

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени М.В. ЛОМОНОСОВА

На правах рукописи

Фурцев Дмитрий Олегович

**Возникновение и развитие систем пищевых запретов
в авраамических религиях (сравнительный анализ)**

09.00.14 – Философия религии и религиоведение

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени

кандидата философских наук

Москва - 2021

Диссертация выполнена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова» на кафедре философии религии и религиоведения философского факультета.

Научный руководитель: **ЯБЛОКОВ Игорь Николаевич,**
доктор философских наук, профессор

Официальные оппоненты: **ЛАЗА Валентина Дмитриевна,**
доктор философских наук, доцент
ФГБОУ ВО «Московский государственный лингвистический университет», профессор
кафедры мировой культуры Института гуманитарных и прикладных наук

СМИРНОВ Михаил Юрьевич,
доктор социологических наук, профессор,
ГАОУ ВО Ленинградской области
«Ленинградский государственный университет имени А.С.Пушкина», заведующий кафедрой философии факультета философии, культурологии и искусства

БАРАШКОВ Виктор Владимирович,
кандидат философских наук,
ФГБОУ ВО «Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых», доцент
кафедры «Философия и религиоведение» гуманитарного института.

Защита диссертации состоится «27» сентября 2021 года на заседании диссертационного совета МГУ.09.02 Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова по адресу: 119234, г. Москва, Ломоносовский проспект, д. 27, корп. 4 (учебно-научный корпус «Шуваловский»), философский факультет, аудитория А – 518 (Зал заседаний Ученого совета факультета).

E-mail: diss@philos.msu.ru.

Диссертация находится на хранении в отделе диссертаций библиотеки МГУ имени М.В. Ломоносова (Ломоносовский просп., д.27). Со сведениями о регистрации участия в защите в удаленном интерактивном режиме и с диссертацией можно ознакомиться на сайте ИАС «ИСТИНА»: <https://istina.msu.ru/dissertations/370877201/>.

Автореферат разослан «___» _____ 2021 года.

Ученый секретарь
диссертационного совета,
кандидат философских наук

А.П. Беседин

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы исследования

Диссертационная работа посвящена анализу основных пищевых предписаний в авраамических религиях, сравнительному анализу их возникновения и развития. Тема исследования является актуальной и научно значимой, поскольку пищевые запреты и предписания являются важной составляющей религиозных систем: пищевое нормирование служит одним из важных оснований демаркации и самоидентификации религиозных течений, а также действенным инструментом социального контроля в рамках религиозных общин. Осмысление пищевой культуры разных конфессий позволяет проследить связи, сходства и различия между ними, что способствует более глубокому пониманию религии в целом, и механизмов ее функционирования в обществе, в частности.

В России исторически большинство верующих исповедовали авраамические религии. Такое положение дел сохранилось и ныне. На фоне роста интереса к религии в целом особую злободневность приобрели вопросы четкой самоидентификации традиционных религиозных конфессий, в том числе спецификации тех нормативных механизмов, которые поддерживают единство и целостность религиозных общин. К числу таких механизмов, несомненно, относятся и совокупность пищевых запретов, предписаний и рекомендаций, традиционно установленных и реально действующих в наши дни в рамках каждой из авраамических религий. Это делает сравнительный анализ пищевой культуры данных религий темой, не только теоретически значимой для религиоведения, но и широко востребованной в современной социальной практике.

Необходимо подчеркнуть, что в наши дни мировые секуляризационные и миграционные процессы серьезно обострили проблему сохранения религиозной идентичности и предельно актуализировали задачу установления и поддержания баланса между приверженцами религиозных и нерелигиозных взглядов, а также между представителями различных конфессиональных групп.

Данные процессы нашли отражение в разных областях социальной жизни, в том числе в экономической сфере, примером чему может служить возросший спрос на пищу, соответствующую религиозным стандартам. Появление и бурное развитие конфессионально ориентированных производств и органов сертификации резко повысили потребность в достоверной, научно обоснованной информации о религиозном пищевом нормировании, конфессиональной специфике пищевых запретов и предписаний.

Степень разработанности темы

Труды об особенностях религиозного стола появлялись еще в конце XIX – начале XX вв., но систематические исследования стали развиваться только с конца XX в. Было выдвинуто более десяти теорий, объясняющих появление пищевых табу. В качестве главного объяснительного принципа в них выделялись: сострадание к конкретным видам животных; самоограничение (укрепление дисциплины потребления пищи); божественный наказ; магические свойства источника пищи; сохранение пищевого резерва (повышение шанса на выживание во время кризиса); литературно-аллегорическое содержание (направленность не на еду, а на другие социальные практики); естественно-правовая основа (укрепление определенных способов удовлетворения аппетита); санитарный смысл (отражение причинно-следственных связей между приемом пищи и появлением болезней); этническая идентичность (укрепление этнических связей путем отделения от пищевых практик других общин); негативно-эмоциональная окраска (отвращение, вызываемое определенными продуктами питания или их источником); экологические позиции (отражение взаимоотношения экономической системы и окружающей среды).

В России исследования религиозной кухни и пищевых табу набирают обороты, но по сравнению с европейской и американской наукой весьма ограничены. Исследование темы пищевых табу в России связано с историей кухни и практически из нее не выделено. В нашей стране первая работа по

религиозным табу – А.А. Берс «Религиозные запреты на пищу»¹— вышла в 1901 г. Это была очень маленькая по объему (26 страниц) брошюра.

До революции были проведены обстоятельные исследования религиозных постов, остающиеся актуальными и в наше время. Например, в 1886 г. вышла работа И.Д. Мансветова «О постах православной восточной церкви»². В ней на основании широкой источниковой базы, включающей в себя труды не только восточных отцов церкви, но и ранних западных богословов, показана история зарождения, развития и становления системы постов в восточной церкви от первых веков существования христианства. В 1910 и 1913 гг. были изданы два выпуска книги М.Н. Скабаллановича «Толковый Типикон»³, полностью выпущенной только в XXI веке; в ней рассматривается развитие богослужебной теории и практики в разные века, в том числе описаны праздники и посты. Автор критически дополнял и расширял информацию о традиции постов, представленную в произведении И.Д. Мансветова.

В советское время пищевое нормирование в авраамических религиях отдельно не рассматривалось, указание на пищевые запреты встречалось либо при рассмотрении особенностей той или иной религии, либо при исследовании национальных особенностей питания в конкретных сообществах. В качестве примера можно привести следующие издания: Бернштам Т.А. «Русская народная культура Поморья в XIX – начале XX в.»⁴; Парникова А.С. «Пища, посуда и утварь»⁵; Артюх Л.Ф. «Пища и питание украинских крестьян конца XIX – начала XX вв. (Этнографическая характеристика)»⁶; Григулевич Н.И. «Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских

¹ См.: Берс А.А. Религиозные запреты на пищу: (Проблема из области народоведения). СПб.: тип. П.Е. Сойкина, 1901.

² См.: Мансветов И.Д. О постах православной восточной церкви. Изд. 2-е. М: Ленандр, 2016.

³ См.: Скабалланович М.Н. Толковый Типикон. М.: Сретенский монастырь, 2004.

⁴ См.: Бернштам Т.А. Русская народная культура Поморья в XIX – начале XX в.: этнографические очерки. Л.: Наука, 1983.

⁵ См.: Парникова А.С. Пища, посуда и утварь// Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. М., 1960.

⁶ См.: Артюх Л.Ф. Пища и питание украинских крестьян конца – XIX начала XX вв. (Этнографическая характеристика). Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук. – Минск, 1981.

старожилов Армении»¹. Исследования такого рода существуют и в современной науке. Так, за последние 10 лет был опубликован ряд статей, рассматривающих именно религиозную кухню и запреты в ней. В их числе следует упомянуть: Аношко С.А. «Теология пищи в новых религиозных движениях: мормонская этика питания»² о теоретических основах питания у мормонов; Муравьев В.В. «Питание населения и духовная культура общества»³ о влиянии средств производства пищи на формирование религии; Муравьев В.В. «Эскариальные компоненты религиозных комплексов»⁴ о религиозных ритуалах, связанных с пищей, в том числе запретах на пищу и постах; Марушкина Н.С. «Роль религии и религиозных традиций питания в формировании концепта «еда» (на примере монотеистических религий)»⁵ об отношении к пище в авраамических религиях; Примак П.В. «Кашрут как этнокультурный маркер традиционной кухни евреев»⁶ о влиянии кашрута на формирование еврейской кухни; Дородных М.Н. «Ислам и питание»⁷ о правилах питания в исламе; Новикова М.В., Султаева Н.Л., Галицкий В.В. «К вопросу об особенностях питания приверженцев различных религиозных традиций»⁸ об особенностях питания последователей различных религий.

После распада СССР и появления капиталистических отношений в обществе религиозное питание стало привлекать внимание предпринимателей; и большая часть статей о пищевых запретах в современной науке посвящена именно производству или реализации кошерных или халяльных продуктов. Среди подобного рода исследований можно назвать такие работы, как

¹ См.: Григулевич Н.И. Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских старожилов Армении // Советская этнография. 1990. №1. С. 114-125.

² См.: Аношко С.А. Теология пищи в новых религиозных движениях: мормонская этика питания // Религиоведение. Благовещенск: АмГУ. 2017. №2. С. 42-50.

³ См.: Муравьев В.В. Питание населения и духовная культура общества // Вестник Челябинского государственного университета. 2008. №28. С. 59-69.

⁴ См.: Муравьев В.В. Эскариальные компоненты религиозных комплексов // Религиоведение. Благовещенск: АмГУ. 2012. № 1. С. 89-98.

⁵ См.: Марушкина Н.С. Роль религии и религиозных традиций питания в формировании концепта «еда» (на примере монотеистических религий) // Научный поиск. 2012. №2.4. С. 29-32.

⁶ См.: Примак П.В. Кашрут как этнокультурный маркер традиционной кухни евреев // Вестник Приамурского государственного университета им. Шолом-Алейхема. 2010. №1-1(4). С. 42-50.

⁷ См.: Дородных М.Н. Ислам и питание // стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. VI Международная Интернет-конференция. 2016. С. 144-147.

⁸ См.: 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.

Андреева Л.В., Амерханов И.М., Альхамова Г.К. «Сравнительный анализ продуктов питания стандартов "халяль" и "кошер"»¹ о сходстве и различии в производстве халяльных и кошерных продуктов и о товарных знаках сертификации; Камажанова М.К., Байтуkenова Ш.Б. «Разработка технологии в производстве колбасных изделий "халяль"»².

Если говорить о более фундаментальных работах по теме пищевого нормирования в авраамических религиях, то нужно прежде всего отметить две кандидатские диссертации, защищенные за последние 10 лет по близкой тематике. В 2010 была защищена работа Ворониной Т.А. «Этнокультурные аспекты русского православного поста: XIX – начало XXI в.»³. Первая часть работы Т.А. Ворониной включает общие сведения о христианской практике постов, о возникновении постов на православном Востоке, соблюдении их русским населением в X–XVIII вв. В 2014 г. защищена диссертация Маддахи М.Д. на тему: «Религиозный фактор в культуре питания: на примере таджиков г. Казани»⁴. В первой главе данного исследования изложена теоретическая база работы, рассматриваются как основные понятия, так и культура питания с ее запретами. Вторая глава рассматривает символику питания в исламе, а третья – отношение людей к пище. Но в целом приходится констатировать, что научное исследование постов, в том числе православных, не имеет широкой популярности в России. Основной массив литературы по сходной тематике составляют религиозно ориентированные публикации о практике постов для неопитов.

Существует пласт кулинарных книг, связанных именно с постным меню, в них дается историческая справка и теоретическая основа поста. Так, в 2012 г.

¹ См.: Андреева Л.В., Амерханов И.М., Альхамова Г.К. Сравнительный анализ продуктов питания стандартов «халяль» и «кошер» // Вестник Новгородского государственного университета им. Ярослава Мудрого. 2013. № 71-2. С. 28-31.

² См.: Камажанова М.К., Байтуkenова Ш.Б. Разработка технологии в производстве колбасных изделий «халяль» // Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство Международная научно-техническая конференция (заочная). Под общей редакцией Пономарева А.Н., Мельниковой Е.И. 2013. С. 83-84.

³ См.: Воронина Т.А. Этнокультурные аспекты русского православного поста: XIX – начало XXI в.: автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора исторических наук: 07.00.07 - Москва, 2010.

⁴ См.: Маддахи М.Д. Религиозный фактор в культуре питания: на примере таджиков г. Казани: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук: 07.00.07 - Казань, 2014.

вышла, а в 2015 г. была переиздана книга, описывающая мировые религиозные кухни, – «Священная кухня: Религия и питание» Б. Смолянского и В. Лифляндского¹. И хотя ее можно отнести скорее к научно-популярным работам, это без сомнения самое информативное издание для начального ознакомления с религиозной кухней и религиозными пищевыми запретами. В книге описаны пищевые предписания, обряды, традиции, кулинарные ритуалы и посты в православии, католицизме, протестантизме, иудаизме, исламе, индуизме, джайнизме и буддизме, а также даны медицинские трактовки параллелей в религиозных предписаниях, касающихся питания, поскольку авторы являются врачами по профессии.

Среди значимых для изучаемой темы стоит отметить исследования А.В. Павловской, которая с 2015 г. выпустила несколько книг, посвященных истории пищи: «Кухня первобытного человека. Как еда сделала человека разумным»²; «От пищи богов к пище людей. Еда как основа возникновения человеческой цивилизации»³; «Искусство еды. Гастрономические традиции античной эпохи»⁴. В данных публикациях описываются пищевые традиции первобытной, древней и античной эпох, в том числе пищевые традиции в раннем иудаизме и других культурах, повлиявшие на пищевые традиции авраамических религий.

Темой пищевого нормирования в нашей стране чаще занимались и занимаются религиозно ориентированные исследователи, изучавшие пищевые табу религий, приверженцами которых они являются. Труды подобного рода несут ценную информацию.

Если говорить об исследовании иудейских пищевых запретов в России, то особенно стоит отметить труд Михаэля и Симы Кориц «Не хлебом единым. Секреты еврейской кухни»⁵ вышедший в 2012 г. Это – лучшая книга на русском

¹ См.: Смолянский Б., Лифляндский В. Священная кухня: Религия и питание. СПб.: «Амфора», 2015.

² См.: Павловская А.В. Кухня первобытного человека. Как еда сделала человека разумным. М.: Ломоносовъ, 2015.

³ См.: Павловская А.В. От пищи богов к пище людей. Еда как основа возникновения человеческой цивилизации. М.: Ломоносовъ, 2018.

⁴ См.: Павловская А.В. Искусство еды. Гастрономические традиции античной эпохи. М.: Ломоносовъ, 2018.

⁵ См.: Кориц М., Кориц С. Не хлебом единым. Секреты еврейской кухни. М.: Книжники; Текст, 2010.

языке о принципах кашрута, в ней рассматриваются все основные запреты и рекомендации. Общие представления о традициях иудаизма, включая информацию о пищевых предписаниях, постах, особенностях убоя животных и проч., содержатся в книге раввина Йосеф Телушкина «Еврейский мир»¹. Также информацию по пищевым традициям и табу дает краткая еврейская энциклопедия, содержащая статьи о вине и нормировании его употребления², постах³, в том числе и главном Йом-Кипуре⁴, о убойном ритуале⁵ и правилах кашрута и кошерной пище⁶.

Существуют религиозно ориентированные кулинарные книги, содержащие кулинарные рецепты, а также описание пищевых запретов с их историей. Удачным примером подобного сборника рецептов является «Кошерное меню. Рецепты, истории, традиции» О. Алексеевой⁷. В 2013 г. этот текст вошел в книгу «Мусульманская кухня», составленную К. бинт Расул⁸. Книга содержит, с одной стороны, сборник рецептов, с другой, рекомендации и сведения по гастрономической культуре мусульман с цитатами из Корана и хадисов; кроме самих запретов в ней дается историческая справка отношения к ним в исламских странах.

За рубежом существует большой пласт литературы по различным аспектам пищевой культуры народов мира: это исторические⁹,

¹ См.: Телушкин Й. рав. Еврейский мир. М., 1995; Иерусалим, 5755.

² См.: Вино // Краткая еврейская энциклопедия / Под ред. Орена (Наделя) И., Занд М. Иерусалим: Издательство «Кетер», 1976. Т.1. URL: <https://eleven.co.il/judaism/kashrut/14196/> (дата обращения: 28.03.2021)

³ См.: Пост // Краткая еврейская энциклопедия / Под ред. Орена (Наделя) И., Занд М. Иерусалим: Издательство «Кетер», 1992. Т.6. С. 697–701.

⁴ См.: Йом-Кипур // Краткая еврейская энциклопедия / Под ред. Орена (Наделя) И., Занд М. Иерусалим: Издательство «Кетер», 1986. Т.3. С. 758–764.

⁵ См.: Убойный ритуал // Краткая еврейская энциклопедия / Под ред. Орена (Наделя) И., Занд М. Иерусалим: Издательство «Кетер», 1996. Т.8. С. 1148–1150.

⁶ См.: Кашрут // Краткая еврейская энциклопедия / Под ред. Орена (Наделя) И., Занд М. Иерусалим: Издательство «Кетер», 1988. Т.4. С. 210–213.

⁷ См.: Алексеева О. Кошерное меню. Рецепты, истории, традиции. М.: Книжники, Текст, 2012.

⁸ См.: Аль-Маида. Мусульманская кухня / Сост. К. бинт Расул. М.: СПб.: ДИЛЯ, 2013.

⁹ См.: Adamson M.W. Food in Medieval Times. Westport; London: Greenwood Press, 2004; Alcock J.P. Food in the Ancient World. Westport; London: Greenwood Press, 2006; Dalby A. Tastes of Byzantium: The Cuisine of a Legendary Empire. London; N.Y., 2010; Food and War in Twentieth Century Europe. / Ed. by Zweiniger-Bargielowska I., Duffett R., Drouard A. Farnham, 2011; Hodder I. Religion in the Emergence of Civilization: Catalhoyuk as a Case Study. Cambridge; N.Y.: Cambridge University Press, 2012; McKenna T. Food of the Gods: The Search for the Original Tree of Knowledge. A Radical History of Plants, Drugs, and Human Evolution. Bantam, 1993; Montanari M. Medieval Tastes Food, Cooking, and the Table. / Trans. by Brombert B.A. N.Y.: Columbia University Press, 2015; Religion, history and place in the origin of settled life. / Ed. by Hodder I. Boulder: University Press of Colorado, 2018;

археологические¹, антропологические² и философские³ изыскания. Развиваются исследования религиозной пищи и религиозных запретов на пищу, каждый или почти каждый год выходит несколько крупных работ по данной теме.

Наименее развитой в западных исследованиях религиозной кухни является тема пищевого нормирования в исламе. Тем не менее, и здесь можно упомянуть несколько заслуживающих внимания работ. Прежде всего, стоит отметить статью П. Филдхауза, содержащую информацию об основах отношения ислама к питанию, опубликованную в Энциклопедии пищи и культуры⁴. В 2004 г. в Италии была издана книга Л. Зауалии «Ислам за столом: от средневековья до наших дней»⁵ и, уже через четыре года вышел перевод книги на русский язык. В работе дана информация о запретах на свиное мясо и кровь, правилах убоя и отношении к вегетарианству, также проведено сравнение с традициями употребления мяса в христианстве и иудаизме. Представлены также сведения о запрете на вино, а также о практике его нарушения.

В 2018 г. вышла книга Ф. Арманиоса и Б. Эргене «Халяль: история еды», обобщающая темы, связанные с халяльной пищей. В работе представлены исследования по коранической традиции и позициям разных мазхабов суннитского фикха, рассмотрены современные производственные и экономические аспекты, а также практика исполнения халяльных предписаний.

The Cambridge World History of Food. / Ed. by Kiple K.F. Cambridge; N.Y.: Cambridge University Press, 2000. Vol. 1-2; Toussaint-Samat M. A History of Food: New and Expanded Edition. / Trans. by Bell A. Wiley-Blackwell, 2007.

¹ См.: Archaeology of food: an encyclopedia. / Ed. by Karen Bescherer Methe N.Y.: and Mary C. Beaudry. Labham, 2015; Archaeology. The Key Concepts. / Ed. by Renfrew C. and Bahn P. London; N.Y., 2015; Cline E.H. Biblical Archaeology: A Very Short Introduction. Oxford; N.Y.: Oxford University Press, 2009; Shanks M., Tilley Ch. Re-Constructing Archaeology: Theory and Practice. London; N.Y.: Routledge, 1992; Symbolic and Structural Archaeology. / Ed. by Hodder I. Cambridge: Cambridge University Press, 1982; The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires. / Ed. by Bray T.L. N.Y.: Kluwer Academic Publishers, 2002; The Archaeology of Food and Warfare: Food Insecurity in Prehistory. / Ed. by VanDerwarker A.M., Wilson G.D. London, Dordrecht, N.Y.: Springer, 2016.

² См.: Леви-Строс К. Мифологии. В 4-х тт. Том 1. Сырое и приготовленное. / Пер. Сокулер З.А., Акопяна К.З. М.; СПб.: Университетская книга, 1999; Леви-Строс К. Мифологии. В 4-х тт. Том 2. От мёда к пеплу. / Пер. Маньковской Н.Б. М.; СПб.: Университетская книга, 2000; Леви-Строс К. Мифологии. В 4-х тт. Том 3. Происхождение застольных обычаев. / Пер. Пучковой Е.О. М.; СПб.: Университетская книга, 2000.

³ См.: Food & philosophy: eat, drink, and be merry. / Ed. by Allhoff F., Monroe D. Malden, Oxford, Victoria, 2007; Дона М. Философия вина. / Пер. с итальянского Уваровой О., Прокопьевой Е., Челинцевой М. М.: Текст, 2015.

⁴ См.: Fieldhouse P. Islam // Encyclopedia of Food and Culture / Edited by Katz S.H., Weaver W.W. N.Y.: Scribner, 2003. Vol. 2. P. 293–298.

⁵ См.: Зауали Л. Исламская кухня. / Пер. с итальянского Тименчик К. М.: Новое литературное обозрение, 2008.

Данное исследование описывает не только правила мусульманской системы питания, но и причины их появления, связанные с топографией, географией, с существующими средствами производства, с влиянием других религиозных систем. Раскрывается продолжающееся изменение пищевых законов, как в сторону ужесточения, так и смягчения. Отмечено влияние пищевого нормирования на формирование идентичности внутри мусульманской общины¹.

Среди исследований тех требований к пище, которые зафиксированы в древнееврейских текстах, можно упомянуть, например, работу Н. МакДональда «Использование пищи в Ветхом Завете»². Обширным трудом по еврейской гастрономической культуре является «Еврейское питание и идентичность через века» Д. Крамера³, в котором автор прослеживает связь между соблюдением законов кашрута и еврейской идентичностью. Дж.Д. Розенблум выпустил две работы по иудейским пищевым нормам, это – «Пища и идентичность в раннем раввинском иудаизме»⁴, вышедшая в 2010 г. и исследующая пищевые правила ранних раввинов и их влияние на иудаизм в целом, и опубликованная в 2016 г. «Еврейские законы о питании в древнем мире»⁵, посвященная изучению защиты и интерпретации законов кашрута в первые столетия нашей эры. В 2014 г. вышел в свет сборник «Питание в раннем иудаизме: становление социума за столом» под редакцией С. Маркс и Х. Тауссига⁶, где содержится информация об отношении к пище в ранний период еврейской истории. Авторы данной книги ставили себе задачей рассмотреть влияние пищевых предписаний на становление раннеиудейского общества.

О пищевых запретах в христианстве интересной работой можно считать книгу Р.М. Гриффита «Родившиеся вновь тела: плоть и дух в американском

¹ См.: Armanios F., Ergene B. Halal food: a history. Oxford; N.Y.: Oxford University Press, 2018.

² См.: MacDonald N. Not Bread Alone: The Uses of Food in the Old Testament. Oxford; N.Y.: Oxford University Press, 2008.

³ См.: Kraemer D. Jewish Eating and Identity Through the Ages. N.Y.: Rutledge, 2007.

⁴ См.: Rosenblum J.D. Food and Identity in Early Rabbinic Judaism. Cambridge; N.Y.: Cambridge University Press, 2010.

⁵ См.: Rosenblum J.D. The Jewish Dietary Laws in the Ancient World. Cambridge; N.Y.: Cambridge University Press, 2016.

⁶ См.: Meals in early Judaism: social formation at the table / Ed. by Marks S. and Taussig H. N.Y.: Palgrave Macmillan, 2014.

христианстве»¹ 2004 г., описывающую диетические практики современных американцев на основе их религиозных взглядов.

Среди публикаций, содержащих информацию о пищевом нормировании в разных религиях мира, можно отметить статью К.Э. Норман «Еда и религия»² в вышедшем в 2012 г. «Оксфордском справочнике истории еды». В ней содержатся как теоретические данные о гастрономической религиозной культуре, так и обзор современной литературы о пище в мировых религиях, в том числе и литературы о пищевых запретах. И, хотя в статье Норман были указаны не все современные крупные работы, ее можно считать наиболее удачной по информативности и объему статьей о литературе по теме религиозной кухни и ее запретах. Краткий, но информативный общий обзор пищевых запретов в религиях мира содержится в статье Л. Гриветти «Предрассудки и табу», вошедшей в двухтомное издание 2000 г. «Кембриджская всемирная история еды»³; в ней есть краткое описание постоянных пищевых запретов в иудаизме и исламе. В 2017 г. появились два тома энциклопедии «Еда, праздники и вера. Энциклопедия пищевой культуры в мировых религиях» П. Филдхауза⁴. В энциклопедии представлены статьи как по основным понятиям пищевой религиозной культуры, так и по праздничному столу, религиозной практике и ритуалах, отдельным видам пищи и правилам их потребления в различных религиозных системах. В данной книге представлены и пищевые запреты ислама, христианства и иудаизма.

Цель исследования

Целью диссертационного исследования является выявление причин возникновения и эволюции пищевого нормирования в авраамических религиях,

¹ См.: Griffith R.M. *Born Again Bodies: Flesh and Spirit in American Christianity* Berkeley: University of California Press, 2004.

² См.: Corrie E. Norman. *Food and Religion // The Oxford Handbook of Food History / Edited by Jeffrey M. Pilcher.* Oxford; N.Y.: Oxford University Press, 2012. [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780199729937.001.0001/oxfordhb-9780199729937-e-23> (дата обращения: 28.03.2021)

³ См.: Grivetti L.E. *Food Prejudices and Taboos // The Cambridge World History of Food. / Ed. by Kiple K.F.* Cambridge; N.Y.: Cambridge University Press, 2000. Vol. 2. P. 1495-1513.

⁴ См.: Fieldhouse P. *Food, Feasts, and Faith: An Encyclopedia of Food Culture in World Religions.* ABC-CLIO, 2017.

установление в результате сравнительного анализа их значения, сходства и различия постоянных и временных пищевых предписаний в данных религиях.

Задачи исследования

1) Описание временных и постоянных пищевых предписаний и запретов в иудаизме, христианстве и исламе, анализ их места и роли в общей системе пищевого нормирования.

2) Выявление причин возникновения и особенностей развития пищевого нормирования в авраамических религиях.

3) Выявление базовых принципов пищевого нормирования, а также общих тенденций и специфических черт формирования и развития пищевых предписаний и запретов в авраамических религиях.

Объектом данного исследования являются авраамические религии – иудаизм, ислам, христианство.

Предмет данного исследования – пищевые нормы в авраамических религиях – их происхождение, становление, развитие и значение.

Научная новизна диссертационной работы состоит в следующем:

- обобщены результаты исследований религиозной пищевой культуры авраамических религий;

- в результате сравнительного анализа раскрыты особенности системы пищевого нормирования в каждой из авраамических религий, указаны их общие черты и различия;

- выявлена зависимость определенных пищевых запретов и предписаний от социальных, исторических и географических условий; выявлена связь пищевого нормирования с религиозными ритуалами, показана зависимость развития пищевых запретов от стадий развития религии.

- раскрыто влияние пищевых запретов иудаизма на формирование пищевого нормирования в христианстве;

- показано влияние пищевых норм иудаизма и христианства на формирование пищевых предписаний и запретов в исламе.

Теоретическая и практическая значимость исследования

Тема пищи и пищевого нормирования может быть исследована в рамках различных дисциплин – истории, археологии, антропологии, философии и т.д. Но, по нашему мнению, философский подход позволяет произвести комплексный и междисциплинарный разбор данной темы и продемонстрировать многофакторность происхождения и развития пищевых запретов.

Теоретическая и практическая значимость работы заключается в углублении исследования объективных оснований повседневных элементов религиозной жизни. Значимой является дескриптивная часть работы, поскольку обобщен большой материал по пищевым предписаниям в авраамических религиях. Диссертация вносит вклад в философское осмысление религиозных аспектов социальной интеграции и социального контроля.

Результаты проведенной работы могут быть использованы для дальнейших научных исследований религиозных практик в целом и авраамических религий, в частности, а также в преподавании религиоведческих дисциплин, в том числе курсов по пищевым традициям в религиях мира.

Теоретические и методологические основания исследования

В теоретическом плане диссертация опирается на широкий круг отечественных и зарубежных исследований по религиоведческим дисциплинам, в первую очередь представляющим исторический, социологический, антропологический подходы к анализу религии.

Диссертационное исследование основано на комплексном религиоведческом подходе, сочетающем компаративный, каузальный, структурно-функциональный, генетический и типологический методы.

Положения, выносимые на защиту

- Основания пищевого нормирования, с одной стороны, носят социальный характер, с другой,— зависят от географических и экологических условий. Пищевые предписания и запреты, изначально сформировавшиеся как фактор,

фиксирующий различия первобытных племен и результаты социального расслоения внутри них, сохранились во всех религиях мира. Существуют объективные причины формирования пищевого рациона, связанные с растительным и животным миром конкретного географического региона.

- Пищевое нормирование является необходимой частью нормативных систем авраамических религий и большинства направлений внутри них. Поскольку религиозные ритуалы, частью которых являются действия людей в соответствии с пищевым нормированием, показали себя эффективным методом обеспечения социального контроля и интеграции, пищевые запреты включены в эти религии, а их устранение почти всегда оборачивалось установлением новых пищевых запретов. К числу важнейших принципов пищевого нормирования в религиях следует относить: демаркацию продуктов питания на сегменты запрещенного, допустимого и предписываемого; диверсификацию по степени жесткости ограничений и запретов; установление ограничений по времени приема пищи и длительности периодов запретов; легитимацию предписаний и запретов сакральным авторитетом, в том числе путем отсылки к религиозной традиции и религиозным текстам.

- Существенная разница пищевых предписаний в иудаизме, христианстве и исламе вызвана спецификой производства пищевой продукции. В семитских племенах превалировало скотоводство, в силу чего основные пищевые запреты в иудаизме были связаны с мясной и молочной пищей. Ареалом распространения христианства были Европа и части Азии и Африки с разными типами хозяйствования, по этой причине правила постов в христианстве стали различаться в зависимости от скотоводческих и растениеводческих регионов. Ислам, как и иудаизм развивался в скотоводческих регионах и в нем стали превалировать пищевые запреты на мясо.

- Количество и специфика запретов в системе религиозного пищевого нормирования зависит от этапа развития религии. На начальных этапах формирования религиозной общины пищевые запреты отсутствуют или немногочисленны. С развитием общины появляется необходимость в

социальном контроле и демаркации, и пищевые запреты становятся одним из важнейших регуляторов социальной и религиозной жизни.

- В авраамических религиях совершалась «трансляция» пищевых запретов на определенные продукты питания по направлению от иудаизма к христианству и к исламу. В христианстве большинство пищевых запретов иудаизма были отменены; сохранились запрет на кровь, падаль и идоложертвенное, а также, хотя и в преобразованном виде, изначально заложенная в иудаизме традиция постов, включая воздержание от еды вообще на определенное время (более характерное для католицизма) и воздержание от определенных продуктов (более характерное для православия). В ислам из иудаизма перешли запреты на мясо свиньи, кровь животных, мясо, приготовленное в жертву идолам и падаль, а также особые правила убоя. Схожесть с христианством выражена в длительном посте сроком на один лунный месяц.

Степень достоверности и апробация результатов исследования

Степень достоверности результатов исследования определяется опорой на широкий круг источников, включающей как важнейшие работы философов прошлого, так и разнообразную современную литературу по теме диссертации, а также методологией исследования, предполагающий всесторонний анализ источников и предмета исследования. В совокупности это позволяет получить в диссертации обоснованные выводы.

Основные положения и выводы исследования были изложены в 6 научных работах, в том числе в 4 статьях, опубликованных в изданиях, отвечающих требованиям п. 2.3 Положения о присуждении ученых степеней в Московском государственном университете имени М.В. Ломоносова.

Материалы и положения диссертационной работы были апробированы в ходе докладов на научных конференциях, в том числе международных: «Парадигмы исследования религии в XXI веке» (29 ноября 2019), XXVI Международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2019» (8-12 апреля 2019), Круглый стол «Превосхождение человека и мир религиозных традиций» (3 апреля 2019), IV Международный

симпозиум «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира» (15-17 ноября 2018).

Структура работы

Диссертационное исследование состоит из введения, двух глав (по 3 параграфа в каждой), заключения, списка литературы и двух приложений.

II. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

Во **введении** раскрыта актуальность, степень научной разработанности, изложены цели и задачи, объект и предмет исследования, показаны методологические и теоретические основания, научная новизна и практическая и теоретическая значимость исследования.

Первая глава «Взаимосвязь истории иудаизма, христианства и ислама и отражение этой взаимосвязи в их нормативных системах». В главе на основе данных социологии раскрывается нормативная система различных социальных образований, в том числе религий. Показывается, что в нормативных системах религий осуществляется и пищевое нормирование, выявлено место пищевых норм в нормативных системах авраамических религий.

В параграфе 1 «Содержание и структура нормативных систем социальных общностей» раскрывается теоретический базис данной работы на основании трудов Толкотта Парсонса.

Толкотт Парсонс разрабатывал концепцию социального действия, интерпретировавшеюся им как самоорганизующаяся динамическая система. Он полагал, что любой системе присущи 4 основные функции: воспроизведения образцов, интеграции, целедостижения и адаптации. Интеграция является одним из четырех составляющих любой системы, в том числе и религиозной. Она связана с нормативными системами, предписывающими определенные поведенческие стереотипы и разделение на «свой и чужой», обеспечивая положительную или отрицательную интеграцию. Элементами нормирования и социального контроля в религиозных общинах выступают и пищевые предписания и запреты.

В параграфе 2 «История развития пищевых норм в ранних и политеистических религиях» рассматривается появление пищевых норм в религиозных системах, предшествовавших авраамическим религиям. Возникновение и развитие пищевых запретов в самых ранних формах религии происходило в тесном контакте народов и их верований; это могло косвенно

влиять на иудаизм, христианство и ислам самим наличием или отсутствием пищевого нормирования, которое позволяло устанавливать границы между разными обществами.

В параграфе 3 «Миграция и развитие пищевых норм в истории авраамических религий» дается краткое рассмотрение развития пищевых предписаний и запретов в истории взаимоотношений основных направлений авраамических религий.

Появлению большого количества пищевых запретов в иудаизме могли способствовать несколько причин. Семиты были склонны к скотоводству вследствие географических и экологических факторов. Основные положения системы пищевого нормирования были сформированы после выхода из египетского плена. Развитая система пищевых табу и предписаний в иудаизме позволяла производить четкую религиозную идентификацию, разделение на «свой-чужой» и таким образом способствовала сплочению и укреплению иудаистской религиозной общины, что, с одной стороны, позволило иудаизму сохраниться даже в условиях разделения и расселения народа Древнего Израиля, но, с другой стороны, столь четкое разделение по религиозному и национальному признаку усложнило принятие в общину инородцев.

Христианство, изначально формировавшееся в русле иудаизма, отошло от системы пищевых запретов, предписанных ТаНаХ-ом. С одной стороны, это сохраняло все основные плюсы монотеистической религии с развитой религиозной мыслью, с другой, делало пребывание в новой общине более комфортным, поскольку вступление инородцев не предполагало изменение привычного для них стола, что усиливало привлекательность христианства на этапах формирования. К IV в., когда христианство стало официальной религией большей части Римской империи и религиозная община значительно разрослась, потребовалось четкое разделение христианского и нехристианского населения. В это время стали обязательными и первые посты. Когда внутри христианства сформировались различные направления, их демаркация была связана в том числе с разделением пищевых традиций.

Ислам формировался под влиянием других авраамических религий, что обеспечило миграцию пищевых предписаний – из иудаизма и христианства – в ислам; при этом запреты подвергались смягчению. Мусульманам была разрешена любая пища, кроме нескольких запретов, касающихся вина и мяса. Обязательный же пост был установлен только один и не в 40 дней, как у христиан, а сроком на один лунный месяц. Это демонстрировало как связь ислама с традицией, так и особую мусульманскую идентичность. С развитием ислама, как и в христианстве, произошло формирование новых пищевых запретов; это способствовало укреплению и самоидентификации религиозной общины мусульман.

Вторая глава «Место пищевых норм в нормативных системах авраамических религий». В главе проводится сравнительный анализ пищевых запретов на мясо, рыбу и морепродукты, нормирования потребления алкогольных напитков, временных пищевых запретов в иудаизме, христианстве, исламе¹.

В параграфе 1 «Пищевые запреты на мясо, рыбу и морепродукты» приводится сравнение запретов на мясо, рыбу и морепродукты в иудаизме христианстве и исламе.

Иудаизм по сравнению с христианством и исламом имеет наибольшее число пищевых запретов касающихся в основном животной пищи, что более характерно для скотоводческой культуры. Тора и Мишна регламентируют употребление только определенных видов мяса скота, птицы и рыбы.

Христианство, формировавшееся в регионах с разными типами хозяйствования, в целях прозелитизма, сняло практически все пищевые запреты, предписываемые иудаизмом. В Новом Завете существует одно

¹ Обращение к вопросам запретов на употребление в пищу представителей определенных групп биологических видов неизбежно предполагает частичное вторжение в проблематику, составляющее предметное поле этнобиологии (прежде всего, таких ее компонентов, как этнозоология и этноботаника). Сознвая это, в настоящей главе и приложениях при упоминании наименований указанных групп мы заведомо не претендуем на их полную релевантность современным таксономическим классификациям, поскольку выявление подобной релевантности представляет собой отдельную задачу, выходящую за рамки данного исследования. При цитировании религиозных текстов мы обращаемся к их переводам, признанным научным сообществом, и воспроизводим приведенную в них терминологию, имеющую отношение к конкретным группам биологических видов с теми аналитическими обобщениями, которые продиктованы логикой настоящей работы.

указание на пищевые запреты, устанавливается недопустимость употребления в пищу мяса, использованного для языческих жертвоприношений, крови и падали.

Ислам формировался в скотоводческом регионе, и большая часть пищевых запретов в нем касается мяса. В начале они были малочисленны, для привлечения новых последователей, и частично схожими с иудаистскими. С развитием ислама, с появлением корпуса текстов Священного Предания, с формированием различных течений и мазхабов фикха внутри них сформировались свои дополнительные установления относительно запрещенных видов мясной пищи, что способствовало демаркации общин внутри ислама.

В параграфе 2 «Нормирование потребления алкогольных напитков» производится сравнение отношения к употреблению алкоголя в иудаизме, христианстве и исламе.

В ТаНаХ можно неоднократно встретить упоминание вина. Вино было важным элементом повседневной жизни и обрядов храмового богослужения. Злоупотребление же вином порицалось само по себе. Христианство унаследовало довольно терпимое отношение к алкогольным напиткам от иудейской и греко-римской цивилизаций, также используя его в религиозной и повседневной жизни. При всем своем терпимом отношении к вину христианство никогда не допускает злоупотребления. Ислам пошел по пути ужесточения предписаний и алкоголь был запрещен полностью, в связи с пагубными последствиями его неумеренного употребления.

В параграфе 3 «Временные пищевые запреты: посты» приведена история формирования постов в авраамических религиях в контексте их отношения к традиции пищевого нормирования.

В иудаизме пост обычно связан с воздержанием от еды и воды в течение оговоренного периода времени. Первое упоминание о посте встречается после выхода из египетского пленения: Моисей соблюдал пост для общения с Богом, в Пятикнижии же устанавливается и первый постоянный день поста — Йом-

Кипур. Причиной появления других постоянных постов послужило вавилонское пленение, их целью было воспоминание о трагических датах в истории еврейского народа и усиление самоидентификации.

Христианство переняло традицию поста от иудаизма и сделало ее основой своего пищевого нормирования. К IV в. уже существовали обязательные посты в определенные дни недели, а также Великий пост, длящийся 40 дней. Они заложили основы системы обязательных постов. В дальнейшем был установлен ряд других постов. При этом правила соблюдения временных запретов постепенно стали варьироваться в зависимости от направления в христианстве. Делается вывод о зависимости данного процесса от социальных причин, поскольку более строгие и многочисленные посты были установлены в скотоводческих регионах или регионах со смешанным типом хозяйствования и регионах, где происходило пересечение с другими монотеистическими религиями.

Ислам кроме постоянных пищевых запретов, унаследовал от других авраамических религий и традицию поста, но обязательным постом является только один – в период месяца Рамадан; в этот месяц, по легенде, Мухаммед получил первое божественное откровение.

В Заключении делаются выводы из проведенных исследований и намечаются проблемы дальнейших исследований.

Сделаны следующие **выводы**:

– появление большинства пищевых норм в иудаизме было связано с выходом из египетского плена, поставившего вопрос о самоидентификации, а также необходимости социального контроля в новой общине;

– географическое положение и экологические условия, благоприятствовавшие скотоводству, способствовали установлению в иудаизме большинства запретов именно на мясо из-за сакрального отношения к средству производства;

– зародившись в иудаизме, пищевые запреты способствовали его сохранению, даже в наиболее тяжелые времена, вместе с тем усложняли приём в общину инородцев;

– в авраамических религиях имеет место миграция запретов на определенные пищевые продукты по линии иудаизм – христианство – ислам, что показывает связь с изначальными корнями религии и тем самым определенную идентификацию с авраамической традицией;

– христианство и ислам, сформировавшись под влиянием иудаизма, на начальном этапе своего развития значительно упрощали его пищевые нормы, делая новую религию более привлекательной для представителей других религий;

– с развитием общины происходил процесс увеличения пищевых предписаний для верующих, что должно было усилить как сплочение общины, так и разграничение с другими религиями;

– отменив практически все пищевые предписания иудаизма, христианство сохранило практику поста, которая стала основным пищевым запретом в христианстве;

– из-за широкого географического ареала распространения христианства пищевые запреты на мясо не стали преобладающими на всей территории, занятой христианскими народами, а стали широко распространены только на востоке;

– авраамические религии имеют своеобразную систему пищевых запретов, которая позволяет адептам идентифицироваться с собственной религиозной общиной;

– пищевые нормы сохраняются и в наше время, что говорит об их важности для религиозной общины как способа изменения жизни неопита и осознания себя верующим и разграничения с другими религиозными общинами современного мира.

В последующих исследованиях целесообразно обратить внимание на проблемы сравнительного анализа нормативных пищевых установлений

авраамических религий с пищевыми запретами религий иных типов. Данная работа опирается на социологический взгляд на проблему формирования и развития пищевых табу, в последующем возможно их рассмотрение с позиции других научных методов, как социологии и философии, так и смежных гуманитарных наук – истории, археологии, психологии, юриспруденции и т.д. Возможно более глубокое погружение в тему происхождения пищевых запретов, у семитских племен до иудаизма и арабских племен до ислама, существует широкие литературные пласты по секте ессеев. В России ведутся исследования по мазхабам фикха, заслуживает внимание более подробное рассмотрение зависимости пищевых запретов от характера юридической исламской школы.

В **Приложениях** представлены две сравнительные таблицы пищевых запретов и рекомендаций в авраамических религиях и в суннитских мазхабах.

III. СПИСОК ПУБЛИКАЦИЙ ПО ТЕМЕ ИССЛЕДОВАНИЯ

Публикации в изданиях, отвечающих требованиям п. 2.3 Положения о присуждении ученых степеней в Московском государственном университете имени М.В. Ломоносова:

I. Публикации в рецензируемых изданиях, индексируемых в международных базах Web of Science, Scopus, RSCI:

1. Фурцев Д.О. Рец. на: Armanios F., Ergene B. Halal food: a history. New York, NY: Oxford University Press, 2018. 400 p. // Вестник Православного Свято-Тихоновского гуманитарного университета. Серия 1: Богословие. Философия. Религиоведение. 2021. № 93. С. 147-151 (Scopus, Web of Science, RSCI). Пятилетний импакт-фактор РИНЦ: 0,341.
2. Фурцев Д.О. Социальные основы формирования и эволюции системы пищевых запретов в авраамических религиях // Вестник Московского университета. Серия 7: Философия. 2020. №4. С. 109-119 (RSCI). Пятилетний импакт-фактор РИНЦ: 0,158.

II. Публикации в журналах, включенных в Список рецензируемых научных изданий по философским наукам, утвержденный решением Ученого совета МГУ имени М.В. Ломоносова:

3. Фурцев Д.О. Нормирование в авраамических религиях потребления алкогольных напитков. // Религиоведение. Благовещенск: АмГУ. 2019. №2. С. 100-105. Пятилетний импакт-фактор РИНЦ: 0,227.
4. Фурцев Д.О. История становления и функциональное значение постов в иудаизме // Философская мысль¹. 2019. № 3. С. 1-7. Пятилетний импакт-фактор РИНЦ: 0,261.

Другие публикации по теме диссертации:

1. Фурцев Д.О. Пищевые запреты как религиозная норма // Парадигмы исследования религии в XXI в.: Коллективная монография / Под. ред. О.Ю.

¹ На момент выхода статьи из печати журнал «Философская мысль» был включен в Список рецензируемых научных изданий по философским наукам, утвержденный решением Ученого совета МГУ имени М.В. Ломоносова (до 25.11.2019).

Бойцовой / Философский факультет МГУ имени М.В. Ломоносова. М., 2020. С. 157-166.

2. Фурцев Д.О. Пищевые запреты как религиозная норма. Примечания. // Парадигмы исследования религии в XXI в.: Коллективная монография / Под. ред. О.Ю. Бойцовой / Философский факультет МГУ имени М.В. Ломоносова. М., 2020. С. 181-186.