

СИМВОЛИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ ЕВРЕЙСКИХ КУЛЬТУРНЫХ ТРАДИЦИЙ

А. В. ДЫШЕЛЬ

В. ЗАТВОРНИЦКАЯ

Продукты обладают определённой энергетикой. Попадая в наш организм, еда не только насыщает нас, отдавая свою энергию, но и влияет на наше настроение, поведение, образ жизни. Пища в Израиле столь же разнообразна, как и люди, населяющие эту страну. Современная кухня Земли Обетованной – это тысячи рецептов, привезённых евреями с прежних мест проживания. Однако, вся местная еда, независимо от происхождения, соответствует своду правил иудаизма – Кашруту. Блюда, приготовленные согласно его требованиям, рассказывают об истории, образе жизни, национальных вкусах народа.

Ритуал приготовления пищи в Израиле всегда был священнодействием, что отмечалось в работах многих авторов (М. Каспина, М.Шпелер и др.)

Отличительной особенностью еврейской кулинарии является то, что она направлена на удовлетворение, прежде всего, духовного голода. Однако, существует мнение, что еврейской кухни, как таковой, не существует, а следует говорить о традиционных блюдах ашкеназских и сефардских евреев [4,3].

Ашкеназы – евреи, проживавшие на Рейне, а затем, во всех германских землях в целом. В нынешнем понимании термин ашкеназы охватывает всю ту часть еврейского народа, которая проживает на территории Центральной и Восточной Европы.

Сефарды – потомки евреев, изгнанных в 1490-х годах с Пиренейского полуострова или покинувших его впоследствии, в 16–18 веках. Это – этнокультурная общность обитает в странах, расположенных на берегу Черного моря.

Несмотря на существенные различия в их кухне, все они подчиняются законам Торы – совокупности иудейских традиционных законов. Основные

заповеди из Торы нашли свое отображение в Кашруте – системе правил по приготовлению пищи. Кошер – это еда, приготовленная согласно Кашруту. Её отличительной особенностью является ограничение в продуктах, способах и местах её создания.

Так, кошерная пища делится на три категории: мясная, молочная и нейтральная или «парве». Главный принцип – полное разделение мясных и молочных продуктов. Кошерная кухня предполагает наличие отдельных наборов столовой и кухонной посуды и утвари, а также особых мест для приготовления мясных и молочных блюд. Кроме того, существует множество правил, которые следует соблюдать, чтобы приготовить такую еду. Для кошерной еды годится не любое мясо животных, птиц и рыб.

Религия предписывала евреям, так же как арабам и мусульманам, не есть свинину, а в пищу употреблять мясо только парнокопытных животных, – говядину, баранину; домашнюю птицу: кур и гусей. Для приготовления мясных блюд используется только говяжий или гусиный жир. Вторые мясные блюда готовят как из натурального, так и из рубленого мяса.

Мясо «нечистых» животных употреблять в пищу нельзя. Например, к таковым, кроме свинины, относятся: лошади, кролики, насекомые, земноводные, пресмыкающиеся, раки, крабы, креветки, мидии, кальмары, омары. Такая же участь постигла и рыбу без чешуи: сома, осетра, угря, акулу. Черная икра считается не кошерная, а вот красная – наоборот. Самый же главный запрет налагается на то, чтобы варить козлёнка в молоке его матери [4].

Нельзя готовить и употреблять вместе мясо и молоко, использовать в пищу мясомолочную смесь. Например, можно есть бутерброд с рыбой и маслом, сэндвич с сыром и маслом, а вот с колбасой и сыром – запрещено.

Не кошерной едой является так же мёд, это связано с тем, что когда Господь давал свои указания по поводу чистых и нечистых насекомых, он запретил употреблять в пищу всех, кроме саранчи, поэтому мёд, приготовленный пчёлами – не кошерная еда. Зато все фрукты (дерево должно

быть не моложе трех лет), овощи, грибы, ягоды – кошерны.

Ашкеназийские евреи использовали в пищу, в основном, разные виды рыб, что было связано с низким уровнем жизни в Европе. Их традиционные блюда состоят из печеной курятины или говядины, картофеля и морковного «цимеса» (еврейское расовое кулинарное блюдо из протёртой моркови с хреном и сладкой ваты) [3, 23].

Сефардские евреи использовали в пищу много зелени и пряностей, что было обусловлено влиянием арабской и средиземноморской кухни. Одно из самых известных блюд сефардских евреев – хумус. Его делают из варёного нута (турецкого гороха) с добавлением кунжута и пряностей.

Что касается мучных изделий в еврейской кулинарии, они выступают как некий символ. Так, в Симхат-Тора, праздник, который отмечается в последний (восьмой) день Суккот, обязателен круглый морковный пирог с медом. Он символизирует богатство дома, а также ценность Торы [1].

В Пурим, праздник учрежденный в память о чудесном избавлении евреев Персии от гибели, которую им уготовил царский сановник Хаман, пекут треугольные пирожки с маком и орехами. Они называются «хоменташ», что значит «уши Амана» – так звали ненавистника евреев в глубокой древности, которого постигла кара, замышляемая им против евреев.

В еврейской традиционной культуре, как и у ашкеназийских, так и у сефардских евреев магические практики, связанные с едой и трапезой занимали существенное место. Это связано с тем, что, евреи издавна верили, что пища обладает волшебными, чудодейственными свойствами и способна изменить или предотвратить что-либо.

Еда, у которой есть характерный специфический вкус и запах, часто выполняет функцию оберега в традиционной культуре. Так, в еврейской ашкеназской традиции в качестве таких оберегов выступают соль, лук и чеснок. Соль предохраняет пищу от порчи, делает ее здоровой и приятной, Она оберегает от «дурного» глаза, лукавства, поэтому новорожденных в Израиле посыпают солью.

В традиционной культуре сефардских евреев в качестве символа, который оберегает, фигурирует сладкая пища: мед, печенье, сладости и т.п. Например, существовал магический обряд задабривания демонов – им оставляли на ночь в пустом доме тарелку сладкой еды и меда, чтобы они съели это и навсегда покинули дом. Обряд этот носил название индулко, которое ассоциировалось у сефардских евреев со значением «сладость» [2,99].

Помимо пищи, изначально наделенной какими-то резкими вкусовыми качествами, силой, способной оберегать, наделяли пищу, участвующую в сакральном действии. К ней относится: маца и яйца.

Кусочек мацы или *афикоман* (вид хлеба) – значимый элемент пасхального ритуала принято было хранить целый год. Существовал также обычай брать кусочек, размером с маслину, в дальнюю дорогу и сохранять в течение всего пути. По современным устным свидетельствам, афикоман принято есть крошечными порциями в течение года, если в семье кто-то тяжело заболевает.

Яйцо, своей округлостью, символизирует тайну жизни и смерти. Его приносят в семью на рождение ребенка и ставят на стол после похорон, чтобы напомнить скорбящим, что даже вблизи смерти находится жизнь. Яйцо также олицетворяет плодородие.

В некоторых общинах сефардов яйцо – часть наряда невесты. Молодой паре советуют перешагнуть через зернистую икру или съесть яйца с двойным желтком.

Во время седера, ритуальной семейной трапезы, перед весенним праздником – Песах, подают яйца, как олицетворение силы единого народа. Целая скорлупа символизирует крепкие взаимоотношения, треснутая – слабые.

Жареные яйца являются символом жизненного цикла. Их поджаривают на сковороде или запекают в духовке. Яйцо также является символом жертвы, которую в древние времена приносили в Храме и символом скорби по разрушенному Храму. Трапеза на седер начинается вареными яйцами, к которым обычно подают соленую воду. Соленая вода олицетворяет слезы печали иудеев. В соленую воду также макают петрушку, латук, сельдерей,

которые напоминают евреям об угнетении, а также о возрождении, которое символизирует весна.

Медицина всегда была предметом всестороннего изучения еврейского народа, что нашло своё отображение в кулинарных традициях. Так, существует целый ряд продуктов, которые используются для лечения различных заболеваний и порчи: чеснок, лук, рыба, этрог, яблоки, хлеб, яйца, мёд.

Связки чеснока и лука висели в доме у всех окон и дверей во время распространения эпидемий. Помимо этого лук и чеснок полагалось съедать после каждого приема пищи, чтобы защититься от чумы. Таким образом, в лечебной магии защитные свойства чеснока и лука ярко проявляются в еврейской народной традиции.

Рыба используется для лечения бесплодия. Самым популярным народным средством можно назвать следующий рецепт: нужно съесть рыбу, в желудке которой находится другая рыба. Рыба в целом ассоциируется в еврейской традиции с плодородием и размножением, однако в данном случае подчеркивается ее символическое состояние «беременности»: она несет в себе другое существо. То есть в основе этого народного представления лежит магическое уподобление женщины и рыбы.

Этрог (цитрусовый плод) так же используется для лечения бесплодия. Считалось, что женщина, которая откусит кончик этого плода после праздника Суккот, родит мальчика. Считалось, что если она откусит легко – роды будут легкими.

Яблоко символизирует цельность жизни. При лихорадке следовало взять яблоко, разрезать его на четыре части и написать на каждой из них названия одной из четырех рек, вытекающих из райского сада: Тихон, Пишон, Хедкель, Праг, и давать больному съесть по одной части яблока каждый день.

По другой версии, отраженной в сборнике Мифалот Элоким, на яблоке пишут аббревиатуру из букв библейского стиха «Боже, исцели ее!» [5]. Следует отметить магическую роль текста в данных описаниях. Цитаты из Библии, а также надписи, записанные только первыми буквами библейских

стихов или с помощью других типов тайнописи, – все это стандартные тексты, которые можно найти и в еврейских медицинских рецептах на различных видах еды (хлебе, яйцах, яблоках). Библейские имена, сокращенные буквы избранных стихов из святого писания придавали более высокий сакральный статус тем объектам, на которых они были написаны. В некоторых случаях предполагалось обращение к соответствующим библейским персонажам как к заступникам и покровителям в сложных жизненных ситуациях. Например, очень близкий к вышеперечисленным народным средствам рецепт, который встречается в сборнике Ялкут Моте: «для пробуждения любви между мужчиной и женщиной предлагается дать им съесть яблоко, на котором будут написаны новой иглой имена Адама и Евы, а под ними имена этих мужчины и женщины» [2,95].

Хлеб фигурирует в еврейских магических практиках как средство передачи или замещения болезни. Он символически заменяет собой больного, на него переходят все негативные свойства, после чего хлеб скармливают собаке и человек выздоравливает.

Например, в экспедициях С. Анского был записан рецепт от сглаза, в котором предлагалось ножом, отрезают кусок от непечатой ковриги хлеба, срезать у больного несколько ногтей с пальцев рук и ног, положить их в хлеб и дать съесть собаке (самцу или самке в зависимости от пола больного).

Яйцо символизировало защиту и выполняло лечебную функцию. Так, например, над головой ребенка, которого что-то сильно напугало, выкатывают сырое яйцо, потом разбивают его в миску с водой. В этой миске показывается тот, кто ребенка напугал. После этого миску отдают собаке. Считается, что яйцо, как и хлеб, забирает на себя вредоносные черты болезни, а потом передаёт их персонажу-посреднику между миром людей и миром природы – собаке.

Мёд использовался для исцеления от скуки, он выступал как символ радости. Для евреев он – не просто символ благополучия и беззаботности, но и один из признаков Земли Израиля, которая описывается в Торе как земля, которая течет молоко и мёдом. Таким образом, мёд на столе всегда напоминал

евреям всего мира об Израиле и привязанности к Святой Земле.

Рассмотрев особенности еврейской кулинарии с точки зрения символики, ознакомившись с основными видами оберегов, охарактеризовав пищу в контексте использования её в народной медицине, можно заключить, что: во-первых, на формирование еврейской кухни большое влияние оказали религиозные обычаи и вызванные ими ограничения, а также расселение евреев по всему миру. Отличительной особенностью еврейской кулинарии является то, что она направлена на удовлетворение, прежде всего, духовного голода и представляет собой смешивание традиционных блюд ашкеназских и сефардских евреев. Однако следует отметить, что символизация традиционных блюд ашкеназов и сефардов значительно различается.

Кухня евреев Центральной и восточной Европы приближается к современности, в то время как кухня Причерноморья более склонна к давним формам проявления символики.

Во-вторых, основными видами оберегов у ашкеназских евреев выступают: мед, печенье, сладости – ими изгоняли злых духов, все эти продукты выступали в роли защиты от нечистой силы.

Основными видами оберегов у сефардских евреев выступают: яйцо – как символ жизни и чеснок, как символ защиты.

В – третьих, среди наиболее часто используемых средств исцеления как у ашкеназских так и у сефардских евреев выделяют: чеснок и лук (профилактика эпидемий), рыбу (для лечения бесплодия), яблоко (для лечения лихорадки), хлеб и яйца (средство передачи или замещения болезни), мёд (для исцеления от скуки).

Символический потенциал еврейских культурных традиций системе национальных обрядов – интереснейшая тема, для более глубокого изучения

Список использованной литературы

1. Еврейская энциклопедия [Электронный ресурс]: 1976-2009. Режим доступа: <http://www.eleven.co.il>

2. Каспина М. М. Роль еды в еврейских магических практиках Восточной Европы XVIII-XX вв. // Пир-трапеза-застолье в славянской и еврейской культурной традиции. – М., 2005, – с. 97-105.
3. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Еврейская кухня. Учебное пособие. – М.: Издательский Дом: «Деловая литература», 2005, – 520 с.
4. Центр еврейского образования на русском языке [Электронный ресурс]:2012. Режим доступа: <http://www.machanaim.org>
5. Шпелер М. Традиционная еврейская кухня. – Эксмо, 2003, – 256 с.