УДК/UDC 641.05

# Традиции питания в авраамических конфессиях

Обмоина Алевтина Владимировна
студентка факультета перерабатывающих технологий
Кубанский государственный аграрный университет им. И. Т. Трубилина
г. Краснодар, Россия
e-mail: alevtina699@mail.ru

Папикян Араксия Арамовна
студентка факультета ветеринарной медицины
Кубанский государственный аграрный университет им. И. Т. Трубилина
г. Краснодар, Россия
e-mail: araxia.papikyan@yandex.ru

Папикян Татевик Арамовна
студентка факультета перерабатывающих технологий
Кубанский государственный аграрный университет им. И. Т. Трубилина
г. Краснодар, Россия
e-mail: papikyan_tatev@mail.ru

**Аннотация**

В данной статье рассматривается проблема современного питания, а также культуры питания, сложившиеся вавраамических религиях. Вопросы питания в большей или меньшей степени как элементы культа присутствуют во всех религиях. Это пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания. Чаще всего предписания и запреты органично вписывались в систему уже сложившихся кулинарных традиций. Однако влияние религии в целом на особенности национальных кухонь является неоспоримым и значительным фактом. В данной работе представлены допустимые и запрещенные к употреблению продукты питания; отражены рекомендации к способам их кулинарной обработки, а также приведены существующие ограничения в пищевых продуктах во время соблюдения поста с учетом вероисповедания.

**Ключевые слова:** религия, еда, безопасность продуктов питания, халяль, кошерность, пост.

# Food Traditions in the Abrahamic Faiths

Obmoina Alevtina Vladimirovna
student of the Faculty of Processing Technologies
Kuban State Agrarian University
Krasnodar, Russia
e-mail: alevtina699@mail.ru

Papikyan Araksiya Armanovna
student of the Faculty of Veterinary Medicine
Kuban State Agrarian University
Krasnodar, Russia
e-mail: araxia.papikyan@yandex.ru

Papikyan Tatevik Armanovna
student of the Faculty of Processing Technologies
Kuban State Agrarian University
Krasnodar, Russia
e-mail: papikyan_tatev@mail.ru

**Abstract**

This article deals with the problem of modern nutrition, as well as the culture of nutrition, prevailing in the Abrahamic religions. Nutritional issues are more or less present in all religions as elements of a cult. These are food prohibitions and restrictions (fasts), customs, traditions and other regulations. Most often prescriptions and bans organically fit into the system of already established culinary traditions. However, the influence of religion in General on the peculiarities of national cuisines is an indisputable and significant fact. This paper presents the permissible and prohibited food products; reflects the recommendations for methods of their culinary processing, as well as the existing restrictions in food during fasting, taking into account religion.

**Key words:** religion, food, food safety, halal, kosher, fasting.

Культура «представляет собой более сложную реальность, чем природа, человек, формируя культурный мир вокруг себя и в себе, опирается не только на природное начало, но и на разум, формируя религиозные, эстетические, нравственные и другие основания своей жизни»

[1].

Проблема современного питания является актуальной на сегодняшний день. Многие производители пищевых продуктов в погоне за удешевлением себестоимости выпуска товара применяют пищевые и технологические добавки, негативно влияющие не только на качество полученной продукции, но и на здоровье его потенциальных потребителей. Однако большинство из них обладают канцерогенными, мутагенными, тератогенными свойствами, вызывая нарушения пищеварительной, сердечно-сосудистой, репродуктивной и других систем в организме человека.

Возникает вопрос: является ли допустимым использование данных объектов при производстве продуктов питания с религиозной точки зрения?

С древних времен во многих религиях и народах сложились отчетливые убеждения о допустимых и недозволенных продуктах питания. Лишь спустя столетия становится понятно, что табу на использование некоторых продуктов основано не на простых предположениях, а на вполне весомых причинах, связанных с целью защитить организм от неблагоприятных последствий.

По моему мнению, значительное влияние в формировании вкусовых предпочтений и режимов питания различных народов оказали климатические особенности и географическое положение стран. Если проанализировать данные факторы, то можно отчетливо заметить, что народы, находящиеся в южных странах, предпочитают изобилие специй и приправ, что отлично помогает в жарких условиях продлить сохранность продуктов; северяне преимущественно питаются продукцией животноводства, что помогает им преодолевать стрессовые ситуации, связанные с суровым климатом; в рационе питания народов, проживающих вблизи морей и океанов, преобладают рыба и морепродукты.

«Общая тенденция состоит в рассмотрении новых форм поведения, навыков, знаний, которые не кодируются или кодируются генами (знаковыми системами) частично и передаются через поколения посредством механизмов обучения» [2]. Есть основания полагать, что культура имеет

природное происхождение.

Культура питания христиан. Предполагается, что еда последователей христианства должна быть настолько проста и сытна, чтобы человек мог, утолив голод и, тем самым, получив энергию, заняться богоугодными делами. Адепты данной религии могут подбирать рацион, основываясь на собственные вкусы и умеренность, так как особых запретов на принятие в пищу некоторых продуктов в христианстве нет. Однако все же существуют исключения, такие как запреты на употребление пищи, приготовленной из мертвого животного, а также блюд, в составе которых присутствует кровь животных.

Одной из главных составляющих христианской культуры питания является потребность поститься. В процессе соблюдения поста адепты данной религии в большей степени концентрируются на совершенствовании духовного начала, а также учатся обуздывать свои физические желания, питаясь растительной пищей. Несомненно, пост не является диетой. Это особое время, посвященное усердному служению Богу и усиленной молитве. В период зарождения христианства уходило много сил и времени на добычу и приготовление пищи животного происхождения. Отказ от мяса позволял освободиться от чрезмерных забот и переключить мысли на богоприятные дела.

Культура питания мусульман. Учения и идеология ислама жестко регламентируют мусульманскую культуру питания и выделяют, дозволенные и запрещенные к употреблению в пищу продукты питания.

К неразрешенным продуктам питания в исламе включают следующее: мясо «грязных» животных (к ним мусульмане относят свиней и ослов); пища, в составе которой, присутствует кровь; мясо любого животного, убитого не по правилам шариата; мясо хищников; мертвечина; мясо хищных птиц; мясо рыб, не имеющих чешуи; мясо рептилий; внутренности животных, а также спиртные напитки.

Догматами ислама регулируется процедура проведения убоя животного. Согласно им, перед рассечением сонной артерии животного забойщик обязан прочитать молитву. Кроме того, учения ислама утвер-

ждают, что животные должны быть выращены на экологическом корме, в котором исключено наличие гормональных, трансгенных и других добавок.

В начале и конце принятия пищи адепты ислама рекомендуют употреблять соль, так как она обладает бактерицидным действием.

Во время Рамадана — основного поста мусульман, который длится месяц, — запрещен прием пищи и питья от восхода солнца до заката [3].

Учитывая, что ислам преимущественно развит в странах с жарким климатом может показаться, что не есть и пить целый день опасно для здоровья, однако определенные категории людей, не способные соблюдать пост из-за угрозы здоровью (пожилые, несовершеннолетние дети, туристы, беременные и кормящие женщины и т. д.), освобождаются от данной обязанности. В последующем они должны восполнить соответствующее количество пропущенных дней.

Культура питания иудеев. В иудаизме регламентировано все: от выращивания до приготовления продуктов питания. Еда, которую может употреблять еврей, называется кошерной.

Кошерными могут называться парнокопытные, жвачные животные, а рыбы обязательно должны иметь чешую и лучевые плавники. Адепты иудаизма включают в рацион птицу только домашнего происхождения, кошерность которой подтверждена традициями.

Забой животных проводится религиозным евреем, прошедшим обучение. Перерезание сонной артерии, яремной вены и блуждающего нерва проводится одним моментальным и точным движением лезвия.

Так как догматами иудаизма недозволенно употребление в пищу крови, животных мясо замачивается в воде, а затем посыпается крупной солью. Благодаря соли кровь выходит наружу и мясо требуется просто промыть.

Йом Кипур считается самым главным праздником и постом в иудаизме. Во время данного поста верующие евреи ограничены в принятии пищи и питья от захода солнца до появления звезд вечером следующего дня.

Хотелось бы отметить, что во всех представленных религиях прослеживаются заметные сходства в вопросах традиций питания. Например, общей целью соблюдения поста в христианстве, исламе и иудаизме является духовное совершенствование. Единым также следует считать щадящее отношение к животному во время убоя.

Есть основания полагать, что мудрость традиций питания носит интуитивный характер. Так, например, традиции начинать и заканчивать трапезу солью и обильное добавление специй в блюда в жарких странах возникли еще до того, как человечеству стало известно о микроорганизмах.

Из приведенных выше сведений следует, что наше здоровье неразрывно связано с тем, что мы едим. Обращение к религии в вопросах питания позволит в современных условиях не только сохранить здоровье организма, так как во всех представленных религиях прослеживается запрет на употребление в пищу продуктов, содержащих добавки, негативно влияющие на человека, но и укрепить духовно-нравственную составляющую, благодаря соблюдению поста.

Большой вклад в интеграцию, активизацию и творческий обмен национальных и этнических меньшинств вносит Кубанский государственный аграрный университет. Одной из главных направлений университета является обучение зарубежных студентов. КубГАУ сотрудничает с организациями из 18 республик и стран мира.

Для укрепления добрососедских отношений, культурного обмена и интеллектуального обогащения в университете ежегодно проводятся такие мероприятия, как «Венок Дружбы» и фестиваль Краснодарских клубов интернациональной дружбы, где угощают блюдами из различных кухонь мира.

Таким образом, питание и религия обладают взаимными двусторонними связями. В современных культурах религиозный фактор оказывает все более расширяющееся воздействие на систему питания. Дозволенность в потреблении еды «людей писания» в христианстве, иудаизме и зороастризме для мусульман и дозволенность еды мусульман для хри-

стиан, иудаистов и зороастистов, иными словами — для их совместной трапезы, создает в соответствии с правилом дружбы и безопасности основу, благодаря которой можно считать еду и совместную трапезу одним из важнейших компонентов и каналов установления взаимных связей и контактов между различными религиями.

**Список литературы**

1. Лугинина А. Г., Данилова М. И. Методология научных исследований в области культуры // Краснодар: Новация,. 2018. С. 51.

2. Данилова М. И., Суховерхов А. В. Природные основания происхождения культуры // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. 2015. № 109. С. 608–623.

3. Новикова М. В., Султаева Н. Л, Галицкий В. В. К вопросу об особенностях питания приверженцев различных религиозных традиций // Сервис в России и за рубежом. 2013. № 5 (43). С. 96–103.