Лекция №3

 Тема: Пищевые коды в основных религиях.

План

1. Смысл жертвоприношения.
2. В поисках напитка бессмертия.
3. Строгие правила кошерной (разрешённой) пищи в иудаизме.
4. Пища христиан в праздник Пасхи.
5. Исламский праздник жертвоприношений в Непале.
6. Особенности гастрономии стран Азии.

Идея круговорота пищи в природе чётко сформулирована **в индуизме.** Эта религия считает, что живые существа возникают из пищи, пищей живут и в конце концов ею становятся. В индуистском храмовом ритуале, повторяющемся 4 раза с утра до полуночи, статую божества пробуждают, окропляя водой или свежем молоком и смазывая топлённым маслом. Затем воскуряют благовония, возжигают светильники и предлагают божеству особое угощение. Освещённое жрецами оно передаётся жертвователю. Так пища богов возвращается людям. Высшим божествам подносится рис или блюда из рисовой, или пшеничной муки со специями и молоком, второстепенным полагаются фрукты. Иногда режут буйвола или козу, или цыплёнка (хотя, сами индуисты высоких каст вегетарианцы); предлагают даже сигареты и спиртное.

 Если поздней индуистской обрядности роль пищи чрезвычайно высока, то в первоначальном классическом **буддизме** с его установкой на нематериальное пищевой код использовался мало. Буддист не должен есть тех, кто проходит круг перерождений, ведь это считают людоедством. К запретным относятся 3 категории животных: возникшие из яйца (птицы, змеи, черепахи), из материнской утробы (слоны, лошади, коровы, буйволы, ослы, кабаны и др.), а также плоды «пота» земли, воды, огня и ветра (пчёлы, комары и др.). Поощряются очистительные посты, которые питают и взращивают корни благого в человеке. В буддийской Вселенной есть материк Джамбу, там растёт древо, приносящее плоды в виде розовых яблок или гранатов. Эти плоды дают необычайное чувственное наслаждение, но найти их и оценить может лишь самый из йогинов.

 В наказание за алчность буддизм грозит перерождение в одного из множества голодных духов. Например, торговцы испорченным рисом обречены в новом рождении черпать горящие рисовые зёрна и высыпать их себе на голову. Голодные духини будут производить на свет по семь младенцев в день и тут же сьедать их, но не сумеют насытиться. Голодные духи постоянно требуют пищи, но рис и вода от их прикосновений превращаются в нечистоты.

 Обязательной ритуальной едой у буддистов Юго-Восточной Азии служит клейкий рис, входящий в состав пяти даров на буддийских алтарях вместе с благовониями, цветами, орлиным деревом и свечой. Однако на практике очень многие буддисты не вегетарианцы. Так, вьетнамцы, бирманцы и в меньшей степени таи едят рыбу, свинину, птицу. Помимо других видов мяса **шаны Мьянмы** употребляют лягушек, улиток, таи – лягушек черепах, змей и полевых крыс, а лаосцы ещё и летучих мышей, шелковичных червей и муравьиные яйца. Некоторые народы Юго-Восточной Азии не имеют запрета на собачье мясо, а у малых тибето-бирманских этносов в пищу идут кошки.

 У буддистов-**ламаистов** Тибетаи Монголии животная пища является важнейшей частью рациона, но не входит в жертвенный набор богам, состоящий из молочных продуктов, изделий из теста, сахара, конфет, лампадного масла, чистой воды и зерна. В монгольской юрте перед началом трапезы брызжут чаем или молочной водкой на жертвенник, находящийся в северной части жилища.

 Распространённые в Китае религиозные верования, будь то даосизм, конфуцианство или буддизм, сходятся на том, что всё во Вселенной взаимообусловлено. Предметы, свойства и явления соотносятся друг с другом через 5 универсальных элементов (вода, огонь, дерево, металл, земля), которые связаны с пищей через вкусовые качества: солёное, горькое, кислое, острое и сладкое. Солёное и вода ассоциируются с морской водой или солёными супами, горькое и огонь - с лечебными отварами или горячими специями, сладкое и земля – с мёдом и злаками…Всеобьемлещая регламентация, культ порядка, соединяющего небо и человека, отражаются в способах приготовления блюд, и в самой трапезе.

 В Японии буддизм и элементы даосизма соединены с древнеяпонской системой верований **синто** («путь богов»), в основе которой лежит одухотворение природы и почитание предков. Синтоистская служба включает очищение, жертвоприношение, краткую молитву и возлияние. Основа питания – рис, в обрядовой сфере - толчённый рис. На алтарь приносят белые и розоватые конусообразные лепёшки моти из вареного толчёного риса. Они напоминают мьянванские рисовые лепёшки белого и красного цвета, по форме похожие на женскую грудь, которые жертвуют богине плодородия и **любви Понмакьи.** В Японии торжественно празднуют День первого рисового колоса, когда богам подносятся дары первого урожая, в память о том, как первый земной правитель **Ниниги** (юный бог изобилия рисовых колосьев), получил от богини солнца **Аматэрасу** колосок со священного поля богов. Сама же человеческая еда , по преданию , возникла из частей тела богини **Укэмоти**.

 Несмотря на определённые различия, определённые пищевые коды, в монотеистических религиях откровения (иудаизм, христианство, ислам) довольно близки и восходят к общим корням.

 Детальнее всего пищевой код разработан в **иудаизме.** Подробные запреты и предписания даны в Торе, в которой, в христианстве соответствует Пятикнижие Моисея (Лев.7; 10:8-20, 11, 17; Втор.14:3-29…), и обобщены в специальных правилах (кашрут). Дозволеной или кошерной является всякая растительная пища, кроме квасной, кроме квасной, запрещённой в пасхальных трапезах. Разрешается есть плоть травоядных животных, жующих жвачку и имеющих при этом раздвоенные копыта, а также пернатых, кроме хищников и стервятников, и рыб, обладающих чешуёй. Свинья, например, не жуёт жвачку, но имеет раздвоенные копытца, а поэтому запрещена. Помимо недозволенной или трефной, пищей обьявляется любое сочетание мясных и молочных продуктов, согласно запрету, наложенному Господом: «Не вари козлёнка в молоке матери его».(Исх.23:19, 34:26, Втор.14:21); при этом для молока выделяется отдельная посуда. Нельзя употреблять плоть, отрезанную от живого, околопочечный жир и всякую кровь. Исходя из данных правил, забой скота превращается в религиозную ответственность, ведь нарушение пищевых заповедей грозит «истреблением души».

 Любая еврейская праздничная трапеза включает благословение над вином, за которым следует омовение рук и благословение над хлебом.

 Еженедельно, в пятницу вечером, евреи приступают к празднованию субботы. Подготовка включает приготовление пищи заранее, так как в течение праздника любой труд запрещён. Перед наступлением субботы мать семейства зажигает свечи; по возвращении из синагоги семья в полном составе приступает к первой из трёх субботних трапез. На столе - два белых хлеба, покрытых салфеткой, и серебряный кубок с вином, над которым глава семьи произносит благословение, отпивает глоток и передаёт дальше. После омовения рук он благословляет хлеб и, преломив его, обмакивает куски в солонку и раздаёт сотрапезникам. Затем следует первое блюдо, обычно рыба как образец плодовитости (та же символика используется на семейных праздниках у японцев). Вечером, после появления на небе трёх первых звёзд, праздник заканчивается благословением вина и специй (обычно корица) и свеча гасится в вине.

Схожий ритуал соблюдается во все праздники годового цикла, хотя, каждый имеет свои особенности. В день искупления (Йом Кипур) все совершеннолетние очищаются от грехов суточным постом: нельзя есть и пить от заката солнца до вечера следующего дня, а также душиться, носить кожаную обувь, иметь сексуальные контакты. В Новогодний праздник Рош-Гашана принято обмакивать круглый хлеб и яблоки в мёд, чтобы наступающий год был изобильным и сладким, есть рыбу или баранину. В день, когда заканчивается годичный цикл чтения Торы, печётся круглый морковный пирог с мёдом – символ радости и богатства. На праздник Хануки, отмечаемый в честь очищения храма, следует подавать сырные блюда и различные пирожки, оладьи и пышки на растительном масле. В весенний праздник Ту би-Шват – день посадки плодовых деревьев – главным угощением служат пшеница, ячмень, гранаты , виноград, финики, апельсины, инжир, маслины, разные орехи и плоды рожкового дерева. В Пурим после однодневного поста начинается пир и веселье в память победы евреев над злокознённым персидским вельможей Аманом. Праздничные подарки состоят из двух видов сладостей. Пекут особую булку-плетёнку с изюмом и треугольные печенья смаком на меду – «уши Омана». Едят крепелех – что-то вроде пельменей в бульоне, вареные бобы и горох. Вино и крепкие напитки в Пурим следует пить, пока не опьянеешь. В лаг ба-Омер, разделяющий Пасху и праздник Шавуот (в этот день на горе Синай Моисею были даны 10 заповедей) жгут очистительные костры и устраивают трапезу с вином и фруктами. В Шавуот традиционно едят молочное, блинчики с творогом, треугольные пироги с сыром и мёд.

Пищевая символика ритуала еврейской Пасхи (Песах) – праздника, установленного в память исхода евреев из Египта. Накануне старшие сыновья в каждой семье должны соблюдать пост. На Пасху едят пресный хлеб, тот что евреи-предки ели в дни рабства. Поэтому празднику предшествует избавление от квасного, т.е. от всего, что приготовлено из овса, ячменя, полбы, пшеницы или ржи (евреи-ашкенази добавляют к этому и бобовые), находившихся в контакте более 18 минут при комнатной температуре. Список квасного велик - от изделий соответствующей муки, до пива, зерновой водки, шотландского виски, некоторых лекарств. Нельзя использовать и посуду, где находилась кислая пища, а после Пасхи можно употреблять только ту квасную еду, которая после праздника принадлежала не еврею, для этого её заранее продают нееврею за символическую цену, затем выкупают. Маца – пресный пасхальный хлеб, который выпекается менее 18 минут из пшеничной муки, замешанной на чистой отстоявшейся воде.

Главная пасхальная трапеза включает 3 пресных хлеба, положенных друг на друга, и четыре бокала вина для каждого из сотрапезников. На подносе раскладывается набор: наверху слева варёное яйцо (символ былых приношений храму, справа – мясо с косточкой агнца – жертвы принесённой господу), ниже между ними - хрен и сельдерей, ещё ниже слева – петрушка или лук (напоминание о горечи плена египетского), справа – толчёные орехи, круто замешенные на вине с пряностями (символ глины, которую евреи месили в Египте),и, наконец блюдце с водой, солёной как слёзы рабства. Свои вариации пасхального меню есть в разных еврейских общинах Израиля и диаспоры.

 В христианстве иудейский пищевой код был переосмыслен. Акцент делается на пресуществлении пищи. Во время евхаристии (причащения) в память о последней трапезе Иисуса Христа и его апостолов. Православные причащаются вином и хлебом - Кровью и Плотью Христовой, католическая паства - только хлебом.

Христиане всего мира ежегодно отмечают её в честь Сына Божьего, посланного Богом Отцом на муки как жертву за грехи людей победившего смерть. Перед окончанием торжественной пасхальной службы в храме освящается пасхальный хлеб артос, раздаваемый верующим как благословение, а затем куличи, творожные пасхи, яйца и мясо для праздничной трапезы. Считается, что обычай красить яйца в красный цвет (цвет крови Христовой) восходит к Марии Магдалине, подарившей римскому императору Тиберию красное яйцо со словами : «Христос воскресе!» .

 В восточно-христианской традиции большое значение придаётся постам (у протестантов, кроме англикан, нет обязательных постов, а у католиков они сведены до минимума). У православных более200 постных дней в году. Нельзя есть мясные и молочные продукты по средам, ибо в этот день Христос был предан Иудой, и по пятницам – в память о крестных муках. Многодневных постов 4-ре : Великий (7недель до пасхи), Рождественский (с 28 ноября по 7 января), Успенский (с 14 по 28 августа), Петров (через неделю по Пятидесятнице до 12 июля, от 8 до 42 дней) . Строгий Великий пост установлен в честь Христа), постившегося в пустыне 40 дней. В это время постное растительное масло разрешено лишь по субботами и воскресеньям, а рыба – только на праздники Благовещения и Вербного воскресенья. На Масленицу или в сырную неделю, перед Великим постом мясо запрещено, зато пекут блины, едят со сметаной, сыром, всевозможной рыбой, икрой, грибами. Частые посты создали особую культуру восточно-христианской постной кухни с многочисленными местными особенностями.

Представление о дозволенной пище **в исламе** близки к нормам иудаизма. Коран предписывает мусульманам: «Запрещена вам мертветчина, и кровь, и мясо свиньи, и то, что заколото с призванием не Аллаха, и удавленное, и убитое при падении, и то, что ел дикий зверь» - кроме того, что заколото на жертвенниках…(5:3). К этому добавляется запрет на вино, «в которых великий грех и мерзость деяний Сатаны» (2:219; 4:43,5:90).

 Важнейшие ритуальные трапезы в исламе связаны с жертвой Богу. Так, главное мусульманское торжество, которое завершают паломничеством в Мекку, называют Жертвоприношение (Ид аль-Адха , а у мусульман тюрков в России - Курбан-байрам). В этот день любой мусульманин должен принести в жертву овцу, козу, часть туши верблюда или быка. Обычно треть мяса идёт на семейный обед, а остальное раздают бедным. Тоже происходит в праздник Разговения (Ид аль – Фитр, Ураза-байрам), знаменующий окончание поста в лунный месяц рамадан. Своеобразие мусульманского поста заключается в изменении пищевого распорядка. В светлое время суток приписывается воздержание от еды и поста, курения, использования благовоний и духов, использование супружеских обязанностей, а после захода солнца запреты снимаются. На ежевечерних трапезах подают особые мясные блюда, готовят сладости. Новоселье, свадьба, рождение ребёнка отмечаются жертвами – от сырого куриного яйца, разбитого на пороге до барана, верблюда или быка.

 Навруз – Новый год, отмечается мусульманами в день весеннего равнодействия, в его преддверии проращивают 7 разновидностей злаков – ячмень, рис, чечевицу, бобы, просо, горох, кунжут. Чем лучше они прорастут , тем удачнее будет Новый год. На столе должно быть 7 продуктов, имена , которых начинаются по-персидски на букву «син»: рута, яблоки, маслины , чеснок, чёрные семечки, уксус, барбарис. Трапеза включает: кислое молоко, сыр, крашенные яйца.