

Эта пустая страница добавлена для облегчения просмотра в режиме Facing Pages (разворот), который дает наиболее полное представление о том, как выглядит печатная версия.



**Светлана
Рыжакова**

Некогда пряности сыграли значительную роль в географических открытиях европейцев: их ценность в средневековой Европе приравнивалась к золоту. Хотя на территории Европы с древности были известны лук, чеснок, тмин, лавровый лист, шафран, в целом европейская пища раннего средневековья была довольно пресной. Поэтому пряности почитали здесь как драгоценности и в прямом, и в переносном смысле слова. В 408 г. вождь остготов Аларих, после того как его войско захватило Рим, потребовал в качестве контрибуции наряду с золотом и драгоценными камнями 40 кг чёрного перца. В поисках пряностей венецианские, испанские, португальские, голландские путешественники и мореплаватели отправлялись на Восток. Дневниковая запись Христофора Колумба гласит: «Я делаю всё возможное, чтобы попасть в Индию и найти золото и пряности». За обладание богатейшим пряными растениями Малабарским побережьем Индии в течение нескольких веков боролись Португалия, Голландия и Англия. Во Франции именно торговцы пряностями, а не аптекари, считались обладателями самых точных весов, и до 1789 г. охранение мер и весов находилось в руках корпорации по торговле пряностями.



Светлана Игоревна Рыжакова – кандидат исторических наук, сотрудник отдела Европы Института этнологии и антропологии РАН, преподаватель учебно-научного Центра изучения религий РГГУ.

// Рубрику ведет
Наталья Жуковская //

Ощущение «пожара во рту» – одна из существенных вкусовых характеристик Востока. Иноземцам подчас весьма трудно привыкнуть к этому. В Индии, например, на вечеринках, в поездах или просто на прогулке по городу можно встретить «огнеедов» с целыми пригоршнями зеленых стручков перца, жующих их как орешки или семечки. Как тут не вспомнить анекдот о том, что именно из-за безмерного поедания индийцами огненных пряностей для пожарной безопасности в индийских туалетах отсутствует бумага, но всегда имеется кран с водой...

Но эта шутка оборачивается чистой правдой, если вспомнить о том, как пением можно вызвать дождь или зной, а танцем создать или уничтожить целый мир. Что же и говорить о пище, которая для индийцев суть главный способ всех превращений в мире!

Отношение к пище, её духовные аспекты, мировоззренческие основы и технологические приёмы кулинарии имеют много схожего в самых разных этнических культурах Индостана. Еда, как заметил индолог А.М. Дубянский, — одна из любимых тем в разговорах индийцев, на которых они просто помешаны (другая тема — *кальян*, брак, замужество, периодически пересекается с темой еды). Основы философии пищи были заложены уже в текстах Вед, затем развиты в священных текстах *брахман* и *упанишад*. Более специальную разработку оно получило в первых веках новой эры в науке долголетия *аюрведе*. «Философия пищи» в Индии всегда была одновременно и метафизична, и практична: индийские представления о пище пересекаются с медициной, этикой, религией, сексологией.

речью» (*Чхандогья-упанишад*, У1. 4-5). Но какова тут роль пряностей?

Острые пряности и специи в определённых обстоятельствах представляются «пищей» *par excellence*. Известный историк культуры и религиовед Мирча Элиаде пишет: «У первобытных народов магико-религиозная сила предстаёт как «горячая», «жар», горение. Поэтому маги и колдуны пьют солёную, наперчёную воду, едят самые острые травы: они хотят таким образом увеличить свой внутренний жар».

Согласно трактату о науке политики, *Артхашастре*, пища правильно питающегося человека должна состоять из одной *прастхи* чистого риса, четверти *прастхи* овощей, одной шестнадцатой *прастхи* масла и одной шестидесятой четвертой *прастхи* пряностей и специй (*Артхашастра*, 11. XV. 61-65). Обратимся к этой последней составляющей.



Сушка красного чили

Энергия («жар»), питьё и пища предстают в «Чхандогье-упанишаде» как то, что «выстраивает» организм человека. Обрисовывается мысль: человек — это то, что он «ест» (в прямом и переносном смысле слова). «Красный образ огня — это образ жара, белый — воды, чёрный — пищи... Поглощённая пища разделяется на три части. Её грубейшая часть становится калом, средняя — мясом, тончайшая — разумом. Выпитая вода разделяется на три части. Её грубейшая часть становится мочой, средняя — кровью, тончайшая — дыханием. Поглощённый жар разделяется на три части. Его грубейшая часть становится костью, средняя — мозгом, тончайшая —

Пряности можно назвать «алмазами индийской кухни». Не являясь самостоятельным блюдом (их пищевая ценность невелика), они выступают необходимым «инструментом» для его создания. Их использование выступает как особая наука, имеющая под собой философские основы. Она оказывается сходной с искусством театра, музыки, изящной словесности, танца (между ними можно обнаружить ряд структурных и семантических параллелей).

Что мы имеем в виду, когда говорим о пряностях? Собственно пряности всегда являются



**Продавец пряных жевательных смесей
в поезде Калькутта–Мадрас**

продуктом растительного происхождения. Они нюансируют, одухотворяют вкус блюда. Специи могут быть минеральными и биологическими и существуют для изменения вкуса или консистенции блюда: сахар, соль, сода, поташ, уксус, горчица, крахмал, алкоголь, грибковые культуры, желирующие вещества, пищевые кислоты. Приправы — это почти самостоятельные блюда из овощей и фруктов, придающие блюду кислостый вкус, делающие пищу нежнее, например, из сливы, барбариса, томатов. Ароматизаторы — ванилин, жасмин, масло розы, вишнёвый лист — придают блюду аромат.

Употребление пряностей сродни фитотерапии, траволечению, поскольку они содержат алкалоиды — сложные азотистые соединения растительного происхождения, оказывающие на организм человека сильное воздействие. Это, например, пиперин чёрного перца, кофеин чая и кофе, теобромин какао и шоколада. Присутствуют в пряностях и глюкозиды,

эфирные масла (спирт, ментол, пинен, камфен, камфара). Они обладают бактерицидным, а значит консервирующим свойством.

Действие пряностей развивается только в пище, особенно при нагревании. У большинства пряностей привкус душиловатый, плотный, горьковатый, с некоторым жжением. Их никогда не кладут много (в отличие, например, от приправ): их можно сравнить с добавками редких металлов в расплав, в результате чего получается легированная сталь. Основу индийской пищи составляет крахмал, а местные сорта зерновых, бобовых и большинства овощей и фруктов не отличаются вкусовым разнообразием. Поэтому единственным инструментом регуляции вкуса блюда выступают пряности, по смеси которых нередко называют и само блюдо.

Происхождение пряностей — исключительно растительное. А растение в индийской культуре — *осадхи* — это и «растение», и «средства», и «терапия».

В «Чхандогья-Упанишаде» (1. 1,2) говорится: «Суть, или эссенция, всех вещей — Земля. Суть Земли — Вода. Суть Воды — растения. Суть растений — человек». Согласно индийской философии, механизм всего существования — преобразование света, энергии. Смысл существования растений — преобразование солнечного света. Санскритское *осадхи* — буквально означает «вместилище» (*дхи*), в котором рождается «трансформация» (*оса*).

Пряности, таким образом, представляют собой сконцентрированную солнечную энергию. Но её характер может быть разным в зависимости от того, из какой части растения они взяты. Существует классификация пряностей по тем частям растения, которые используются: семена (горчица, мускатный орех, анис), плоды (кардамон, перцы — чёрный, душистый, белый, стручковый, ваниль, бадьян, тмин, укроп), цветы (гвоздика, шафран, каперсы), листья (лавровый лист, майоран, чабер, петрушка, эстрагон), кора (корица) и корни (имбирь, солодовый корень). «Тело» растения похоже на человеческое тело, и каждая его часть соответствует той или иной стихии: плоды — эфиру, листья — воздуху, цветы — огню, стебли, стволы и ветви — воде, корни —



земле. Таким образом, правильное составление набора пряностей для блюда — это своего рода «собрание» «тела» блюда, которое должно отвечать космическим законам гармонии стихий. Избыток или недостаток элементов ведет к дисгармонии, может стать причиной заболеваний. Использование пряностей называют также «вскармливанием огня человека»: это наука об энергетическом балансе и воссоединении.

К понятию «связи, общения, причастности» относится также важнейшая категория науки пряностей — *раса*. Представление о *расе* — «вкусе» — актуально как для кулинарии, так и для любого другого искусства Индии. В ведическую эпоху *раса* означала «вкус сока сомы» — священного напитка, употребляемого богами и жрецами при жертвоприношении. Позднее *раса* обретает ряд дополнительных значений: «эссенция», «ртуть», «наслаждение, эстетическое чувство, охватывающее человека при восприятии». Известны шесть основных вкусовых *раса* — *мадхура* (сладкое), *амла* (кислое), *лавана* (солёное), *кату* (жгучее), *тикта* (горькое) и *кашайя* (вяжущее). Всякая пряность содержит несколько *раса* и *анураса* (привкусов), при одной или двух преобладающих. Всякая *раса* воздействует на жизненное дыхание — *праны* в пищеварении и во всём организме.

Широко известно, что пища и её вкус воздействуют на человека настолько, что могут даже повлиять на его сознание и психику. Ещё Алиса Льюиса Кэрролла заметила, что «от сдобы добреют, от уксуса куксятся, от горчицы огорчаются». Боевой, активный характер, пронзительный взгляд человека в Индии называют «*пирчи-мирчи*» («острый, перечный»).



Базар в Варанаси

Для того, чтобы вкус пряности был проявлен, необходима некоторая нейтральная основа, фон. Таковыми выступают обычно две субстанции: вода и рис. Это вполне аналогично науке о звучании, а именно — способу создания музыки и речи. Для того, чтобы звук был различаем, необходимы паузы. Музыкальные тоны и звуки речи, как и пряности в кулинарии, — эмоционально, вкусово окрашенные, кладутся на некую

За приготовлением пряностей



нейтральную основу — тишину. Или на ее символический заменитель — длительный фоновый звук тамбуры. Пряности на фоне воды и риса вполне можно сравнить с музыкальными нотами, звуками речи, танцевальными движениями, эмоциями. «Безвкусная» основа по определённым правилам грамматики (кулинарной, музыкальной, ремесленной, языковой) ткётся, украшается, расцветивается ими. «Безвкусная», «пресная», «непроявленная», «неощутимая», «невидимая», «неслышимая» основа священна: с ней связывают первопричину мира, *Брахман*. Звуки, движения, цвета, вкусы — это лишь «одежды», «облачения» Брахмана, но поскольку они облегают его, то тоже священны.

Вкушение пищи в Индии тоже можно сравнить с исполнением музыкального произведения. Коллективное застолье отсутствует: ведь еда, как и всякое другое чувственное удовольствие, — дело индивидуальное. В отличие от европейской последовательной и фиксированной подачи блюд, здесь подают сразу всё. Едоку предоставляется максимальная свобода выбора и вариаций. Традиционная посуда представляет собой материальное воплощение «грамматики» пищи. Металлические тарелки — *тхали* — содержат ячейки, проштампованные таким образом, что рис («чистый», сваренный на одной воде) кладётся в середину, а вокруг него выстраиваются ряды пряных блюд (*орай*, *орухай*, *сабджи*, *дал*, *ачар*), кладут лепешки (*чапати*, *нан*, *паротха*) и жареные стручки перца. Рядом ставят в отдельных плошках соусы: острые,

кисло-сладкие, перцы *чили* в укусе. Еду соусом не поливают, в него просто обмакивают выбранные кусочки. Таким образом, человек комбинирует пищу, самостоятельно составляя «аккорды» из сочетаний элементов. В Индии, как в Китае и Японии, происходит вольная игра кушаньями-знаками, словно игра словами, музыкальными звуками.

То, что еда — не только насыщение, но и семиотическая система, ещё полвека назад заметил философ Ролан Барт. По Р.Барту, важно понять, какой знак скрывается за внешним видом кушанья. Изучив кулинарные журналы, он сделал вывод: «Основной субстанциональной категорией европейских кушаний является мягкая пелена. Поверхность кушанья стараются сделать зеркальной и округлой, прикрыв пищевой продукт сплошным слоем соуса, топленого жира или желе». Такие блюда Барт сравнивает с набальзамированными трупами, приготовленными для погребальной церемонии. Европейская еда — аналог тризны, погребального пира, сакрального вкушения мёртвого тела, замещённого праздничным

блюдом, когда каждый едок разрезает пищу ножом и вилкой (расчленяет тело). Противоположностью этой модели можно назвать японскую кухню, символ которой — прозрачность: там еда состоит из кусочков, фрагментов. Берут их палочками или ложками (в индийской также руками). Порядок еды не зафиксирован никаким протоколом — нерегламентированное,



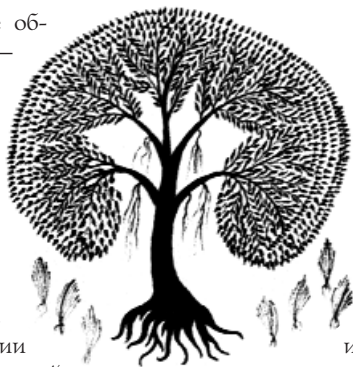
Тамильские принадлежности для еды



непредуготовленное общение с едой. Стол — как большая «палитра», и каждый едок волен отбирать «краски» по своему усмотрению, составлять свою «картину».

Однако вернёмся к пряностям. При приготовлении блюда знаток пряностей, подобно медику, учитывает психическое и физическое состояние человека. Так, считается, что работу головного мозга улучшают мускатный орех и валериана, лобных долей — базилик и сандал, горла — гвоздика и тамаринд, сердца — кардамон, семена лотоса, роза и шафран, органов пищеварения — чёрный и кайенский перец, *кумин*, полового центра — кориандр, ног — корни лотоса и *харитаки*. Люди различных профессий знали «свои» пряности, необходимые для поддержания тех или иных частей организма, придающие тонус и активизирующие работу мозга, мышц, связок, сосудов. Так например, среди певцов в большом почёте тамаринд и перец *чили*: считается, что он способен открыть дыхание.

Растения, продукты и способы приготовления пищи обладают различной степенью «чистоты». Это основано на представлении о преобладающих качествах — *гунах* исходного материала, на их терапевтическом и энергетическом эффекте, связано с преданиями и мифологией. Наиболее «чистыми», просветляющими качествами обладают кардамон, корица, белый тмин (*зира*), имбирь, мята, шафран, базилик. «Огненными» качествами обладают разные перцы, гвоздика. «Тёмными», затормаживающими и успокаивающими свойствами — *асафетида*, чеснок, мускатный орех.



Определённые пряности обладают фармакологическими свойствами, используемыми в магических ритуалах, особенно в Южной Индии. Эти свойства в таких случаях получают мифологическое осмысление. Например, тамилы смешивают топленое коровье масло, горчичное семя и просо — продукты, в высшей степени «нагревающие» — и умащивают ими древко знамени с изображением петуха, в честь бога Мургуана. Этим достигается увеличение сакральной энергии *анангу*. В обрядах «по случаю», если необходимо снизить «перегрев», используется шафран, лимоны и сок кокосового ореха, воздействующие «охлаждающе».

Пища в целом, отдельные блюда, пряности и приправы имеют часто несколько значений. Вокруг них строится множество поэтических метафор и религиозно-этических представлений. Особо значимыми для индусов являются коровье молоко, масло, рис с тамариндом (они связаны с вишнуитскими культами). Священен тамильский *понгаль*: это и название важнейшего календарного праздника, Нового года тамилы, отмечаемого в середине января, и обрядового блюда, вкушаемого на второй день праздника. *Понгаль* представляет собой рис, сваренный в молоке с пальмовым сахаром. В день его вкушения на улицах звучат такие приветствия: «Сварился?» — «О, да!» Так завершение и начало Нового года встречаются в горшке с рисом. Имбирь, корица, шафран, куркума, базилик участвуют в ритуалах почитания и жертвоприношения индустским божествам. Всякое из них достойно отдельного повествования.



В оформлении материала использованы фотографии автора и фрагменты традиционной росписи племени варли



Артхашастра, или Наука политики. М., Ладомир, 1993. // 1 94-2/13-X
Глушкова И. Коллекционер — коллекция — музей // Независимая газета. № 18, декабрь 1998.

Зенкин С. Ролан Барт — семиофаг. Культурное инфицирование еды «Ex libris НГ». 30.12.1998.

Кочнев В.И., Седловская А.Н. Европейцы в Южной Азии и образование «евразийских» групп. М. 1992. // 1 92-16/27; 28

Похлёбкин В.В. Специи и приправы. М., 1997. // 2 97-23/347; 348

Харт Г. Морской путь в Индию. М., 1954. // Б 59-74/152; 153

Упанишады. Брихадараньяка Упанишада. Кн. 1. М., 1992. // 11 91-2/104; 105

Элиаде М. Азиатская алхимия. М., 1998. // 1 98-15/181; 182

Dr. D.Frawley, Dr. V. Lad. The Yoga of Herbs. An ayurvedic guide to herbal medicine. Delhi: Motilal Banarasisass Publishers, 1994.