

УДК 296 + 39(4/9)

П. В. Примак

КАШРУТ КАК ЭТНОКУЛЬТУРНЫЙ МАРКЕР ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ ЕВРЕЕВ

В статье рассматривается феномен кашрута и его влияние на формирование традиционной еврейской кухни. Большое внимание уделяется проблеме соблюдения кашрута и причинам его популярности в современном мире.

Ключевые слова: кошерный, кашрут, иудаизм, этнокультурный маркер, традиционная кухня, пищевая регламентация.

Primak P.V. The kashrut as ethnocultural marker of traditional kitchen of jews.

In article the phenomenon of kashrut and its influence on formation of traditional Jewish kitchen is considered. The big attention is given a problem of observance of kashrut and the reasons of its popularity in the modern world.

Keywords: The basic concepts: kosher, kashrut, Judaism, the ethnocultural marker, traditional kitchen, a food regulation.

Общеизвестно, что иудаизм крайне придирчиво относится ко всему, что едят евреи. В его религиозных книгах содержится большое количество заповедей, регламентирующих вопросы питания: что можно есть, а что нельзя; когда есть и как; в каком порядке и т.д.

В связи с этим в еврейской традиционной кухне существует понятие **кошерный**. Оно происходит от слова **кашрут**. В узком смысле слово кашрут — это свод законов о разрешенной и запрещенной Торой пище. Но в широком смысле слово кошерный (в пер. с иврита — чистый, правильный, подходящий, пригодный) может относиться к любой вещи или явлению, если они соответствуют **Галахе** (Бен Шимон, 2001, с. 232; Еврейская энциклопедия, т. 12, с. 562–563). Галаха (в пер. с иврита — предписание), в свою очередь, включает в себя законы и установления по правильному исполнению евреями божественных заповедей. Она направлена на совершенствование человека, относится к этическим обязанностям, религиозному долгу и, в свою очередь, опирается на **Талмуд**. Талмуд (в пер. с арамейского «изучение» — сборник, состоящий из 36 больших и десятка малых трактатов са-

мого разнообразного содержания, своеобразная энциклопедия иудаизма, включающая в себя законы, правила, этику, религиозные идеи и фольклор, широкий спектр общечеловеческих знаний). Талмуд состоит из двух частей: **Мишны** (основа Устной Торы, полученной Моисеем на горе Синай) и **Гемары** — комментария к Мишне, написанной на основе Письменной и Устной Торы несколькими поколениями мудрецов (Еврейская энциклопедия, т. 14. с. 688). **Тора** (в пер. с иврита — учение, наставление, закон) в европейской традиции называется Пятикнижием Моисеевым. Она состоит из двух частей. Тора Письменная (Хумаш), была получена Моисеем на горе Синай и в последствие была записана. В нее, в широком смысле, кроме Пятикнижия входят книги Невиим (Пророки) и Кетувим (Писания) (Кетувим, 1978; Невиим, 1978; Тора, 1978). Вместе — Тору, Невиим и Кетувим называют **ТаНаХ** (по первым буквам названия книг). Тора Устная (Мишна), которую Бог запретил записывать, устно передавалась из поколения в поколение и являлась комментариями к Торе Письменной. Но, примерно в 200 г. н. э. Тора Устная была записана (Дубнов, 2003, с. 212–214, 342; Еврейская культура в вопросах и ответах, 2000, с. 28; Примак, 2007, с. 117).

Помимо этих основополагающих религиозных текстов, важную роль в жизни религиозного еврея играли и играют труды наиболее авторитетных рабби (учителей). Одним из таких трудов является «Шулхан арух» («Накрытый стол») — кодекс законов Торы, знание которых необходимо еврею в повседневной жизни, авторство которого принадлежит рабби Йосефу Каро, жившему в XVI веке. Он состоит из четырех разделов, в которых законы сгруппированы по тематическому принципу: законы о служении Всевышнему; законы о кошерности пищи; законы о семейной жизни и юридические законы (Люкимсон, 2007, с. 314).

Законы кашрута, кажущиеся многим излишне строгими, традиционно связываются с эмпирически найденными медицинскими обоснованиями, подтверждающими, что выполнение их способствует сохранению здоровья. Однако существуют и другие объяснения необходимости этого установления. Строгие правила приема пищи четко отличали иудаизм от других религий, воспитывали в евреях дисциплину и ограничивали активные социальные отношения между неевреями и евреями, поскольку последние не могли есть в христианских домах или позднее — в некошерных ресторанах. Не исключено, что некоторые запреты зародились во времена тотемизма — примитивной веры в мистическую связь животных с определенной группой или кланом, члены которого, естественно, не могли убивать или тем более есть мясо своего покровителя. Не объяснен еще и тот факт, что евреям разрешается есть только травоядных животных (Harris, 1989, p. 73).

С точки зрения иудаизма, законы о кашруте относятся к категории не-

постижимых человеческим разумом, и хотя многие из этих законов поддаются рациональному объяснению (что подтверждается современной медициной и диетологией), верующие евреи соблюдают их не только потому, что они полезны для здоровья, а потому, что исполнение кашрута — это заповедь Бога. Тора прямо говорит, что законы кашрута неотделимы от понятия святости, т.к. везде, где в Торе говорится о кашруте, содержится призыв к святости. Библейские законы о правильном питании должны обеспечить соблюдающему их как здоровье тела, так и здоровье души и реализовать призыв к святости, поднимая обыденное (еду) до уровня святого (чистого, освященного заповедями Торы). Другими словами, характер питания значительно влияет на характер людей, их склонности, на их представления о морали и нравственности. Современные раввины учат, что пища людей — это не только определенное сочетание химических элементов, белков, углеводов и витаминов, но, в первую очередь, это определенный вид энергии, который влияет на жизнеспособность души, а также делает человеческие чувства тоньше или грубее. Исходя из этого диетарные законы занимают центральное место в системе моральной дисциплины (Еврейская культура в вопросах и ответах, 2000, с. 136–137; Бен Шимон, 2001, с. 233–234).

Согласно кашруту, перед каждой трапезой предписывается тщательно вымыть руки. Это действие считается таким же важным, как омовение рук перед молитвой в храме.

В отношении кошерной пищи в иудаизме существует целый ряд запретов и предписаний. В первую очередь это касается продуктов животного происхождения. Употреблять в пищу разрешается мясо только тех млекопитающих, у которых раздвоены копыта (парнокопытных) и которые жуют жвачку. Так в Торе говорится: «И сказал Господь Моше и Аарону, говоря им: Говорите сынам Израйлевым так: вот живые существа, которых вы можете есть из всех животных, что на земле: Всякое с раздвоенными копытами, с расщепленными копытами, которое отрывает жвачку, из скота — его можете есть» (Тора, Ваикра 11: 2–3, 1978, с. 137–138). При этом разрешается есть только переднюю часть этих животных. К ним относятся три вида домашних животных: крупный рогатый скот; овцы; козы, а также некоторые виды диких животных: олень, косуля. Все остальные животные, не обладающие обоими признаками кошерности одновременно, в пищу запрещены. То же самое касается молока этих животных (Еврейская энциклопедия, т. 12. с. 556–562).

Что касается птиц, то в Торе не приводятся признаки кошерности, по которым можно было бы отличить разрешенных и запрещенных в пищу их видов. Однако Мишна утверждает, что «нечистой» является птица, которая хватается пищу когтями, а «чистой» — та, у которой есть два признака: дополнительный коготь и второй желудок (зоб). В Торе перечислено более два-

дцати видов некошерных птиц, в основном хищных или питающихся падалью: орлы, ястребы, вороны, совы, страусы, пеликаны, чайки, бакланы, аисты, цапли, удода и т.д. (Тора, Ваикра 11: 13–20, 1978, с. 138). К разрешенным птицам традиция относит только кур, гусей, уток, индюков, фазанов, перепелок и голубей. Как следствие — яйца только этих птиц разрешены к употреблению в пищу. Однако, прежде чем съесть яйцо, необходимо убедиться, что в нем нет ни капельки крови. Теоретически евреи могут есть любую птицу, не запрещенную Торой, однако, на практике они едят в основном кур, индеек и уток. Если во внутренностях птицы что-то вызывает сомнения, ее несут к раввину, который окончательно определяет, кошерна ли она (Еврейская культура в вопросах и ответах, 2000, с. 144).

На «кошерную» и некошерную в иудаизме подразделяется и рыба. Из всех обитателей водных глубин Тора разрешает в пищу только ту рыбу, которая обладает одновременно двумя признаками кошерности: 1) чешуей и 2) плавниками. В ней говорится: «Таких можете есть из всего, что в воде: всех, у которых есть плавники и чешуя, которые в воде, в морях или в реках, их можете есть... Все, у которых нет плавников и чешуи, в воде, — мерзость они для вас» (Тора, Ваикра 11: 9–13, 1978, с. 138). К разрешенным относятся килька, окунь, сазан, треска, камбала, палтус, сельдь, макрель, щука, сардина, лосось, тунец и т.д. В соответствии с этим, дозволенной является и икра «кошерных» рыб. В разряд же запрещенных относятся такие виды рыб, как сом, угорь, зубатка, налим, акула и т.д. и, следовательно, их икра. Однако существует спор о том, можно ли есть такую рыбу, которая часть своей жизни имеет чешую и плавники, а другую часть — не имеет. Речь идет об осетре и меч-рыбе. Ортодоксальные евреи запрещают есть их, в то время как консервативные евреи и реформаторы допускают прием в пищу этих рыб. Кроме того, религиозными законами запрещены в пищу все остальные водные обитатели: крабы, раки, креветки. Омары, лангусты, моллюски, а также морские млекопитающие: киты, дельфины, тюлени и т.п.

Строжайше запрещается употребление в пищу всех земноводных, пресмыкающихся, насекомых, грызунов и т.п. (Бен Шимон, 2001, с. 235). Вместе с тем в Торе, несмотря на запрет употребления в пищу насекомых, есть оговорка: «Это однако можете есть: всякое летучее насекомое, ходящее на четырех, у которого есть пара голеней над ступнями, чтобы скакать ими по земле. Таких можете есть из них: саранчу с ее породю, солама с его породю, харгола с его породю и хагава с его породю. Всякое же (другое) летающее насекомое, у которого четыре ноги, — мерзость оно для вас...» (Тора, Ваикра 11: 20–24, 1978, с. 138).

С растительной пищей также связаны некоторые ограничения. В принципе, любые растительные продукты кошерны, если они не являются

ядовитыми. Однако не рекомендуется употреблять в пищу незрелые и гнилые плоды, а также необходимо следить, чтобы вместе с растительной пищей случайно не съел насекомое или червяка.

В иудаизме существует также понятие *парве* или *парвэ* (нейтральные продукты), которые не относятся ни к мясным, ни к молочным. К ним относятся: яйца, соль, сахар, мед, а также вся растительная пища. Все это можно употреблять как с мясными, так и с молочными продуктами (Телушкин, 1995, с. 531).

Тора строго запрещает употреблять в пищу кровь животных и птиц. Поэтому забой скота и птицы должен производить только специалист-резник, знающий как обеспечить максимальное и быстрое вытекание крови. Непосредственно же перед приготовлением мяса скота или птицы из него удаляют остатки крови высаливанием, вымачиванием или выжариванием на открытом огне. Даже если кровь обнаруживается в яйце, оно становится некошерным. Поэтому перед употреблением яиц верующие евреи разбивают их в стакан и тщательно осматривают (Бен Шимон, 2001, с. 237).

Понятие кашрут включает в себя и морально-нравственный аспект. Как отмечалось ранее, мясо животного или птицы может быть кошерным только тогда, когда забой произведен специалистом-резником — шойхетом (шохетом), который делает это наиболее безболезненным и быстрым способом с помощью специального очень острого ножа одним точным движением, обеспечивающим полное и быстрое вытекание крови. Кроме того весь этот процесс должен происходить под руководством раввина. В связи с этим мясо животного, убитого на охоте, некошерно из-за того, что животное испытывало боль и страдания и в его теле осталась кровь. По тем же причинам запрещено есть мясо животного, растерзанного хищником, либо умершего естественной смертью. Это наложило особый отпечаток на ментальность евреев, среди которых (даже не соблюдающих кашрут) охота не пользуется популярностью. В особом забое не нуждается только рыба, которую можно готовить сразу (Еврейская культура в вопросах и ответах, 2000, с. 138–139; Примак, 2007, с. 117; Телушкин, 2001, с. 393; Harris, 1989, p. 71).

После забоя животного или птицы производится собственно кошерование мяса, цель которого — обеспечить окончательное извлечение крови, которая осталась в мышечной ткани. Перед кошерованием мясо тщательно промывают в холодной воде (если оно было заморожено, то предварительно размораживают). В специальной посуде, предназначенной только для этой цели, мясо замачивают на полчаса. При этом вода должна покрывать его полностью. После этого мясо извлекают из воды и обсушивают. Затем густо посыпают со всех сторон солью среднего помола. Посоленное мясо кладут на решетку или наклонную поверхность, чтобы кровь свободно сте-

кала в течение одного часа. Далее, его тщательно промывают холодной проточной водой и готовят любым способом. Что касается печени, то ее кошеруют только обжариванием на открытом огне, предварительно сделав на ней надрезы и обсыпав солью для того, чтобы выделилось как можно больше крови. Печень прожаривают на огне до тех пор, пока не перестанет выделяться кровь, а затем трижды промывают водой и готовят уже любым способом (Бен Шимон, 2001, с. 238–239; Еврейская кухня, 2007, с. 10).

В Торе оговаривается недопустимость употребления в пищу смеси молока и мяса: « Не вари козленка в молоке матери его» и даже кормление ею животных (Тора, Шемот 23: 19, 1978, с. 98). Мало того, запрещенными считаются смесь любых мясных и любых молочных продуктов. Молочными считаются сливочное масло, кефир, творог, сметана, сыр и т.д., а также любые продукты, содержащие даже незначительное количество перечисленных выше. Законы кашрута проецируются и на кухонную посуду. В частности, запрещено готовить и есть из посуды, в которой находилась смесь молочных и мясных продуктов. В связи с этим на кухне верующего еврея должна находиться отдельно — посуда для молочной и для мясной пищи, которая хранится в разных ящиках и шкафах, расположенных в разных частях кухни. Аналогично подразделяется и вся утварь: ножи, вилки, ложки, раковины (как минимум две), скатерти, полотенца, разделочные доски и т.п. Электроплиты предпочтительнее газовых, поскольку у первых конфорка раскаляется докрасна и вся «сбежавшая» пища сгорает, что хорошо. Те, кто может себе это позволить, имеют две плиты, а также две раковины, т.к. единственная раковина считается некошерной из-за того, что в ней смешивается все. В последнем случае продукты и посуду моют в разных тазиках. Наличие же одного холодильника не является серьезным нарушением кашрута, поскольку холодные и замороженные продукты на взаимодействуют друг с другом так, как горячие или теплые (Еврейская культура в вопросах и ответах, 2000, с. 141–142; Еврейская кухня, 2007, с. 4).

Посуда, в которой смешивались молочные и мясные продукты становится некошерной («трефной»), поэтому ее необходимо кошеровать. Способ кошерования, как правило, зависит от вида контакта продукта и посуды, времени, наличия острых приправ и материала посуды. Если контакт был в холодном виде, без острых приправ и короткое время, то посуду кошеруют тщательным мытьем или погружением в кипяток на короткое время. Если некошерная пища в посуде варилась, либо находилась более суток, либо имела острые ингредиенты (перец, горчица и т.п.), то посуду кошеруют только погружением в кипяток. Если же продукты в посуде жарились (сковорода, гриль и т.п.), то такие предметы кошеруются прокаливанием на огне. Перед кошерованием посуда должна быть тщательно очищена от остатков

еды и ржавчины. Посуда, имеющая заклепки или трещины, не позволяющие ее хорошо очистить, кошерование не подлежит. Она выбрасывается. Стеклопосуда, которая может лопнуть в кипятке, кошеруется погружением в более холодную воду — трижды по 24 часа (Бен Шимон, 2001, с. 240).

В связи с тем, что законы кашрута и, в частности кошерования посуды, очень сложны, во избежание ошибок верующим евреям настоятельно рекомендуется обращаться за помощью к раввину.

К другим ограничениям относятся следующие: запрещен в пищу седалищный нерв, находящийся в задней части туши, а также внутренний жир домашних животных, окружающий внутренние органы.

Строжайше запрещается употреблять вино, используемое «идолопоклонниками», другими словами — вино, изготовленное не иудеями. Иудаизм считает вино ритуальным напитком, поэтому разрешает то, которое произведено религиозными евреями. В связи с этим, с момента выгрузки винограда до закупоривания вина в бутылки рядом не должно находиться «посторонних». Если же мастеру-виноделу нужно попробовать вино — он должен брать его из рук только еврея. Даже во Франции и других странах Европы и Америки на многих винодельнях есть отделения, где производят кошерные вина.

Запрещается пользоваться посудой, купленной у нееврея, даже новой, пока она не будет погружена в **микву** (специальный бассейн, погружение в который снимает ритуальную нечистоту) или естественный водоем для придания ей статуса еврейского имущества (Мануйлова, 2001, с. 313).

При соблюдении кашрута можно готовить любые блюда, принятые в той или иной стране. Они при этом будут не еврейскими, однако кошерными, т.е. ритуально дозволенными для верующего еврея.

Кошерные рестораны нанимают эксперта — **машгиаха**, в чью обязанность входит гарантия соблюдения законов кашрута на кухне и в зале. Многие американские продуктовые компании также нанимают машгиахов для подтверждения кошерности их продукции. В США более 16 тысяч наименований продуктов находятся под таким контролем и получают сертификат о кошерности. Обычно маркой служит английская буква «U», окруженная большим «O» — торговая марка Союза ортодоксальных еврейских общин Америки. Все компании, желающие получить сертификат о кошерности, должны вручить машгиаху ключ, чтобы он мог в любое время входить в производственные помещения с целью исключить случайное или намеренное попадание некошерных компонентов в продукты (Телушкин, 1995, с. 531).

Несмотря на всю строгость пищевой регламентации в иудаизме, заповеди Торы, связанные с ней могут быть отменены в случае, когда есть угроза жизни человека в результате болезни либо лишений, связанных с война-

ми, природными катастрофами и т.п. В этом случае все должно делаться для спасения жизни.

Вместе с тем, сложности, с которыми сопряжено употребление в пищу продуктов животного происхождения, подталкивают большое число евреев в мире становиться вегетарианцами, либо, как минимум, предпочитать растительную пищу. Причем эту тенденцию поддерживают и некоторые раввины, выступающие против достаточно жестоких условий содержания и забоя, например — телят, что, по их мнению, противоречит требованию Торы и Талмуда о гуманном отношении к животным (Телушкин, 2003, с. 199).

В последние десятилетия в связи с процессами глобализации, происходящими в мире, прослеживается тенденция закрепления в общемировой культуре различных достижений культур разных народов, которые выдержали проверку временем, но самое главное — признаны полезными для всех людей. Несомненно, что одним из таких достижений является кошерная кухня, число приверженцев которой в мире постоянно увеличивается, независимо от их религиозных и этнических предпочтений.

Не является исключением и Россия. Несмотря на то, что количество евреев в ней за последние четверть века сильно сократилось, среди оставшихся с каждым годом все больше приверженцев кашрута. Это связано, с одной стороны с тем, что за это время произошел рост этнического самосознания российских евреев, а с другой стороны — с тем, что появилась возможность соблюдать законы кашрута, т.е. можно купить кошерные продукты, в том числе и привезенные из Израиля, получить консультации у раввинов, т.к. в каждом крупном городе открылись синагоги, сходить в кошерный ресторан, правда пока еще только в самых крупных городах.

Источники

1. Кетувим / Пер. с иврита Д. Йосифон. — Иерусалим: Мосад арав Кук, 1978. — 394 с.;
2. Невиим / Пер. с иврита Д. Йосифон. — Иерусалим: Мосад арав Кук, 1978. — 494 с.;
3. Тора / Пер. с иврита Д. Йосифон. — Иерусалим: Мосад арав Кук, 1978. — 271 с.;

Литература

4. Бен Шимон, И. Если ты еврей. — Ростов н/Д: Изд-во «Феникс», 2001. — 384 с.;
5. Дубнов С. М. Краткая история евреев. Изд. 2-е. — Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. — 576 с.;
6. Еврейская культура в вопросах и ответах / Автор-составитель И. Саванчук. Ростов н/Д: Изд-во «Феникс», 2000. — 192 с.;
7. Еврейская кухня/ Сост. С.Ф. Евстафьев — Ростов н/Д: Феникс, Москва: Цитадель-трейд, 2007. — 256 с.
8. Еврейская энциклопедия. В 16 томах. Т. 12. СПб.: Общество для научных Еврейских

изданий и Изд-во Брокгауз — Ефрон, 1906-1913. — 960 с.;

9. Еврейская энциклопедия. В 16 томах. Т. 14. СПб.: Общество для научных Еврейских изданий и Изд-во Брокгауз — Ефрон, 1906-1913. — 960 с.;

10. Люкимсон П. На кухне моей бабушки: еврейская поваренная книга. — Ростов н/Д: Изд-во «Феникс», 2007. — 320 с.

11. Мануйлова Ю. Еврейские праздники, обычаи, обряды. — Ростов н/Д: Изд-во Феникс, 2001. — 320 с.

12. Примак П. В. Роль религиозных общин «Бэйт-Тшува» и «Фрейд» в современном процессе этнической идентификации евреев Еврейской автономной области// Этническая идентичность и конфликт идентичностей. — Владивосток: Дальнаука, 2007. — С. 114–122;

13. Телушкин И. Еврейский мир. — М., 1995; Иерусалим, 5755. — 576 с.

14. Телушкин И. Еврейская мудрость. — Ростов н/Д: Феникс, 2001. — 560 с.;

15. Телушкин И. Еврейские ценности: еврейская традиция день за днем. — Ростов н/Д: Феникс, 2003. — 432 с.;

16. Harris, D. A. The jewish world. — New York: «Liberty publishing house», 1989. — 456 p.