sur onde afayamos una variante sarda d'una frasca de *pastor comuñal*, abondo espardida pel Mediterráneu occidental (Provenza, Cataluña, Córcega): ye'l *molentargiu* o guardián de los pollinos (*molentis*) que neños y neñes de ca casa conducíen toles mañanes a la *corti* (zarru) onde s'axuntaben a una señal del *molentargiu*. Ésti llevábalos a guarecer y al escurecer tornábalos pal zarru onde neños y neñes los llevaben otra vegada pa casa.

Esta costume, anguañu esapaecida dende va más o menos un sieglu, ufiértanos la ocasión d'especificar dalgo más una de les frasques d'organización comunitaria del trabayu y introducir dos reflexiones curties:

La primera fai referencia más bien al folclore: en munches rexones de Cerdeña, el pollín yera un animal domésticu que cási que siempre taba nel interior de la casa, mentantu que'l restu los animales taben práuticamente escluyíos (esceutu'l gatu y delles vegaes el perru). Amás, el *molenti* yera davezu l'únicu animal relativamente de gran tamañu a cargu de les muyeres o los neños y, per otru llau, el llabor d'acompañar al *molenti* de la casa pa la *corti* y, sobre too, de la *corti* pa la casa en guareciendo, comu xera acutada pa los rapazos, tamién ufría una ocasión oficialmente reconocida pa cortexar, ensin escaecer la hora en qu'esti llabor tenía llugar. Esti aspeutu últimu ufiértanos la ocasión d'observar de secute que, na tradición



sarda, el pollín nun ye un animal ridículu nin tontu, asina comu'l gochu nun ye un animal asquerosu y símbolu de la gochame (d'ehí l'emplegu davezu en Cerdeña de *porcu* y de los sos diminutivos comu patrónimu o comu nome de pila). Tamién había elementos que señalar y inclusive analizar nel campu pequeñu de la manera d'afitar, humanizándolos, los "calteres de los animales", domésticos o xabaces.

La segunda obervación refierse a la importancia económica de la *mola asinaria* sarda, presente na mayoría de les cases, esceutu nes de los más probes. Comu unidá de consumu constituía'l corazón de cada familia; consumu que pa l'alimentación taba sofitáu, na mayor parte, nos derivados de los estremaos tipos de fariña de trigu de producción casera, especialmente pan y pastes.

Equí tenemos, nuna de les sos especializaciones milenarias, l'antigua tradición alimentaria mediterránea, sofitada nel pan de trigu candeal, que dexa a los demás alimentos sólidos dientru de la "categoría secundaria" del *companatico* (compangu del pan) (*ingaungiu*, probablemente derivao de *jejenium*). Ye'l sistema de cultivos y alimentación del campesín mediterráneu: trigu, cocinaos, poca carne y pocu untu. La sabiduría del campesín probe del Mediterráneu nel ámbitu alimentariu especializóse equí en modalidaes que presenten formes ríxides de funcionamientu, pero que tamién prevén márxenes de tolerancia. Nel ámbitu de l'alimentación, el pan y les lleguminoses fresques o seques correspuenden al usu de la tierra en prioridá pa la llabranza del trigu y en segundu llugar pa la llabranza de lleguminoses destinaes pa cebera d'animales o pa l'alimentación humana (fabones, garbanzos, llenteyes, fabes, arbeyos). Les condiciones y variaciones del paisaxe agrícola dan una visión enforma clara de les maneres de completar esti restrinxíu sistema d'alimentación sofitáu nes farinácees: dalgunes viñes (esto ye, dalgunes caloríes aprovechables darréu col consumu diariu de dalgo de vinu) delles güertes, sobre too de plantes estivales (unes poques

vitamines) dalgunos olivales (grases vexetales procedentes del aceite d'oliva).

Ensin embargu, vinu, cocinaos y aceite, indispensables nesti dominiu escesivu de les farinácees, son cuasi esceicionales, secundarios, comu tamién podemos atalantar secundariu l'usu de la carne y l'untu conseguío de la matanza del gochu. El consumu, necesariamente rápidu, d'esti otru animal domésticu, proporciona la ocasión, tamién en Cerdeña, d'usos estremaos na matanza, conservación y consumu de les carnes (salchiches, xamones, etc.) del untu (tocín, mantega de gochu), de les serdes, güesos y d'usos tan ricos y estremaos nes donaciones y intercambios (*mandatas, ipinos*), les fiestes, la dixebra de papeles ente homes y muyeres, grandes y pequeños, nel entornu familiar.

A esta referencia al gochu domésticu pola so importancia dende'l puntu de vista alimentariu (*kandu b'elthe su porku sa domo è prena*, cuando hai un gochu, la casa ta llena, diz un refrán logudorés) surdida, al empar, de la referencia precedente a la importancia de los *molenti* pa l'alimentación, podemos añidir otra (más rápida, yá qu'hai que resistir a toa tentación de teorización absoluta, inclusive si ye sectorial) que se refier al usu y necesidá d'evitar l'esbardie, esto ye, la inesistencia de la "borra", del residuu inutilizao que carauteriza a toles economíes sofitaes na autarquía en réxime de prohibú. N'otres pallabres, hai que señalar equí'l sistema d'esplotación cíclica de los recursos tan estrictu y amás de tolos residuos de los procesos de producción y de toles menes de consumu final individual o coleutiva. Trátase del sistema d'usu de la borra, residuos, morgazu del xardín, de la corte, de les mayaes, de la cocina, aunque seya pa tresformales en cuchu esencial pa la tierra cultivable o en combustible (sarmientos, paya, moñiques seques). Pero quixera dar equí la pallabra, magar qu'indireutamente, a los que-yos cinca esto. Trátase d'un cachu de les notes que tomé durante dos entrevistes estre-

maes con una pareya de campesinos d'ochenta años que nos falen de los vezos del pasáu, dende'l puntu de vista fundamental de l'alimentación:

*Antañu nun se tiraba un res. Pero pa nun esbardiar gota necesitábemos imaxinación. Pa entamar, nun tirábemos el trabayu. Ensin embargu, nun trabayábemos a estaya. Trabayábemos cuandu yera necesario y nun mirábemos el tiempu, pero tampocu nun ye que lo perdiéramos. Alministrábemos la collecha, eso yera lo que cuntaba. Toos trabayaben según les sos posibilidaes, hasta vieyos y neños. Imaxinái güei oficines y fábricas que dieren trabayu a tol mundu, tol trabayu disponible, cuandu nun son pa da-yos trabayu a los adultos sanos que lo busquen. Enantes yera too escaso. Y si la cantidá de brazos disponibles yera limitada, en cualquier momentu toos podíen echar un gabitu a la so manera. Inclusive la güela podía, polo menos, vixilar la casa o'l ñácaru, o dir col ñetu a pañar lleña o yerba pa los animales del corral. No que cinca a los animales, vivos o muertos, aprovechábenlo too d'ellos. Hasta les sos moñiques valíen pa cuchu o combustible y en morriendo, hasta'l cachu más pequeñu del so cuerpu. Lo qu'agora llamen reciclar. Pero nun hai comparanza dable cola dómina cuandu de verdá teníen que recuperar. La cebera yera sagrao y los que lo tiraben cometíen un sacrilexu. Tampocu nun tiraben un res de les plantes cultivaes; les cañes servíen pa pastu, la paya de cebera y cama pa la corte, la refugaya de la llimpieza valía pa que comieren les pites. Na cocina iguaben los platos meyores, inclusive con sobres. Cuanto más facíen por inventar daqué p'aprovechalo too, referviéndose a más nun poder, paecía más difícil imaxinar que puidiere tirase dalgo. Les pites y los gochos facíen llacuaes cola puxarra de les persones. Les pites llimpiábenlo too, inclusive los escrementos d'animales y homes. La dueña la casa sabía aprovechalo too de les pites, hasta'l plumón pa les almuaes, les plumes pa da-yos un toque a los platos y les cáscares de los*

*güevos comu sustitutu del granu pa les pites. En toles rexones de Cerdeña deprendieron a facer coles coraes de los animales delles de les especialidaes más nomaes: cordulias y tratalias, o comu nes demás fasteres onde lo usen comu tripes pa charcutería y munches otre coses. Qué imaxinación y arte p'aprovechar toles partes del gochu que criaben y mataben en casa: hasta les serdes pa facer cepillos, el sangre comu cebera, los güesos pa fabricar xabón. No tocante a los demás animales, xabaces o domésticos, facien una taza d'un cuernu, d'un güesu un mangu de lappa (navaya), con un nerviu una fusta. Yera igual con cualquier frasca de plantes, cultivaes o montiegues: cuando nun les comien valien pa combustible, pa trenzar, de rellenu pa colchones, emplastos, fervinchos, adornos o perfumes pa la casa o les persones. Necesitaron tiempu p'atalantar y muncha imaxinación pa ver nun árbol lo que yera una masera o una mesa. El pasáu apruz cuando escomiencen a esbardiar les coses. Y el mayor esbardie ye un home sanu y fuerte ensin trabayu y toa esa moxeda ensin facer gota. Fizo falta la imaxinación y l'aplicación de milenta xeneraciones pa ser a facer un usu tan cuciu de la prohibitu. Quién sabe cuántos años d'imaxinación y llistura fadrán falta pa deprender a remanar intelixentemente la bayura.*

Vamos aprovechar la ocasión pa señalar otros dos elementos carauterísticos.

El primeru ye que'l lleche asina comu'l quesu, son alimentos cuasi esceicionales, práuticamente un luxu, nes families del campesín pequeñu y mediu (*messaius* y *mes-saieddus*) cuasi siempre y, davezu, tamién nes families de pastores. Proverbialmente suelen dicir que les salchiches y el quesu hai que comelo en bocaos pequeños, acompangaos con grandes cachos de pan (*a pitsiu*) *a pitsiu* yá que, según los refranes, l'alimentu del campesín, sobre too les comides que fai en campu, ye "pan y cuspieta".

El segundu elementu ye'l gran despliegue de saberes y habilidaes nel apanadixamientu destináu a la producción

d'oxetos estéticamente notables, nel apanadixamientu normal d'usu diariu y, entá más, nel amasamientu y confección del pan pa fiestas y ceremonies (Cirese et alii, 1972).

La gran especialización del apanadixamientu tradicional ye un fenómenu mui espardíu que tamién podemos adicar fuera de les llendes de la Europa mediterránea, pero Cerdeña en toles sos provincias, inclusive aquelles que tán dedicaes namás qu'a llinpiar, ufierta, dende un puntu de vista cualitativu y cuantitativu, una variedá de pan que nun atopamos nenyuri. Ensin embargu, hai que señalar que nun se trata (o nun se trata namás que) d'una especialización limitada, con unos pocos "especialistes", a apanadixadores profesionales que, hasta va poco, nun esistíen nes *biddas* sardes; trátase, polo contrario, d'una actividá doméstica normal que faen, sobre too, les muyeres, que teníen que conocer, pa ser bones ames de casa, esti arte refináu del apanadixamientu que-yos permitía producir 5 ó 6 castres de pan (y enantes de fariña) con formes increíblemente distintes y enforma trabayaes, terminológicamente codificaes y destinaes davezu a les figures parentales d'una familia, estremaes según la ocasión (casamiento, bautizu, nacimientu) y asina hasta llegar al pan acutao pa los perros de les casones señoriales.

Asina atopamos, por nun dicir ná más qu'un exemplu, dende los *civraxus* cotidianos del Campidano y del pan *karasau* (o *fusa* o *pillonka*) barbariciano, a los *kokkois* estremaos y a les *kokkones* de pastia duro, que van dende los más cenciellos a los más trabayaos, hasta los estremaos panes de ceremonia comu'l de los recién casaos (*pane de kojados noos*); al *kábude*, que partien ritualmente enriba la tiesta del mayoralgu, a les *affelthas* qu'ufrien a les muyeres el día d'Añu Nuevu, al *bakedu'e Deu* (cayáu de Dios) y a toles estremaes formes antropomórfiques y zoomórfiques, pa continuar, por exemplu, col gran aparatu de la *festa de is bagadius* de Siurgus cuando llevaben el pan, de mui estremaes formes antropomórfiques y zoomórfi-

ques, en procesión sobre una cruz n'iguándolo ceremonialmente tolos solteros, homes y mueres, del pueblu (Cirese et alii, 1972).

Per otru llau, los neños sardos deprendien dende bien ceu, magar que fuera por aciu de mocaes, a respetar el pan y atalantalo comu dalgo digno de veneración, amás del so gran valir económicu, y a aprecialo cuandu-yos lo ufrien comu recompensa pol so bon comportamientu, de maneres estremaes según la zona, el día que preparaben les reserves que tenien que durar unos 15 díes.

Pero'l pan tien que ser de trigu. En Cerdeña nun conocen otres castres de pan, comu'l pan de maíz o castañes. Y nes fasteres cerealeres, los años de fame remémbrenlos y conócenlos comu los años del pan de cebada. Vamos señalar tamién el casu raru d'un "pan d'alborniu", remanáu hasta hai cuasi qu'un sieglu, sobre too en Ogliastra; ye más un bollu qu'un pan y na so fabricación remanaríen una clas determinada d'arcilla, polo que, delles vegaes, falaben de "xeofaxia" de los sardos.

Pero, falando del pan, del so calter fundamental y la so rellación colos demás alimentos, sobre too col so compangu, volveré sobre les notes coles opiniones de l'anciana pareya de campesinos octoxenarios.

*N'italianu dizse "pan" y tamién "companatico" (compan-gu del pan). En sardu dizse "ingauñgio", que quier dicir "companatico". Esto ye, equí tamién afayamos el pan y el so compangu. Inclusive aunque na nuestra fastera'l compangu fuere más bien escaso y si lo qu'había yera pan, que yá ye muncho, abastaba. Pue que n'otru llau'l compangu fuere tan importante comu'l pan o inclusive más. Pero equí nun había nada tan importante comu'l pan. Abasta con mirar pal campu, onde'l trigu ocupaba'l sitiú más importante, prevalecía sobre too y too xiraba alreduro d'ello: pastos, viñes y árboles. El campu pertenecía al trigu. Na so dómina, cuandu'l Salvador caminaba sobre esta tierra, vivía en sitios*

comu éstos. Y Él sabía lo que significaba'l pan pal home; Él deprendiómos a rezar pol pan nuestro de cada día. Pasó la so vida en llugares que nun tenien que ser mui estremaos, lo que podemos ver nel Evanxeliu. Son les tierras del pan, del vinu, del aceite, pero sobre too del pan. Por eso durante la misa dicen que'l pan camuda en Nuestru Señor y el vinu nel So Sangre, asina comu qu'ordenó qu'a los qu'amorren-taben-yos alministraren los Santos Óleos. Si tienes pan, tiéneslo too. Si lu hai nun digo que non a un vasu vinu y entá meyor si hai una raxa de salchichón o un cachu quesu. Pero si nun hai pan, ye comu si nun hubiere nada. Eso sí, toi falando del pan de trigu, porque'l pan tien que ser de trigu. Del trigu nun desaproveches un res, nun tires nada, entamando pel restroxi y la paya pa los animales. Fue enriba de paya onde echaron al Nuestru Señor al venir al mundu. Y la pasión del trigu ye asemeyada a la pasión y la muerte de Cristo, yá qu'al final de los sos tormentos dambos camuden en pan pa fartucanos. Por eso, enantes amosaben respetu y amor pol pan yá que lo atalantaben comu dalgo santo. De dalguién bonu de verdá dicien "bonu comu'l pan". Al pan dáben-y formes estremaes de flores y frutes y de toles coses bones y guapes. Cada fiesta tenía'l so pan específico que yera l'adornu del llar y l'arguyu de la dueña la casa. Yera nos sitios más llimpios onde facien el pan, comenciando pela mesa y los cacios. Y ellí conservaben la pasta que servía de formientu pal pan de la vez siguiente, yera comu'l sitiü onde dormía un fiu perqueríu. Namás que lo tocaben coles manes llimpies y manipulábenlo con munchu respetu. Y nun tiraben les sobres. Y si traíen el pan duro de vuelta del campu, había que comelo en primer llugar porque yera dos veces santo. Esto ye lo que dicien a los neños que se tiraben a pol pan acabante de facer. Había una verdadera veneración pol pan. Cuasi llegaben a pidir perdón por comelo. Malo yera que cayera al suelu, y si ocurría había qu'abrazalo en pañándolo. El pan da-y tastu a lo qu'acompanga, más que'l compangu-y da a él. Pero agora'l

*pan nun ye comu antañu. El compangu ye más importante y pue que seya meyor asina. Pero los que conocieron los bonos vieyos tiempos nun pescancien comu lo puen tratar asina, agora que pasó a ser cuasi l'últimu de los alimentos, de manera que, si sobra, yá nun lo quieren nin los perros.*

## Bibliografía

- Cirese, A.** et al. 1977, *Pani tradizionali. Arte effimera in Sardegna*. Cagliari: Edes.
- Angioni, G.** 1976, *Sa laurea: il lavoro contadino in Sardegna*. Cagliari: Edes.
- Angioni, G.** et al, 1988, *Sardegna*. Bari: Laterza, collection L'architettura popolare in Italia.
- Angioni, G.** 1989, "I pascoli erranti; antropologia des pastore in Sardegna, Napoli e Nuoro"; Liguori e ISRE, Birocchi, I, 1982, *Per la storia della proprietà perfetta in Sardegna*, Milano: Giuffré.
- Caltagirone, B.** 1988, *La montagna coltivata: usi e rappresentazioni dello spazio in Barbagia*, in Angioni, G. et al, 1988, *Sardegna*. Bari: Laterza.
- Corriga Murru, S.** 1990, *Dalla montagna ai campidani*, Cagliari: Edes.
- Counihan, C. M.** 1981, *Food, culture and political economy: an investigation in changin lifestyle in the Sardinian*



*town of Bosa*, Tesis doctoral: University of Massachussets.

**Da Re, M. G.** 1987, *Pani e dolci in Marmolla*, Cagliari; Regione autonoma Sardegna.

**Le Lannou, M.** 1941 "Patres et paysans de la Sardaigne", Tours, Trad. id. de Manilo Brigaglia 1979, *Pastori e contadini di Sardegna*, Cagliari: La Torre.

**Marrocu, L.** 1988, "La comunità agraria e i suoi spazi", in Angioni, G. et al., *Sardegna*, Bari: Laterza.

**Sanna, A.** 1988 "L'identità del territorio", in Angioni, G. et al., *Sardegna*, Bari: Laterza.

