

ГВИОН РЭЙВЕН

МАГИЯ ПИЩИ

РИТУАЛЫ И ПОДНОШЕНИЯ

Почему
мы едим
вместе?



ВСЕ



ГВИОН РЭЙВЕН

МАГИЯ ПИЩИ

РИТУАЛЫ И ПОДНОШЕНИЯ

Почему
мы едим
вместе?



ВСЬ

Дорогой Читатель!



Искренне признателен, что Вы взяли в руки книгу нашего издательства.

Наш замечательный коллектив с большим вниманием выбирает и готовит рукописи. Они вдохновляют человека на заботливое отношение к своей жизни, жизни близких и нашей любимой Родины. Наша духовная культура берёт начало в глубине тысячелетий. Её основа — свобода, любовь и сострадание. Суровые климатические условия и большие пространства России рождают смелых людей с чуткой душой — это идеал русского человека. Будем рады, если наши книги помогут Вам стать таким человеком и укрепят Ваши добродетели.

Мы верим, что духовное стремление является прочным основанием для полноценной жизни и способно проявиться в любой области человеческой деятельности. Это может быть семья и воспитание детей, наука и культура, искусство и религиозная деятельность, предпринимательство и государственное управление. Возрождайте свет души в себе, поддерживайте его в других. Именно это усилие создаёт новые возможности, вдохновляет нас на заботу о ближних, способствуют росту как личного, так и общественного благополучия.

Искренне Ваш,
Владелец Издательской группы «Весь»
Пётр Лисовский



УДК 159.9
ББК 88.6
P96

GWION RAVEN
The Magick of Food:
Rituals, Offerings & Why We Eat Together
Перевод с английского *Сергея Комарова*
Дизайн обложки *Арега Мирзояна*

Рэйвен Г.

Магия пищи. Ритуалы и подношения. Почему мы едим вместе? — СПб.: ИГ «Весь», 2020. — 352 с.
ISBN 978-5-9573-3616-7

Книга мага и повара Гвиона Рэйвена познакомит вас с историей магических ритуалов приготовления и принятия пищи — от самой древней — шумерской — цивилизации до наших дней. Вы узнаете, когда появились и какую роль сыграли в развитии общества трехразовое питание, вегетарианство, званые обеды, уличная еда и повара-звезды.

Особое внимание автор уделяет современной магической кулинарии:

- обрядам, отражающим круг года и цикл человеческой жизни;
- и способам приготовления, раскрывающим способность различных продуктов нести исцеление, любовь и процветание.

Рэйвен рассказывает, какие инструменты и утварь необходимы ведьме на кухне, как благословлять пищу, готовить с магическим намерением и правильно обращаться с остатками еды.

В книге вы найдете более 80 магических рецептов, ритуалов и заклинаний.

Все мы должны есть. Так почему бы не сделать это магическим актом?

Тематика: Эзотерика / Практическая эзотерика

Опубликовано с согласия Llewellyn Publications Woodbury MN 55125 USA. www.llewellyn.com
Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

ISBN 978-5-9573-3616-7
ISBN 978-0-7387-6085-8 (англ.)

© 2020 by Gwion Raven
© Перевод на русский язык, издание на русском языке, оформление. ОАО «Издательская группа «Весь», 2020

*Эта книга посвящается Феникс, Анжелике,
Эндрю, Эми и Тринити, без которых не было бы
смысла готовить или заниматься магией*

Оглавление

[Предупреждение](#)

[Предисловие](#)

[Введение](#)

[Часть I. Краткая и неполная история пищи и ритуалов](#)

[Глава 1. Шумеры](#)

[Глава 2. Греция](#)

[Глава 3. Рим](#)

[Глава 4. Великие острова](#)

[Часть II. Пища, магия и ритуалы в наше время](#)

[Глава 5. Пища и магия](#)

[Глава 6. Пища и секс](#)

[Глава 7. Питание и исцеление](#)

[Глава 8. Пища и горе](#)

[Глава 9. Пища и сообщество](#)

[Глава 10. Пища и кухонная ведьма](#)

[Часть III. Рецепты](#)

[Глава 11. Повседневная магия пищи](#)

[Глава 12. Магические снадобья](#)

[Глава 13. Магия пищи для особых случаев](#)

[Заключение](#)

[Пора прибираться на кухне](#)

[Благодарности](#)

[Список литературы](#)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Я полагаю, что кулинария и колдовство в значительной мере основаны на здравом смысле и соблюдении обычных мер предосторожности. В связи с этим даю вам совет: если в рецепте есть ингредиент, вызывающий у вас аллергию, пожалуйста, не используйте его. Конечно, это магическая книга с магическими рецептами и упражнениями, но ваша пищевая аллергия не исчезнет, когда вы очертите круг. Точно так же, если врач сказал вам не употреблять с пищей или напитками определенные ингредиенты, обязательно последуйте его совету.

Я настоятельно прошу вас придерживаться рекомендаций по безопасности пищевых продуктов, поскольку их употребление в недоваренном и сыром виде может представлять серьезную угрозу для здоровья. Ниже приводится таблица с рекомендуемой температурой приготовления мяса, птицы, морепродуктов, яиц, запеканок и остатков пищи.

Большинство шеф-поваров скажут вам, что лучшая температура для стейка и баранины — от низкой до средней. Стейк с кровью должен иметь внутреннюю температуру 48,9–51,6 °С. Стейки слабой прожарки должны прогреться до 54,4–57,2 °С. Однако, согласно официальной информации, говядину, баранину и свинину следует прогревать по крайней мере до 62,9 °С (или выше, если это необходимо). Имейте в виду, что более низкие показатели в таблице для мяса сырой и средней прожарки с кровью не рекомендуются Министерством сельского хозяйства США.

| Мясо | Температура |
|---|----------------|
| Стейк/говядина | |
| С кровью | 48,9–51,6 °С |
| Слабая прожарка | 54,4–57,2 °С |
| Средняя прожарка | 60–62,8 °С |
| Хорошо прожаренное | 65,5–68,3 °С |
| Полностью прожаренное | 71,1 °С и выше |
| Баранина | |
| С кровью | 57,2 °С |
| Слабая прожарка | 60–65,5 °С |
| Средняя прожарка | 71,1 °С |
| Полностью прожаренное | 73,9 °С и выше |
| Другое | |
| Курица | 73,9–80 °С |
| Индейка | 73,9–80 °С |
| Свинина | 62,8 °С |
| Ветчина, полностью приготовленная (разогреть) | 60 °С |
| Фарш из мяса птицы | 73,9 °С |
| Мясной фарш | 71,1 °С |
| Рыба и моллюски | 62,8 °С |
| Яйца и блюда из яиц | 71,1 °С |
| Запеканки | 71,1 °С |
| Начинка, заправка | 73,9 °С |
| Разогретье остатки еды | 73,9 °С |
| Температура для приготовленной пищи | 60 °С |



ПРЕДИСЛОВИЕ

Я люблю еду. Полагаю, что это заявление должно быть сделано в начале моего короткого выступления, включающего и отзыв о книге, которую вы сейчас держите в руках. Сдержанность — одно из качеств, которое никогда не может быть связано с моей любовью к еде, и хотя жадность часто рассматривается как недостаток, я нахожу, что при определенных обстоятельствах она также может быть прекрасным и обоснованным мотивирующим фактором. Любовь к еде приводила меня в близкие и отдаленные места в поисках чего-нибудь вкусного. Топографическая природа нашей планеты — по крайней мере, на мой взгляд — определяется не контурами рельефа, а огромным разнообразием пищи. Еда позволяет создать карту, которая рассказывает о разных местах, а также о людях и существах, которые их населяют. Я вполне могу вспомнить поселки, города, вечеринки, события и страны по тому, что я там ел. Когда я счастлив, я ем; когда я что-то праздную, я ем; я ем, когда мне грустно; я ем, чтобы выразить эмоции или подавить их. Я полагаю, что эти утверждения не чужды тем, кто взял в руки эту книгу.



Еда и напитки не просто поддерживают и насыщают тело: они уже давно считаются опорой духа, семьи и

сообщества.



Для меня, как для друида, еда играет важную роль в выражении духовности. Кельты славятся тем, что считают гостеприимство жизненно важным качеством, которое становится еще более удивительным и совершенным при использовании особых продуктов и напитков, занимающих центральное место в любом акте гостеприимства. Котел имеет большое значение в символике друидов и во всем языческом движении. Этот символ олицетворяет гостеприимство, тайну, поддержку и питание. Неслучайно сосуд для приготовления пищи окружен тайнами — они, без сомнения, необходимы.

Пригласить человека в свой дом или в священное место и затем предложить ему приготовленную вами еду — значит передать ему что-то от себя, своего сообщества, очага и дома. Возможно, именно пир, который обычно следует за священным обрядом, подчеркивает групповой аспект моей языческой практики, который является общей чертой любой конфессии или духовной традиции. Я предвкушаю этот пир — я жажду его.

Пища, которую мы едим, соединяет нас с бесконечным миром отношений. Пища содержит сведения о том, как она выращена, о качестве почвы и воды. Пища служит мостом между нами и той самой землей, по которой мы ходим. Выращивание собственной пищи, даже если это всего лишь несколько картофелин в ведре на балконе, символизирует деятельность, которой мы, как люди, занимались в течение тысячелетий. Эта магия отношений выражает тайну, которая связывает нас со всеми людьми, жившими до нас, поскольку ничто на нашей планете не исчезает полностью, а лишь меняет свою форму. Энергетическая составляющая прошедших

событий остается. Вся пища, которую ели наши предки, все прекрасные напитки, созданные для их празднеств, все их ритуалы и эмоции все еще здесь и сохраняются организмом нашей биосферы.



Мы принимаем, отдаем, живем, пируем, умираем, и круг начинается снова. Наша пища возникает из объединенной мудрости всего, что ушло в землю, дающую рождение всему.



Если бы я мог выразить лишь одну человеческую эмоцию, связанную с актом еды и питья, это, несомненно, была бы радость. Именно ею наполнены следующие страницы: Гвиону удалось пропитать слова этой книги радостью, которую он черпает из еды и питья. Кроме того, ему удалось объединить ощущение праздника с глубокими мыслями и веселым изложением историй и сложных магических традиций, связанных с пищей. Это не просто сборник рецептов, хотя они представлены здесь в большом количестве. В книге есть много такого, что вас удивит, а магическая точка зрения вполне может изменить ваше отношение к еде.

Хотя мы с Гвионом похожи, поскольку оба выросли в Великобритании, возможно, больше всего нас объединяет все-таки любовь к еде. Независимо от культурных различий, традиций или мировоззрения, восхитительный акт пиршества всегда будет объединять людей.

А теперь пируйте и радуйтесь танцу слов, который сейчас начнется.

Кристофер Хьюз,
глава ордена друидов Англии,

*автор книг «Рожденные из котла»,
«Кельтское Таро» и «Книга кельтской магии»*



ВВЕДЕНИЕ

С тех пор как я себя помню, я был полностью очарован едой. Я вырос на юго-востоке Лондона, где меня окружала эклектичная смесь культур и кухонь. Пища, которую готовили мои мама и бабушки, представляла собой питательную, здоровую, стандартную английскую еду. Это был настоящий парад стейков и пирогов с почками, полные английские завтраки, сладкие пирожки и бисквиты со сливками и клубникой. Однако я ел совершенно иную пищу со своими друзьями, потому что их семьи эмигрировали с Кипра, Ямайки, из Пакистана, Индии, Турции и даже из Шотландии. Я узнал, что в то время как многие кушанья требуют наличия ножей, вилок и столов, другую пищу нужно брать пальцами, есть с шампуров или с общих блюд, поставленных на пол.

Начав путешествовать по Европе и Соединенным Штатам, я еще больше полюбил еду. Каждое новое место, которое я посещал, имело свой особый вкус и замечательную пищу, сопровождаемую любопытными историями, вызывавшими в воображении соблазнительные комбинации ингредиентов. Каждая история о еде переносила меня в далекие края, и, как ни странно, все они назывались «дом».

И спустя годы, начав готовить сам, я понял, что с едой, которую я подавал, тоже было связано много историй. Моя еда рассказывает историю моих предков и

мест, по которым они путешествовали и в которых в итоге поселились. Я готовлю блюда, которые рассказывают о моем путешествии в магию и о практиках, которым я научился на этом пути. Эти истории содержатся в каждой главе и в каждом рецепте этой книги. Вот как я отношусь к приготовлению пищи: как к историям на тарелке, которые мы все можем попробовать и которыми можем поделиться.

Я научился готовить по необходимости: надо же было что-то есть, когда для меня никто не готовил. Потом я стал родителем, а позже и отцом-одиночкой, и приготовление пищи легло на мои плечи. Я работал в ресторанах и барах, готовил еду, разливал пиво. Какое-то время кулинария была моим основным источником дохода, и мне до сих пор не хватает адреналина, который получаешь в обстановке напряженной работы, когда все идет как надо.

Все изменилось, когда я понял, что приготовление пищи может быть магическим актом преданности и служения, а не просто средством достижения цели. Именно тогда я стал называть себя кухонным ведьмаком. Хотя я занимаюсь магией множеством различных способов, моя основная практика, мой любимый метод, почти всегда включает в себя пищу. Я мог выпить чашку чая с другом, чтобы обсудить, что его беспокоит. Я расстилал покрывало и творил магию с бутербродом с огурцом, слушая, как люди рассказывают мне о своем заветном желании. Я ходил по супермаркету, пытаясь вернуть людям часть их души, которую они потеряли — но только для того, чтобы найти ее спрятанной в коробке с семейными рецептами.

Практикуя пищевую магию, сознательно готовя еду, я сформировался как ведьмак и в то же время обеспечивал питанием себя и других.



*Кухонное колдовство, магическая кулинария,
языческие кладовки (ладно, последнее я придумал)
— это одновременно вкусно, весело, невероятно
практично и очень приятно. И скажем откровенно:
все мы должны есть. Так почему бы не сделать это
магическим актом?*



Итак, совершенно очевидно, что все мы едим пищу. Не имеет значения, в каком десятилетии мы родились или в каком географическом пространстве живем. Если вы сейчас читаете эту книгу, это означает, что в своей жизни вы съели достаточно пищи, чтобы дожить до этого момента. Каждый живущий сегодня человек ест, чтобы выжить. И в отношении этой потребности мы действительно все одинаковы. В какой-то момент каждый из нас что-то жевал и глотал.

Религия может подсказать, как готовить пищу, которую мы едим, или какой пищи нам следует избегать. Адаптируясь к культурным нормам в семье, мы узнаем о комбинациях ингредиентов, вкусах и методах приготовления. Политика и политическая риторика оказывают все большее влияние на то, кто имеет доступ к пище, и даже на то, что считается пищей. Социальный статус во многом определяет качество и частоту употребления доступных нам продуктов питания. Всеядность, плотоядность, веганство, фриганство или вегетарианство определяют тип пищи, которую мы выбираем. И, конечно, гены, которые на протяжении веков передавались от поколения к поколению в процессе эволюционного развития человека, влияют на то, что вызывает у нас аллергию, от каких продуктов покалывает в губах, какие

заставляют организм удерживать слишком много воды или вызывают сильную изжогу.

В подзаголовке этой книги содержится вопрос: почему мы участвуем в ритуалах, делаем подношения и едим вместе? Ответ на этот вопрос удивительно прост: потому что мы не мертвы. В книге вы найдете описание всевозможных ритуалов и упражнений, которые можете включить в свою магическую практику. Возможно, вы найдете новые способы делать подношения и, конечно, придумаете новые рецепты. Связанные с пищей колдовские практики предназначены для того, чтобы вы лучше понимали еду, кухонную магию и людей, с которыми едите и живете. Но вы можете делать все это и только потому, что живы.

Независимо от того, выращиваем ли мы еду и готовим себе сами, покупаем ли готовые продукты в магазине или заказываем ингредиенты в интернете, едим ли в самых лучших ресторанах мира или посещаем заведения быстрого питания, готовим ли для других людей по своему желанию или профессионально, — каждый из нас ест. Пища поддерживает нашу жизнь. Мы просто не можем выжить без нее. С одной стороны, пища — это в основном минеральные вещества, витамины и питательные вещества. С другой стороны, еда — это буквально живой материал. Мясо животных, которое вы можете есть, когда-то было живым, как и редиска, апельсины и лук-порей. Мы живы, потому что едим живую материю. Это могущественная магия, которую нужно созерцать.

Есть еще кое-что общее у всех нас, когда речь заходит о еде, — это акт совместного употребления пищи. Более чем вероятно, что в какой-то момент вашей жизни кто-то из родителей, опекун, няня, друг, любовник или сосед делил с вами трапезу. При этом вы придерживались определенных правил, как и принято во всевозможных социальных ситуациях. Мы научились

превращать прием пищи в ритуал. Если вы задули свечи на праздничном торте и загадали желание, значит, вы превратили прием пищи в ритуал. Если вы принесли кому-то завтрак в постель — или вам повезло, и кто-то сделал это для вас, — то вы приняли участие в ритуале, связанном с едой.



Практически любой личный обряд или знаменательная дата, публичные ритуалы, национальные праздники или трагедии на протяжении всей истории вплоть до наших дней сопровождаются едой.



С языческой точки зрения существует богатая история сочетания пищи, магии, подношений и ритуалов. Нам достаточно прочесть несколько строк из мифов и волшебных сказок, чтобы найти котлы, которые всегда полны, зерна граната, связывающие нас с подземным миром, и яблоки, дарующие бессмертие. Есть богини и боги, чья единственная работа — обеспечить успешный пир или обильный урожай. К счастью, многие политеистические и языческие общества прошлого оставили нам (хоть и не всегда полные) ритуалы, рецепты и инструкции, как умилоустивить богов подношениями пищи.

Однако нам не нужно заглядывать в столь далекое прошлое, чтобы обнаружить магию еды и ритуалы. Современное язычество изобрело, заимствовало, переосмыслило и создало совершенно новую магию и ритуалы, связанные с пищей. Вспомните языческие собрания в пабах, ритуал блот¹, церемонию «Пирог и эль», пиршества в честь предков, фасоль «черный глаз»

в Новый год и даже застолья вскладчину после публичного ритуала.

Пища играет центральную роль в большинстве современных языческих практик. А почему бы и нет? Пища великолепна. Очень приятно делиться едой с другими людьми, занимающимися магией. Кроме того, делиться едой с человеком — это еще один способ сказать, что вы заботитесь о нем. Этим вы говорите, что его существование означает нечто важное для вас. Помните, что мы празднуем жизнь едой и ритуалами, потому что мы живы.

Пища и ритуал гармонируют, как имбирь и лимонад, потому что еда и жизнь тесно связаны друг с другом. Возьмите любую культуру, любой исторический период, и вы найдете в них ритуалы с едой, еду для ритуалов, ритуалы, посвященные еде, а также ритуалы, связанные с отдельными этапами нашей жизни, и соответствующие им продукты. Пища, жизнь и ритуал практически неотделимы друг от друга. Здесь тоже присутствует магический компонент, и это сила трансформации.



Если мы вместе готовим пищу, почти для любого случая, то превращаем обычный человеческий акт снабжения наших тел растительной материей, белками, минеральными веществами и необходимыми витаминами в нечто священное.



В течение последних пяти веков люди обращались к алхимии и науке, чтобы разделить пищу на составные части и лучше понять ее вкус и питание в целом. В середине XX века мы сделали массовое производство

продуктов питания, включающих добавки и консерванты и готовых к употреблению, нормой для многих людей в мире. Есть что-то восхитительное и полезное в том, чтобы иметь готовую еду. Это роскошь, которую не могли себе позволить наши недавние и далекие предки. Однако появляется все больше доказательств того, что массовое производство пищи лишает продукты их питательной ценности и, что более важно, лишает нас реальной, внутренней связи с едой, которую мы потребляем.

Методы приготовления пищи и рецепты, которые рассказывают истории семей, мест или целых культур, исчезают, вытесняемые быстрыми блюдами, купленными в интернете. В данном случае роль науки заключается в упрощении. На другом конце спектра находится молекулярная гастрономия, которая является отчасти наукой, отчасти магией и отчасти данью сущности используемых ингредиентов.

Приготовление и употребление пищи таким способом, который усиливает переживания, относится непосредственно к магической сфере. Еда вызывает воспоминания, которые переносят нас в другое пространство, время и культуру. Пища воплощает или, скорее, позволяет нам воплотить старую магическую аксиому изменения сознания по своему желанию. Но, если рассматривать то, что мы делаем, когда готовим и вместе едим, на базовом уровне, все опять-таки сводится к простой истине: мы вновь подтверждаем, что мы и люди, с которыми мы едим, живы.



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТОЙ КНИГОЙ

Вы можете рассматривать эту книгу как роскошный пир, состоящий из нескольких блюд. Это один большой прием пищи, но каждое блюдо само по себе завершено и вносит свой вклад в общее впечатление от трапезы.

Первое блюдо, «Краткая и неполная история пищи и ритуалов», посвящено истории и тому, как в древних культурах сочетались ритуалы, магия, пища и боги в повседневной жизни. Многие из того, что мы знаем о пище, ритуалах и подношениях, дошло до нас на глиняных табличках и в рукописях, написанных тысячи лет назад.

Представьте это первое блюдо как большую тарелку с образцами пищи. На ней есть достаточно информации, чтобы возбудить ваш интерес к древним магическим практикам, связанным с едой, и, возможно, познакомить с одним или двумя блюдами, которые вы никогда раньше не пробовали. В каждой главе, посвященной истории, есть дополнительные блюда, включающие ритуалы, рецепты и упражнения, которые вы можете выполнить сами.

В состав второго блюда, «Пища, магия и ритуалы в наше время», входят современные магические практики, связанные с пищей, которые вы можете использовать для себя, своего ковена или сообщества. Здесь также есть упражнения и рецепты, предназначенные для совершенствования ваших магических практик. В этой части имеется раздел «Мудрость из кладовой ведьм» — подборка историй и размышлений о еде, магии и кулинарии, написанных поварами и кухонными ведьмами со всего мира. Их рассказы содержат мощную магию понимания того, что значит готовить, разделять трапезу и жить в настоящем моменте.

Часть под названием «Рецепты» — это третье блюдо, в ней вы найдете советы и приемы, которые подготовят

вас и вашу кухню для всех видов магии. Эта часть книги похожа на список инструментов, которые вам понадобятся, чтобы получить первую степень в области кухонного колдовства.

Наконец, в этой книге есть рецепты. Я включил сюда сорок два из моих самых любимых, чтобы вы могли готовить, есть и делиться ими. Надеюсь, вы попробуете все и захотите использовать, изменять и адаптировать их, и пусть они вдохновляют вас на собственную кухонную магию.

Скажу по секрету: у меня есть желание оказаться на чьей-нибудь кухне и увидеть потрепанный экземпляр этой книги с загнутыми углами страниц и заметками, нацарапанными на полях. А также услышать истории о том, как хозяева устроили ритуальный пир или создали религиозную практику, включающую не только рецепты, предложенные мной, но и многие другие, их собственные.

В скандинавском язычестве — ритуальное вкушение мяса и хмельного меда. — *Примеч. ред.*



I

ЧАСТЬ

КРАТКАЯ И НЕПОЛНАЯ ИСТОРИЯ ПИЦЦИ И РИТУАЛОВ



Майкл Поллан в книге «Кулинария: естественная история трансформации» утверждает: «Мы — это вид, который готовит пищу. Ни один другой вид не готовит. И научившись готовить, мы стали настоящими людьми»¹. Если наши древние предки действительно стали людьми, как только поняли, как готовить, держу пари, что потребовалось всего десять минут на шкале человеческого развития, чтобы придумать первые ритуалы, связанные с едой. С тех пор мы продолжаем их создавать. Никто точно не знает, когда именно наши предки провели первые ритуалы, связанные с пищей. Воображение подсказывает мне, что сразу после того, как была приготовлена первая пища, они придумали в честь этого обряд. Если мои пра-пра-пра... (и еще много раз пра-) прапастери и праотцы были чем-то похожи на мою сегодняшнюю семью, у них была презентация еды, жаркая дискуссия о том, кто должен съесть самый сочный кусок доисторической курицы, а затем крепкий долгий сон с полным животом.

Древние люди оставили нам сообщения о своем пребывании на этой планете, показывая именно то, что было для них важно. Они описывали различные аспекты своей жизни, рисуя на стенах пещер животных. Рисовали свои руки, а затем вырезали их изображения на стенах и создавали красивые спиральные пиктограммы. Они оставляли свидетельства своих привычек и ритуалов, связанных с пищей, и даже объедки. В Южной Африке есть пещера под названием

Вондерверк². В ней найдены доказательства того, что люди умели пользоваться огнем почти два миллиона лет назад. Можно сделать вывод, что они разжигали костры по многим причинам. Огонь давал тепло. Костры в пещерах, вероятно, помогали противостоять стихиям. Огонь служил защитой от хищников и, кто знает, может быть, вдохновлял доисторических людей на разговоры у костра. Можно только гадать, готовили ли они еду на этих кострах.

Если пищу готовили, это указывает на то, что люди собирались, чтобы поесть вместе. Раскопки, главным образом в пещерах — в таких разных местах, как Кения и современный Израиль, — позволили обнаружить признаки пользования огнем, простейшие очаги, инструменты и даже «приготовленные» фрагменты костей, возраст которых равен почти восьмистам тысячам лет.

Люди из клана миррар в северо-западной Австралии объединились с археологами из Квинслендского университета, чтобы сохранить стоянки древнего человека, которые отображают человеческую деятельность в регионе сорок пять тысяч лет назад³. Среди найденных там артефактов были кухонные принадлежности, в том числе точильные камни и небольшие топоры с остатками пищи — ягод, ямса и орехов. На пещерных рисунках в Леанг-Ломпоа, Индонезия, созданных почти сорок тысяч лет назад, изображены крупные животные, а на скале выгравированы отпечатки рук. Важно отметить, что там обнаружены также очаги, где готовилась пища, и останки моллюсков, съеденных древними людьми. Возможно, самые известные наскальные рисунки, сделанные в Ласко, Франция, изображают сцены охоты как в ритуальном, так и в духовном плане. Сама охота — это ритуал, связанный с едой, и он до сих пор

практикуется во всем мире. Кульминация охоты, убийство, также связана с традициями и ритуалами, и, хотя мы не можем точно знать, как древние люди отмечали успешную охоту, можно предположить, что они определенно делали это.

Можно только догадываться о древних ритуалах, связанных с пищей. Охотников, возвращающихся с хорошей добычей, встречали радостными возгласами и улыбками. У общего костра можно было рассказывать об опасной и захватывающей охоте, когда ее «результаты» передавались по кругу. Мне хотелось бы думать, что люди давали оценку приготовившим еду и хвалили их мастерство, наслаждаясь зубром в собственном соку с восхитительным водяным крессом, собранным в соседнем ручье.

Последний пункт может быть небольшой натяжкой, но вы видите, к чему я клоню: когда люди устраивали собрания, они ели вместе. Это одна из главных причин, почему они жили группами, и выжили в значительной мере благодаря этому. Какими бы ни были способы общения наших древних предков, общаться они умели. И если они говорили о еде и устанавливали правила насчет того, кто ест первым, кто из членов группы потрошит добычу и кто участвует в охоте, и затем спорили, кто должен наполнить череп мастодонта мыльной водой и пойти мыть посуду, то они участвовали в какой-то форме пищевого ритуала.

Michael Pollan. *Cooked: A Natural History of Transformation*. London: Penguin, 2014.

NA «An Ancient Underground Abode: The Wonderwerk Cave, Northern Cape». South Africa Inspiring New Ways. https://legacy.southafrica.net/za/en/articles/entry/article-southafrica.net-the-wonderwerk-cave?gclid=CjwKCAiAk4XUBRB5EiwAHBLUMc0cdurkHdq0z3fNkh-p0wv19U1Iyzochtj8Ldz8yIe7Y_rOni2hoCLJkQAvD_BwE.

Gundjeihmi Aboriginal Corporation. «Kakadu Site of Australia's Oldest Home». <http://www.mirarr.net/stories/kakadu-site-of-australia-s-oldest-home>.



ГЛАВА 1

ШУМЕРЫ

Теперь сделаем огромный скачок вперед по человеческой шкале времени из эпохи палеолита в относительно недавнее прошлое — около девяти тысяч лет назад. В то время люди, в археологии известные как убайдийцы, начали заселять территорию, известную сегодня как Ирак. Убайдийцы строили небольшие деревни. Общеизвестно, что они являлись первыми строителями деревень в регионе. Условия, в которых они жили, были крайне суровы: мало деревьев, климат жаркий и засушливый, а почва почти лишена питательных веществ и совсем непригодна для выращивания зерновых культур. Солнце и ветер насмеялись над безрассудством поселенцев, попеременно испепеляя землю безжалостной 40-градусной жарой в течение летних месяцев, а затем разрушая то немногое, что осталось от верхнего слоя почвы, в период ежегодных ураганных ветров.

Однако эти неуступчивые земли обладали двумя очень полезными особенностями — по ним протекали реки Тигр и Евфрат, и они выходили из берегов. Наводнения были очень сильными, особенно зимой и весной. Паводковые воды приносили в почву столь необходимые питательные вещества и образовывали временные болота, которые изобиловали сезонной рыбой и птицей. Древние убайдийцы узнали, что, когда часто непредсказуемые и разрушительные наводнения