

СВИНОВОДСТВО И МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ НА КОРСИКЕ: ОТ ДОМАШНЕГО ПРОИЗВОДСТВА И ПОТРЕБЛЕНИЯ К СИМВОЛУ МЕСТНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ

Ключевые слова: Корсика, традиционная система свиноводства, фермеры, засолышики, мясная гастрономия, сертификат качества

Свиноводство играло важную роль как в системе питания, так и в развитии приспособленных к местным условиям технологий выпаса скота в корсиканских сельских общинах. Забой свиней был заметным событием в жизни корсиканских семей, обычно откармливавших для собственных надобностей двух-трех животных. Благодаря такому способу консервации мяса, как посол, потребление различных частей туши растягивалось на весь период между забоями (на целый год). Начиная с 1950-х годов свиное стадо и техники свиноводства стали постепенно меняться. В настоящее время корсиканская порода составляет лишь малую часть поголовья, а мясные деликатесы в большинстве своем производятся полупромышленным способом. Свиноводы-фермеры, осознающие, что такое положение дел ставит под удар репутацию корсиканских мясных продуктов и вводит в заблуждение потребителя, ищущего аутентичности, решили добиться признания местной породы свиней и объединить усилия для получения национального, а затем и европейского сертификата качества на свою продукцию.

По данным зооархеологии, одомашнивание кабана началось в период докерамического неолита Б (PPNB, 8700–8200 гг. до н.э.) в междуречье Тигра и Евфрата, где к 7500-м годам до н.э. уже достоверно существовало свиноводство. Из первоначальных очагов в Средиземноморье, возникших на Кипре, островах Эгейского и Тирренского морей и Пелопоннесе, оно распространилось по всему региону, достигнув Испании к 5400-м годам до н.э. На Корсику оно пришло, как свидетельствуют недавние раскопки, к 5600-м годам до н.э. (*Vigne 2006: 78*). По мнению большинства палеозоологов, свиньи ближневосточного происхождения смешались здесь с местными дикими кабанами. Наряду с распространением земледелия и керамики, продвижение животноводства оказало глубокое воздействие на образ жизни сельских сообществ. Ценный питательный продукт длительного хранения, свиное мясо являлось важным источником белка, который был доступен круглый год благодаря таким способам консервации, как сушка и соление. Островное положение долгое время препятствовало скрещиванию корсиканских пород свиней с континентальными и способствовало формированию особых генотипов. Местные способы селекции поддерживали генетическое разнообразие и учитывали особенности техники выращивания свиней и природно-ландшафтные условия. Помимо продуктивности, для владельцев животных были важны такие их свойства, как неприхотливость, способность адаптироваться к сезонным кормам и извлекать максимум из наличного биоразнообразия. Нужно было также, чтобы свиньи не разбегались с пастбища

Филипп Пестей | <http://orcid.org/0000-0002-5194-0794> | ph.pesteil@wanadoo.fr | профессор | Университет Западной Бретани (3 Rue des Archives, 29238 Brest, France)

(*rughjone*) и реагировали на зов хозяина (*Franceschi* 1989: 152–155). Все это сформировало как традиционную систему животноводства, многие особенности которой сегодня считаются “архаичными”, так и ее конечный продукт — знаменитые мясные деликатесы с выраженной локальной спецификой. Однако в последнее время эта традиция оказалась под угрозой в результате развития промышленного производства мясной гастрономии, зачастую из привозного сырья.

Рассмотрев условия, которые долгое время определяли характер свиноводства на Корсике, мы обратимся к изменениям последнего времени и реакции на них части специалистов, занятых производством и переработкой свинины, а также подробно остановимся на инициативе по сертификации продукции, ставшей результатом этих процессов¹.

Свинина и солонина.

Животноводство и продукты питания в сельских сообществах

Долгое время свинья была самым распространенным животным в хозяйствах корсиканских пастушеско-земледельческих общин по всему острову. В отличие от овец и коз, составлявших основу отгонно-пастбищного животноводства в горной местности, свиней не объединяли в стада, но держали их в каждом дворе, чаще всего по 2–3 особи. Таким образом, речь шла о домашнем свиноводстве (*porcu casarecciu, mannarinu*), при котором животные содержались в прилегающем к жилищу закрытом загоне и питались пищевыми отходами, молочной сывороткой, желудями, кукурузой, ячменем, а перед забоем — каштанами. Этот способ был настолько типичен, что в “Анкету года десятого” — опросном листе, распространенном на Корсике в 1802–1803 гг.² министерством внутренних дел, свиньи как стадные животные вообще не упоминаются, в отличие от коров, овец и коз. Полвека спустя итальянский географ Ф.К. Мармокки (*Marmocchi* 1852) также отметил эту практику. Тем не менее несколько сел, специализировавшихся на свиноводстве (Бастелика, Боконьяно, Гваньо, Валле-д’Алезани), все же держали свиней в стадах (*in banda*) и поставляли свинину в регионы, испытывавшие нехватку этого мяса, например в Баланью или Кап-Корс, а также продавали поросят жителям других сел, в частности, для восстановления поголовья после ежегодного забоя. Техника животноводства была в этом случае иной: свинопас выгонял животных на необработываемые земли (в леса или кустарники), где они сами искали себе пропитание. Присутствие свиней в опасной близости от зон производства сельскохозяйственных культур (зерновых, каштанов, оливок) на протяжении веков провоцировало многочисленные конфликты в сельской среде. Так, в сезон сбора каштанов, которые в отдельных регионах (как, напр., Кастаничча) составляли основу жизнеобеспечения семей, строго запрещено было выпускать стада свиней на территории, занятые деревьями (*u furestu*), пока сбор не заканчивался — только после этого животным разрешалось полакомиться оставшимися в траве плодами (*a grassa*). Архивы муниципальных советов, донесения префектов и доклады министров содержат множество свидетельств острых и неприемлемых конфликтов, вызванных бесконтрольными блужданиями животных³. Чаще всего в связи с проблемой сосуществования земледелия и животноводства упоминаются козы, но и свиньи тоже создавали постоянную угрозу для возделанных земель и урожая. Муниципальным советникам приходилось регулярно издавать различные распоряжения и предписания, призванные оградить сельскохозяйственные насаждения от набегов домашних животных. Требования держать скот на удалении от посевов, под присмотром, взаперти и даже временный полный запрет животноводства в некоторых коммунах — такими были меры, направленные на ограничение влияния животных на территорию (об этом подробнее см.: *Pesteil* 2016: 237–246). Однако их эффективность подрывали несоблюдение пастухами запретов, невыпла-

та ими штрафов и неспособность лесничих обеспечить соблюдение принятых постановлений.

Путешественники, агрономы, политические и иные деятели, оставившие письменные свидетельства о своем пребывании на Корсике, все как один характеризуют местный скот — за исключением свиней — как мелкий, хилый, малопродуктивный, а то и выродившийся. В связи с этим различные режимы, сменявшие друг друга с момента установления над островом французского господства, предпринимали усилия по улучшению местных пород с целью повышения их продуктивности. Эти меры, в большинстве своем оказавшиеся безуспешными, не касались только свиней, которые, как неоднократно отмечалось, и без того были отменного качества (см., напр.: *Coup d'œil général*). Так, по мнению священника Дж. Проспери, корсиканская солонина была “приятнее на вкус, нежели французская или итальянская” (*Prosperi* 1844).

Подобно ситуации с другими продуктами питания обеспеченность свининой в разных регионах острова существенно варьировала: незадолго до прихода французов, согласно статистике, в кантонах Бастия и Кальви одна свинья приходилась соответственно на 15 и 13 жителей, а в Сартене, Алерии и Кортэ — на двух, трех и четырех. В тот же период корреспондент Королевского медицинского общества писал из Аяччо: “...солонина составляет заметную часть рациона ремесленников и просто-народа” (*Thion de la Chaume* 1996: 73) и “...свиньи дают... весьма хорошее мясо” (*Ibid.*: 41). Префект департамента Лиамоне, главным городом которого был Аяччо, отмечал в своем донесении министру внутренних дел:

...свиньи на острове встречаются разных размеров, но почти все они черные — это порода, которую можно рассматривать как результат скрещивания диких кабанов с домашними свиньями, свободно разгуливающими по лесам. Основу рациона местных свиней составляют желуди белого, каменного и пробкового дубов, каштаны, а в некоторых районах к ним добавляется мука. Это делает их мясо плотным и приятным на вкус. Его много едят в этой местности (*Arrighi* 1806).

Забой свиней (*a tumbera*) был важным событием в жизни семьи и всего села. Он совершался незадолго до Рождества в сухую и холодную погоду, желательнее в день, когда дул пронизывающий северный ветер *tramuntana*. Мы не станем подробно останавливаться здесь ни на всех тонкостях этой операции, ни на особенностях разделки туши, назовем лишь получаемые в результате виды мясной продукции: *u lonzu* (корейка), *a coppa* (шейка), *u prisuttu* (окорок), *a bulagna* (щеки), *casgiu di porcu* (зельц), *panzetta* (грудинка, использовавшаяся при приготовлении самых разных блюд, в особенности рагу), *figatellu* (ливерная колбаса), *salciccia/salamu* (сухая колбаса), *sanguinelli* (кровяная колбаса), *a trippa piena/u ventre* (корсиканская разновидность знаменитого шотландского хаггиса — фаршированный свиной ребухой бараний желудок). Часть этой продукции съедалась сразу (потроха, кровяные колбасы, желудок...), часть слегка подвяливалась на ветру (ливерные колбаски), а часть, обычно подвергавшаяся копчению⁴, сдобренная солью и перцем и предназначенная для длительного хранения (корейка, окорок, шейка, сухая колбаса), помещалась во влажный подвал или, завернутая в ткань, закладывалась в керамическую посуду (Рис. 1).

В разных регионах и разных семьях существовали свои особенности как в разделке туши, так и в рецептах приготовления, соотношении ингредиентов, добавляемых специй и т.п. В прежние времена туша использовалась без остатка: копыта шли на засолку; потроха съедали жареными с чесноком и петрушкой; растопленный жир превращался в смалец (*sdruttu*), на котором жарили; более редкое и скоропортящееся нутряное сало (*sciugna*) использовалось в выпечке; пенис (*a zira*) становился частью дверного затворного механизма; из кожи делали вместительные и прочные дорожные сумки (*a narpia*) (Рис. 2).



Рис. 1. Выдержка корсиканских деликатесов (фото автора)



Рис. 2. Сумка из свиной кожи (фото Р.-J. Luccioni)

Блюда из свинины употреблялись в пищу круглый год и в любое время дня. Так, обжаренные соленые щечки служили перекусом для пастуха, возвращающегося с утренней дойки; полуденная и вечерняя трапезы также часто включали переработанную свинину — как в качестве холодных закусок (колбасы, солонину или копчености) с хлебом, так и в жареном виде в сочетании с другими продуктами (напр., ливерные колбаски часто поджаривали с яичницей). Сухую колбасу обычно брали

с собой для трапезы на открытом воздухе, отправляясь на дневные работы в поле или поднимаясь со скотом на летние горные выгоны. В частности, пастухи из Бастелики заготавливали специально для этого периода особую колбасу (*u fitonu*), состоящую почти исключительно из свиной печенки и тщательно высушенную (см. подробнее: *Pesteil* 2013: 83–99). Таким образом, в повседневной жизни продукты переработки свинины были основным источником белка в большинстве сельских общин острова, лишь по праздникам уступая место другим видам мяса (козлятине, ягнятине или телятине)⁵.

Из сказанного понятно, какое место занимала свинья в домашнем хозяйстве корсиканцев вплоть до начала XX в. После Второй мировой войны новые экономические реалии (развитие туризма, монокультурное земледелие на равнинах) внесли свой вклад в изменение ситуации.

Медленная трансформация животноводства в меняющихся условиях

Начиная с 1960-х годов постепенно исчезают традиционные и все еще в ту пору широко распространенные и сохранные техники свиноводства: свободный выпас стада, летний выгон на высокогорье, заключительный этап стойлового содержания перед забоем. Этим изменениям способствовали как новые установки в сельском хозяйстве, ориентированном отныне исключительно на рентабельность и продуктивность, так и сокращение численности населения, вызванное массовым отъездом на континент в поисках работы. Практически полное исчезновение традиционного земледелия в горных районах, от которого остались лишь немногие хозяйства, производящие каштаны и оливки, да приусадебные огороды, способствовало освобождению места для свиней и прочих сельскохозяйственных животных. Практика домашней (семейной) переработки мяса, основанная на выращивании в хозяйстве двух-трех свиней, также стала редкостью, в основном уступив место специализирующимся на свинине фермерам, каждый из которых держит от 50 до 100 животных, а иногда и больше. Старение сельского населения, в особенности владельцев производящих хозяйств, устраняет последние препятствия и ограничения на этом пути. Прежде тщательно охраняемые пространства на подступах к деревне становятся местом поживы для небольших групп свиней, бродящих без присмотра в поисках растительных остатков. Последние из обитателей старых сел, еще не забросившие огородничество и террасное земледелие, нередко обнаруживают, что все их труды за одну ночь пошли насмарку из-за неплотно закрытой калитки, поваленного или проломленного ограждения. Свиньи рылом роют землю, разрушая плодородный слой, что ведет к эрозии почвы, ослабляют деревья, оголяя их корни, способствуют обрушению террас и подпорных стенок. Наконец, бесконтрольное блуждание свиней в зарослях каштановых деревьев в период созревания плодов часто лишает многих оставшихся производителей этой культуры возможного заработка. Вопрос о носовых кольцах, обязательности (или нет) их постоянного или периодического использования регулярно возбуждает острые споры в муниципальных советах, ассоциациях земельных собственников и в других подобных организациях, а также на собраниях свиноводов. Строительство свинарников и создаваемые ими неудобства для окрестных деревень (неприятный запах, расход воды в период засух, случающихся в последние годы все чаще и чаще) нередко вызывают неудовольствие сельских жителей. Все это создает конфликты между свиноводами и владельцами земельных наделов на фоне постоянного скрытого напряжения⁶.

В то же время растущий спрос на мясные деликатесы, сопровождающий развитие туризма и моду на “корсиканскую гастрономию”, подтолкнул многопрофильные хозяйства к переориентации на специализацию в области производства и переработки свинины. Этот выбор объективно способствовал появлению хорошо

оплачиваемого занятия, а значит, и сохранению трудоспособного населения в высокогорных районах. Свиноводство было оптимизировано за счет разведения новых пород, считавшихся более рентабельными, чем местные.

На протяжении 1970–2000-х годов корсиканская порода активно скрещивалась с другими, в особенности с крупной белой⁷ и дюрок⁸, реже — с пьетрен⁹. Помимо изменения окраса результатом этих скрещиваний стали ускоренный рост и больший вес свиней, что выгодно для производителя. В то же время помимо того, что вытеснение местных пород завезенными из других регионов ведет к утрате традиционного генофонда, было замечено, что если выход свежего мяса при интенсивном разведении крупной белой породы превосходит показатели корсиканской свиньи при экстенсивном способе выращивания, то выход сухих колбас и копченостей почти не отличается. К этому следует добавить, что продукция промышленного производства уступает фермерской по вкусовым качествам (*Casabianca et al.* 1987).

Уже в 1980-е годы местная порода свиней стала редкостью и оказалась сосредоточена в основном в отдаленных горных районах (в верховьях р. Тараво, в Круццини, Дуи-Севи и Дуи-Сорру¹⁰, а также в Кастаничче). “Традиционные” мясные деликатесы, произведенные из мяса корсиканской свиньи в фермерском хозяйстве, осуществляющем полный цикл выращивания, забоя и переработки, стали редкостью. Покупатель, полагая, что приобрел аутентичный продукт, нередко получает вместо этого имитацию, произведенную из ввезенного сырья и изготовленную промышленным способом (с использованием консервантов, нитратов, селитры, красителей...). Рынок мясных деликатесов стал совершенно непрозрачным для потребителя, прежде всего в результате конкуренции “засольщиков”, закупающих на европейском рынке туши различного происхождения (из Бретани, Бельгии и т.п.), круглый год перерабатывающих мясо и производящих на заказ деликатесы, выдавая их за “традиционные” корсиканские и способствуя тем самым разрушению традиции.

Противники такого положения дел говорят об “эксплуататорской ренте”, характеризуя превращение “традиционного фермерства” в “индустрию, оторванную от почвы”. Засольщики, зачастую сами выходцы из сельской местности, знакомые с ремеслом переработки мяса, заполонили прилавки крупных и средних супермаркетов, рынков и магазинов местных деликатесов продукцией, произведенной из закупаемого по оптовым ценам сырья и продаваемой немногим дешевле, чем фермерская. Имитируя характерные внешние признаки — ручная вязка колбас, натуральная оболочка, аромат черного перца и дымка, — они обманывают неразборчивых покупателей. Эту модель производства, видя ее коммерческую успешность, в последнее время стали брать на вооружение и отдельные фермеры, которые, продолжая разводить своих свиней, более или менее открыто докупают импортное сырье. О масштабах размывания традиции можно судить по тому, что 350 хозяйств производят вместе около 1000 т сухих колбас и копченостей в год, тогда как на долю всего лишь 12 засольщиков приходится в десять раз больше.

Трансформации или сохранность? Изучение системы свиноводства

Начиная с 1980-х годов базирующаяся на Корсике Лаборатория по развитию животноводства Национального института сельскохозяйственных исследований (INRA) проводит изучение корсиканской породы свиней и традиционных техник производства и переработки свинины. Особое внимание уделяется качеству мясных деликатесов¹¹, а также его зависимости как от генетической составляющей, так и от соблюдения определенных технологических приемов (*Casabianca* 1980b: 12–13). Уже в те годы появилась идея сертификации качественной продукции, призванной подчеркнуть и сохранить специфику корсиканских мясных изделий, отделив их

от продуктов промышленного производства, завозимых с континента (*Jacquet 1980; Giret 1980*).

Данная исследовательская программа (*Programme 1981*) позволила тщательно изучить местную породу свиней, ее взаимодействие с локальной экосистемой, проанализировать региональные особенности выпуска и реализации продукции. Уже ранние работы выявили неравные условия интенсивного и экстенсивного производства. Последнее, в большей степени связанное с традицией, оказалось весьма зависимым от сезонных колебаний (напр., нужно было сохранить животных во время летней нехватки кормов и подготовить их к осеннему изобилию каштанов, откорм которыми ведет к наращиванию сала). Учитывая небольшую нишу, занятую хозяйствами, разводящими корсиканских свиней, было решено отдать предпочтение стратегии, сочетающей экстенсивный способ производства с сохранением генетического материала. Выпуск корсиканских мясных деликатесов, при всем их региональном разнообразии, отличаются следующие особенности технологии: выращивание свиней на высокогорье в свободном выпасе на открытом воздухе, что способствует получению продукции с пониженной жирностью; использование в качестве консервантов только соли и перца; применение длительного копчения или сушки продуктов в процессе их приготовления (*Lucchini 1983: 5*). Однако, несмотря на выделение этих особенностей, имитационная продукция не могла быть признана контрафактной, а ее производители и продавцы — наказаны, поскольку отсутствовал официальный документ, регламентирующий соблюдение определенных условий. Понадобились масштабные исследования на месте, среди фермеров, чтобы прописать общие принципы забоя, разделки туши и переработки мяса, а также предусмотреть возможность региональных вариантов (*Casabianca 1982: 87–30*). Параллельно физико-химический анализ позволил выявить признаки, отличающие фермерские продукты от полуиндустриальных. К 1982 г. исследователи из INRA разработали предложения по сертификации продукции и технические условия (*Giret 1983: 61–69; Casabianca 1983: 71–76*). В последующие годы работа была продолжена с учетом результатов сравнительного физико-химического и органолептического анализа и необходимости повышения спроса на фермерскую продукцию. Комплексный подход, принимающий во внимание условия переработки сырья и изготовления продукции, природные факторы, профессиональную подготовку фермеров и рынок сбыта, создал предпосылки развития данного производственного направления при сохранении желаемых стандартов качества (*Casabianca et al. 1989*). Большая часть результатов этих исследований в дальнейшем была использована авторами различных инициатив, направленных на создание линейки корсиканских мясных деликатесов, защищенных сертификатом (апелласьон) “контроля подлинности происхождения” (АОС¹², АОР¹³). По рекомендации INRA и Региональной службы по борьбе с контрафактом выбор был сделан именно в пользу сертификата подлинности, а не торговой марки, поскольку последняя гарантирует только рецептуру и способ приготовления продукта, а первый ставит более жесткие ограничения, связанные с происхождением сырья и соблюдением всей технологической цепочки (*Ibid.: 60–62*).

Долгий путь к получению апелласьона

В процессе сертификации важную роль сыграли конкретные структуры и организации, созданные для сохранения определенных стандартов качества как в отношении самих животных, так и производимой продукции. В 1996 г. на общенациональном уровне была создана Коллективная генеалогическая книга местных пород свиней. Цель этой инициативы — борьба с быстрым исчезновением местных пород в результате индустриализации свиноводства. В 2001 г. несколько свиноводов-переработчиков, сохраняющих фермерские традиции, объединились в профсоюз “Сала-

мерия Корса”¹⁴. Вот как объясняют свои мотивы сами члены профсоюза: «Свиноводы “Саламерии Корсы” добиваются официального признания и защиты традиционной корсиканской мясной гастрономии, что приобретает особое значение в присутствии на прилавках большого количества контрафактной продукции»¹⁵. Таким образом, мы видим, что с самого начала профсоюз создавался для борьбы с контрафактными мясными деликатесами и недобросовестным использованием наименования “корсиканский”, вводящими в заблуждение покупателя и постепенно ведущими к исчезновению настоящей качественной продукции.

Необходимым условием сертификации было признание уникальности корсиканской свиньи. В 1998 г. была создана Региональная ассоциация поддержания породы. В результате обсуждений в среде профессионалов было принято решение назвать породу *nustrale* (“наша”)¹⁶. В 2006 г. она получила официальное признание Национальной комиссии по генетическому улучшению¹⁷. Характерные особенности свиньи породы *nustrale*: удлиненная морда, длинные низко свисающие уши, длинные ноги, окорока и лопатки приплюснутой формы, хвост прямой с кисточкой на конце, твердые копытца. Животные небольшого размера (максимальная длина тела 115 см, высота в холке 60 см), окрас чаще всего черный или серый, но встречаются особи с белой головой или ногами (Рис. 3). Сделать условием получения сертификата АОР продукцию из местной породы было рискованным решением, поскольку даже сегодня, через 20 лет после начала работы над сохранением ее чистоты, в генеалогической книге числится только 850 свиноматок.

В 2011 г. три вида продукции, изготавливаемые из цельного куска мяса соответствующего отруба, получили сертификаты подлинности происхождения: шейка (*Coppa de Corse — Coppa di Corsica*), сухой окорок (*Jambon sec de Corsica — Prisuttu*) и корейка (*Lonzo de Corse — Lonzu*)¹⁸. Другие виды традиционных мясных деликатесов, такие как тонкие печеночные колбаски *figatellu* или так наз. фаршированные колбасы, в рецептуру которых, существенно отличающуюся от района к району и даже от семьи к семье, помимо рубленого мяса входят различные добавки, оказалось гораздо сложнее “формализовать”. Заявка на их сертификацию находится в настоящее время на рассмотрении в Национальном институте происхождения и качества (INAO).



Рис. 3. Свинья породы *nustrale* (фото автора)



Рис. 4. Окорок *prisuttu* (фото P.-J. Luccioni)

Мы не можем подробно останавливаться здесь на всех прописанных при сертификации условиях, но все же необходимо отметить основные из них, поскольку именно они должны обеспечить гарантию подлинности и характерные особенности продукта. Возьмем в качестве примера сухой окорок *prisuttu* — классический мясной продукт длительного хранения (Рис. 4). Перечень условий, необходимых для присвоения продукции соответствующего АОР, регламентирует все этапы выращивания свиньи — от оплодотворения, вынашивания и опороса до забоя (возраст: от 12 до 36 месяцев; период: с 15 ноября по 31 марта); пищевой рацион (отнятие поросят от свиноматки не раньше чем через два месяца, выпас не более пяти свиней на гектар пастбища, откорм исключительно желудями или каштанами последние 45 дней перед забоем); технологию приготовления собственно окорока: разруб и разделка туши, засолка крупной морской солью и выдерживание мяса (72 часа), промывка, добавление черного перца, ароматических трав и специй, копчение на местном хворосте (семь дней), сушка, созревание (не менее четырех месяцев), выдержка перед продажей (один год). Утверждены также упаковка и этикетка поступающего в продажу продукта. Кроме того, сертификат содержит список коммун, ограничивающий территорию, где может производиться *prisuttu* (в него вошли все коммуны острова кроме находящихся на побережье).

Надо отметить, что инициаторы контроля продукции по происхождению — корсиканские свиноводы, превратившиеся постепенно в фермеров-переработчиков, сознательно разработали очень детальные требования, кажущиеся некоторым излишне строгими и не принимающими в расчет особенности существующего сегодня поголовья свиней. Выполнить все эти требования оказывается весьма непросто, поэтому неудивительно, что до сих пор только 60 фермерам удалось сертифицировать свою продукцию. Восемью полупромышленным производителям-переработчикам, также пожелавшим получить сертификат, дан пятилетний срок, в течение которого они должны добиться соблюдения всех условий, необходимых для присвоения АОР.

Спасет ли сертификация корсиканское свиноводство?

По словам президента Профсоюза охраны и продвижения корсиканских мясных деликатесов Марка Погги (Marc Poggi), в настоящее время только часть сертифицированной свинины удастся переработать в сертифицированные же мясные деликатесы: не все фермеры владеют необходимыми навыками, у части нет возможности выполнить все условия правильного забоя. К этому добавляются затраты на складирование, трудности финансовой отчетности — в результате хозяйствам, получившим сертификат, иногда проще продать свою продукцию как несертифицированную. Однако замечание об излишней строгости требований, которые оставляют “за бортом” большое количество производителей, парирует президент профсоюза:

С чего все начиналось: ты приходишь на рынок, видишь, что там продаются под видом корсиканских деликатесов продукты, в которых корсиканское только то, что они продаются на Корсике. Покупателей обманывают, лишь бы набить карман. Если продолжать так и дальше, от этого проиграют все. Главная проблема была в том, что фермеры потеряли стимул к использованию местной породы, предпочитая покупать импортное мясо из Бретани или стран Восточной Европы, — вот в чем суть, не стоит об этом забывать. С другой стороны, конечно, система сертификации неидеальна, некоторые даже считают ее антисоциальной, антиобщинной. Но это не значит, что любой живущий и работающий в сельской местности должен иметь какие-то преимущества. Нужно защищать наше наследие. И мы боролись за АОР не ради технических критериев и не для того, чтобы кого-то исключить, а для того, чтобы сохранить репутацию и доброе имя корсиканских продуктов.

Важно подчеркнуть, что сертификат нужен нам не для того, чтобы вернуть производство к стандартам XIX века, а для того, чтобы сохранить то, что имеется сегодня. Никто уже не помнит, как и что делалось в 1880 году, но все те люди, которые работают в профессии, — они и есть наследники этой культуры. Недостаточно просто поддерживать традицию — нужно еще создавать прибавочную стоимость, чтобы ускорить экономическое развитие территории и повысить тем самым ее ценность. Нужно принимать во внимание новые реалии и потребности, в то же время сохраняя типичные особенности. В этом-то вся и сложность: найти равновесие. Поэтому мы предлагали допустить как производство чистопородной, стопроцентной *nustrale*, так и возможность скрещивания с другими породами, но при соблюдении строгих условий. Так же и с откормом: предлагали прописать, помимо традиционного финального откорма только желудями и каштанами, смешанный откорм с добавлением зерна и даже целиком зерновой — но эти предложения были отклонены, в результате чего часть свиноводов, практиковавшая эти приемы, оказалась исключена из процесса сертификации¹⁹.

К сказанному следует добавить потенциальную конкуренцию продукции, имеющей IGP²⁰ — защищенное указание географического происхождения; получению IGP должна предшествовать маркировка товаров “красным ярлыком” — своеобразным знаком качества:

Вплоть до последних десяти лет все понемножку ловили рыбку в мутной воде... Хуже всех приходилось свиноводам, стремившимся сохранить историческое наследие; ситуация сдвинулась с мертвой точки, когда началась работа по сертификации. Первыми всполошились засольщики, которые начали протестовать, но их протесты не были приняты во внимание — и справедливо. Вместо того чтобы войти в профсоюз и тоже попытаться сертифицировать свою продукцию, перейдя на использование местной свинины, они объединились и решили добиваться права на указание географического происхождения мясных деликатесов под торговой маркой “Прекрасный остров”²¹. Таким образом, речь идет о сохранении прежней практики эксплуататорской ренты с присвоением продукции корсиканского наименования, защищенного IGP, — так же как это уже произошло с винами. Этот процесс еще не завершен²².

В то же время М. Погги смотрит в будущее с определенным оптимизмом, полагая, что места в профессии всем хватит и что проделанная работа была жизненно необходима. Он рассчитывает, что большинство свиноводов в конце концов присоединится к процессу сертификации и это позволит снять напряженность в отношениях между ними и засольщиками:

Указание географического происхождения — еще один элемент, который поможет консолидировать и структурировать всю линейку производителей, привлечь больше внимания к продукции, улучшить ее образ в глазах покупателей. Это в целом неплохо, по крайней мере и свиноводы, и переработчики найдут таким образом свою нишу, не думаю, что между ними возникнет особая конкуренция. Потребителю тоже будет легче ориентироваться в многообразии продукции²³.

* * *

Пока еще слишком рано подводить итоги описанных инициатив. Нашей задачей было проанализировать мотивы, подвигнувшие часть корсиканских свиноводов действовать определенным образом в ситуации медленной деградации прежних условий производства, а также то, каким образом в процессе сертификации продукции достигается равновесие между традицией и современностью. Можно сказать, что мы имеем здесь дело с конкретным примером так наз. ретроинновации (*Retro Side of Innovation*)²⁴. Без сомнения, сложности, связанные с признанием корсиканской свинины, необходимость вписывать животных-производителей в генетический реестр, обязательный забой на бойне²⁵, высокие требования, содержащиеся в Технических условиях, наконец, большой объем бумажной работы — все это существенные помехи на пути сертификации. Кроме того, мясные деликатесы постепенно становятся все менее доступными для небогатой части населения, переходя в разряд люксовых продуктов, что разительно отличается от места, которое они занимали в жизни традиционных сельских сообществ²⁶. Количество производимой на Корсике продукции практически незаметно на мировом уровне: товарное стадо составляет сегодня примерно 50 000 голов, из которых только около 3000 относится к породе *nustrale*. На острове зарегистрировано всего 350 свиноводческих хозяйств²⁷. В своей гастрономической нише — на рынке деликатесов люксового сегмента, — отличающейся высокой конкуренцией, в т.ч. среди обладателей сертификатов AOP или IGP, Корсика ставит на уникальность и качество местной продукции. Существуют и другие пути; в частности, в Италии гарантией качества становится автосертификация (создающая альтернативу официальным европейским процедурам — слишком дорогим, сложным, чрезмерно регламентируемым контролирующими организациями и способствующим стандартизации), в которой видится “предпосылка распространения финансового капитализма”. Но эти альтернативные пути возможны только при наличии развитых и жизнеспособных экономических и социальных связей внутри сообщества, привыкшего к кооперации и нацеленного на продуктовую независимость²⁸, — условие, которое сегодня трудно обеспечить на Корсике.

Пер. с фр. Е.И. Филипповой

Примечания

¹ Месту свиньи и кабана в корсиканском обществе (как в качестве предмета охоты/разведения, так и в символическом или мифологическом аспекте) была посвящена выставка в Музее Корсики (см. ее каталог: Porchi... 2004).

² Опросник, содержащий 260 вопросов из самых различных сфер — от демографии до экономики и даже местных обычаев, — был направлен главам корсиканских муниципалитетов. До наших дней дошли только опросники, собранные в департаменте Голо (нынешняя Верхняя Корсика).

³ Ограничимся одной цитатой: “Свиньи, как и козы, часто наносят большой ущерб окультуренным землям” (*Robiquet* 1835).

⁴ Сушка на воздухе и копчение в домашних условиях чаще всего производились в главной комнате жилища, где полуфабрикаты мясных деликатесов подвешивались к потолку на сквозняке, которым протягивался дым от огня, постоянно поддерживаемого в специальном приспособлении (*fucone* или *ziglia*), устанавливавшемся в центре комнаты (*Pesteil* 1993).

⁵ Более подробно о пищевых практиках, связанных со свиной, и о месте свинины в корсиканской кухне см.: *Ricciardi-Bartoli* 1992.

⁶ Эта проблема была описана еще в 1980-е годы. Тогда же был предложен термин “пиратское свиноводство”, обозначающий выгон свиней на выпас в каштановые посадки (см.: *Casabianca* 1980a, 1980b; *Casabianca, Santucci* 1989).

⁷ Крупная белая — порода свиней английского происхождения, введенная во Францию в конце XIX в. и составляющая сегодня 60% всего поголовья свиней в стране. Благодаря своей высокой продуктивности эта порода доминирует во всем мире (*Примеч. пер.*).

⁸ Дюрк — порода свиней, выведенная в США, где сегодня занимает второе место в общем поголовье. В Европу попала в 1960-е годы (*Примеч. пер.*).

⁹ Пьетрен — высокопродуктивная и рентабельная порода свиней происхождением из бельгийской Валлонии, широко используемая для скрещивания с целью улучшения качества свинины (*Примеч. пер.*).

¹⁰ В результате реформы 2015 г. кантоны Дуи-Севи и Дуи-Сорру объединены в кантон Севи-Сорру-Чинарка (*Примеч. пер.*).

¹¹ Результаты исследований публикуются в специализированном журнале *Greghe è rugh-joni* (“Стада и пастбища”).

¹² *Appellation d'origine contrôlée* — французский сертификат качества продовольственных продуктов, производимых в определенной местности (терруар) по традиционной технологии. Позволяет производителю защититься от подделок. Благодаря строгим техническим условиям считается более действенным способом защиты терруара по сравнению с его европейским аналогом — АОР. С 2009 г. европейским логотипом АОР в обязательном порядке маркируют все продукты, получившие французский сертификат качества.

¹³ *Appellation d'origine protégée* — европейский сертификат качества, введенный в 1992 г. и защищающий “наименование продукта, производство и переработка которого должны происходить в определенной географической зоне с использованием признанных традиционных технологий”.

¹⁴ Безусловно, инициативы по защите местных пород скота существуют не только на Корсике и касаются не только свиноводства. См., напр., о сохранении пород коров и лошадей на Севере Франции: *Cegarra* 1999.

¹⁵ Источник: Corsica: Appellation d'Origine Contrôlée.

¹⁶ До этого в корсиканском языке не было слова для обозначения породы, использовались только региональные вариации общевидового названия, в которых отразился полиномический характер корсиканского языка: *porcu*, *purcellu*, *purceddu*, *puchjину*, *puchjuculu*, *maiale*, *maghjale*, *maggiale* — вот только основные. Отметим, что, в отличие от французского языка, корсиканский не делает различия между самим животным (свиньей) и мясом животного (свиной).

¹⁷ Наряду с корсиканской *nustrale* Французским институтом свиноводства официально признаны и другие местные породы: баскская “черная сорока”, гасконская, нормандская, лимузская, западная белая. В Италии существуют породы, сравнимые с корсиканской, например, в Тоскане — *Cinta cenese*, получившая сертификат АОР (DOP) в 2012 г., а также *Maschiolo maremmano*; способ их разведения — свободный выпас (*brado*) и откорм под деревьями — и физические характеристики сходны с породой *nustrale*.

¹⁸ Вторая часть названия — на корсиканском языке — была добавлена к АОР специальным декретом в апреле 2012 г.

¹⁹ Из выступления М. Погги на семинаре “Локализация пищевой продукции: как совместить оживление экономики с сохранением культурного наследия”, организованном в Университете Корсики 19–21 июня 2017 г. под научным руководством автора статьи. Материалы семинара готовятся к публикации.

²⁰ *Indication géographique protégée* (Защищенное указание географического происхождения) — европейский знак качества, созданный в 1992 г., “определяет сырую или переработанную сельскохозяйственную продукцию, качество, репутация или иные характеристики которой связаны с ее географическим происхождением” (источник: Institut national).

²¹ *Ile de Beauté* — широко распространенное иносказательное обозначение Корсики (прим. пер.).

²² Из выступления М. Погги (см.: Примеч. 19).

²³ Из выступления М. Погги (см.: Примеч. 19).

²⁴ Его можно охарактеризовать как “способность локальных сообществ придать ценность местным умениям и обычаям, интегрировав их в инновационные социально-экономические процессы” (*Stuiver* 2006), или как установку части занятых в сельском хозяйстве субъектов на использование в новых условиях переосмысленного прошлого опыта. В качестве примера можно привести возрождение производства эфирного масла мастики на Сардинии (см.: *Gui-goni* 2013–2014: 137–139).

²⁵ Обычно животных забивали прямо на ферме. Отныне обязательно делать это на бойне, дабы обеспечить соблюдение гигиенических норм и гарантировать происхождение сырья. Однако для производителей это требование создает дополнительные хлопоты, связанные со сложностью и дороговизной транспортировки, значительной стоимостью забоя, а также с высоким стрессом для животных. Последнее в сочетании с технологией промышленного забоя может повлечь за собой снижение качества мяса.

²⁶ Цены на продукцию сильно варьируют в зависимости от точек продажи (маленькие местные магазинчики, специализированные магазины региональных продуктов, супер- или гипермаркеты), от производителя или даже от региона. Средняя цена на *figatellu* составляет примерно 25 евро за килограмм, на *lonzu* и *coppa* — около 40 евро, а на *prisuttu* — около 50 евро. Стоимость продукции, сертифицированной АОР, может превышать эти средние значения.

²⁷ Источник: Chambres d'agriculture Corse. <http://www.corse.chambres-agriculture.fr>

²⁸ Примером может служить итальянская сеть “Genuino Clandestino” (можно перевести как “Настоящий нелегал” или “Прирожденный нелегал”), созданная в Болонье в 2010 г. (*Koensler* 2013–2014: 29–31).

Источники и материалы

Arrighi 1806 — *Arrighi H.* Mémoire statistique du Département du Liamone adressé à Son Excellence le Ministre de l'Intérieur d'après ses instructions par M. Hyacinthe Arrighi Préfet de ce Département. Archives Nationales. 1806. F/20/176.

Coup d'œil général — Coup d'œil général sur la consistance de l'économie politique de l'Isle de Corse. Archives Nationales. F/11/335.

Institut national — Institut national de l'origine et de la qualité. <https://www.inao.gouv.fr>

Jacquet 1980 — *Jacquet B.* Les produits de charcuterie corse // *Greghje è rughjoni*. 1980. HS. n° 2, Maitrise de l'élevage porcin extensif, II journée technique de l'Élevage corse, 23 avril. P. 56–65.

Giret 1980 — *Giret M.* Définition et défense des produits de charcuterie // *Greghje è rughjoni*. 1980. HS. n° 2, Maitrise de l'élevage porcin extensif, II journée technique de l'Élevage corse, 23 avril. P. 66–79.

Giret 1983 — *Giret M.* “Différentes protections possibles pour les charcuteries corses” // *Greghje è rughjoni*. 1983. HS. n° 5. P. 61–69.

Marmocchi 1852 — *Marmocchi F.C.* Abrégé de la Géographie de l'Isle de Corse. Bastia: Fabiani, 1852. Porchi... 2004 — Porchi è cignali; saveurs et mystères des suidés. Ajaccio: Albiana; Musée de la Corse, 2004.

Programme 1981 — “Programme des recherches 1981–1983” // *Greghje è rughjoni*. 1981. HS. n° 1, Cahiers de la recherche sur l'élevage. P. 33–39.

Prosperi 1844 — *Prosperi G.* La Corsica e i miei viaggi in quell'isola. Bastia: Fabiani, 1844.

Robiquet 1835 — *Robiquet F.* Recherches historiques et statistiques sur la Corse. Paris; Rennes: Duchesne, 1835.

Thion de la Chaume 1996 — *Thion de la Chaume C.E.* Topographie d'Ajaccio en 1782 et recherches préliminaires sur l'Isle de Corse en général. Ajaccio: A Sciarabola, 1996.

Appellation d'Origine Contrôlée — Une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) pour les produits de charcuteries de Corse. <https://www.charcuteriedecorse.com>

Chambres d'agriculture — Chambres d'agriculture Corse. <http://www.corse.chambres-agriculture.fr>

Научная литература

- Casabianca (de) F.* Le châtaignier et le porc: un problème d'aménagement rural // Greghje e Rughjoni. 1980a. HS. n° 2, Maitrise de l'élevage porcin extensif. P. 46–52.
- Casabianca (de) F.* Charcuterie et systèmes d'élevage // Greghje e Rughjoni. 1980b. n° 0. P. 12–13.
- Casabianca (de) F.* Charcuterie corse: le point actuel des travaux Inra // Greghje e Rughjoni. 1982. n° 5. P. 27–30.
- Casabianca (de) F.* Protection et développement: Quelques éléments de stratégie // Greghje e Rughjoni. 1983. HS. n° 5, Définition et défense de la charcuterie corse. P. 71–76.
- Casabianca (de) F., Santucci P.M., Vallerand F.* Maitrise du système d'alimentation et de ses influences sur la qualité de la charcuterie sèche // Greghje e Rughjoni. 1987. n° 21–22. P. 17–65.
- Casabianca (de) F., Santucci P.M.* Une expérience de recherche-développement en zone marginale: la Castagniccia // Greghje e Rughjoni. 1989. n° 16–17. P. 135–165.
- Casabianca (de) F., Santucci P.-M., Vallerand F.* Influences du système d'alimentation sur la qualité de la charcuterie corse // Greghje e Rughjoni. 1989. n° 21–22. P. 17–66.
- Cegarra M.* L'Animal inventé. Paris: l'Harmattan, 1999.
- Franceschi P.* Les animaux domestiques corses; Un patrimoine génétique exceptionnel // Greghje e Rughjoni, Publications 1987. 1989. n° 21–22. P. 152–155.
- Guigoni A.* Retroinnovazione // Antropologia museale. 2013–2014. Anno 12. n° 34–36. Imola: Ed. La Mandragora. P. 137–139.
- Koensler A.* Autocertificazioni // Antropologia museale. 2013–2014. Anno 12. n° 34–36. Imola: Ed. La Mandragora. P. 29–31.
- Lucchini M.* Introduction // Greghje e Rughjoni. 1983. HS. n° 5, Définition et défense de la charcuterie corse. P. 5.
- Pesteil P.* Contribution à l'approche des espaces d'intensité, enceinte sacrée, foyers et carré magique // Rencontres culturelles interdisciplinaires de l'Alta Rocca. 1992: Culture et traditions, d'hier et d'aujourd'hui. Alta Rocca: Musée de Levie, 1993. n° 1.
- Pesteil P.* Le Territoire comme gisement de produits miroirs: exemples corses // L'assiette du touriste; Le goût de l'authentique / Dir. J.-Y. Andrieux, P. Harismendy. Rennes: Presses Universitaires de Rennes; Presses universitaires François Rabelais, 2013. P. 83–99.
- Pesteil P.* Les productions alimentaires en Corse 1769–1852. Ajaccio: Ed. Piazzola, 2016.
- Ricciardi-Bartoli F.* Cuisine et alimentation. Ajaccio: CRDP, 1992.
- Stuiver M.* Highlighting the Retro Side of Innovation and Its Potential for Regime Change in Agriculture // Between the Local and the Global: Research in Social Sociology and Development. Vol. 12 / Ed. T. Marsden, J. Murdoch. L.: Emerald, 2006. P. 147–173.
- Vigne J.-D.* Et l'homme façonna l'animal à son image: l'aventure de la domestication // Et l'animal fit l'homme / Ed. J. de Lanfranchi. Porto Vecchio: Ed. du Maquis, 2006. P. 74–79.

Research Article

Pesteil, P. Pig-Farming and Meat Delis in Corsica: From Household Production and Consumption to the Symbol of Local Identity [Svinovodstvo i miasnye delikatesy na Korsike: ot domashnego proizvodstva i potrebleniia k simvolyu mestnoi identichnosti]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2019, no. 2, pp. 17–31. <https://doi.org/10.31857/S086954150004883-1> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Philippe Pesteil | <http://orcid.org/0000-0002-5194-0794> | ph.pesteil@wanadoo.fr | Université de Bretagne Occidentale (3 Rue des Archives, 29238 Brest, France)

Keywords

Corsica, livestock breeding system, pig-farming, farmers, deli meat, meat curing, quality certificate

Abstract

In Corsica's rural communities, pig-farming has played an important part both in the nutrition system and in the economy of local life heavily dependent on livestock grazing. Pig slaughter was tradition-

ally a special event in the life of a Corsican family which usually kept two or three animals for its own needs. The use of food preservation methods such as meat curing meant that the consumption of various parts of the animal's carcass evenly spread over the period between the slaughters, that is a year-long span. After the 1950s, techniques of livestock grazing and pig-farming began to change. Today, the Corsican pig breed amounts but to a small part of livestock and most of the meat products available are those produced by industrial means. Realizing that the situation does harm to the reputation of traditional Corsican meat delis and misleads the consumer looking for authenticity, Corsican farmers have decided to unite their efforts and strive for the recognition and certification of the local pig breed both at the national and, subsequently, European level.

References

- Casabianca (de), F. 1980a. Le châtaignier et le porc; un problème d'aménagement rural [Chestnut and Pork: A Rural Development Problem]. *Greghje e Rughjoni. HS, Maitrise de l'élevage porcin extensif* 2: 46–52.
- Casabianca (de), F. 1980b. Charcuterie et systèmes d'élevage [Deli Meats and Livestock Breeding Systems]. *Greghje e Rughjoni* 0: 12–13.
- Casabianca (de), F. 1982. Charcuterie corse: le point actuel des travaux Inra [Corsican Deli Meats: The INRA Current Point of Work]. *Greghje e Rughjoni* 5: 27–30.
- Casabianca (de), F. 1983. Protection et développement: quelques éléments de stratégie [Protection and Development: Some Elements of Strategy]. *Greghje e Rughjoni. HS, Définition et défense de la charcuterie corse* 5: 71–76.
- Casabianca (de), F., and P.M. Santucci. 1989. Une expérience de recherche-développement en zone marginale: la Castagniccia [A Research and Development Experiment in Marginal Areas: Castagniccia]. *Greghje e Rughjoni* 16–17: 135–165.
- Casabianca (de), F., P.M. Santucci, and F. Vallerand. 1987. Maitrise du système d'alimentation et de ses influences sur la qualité de la charcuterie sèche [Mastery of the Feeding System and Its Influences on the Quality of Dry Sausages]. *Greghje e Rughjoni* 21–22: 17–65.
- Casabianca (de), F., P.-M. Santucci, and F. Vallerand. 1989. Influences du système d'alimentation sur la qualité de la charcuterie corse [Influences of the Feeding System on the Quality of Corsican Meat Products]. *Greghje e Rughjoni* 21–22: 17–66.
- Cegarra, M. 1999. *L'Animal inventé* [Invented Animal]. Paris: l'Harmattan.
- Franceschi, P. 1989. Les animaux domestiques corses; un patrimoine génétique exceptionnel [Corsican Livestock: An Exceptional Genetic Heritage]. *Greghje e Rughjoni* 21–22: 152–155.
- Guigoni, A. 2013–2014. Retroinnovazione [Retro-Innovation]. *Antropologie museale* 12 (34–36): 137–139. Imola: Ed. La Mandragora.
- Koensler, A. 2013–2014. Autocertificazioni [Autosertification]. *Antropologia museale* 12 (34–36): 29–31. Imola: Ed. La Mandragora.
- Lucchini, M. 1983. Introduction [Introduction]. *Greghje e Rughjoni. HS, Définition et défense de la charcuterie corse* 5: 5.
- Pesteil, P. 1993. Contribution à l'approche des espaces d'intensité, enceinte sacrée, foyers et carré magique [Contribution to the Approach of Intensity Spaces, Sacred Enclosure, Fireplaces and Magic Square]. *Rencontres culturelles interdisciplinaires de l'Alta Rocca, 1992, Culture et traditions, d'hier et d'aujourd'hui* 1. Alta Rocca: Musée de Levie.
- Pesteil, P. 2013. Le Territoire comme gisement de produits miroirs: exemples corses [The Territory as a Deposit of Mirror Products: Examples from Corsica]. In *L'assiette du touriste; Le goût de l'authentique* [Tourist's Plate: The Taste of Authentic], edited by J.-Y. Andrieux and P. Harismendy, 83–99. Rennes: Presses Universitaires de Rennes; Presses universitaires François Rabelais.
- Pesteil, P. 2016. *Les productions alimentaires en Corse 1769–1852* [Food Productions on Corsica 1769–1852]. Ajaccio: Éd. Piazzola.
- Ricciardi-Bartoli, F. 1992. *Cuisine et alimentation* [Cooking and Food]. Ajaccio: CRDP.
- Stuiver, M. 2006. Highlighting the Retro Side of Innovation and Its Potential for Regime Change in Agriculture. In *Between the Local and the Global: Research in Social Sociology and Development*, edited by T. Marsden and J. Murdoch, 12: 147–173. London: Emerald.
- Vigne, J.-D. 2006. Et l'homme façonna l'animal à son image: l'aventure de la domestication [And the Man Shaped the Animal in His Own Image: The Adventure of Domestication]. In *Et l'animal fit l'homme* [And the Animal Made a Man], edited by J. de Lanfranchi, 74–79. Porto Vecchio: Ed. du Maquis.