

ОСОБЕННОСТИ ИУДАИЗМА И ИСЛАМА В ВОПРОСЕ КАШРУТ И ХАЛЯЛЬ В ПИЩЕ

FEATURES OF JUDAISM AND ISLAM ON THE ISSUE OF KASHRUT AND HALAL IN FOOD

OVQATDAGI KASHRUT VA HALOL MASALASIDA YAHUDIYLIK VA ISLOM DININING XUSUSIYATLARI

Aziza U. QURBONOVA

INTERNATIONAL ISLAMIC ACADEMY OF UZBEKISTAN
2nd stage master's student of comparative religious studies

E-mail: iisrailova6@gmail.com

11, A.Kadiri, Tashkent, 100011, Uzbekistan

E-mail: iisrailova6@gmail.com

DOI: 10.47980/IAU/2023/4/9

Аннотация: Одним из основных факторов религий является система питания, которая имеет множество аспектов, таких как географические, исторические, социальные и культурные. 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. Порядок питания какого-либо этноса составляют перечень основных продуктов, употребляемых в пищу, способы заготовки и хранения продуктов, виды и состав приготовляемых из них кушаний, этническая специфичность пищи, традиции в характере питания, способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения, запреты и предпочтения, режим питания и помещения, где происходит приготовление и прием пищи.

В таких религиях, как ислам и иудаизм, потребление пищи в некоторых моментах схожи. Пища в исламе, как и в иудаизме, занимает особое место, а культура питания данных народов регламентирована множественными нормами, изложенными в источниках религий. Несмотря на это, до сих пор всеобъемлющего и согласованного изучения роли религиозного фактора в культуре питания последователей данных религий не предпринималось, что актуализирует исследования в этой области.

Данная статья приводит анализ основных пищевых предписаний в авраамических религиях, сравнительный анализ их появления и развития. Тема исследования является актуальной и научно значимой, так как пищевые предписания являются важной составляющей религиозных систем. Анализ пищевой культуры разных конфессий позволяет находить связи, сходства и

различия между ними, что способствует более глубокому пониманию религии в целом, и механизмов ее функционирования в обществе в частности.

Целью исследования является анализ религиозного фактора в культуре питания в исламе и иудаизме. Для достижения цели установлены следующие задачи: определение первостепенных понятий культуры употребления еды в религиях ислам и иудаизм, определение научно-теоретических основ изучения религии и культуры употребления пищи, а также сравнение общих принципов халяль и кашрут в религиозных традициях.

Ключевые слова: ислам, иудаизм, пища, халяль, кошер, треф, пищевые предписания, порядок питания.

Annotation: One of the main factors of religions is the food system, which has many aspects such as geographical, historical, social and cultural. Against the background of growing interest in religion in general, issues of clear self-identification of traditional religious denominations, including the specification of those normative mechanisms that support the unity and integrity of religious communities, have become especially topical. The order of nutrition of any ethnic group is made up of a list of basic foodstuffs used for food, methods of preparation and storage of products, types and composition of dishes prepared from them, ethnic specificity of food, traditions in the nature of food, methods of processing food and cooking, food restrictions, prohibitions and preferences, dietary patterns, and areas where meals are prepared and eaten.

In religions such as Islam and Judaism, food consumption is in some ways similar. Food in Islam, as well as in Judaism, occupies a special place, and the food culture of these peoples is regulated by multiple norms set forth in the sources of religions. Nevertheless, the fact that a comprehensive and coordinated study of the role of the religious factor in the food culture of the followers of these religions has not yet been carried out shows the relevance of research in this field.

This article provides a comparative analysis of the main dietary guidelines in Islam and Judaism, their origin and development. The research topic is relevant and scientifically significant, since food prescriptions are an important component of religious systems. Analyzing the food culture of different faiths makes it possible to find connections, similarities and differences between them, which helps to gain a deeper understanding of religion in general, and in particular, the mechanisms of its functioning in society.

The aim of the study is to analyze the religious factor in the food culture in Islam and Judaism. To achieve the goal, the following tasks have been set: to determine the primary concepts of the culture of consumption in the religions of Islam and Judaism, to determine the scientific and theoretical foundations for studying religion and the culture of eating food, and to compare the general principles of halal and kashrut in religious traditions.

Key words: Islam, Judaism, religious factor, food in religions, halal, kosher, tref, food prescriptions, food order.

Annotatsiya: Dinlarning asosiy omillaridan biri oziq-ovqat tizimi bo'lib, u geografik, tarixiy, ijtimoiy va madaniy kabi ko'plab jihatlarni qamrab oladi. Umuman dinga

qiziqish ortib borayotgan bir sharoitda an'anaviy diniy konfessiyalarning samoidentifikatsiyasi, jumladan, diniy jamoalarning birligi va yaxlitligini qo'llab-quvvatlovchi me'yoriy mexanizmlarni aniqlashtirish masalalari ayniqsa dolzarb bo'lib qoldi. Har qanday etnik guruhning ovqatlanish tartibi oziq-ovqat uchun ishlatiladigan asosiy oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibi, mahsulotlarni tayyorlash va saqlash usullari, ulardan tayyorlanadigan taomlarning navlari, oziq-ovqatning etnik o'ziga xosligi, ular bilan bog'liq urf-odatlar, oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va pishirish usullari, oziq-ovqat cheklovlari, taqiqlar va afzalliklar, ovqatlanish tartibi va ovqatlar tayyorlanadigan va iste'mol qilinadigan joylar, oziq-ovqat mahsulotlarining milliy xususiyatlari va an'analaridan iborat.

Islom va yahudiylilik kabi dinlarda oziq iste'moli qaysidir ma'noda o'xshashdir. Islomda, shuningdek, yahudiylilik (iudaizm) dinlarida oziq-ovqat alohida o'rin tutadi va bu xalqlarning ovqatlanish madaniyati ularning diniy manbalarida bayon etilgan ko'plab me'yorlar bilan tartibga solinadi. Shunga qaramay, ushbu dinlar e'tiqodchilarining ovqatlanish madaniyatida diniy omilning rolini har tomonlama va muvofiqlashtirilgan o'rganish haligacha amalga oshirilmagani ushbu yo'nalishdagi tadqiqotlarning dolzarbligini ko'rsatadi.

Ushbu maqolada islom va yahudiylilik dinlaridagi asosiy oziq-ovqat ko'rsatmalarini, ularning paydo bo'lishi va rivojlanishi qiyosiy tahlil qilingan. Tadqiqot mavzusi dolzarb va ilmiy ahamiyatga ega, chunki oziq-ovqat ko'rsatmalari diniy tizimlarning muhim tarkibiy qismidir. Turli e'tiqodlarning ovqatlanish madaniyatini tahlil qilish ular o'rtasidagi bog'liqlik, o'xshashlik va farqli jihatlarni topishga imkon beradi, bu umuman dinni, xususan, uning jamiyatda faoliyat ko'rsatish mexanizmlarini chuqurroq tushunishga yordam beradi.

Tadqiqotning maqsadi – islom va yahudiylilikda ovqatlanish madaniyatidagi diniy omilni tahlil qilishdir. Maqsadga erishish uchun quyidagi vazifalar qo'yildi: islom va yahudiylilik dinlarida iste'mol madaniyatiga oid birlamchi tushunchalarni aniqlash, din va ovqat iste'mol qilish madaniyatini o'rganishning ilmiy-nazariy asoslarini aniqlash, taqqoslash, diniy an'analarda halol va kashrutning umumiy tamoyillarini tadqiq qilishdir.

Kalit so'zlar: Islom, yahudiylilik, diniy omil, dinlarda oziq-ovqat, halol, kosher, tref, oziq-ovqat retseptlari, ovqatlanish tartibi.

ВВЕДЕНИЕ

В Узбекистане существуют множество конфессий, и большинство верующих исповедуют авраамические религии. 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 запретов, предписаний и рекомендаций в культуре потребления пищи, 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.

Последователи иудаизма строго смотрят на потребление пищи, так как Тора запрещает употреблять мясо животных и птиц, которые умерли естественной смертью или не были зарезаны особым способом, называемым шхита. «Не ешьте никакой падали...»; «...режь [животных] из крупного и мелкого скота твоего... как я заповедал тебе...» (П. Гиль, З. Мешков, Тора, 12, 14:1999).

В соответствии с исламом же мусульмане не едят много пищи, в исламе принято есть для того, чтобы удовлетворить потребности организма, и не поощряется чрезмерное потребление еды, вызывающее ожирение или излишний вес. Наоборот, сокращение и ограничение в питании является нормой и исходит из сунны Пророка Мухаммада ﷺ, помимо обязательного месячного поста в месяц Рамадан мусульманам, по сунне Посланника Аллаха ﷺ, рекомендуется поститься 2 раза в неделю (по понедельникам и четвергам), а также 3 дня в середине лунного месяца (Кардави 1989:45).

Исходя из вышеперечисленного, можно отметить, что принятие пищи — это не только удовлетворение своих потребностей, но и соединение души и тела, а также один из способов поклонения Богу (Аз-Замахшари. М., 2010:978).

Религия — это один из главных факторов, который формирует систему питания, определяет в ней запрещенное и разрешенное, чистое и нечистое, святое или не святое. Религиозные каноны, касающиеся, в числе прочего, и питания, зародились в глубокой древности и представляют собой концентрированный опыт человечества, направленный на сохранение физического и духовного здоровья общества (Ализаде М., 2011:320). Поэтому изучение религиозного фактора в формировании системы питания приобретает общечеловеческое значение, независимо от конфессии и степени религиозности того или иного локального сообщества.

Труды об особенностях религиозного стола появлялись еще в конце XIX – начале XX вв., но систематические исследования стали развиваться только с конца XX в. В 1910 и 1913 гг. были изданы два выпуска книги М. Н. Скабаллановича

«Толковый Типикон», полностью выпущенной только в XXI веке; в ней рассматривается развитие богослужбной теории и практики в разные века, в том числе описаны праздники и посты. Автор критически дополнил и расширил информацию о традиции постов, представленную в произведении И. Д. Мансветова (Арутюнов С. А., Маркарян Э. С., Мкртумян, 1982:11). 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» о теоретических основах питания у мормонов; Муравьев В. В. «Питание населения и духовная культура общества» о влиянии средств производства пищи на формирование религии; Муравьев В. В. «Эскариальные компоненты религиозных комплексов» 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» об отношении к пище в авраамических религиях; Примак П. В. «Кашрут как этнокультурный маркер традиционной кухни евреев» о влиянии кашрута на формирование еврейской кухни; Дородных М. Н. «Ислам и питание» о правилах питания в исламе; Новикова М. В., Султаева Н. Л., Галицкий В. В. «К вопросу об особенностях питания приверженцев различных религиозных традиций» об особенностях питания последователей различных религий (Арутюнов С.А., 2011:16). Среди подобного рода исследований можно назвать такие работы, как «Сравнительный анализ продуктов питания стандартов «халяль» и «кошер» 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». Существует пласт кулинарных книг, связанных именно с постным меню, в них дается историческая справка и теоретическая основа поста. Так, в 2012 г. была переиздана книга, описывающая мировые религиозные кухни, – «Священная кухня: Религия и питание» Б. Смолянского и В. Г. Лифляндского (Boas F., 1913:612). 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»; «От пищи богов к пище людей (Бутинов Н. А., 1984:97); «Еда как основа возникновения человеческой цивилизации»; «Искусство еды. Гастрономические традиции античной эпохи». 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 чаще занимались и занимаются религиозно-ориентированные исследователи, изучавшие пищевые табу религий, приверженцами которых они являются. Труды подобного рода несут ценную информацию. Особенно стоит отметить труд Михаэля и Симы Кориц «Не хлебом единым. Секреты еврейской кухни» вышедший в 2012 г. Это – лучшая книга на русском 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». Также информацию по пищевым традициям и табу дает краткая еврейская энциклопедия, содержащая статьи о вине и нормировании его употребления, о постах, в том числе и главном Йом-Кипуре, о убойном ритуале и правилах кашрута и кошерной пище. 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. Алексеевой (Козлов В. И., 1991:48). Среди исследований тех требований к пище, которые зафиксированы в древнееврейских текстах, можно упомянуть, например, работу Н. Макдональда «Использование пищи в Ветхом Завете» (Маддахи Машизи Джавад., 2012:144). Обширным трудом по еврейской гастрономической культуре является «Еврейское питание и идентичность через века» Д. Крамера, 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»,

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», 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. Тауссига, 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 (Б. Смоленский, Ю. Григоров., 1995:176).

Изучение пищи, пищевых традиций, питания в целом как части культуры жизнеобеспечения этноса относится к традиционной тематике в мировой антропологической науке. Существует значительное количество исследований, посвященных таким вопросам, как теоретическое осмысление феномена культуры питания. К примеру, можно привести исследования С. Арутюнова, Э. Макараяна, Ю. Мкртумяна, Ф. Боаса, Н. Бутинова, Н. Григулевича, В. Козлова, Маддахи Машизи Джавад и др. (Арутюнов С. А., 2011:200).

Авторы исследований считают еду сложным явлением, включающим в себя кулинарную деятельность, склонности и антипатии, коллективное сознание, представления и табу — одним словом, культурный концепт, который определяет многие паттерны поведения. В этих книгах рассматриваются такие вопросы, как аппетит и голод, классификация еды, символические роли еды, еда и стресс, а также символизм еды (Бейтс Д. Пелак Ф., 2003, 980).

Б. Смоленский, Ю. Григоров, Т. Воронина в своих книгах отнесли религиозным нормам как к фактору, влияющему на систему питания, чаще всего к которому обращаются при изучении пищевых запретов и ритуалов. Несмотря на изученность данной темы вышеперечисленными учеными, данная тема является актуальной для исследования.

МЕТОД

Методологическая основа исследования базируется на комплексном подходе, который включает в себя следующие методы: хронологический, логический, синтез, сравнительный анализ.

Целью исследования является анализ религиозного фактора в культуре питания. Для достижения цели установлены следующие задачи:

- выявить основные понятия культуры употребления;

- проанализировать научно-теоретические основы изучения религии и культуры употребления пищи;
- изучить основы культуры употребления пищи в религиозных источниках;
- классифицировать дозволенную пищу в монотеистических религиях;
- сравнить общие принципы халяль и кашрут в религиозных традициях;
- выявить значение религиозного фактора в культуре употребления пищи.

ОБСУЖДЕНИЕ

В ходе анализа статьи выводом является тот факт, что две религии включают в себя не только свод догматов веры, но и целый комплекс обрядов, правил и морально-поведенческих норм, которых обязан придерживаться каждый адепт религии. Все религиозные системы так или иначе регулируют жизнь всех приверженцев веры, устанавливая нормы и правила поведения в различных ситуациях и диктуя отношение к определенным вещам и явлениям. И, конечно, практически во всех религиях уделяется очень много внимания такому важному аспекту, как культура питания человека. Религиозные традиции и разные их течения предписывают собственные правила питания, включающие ограничения на употребление тех или иных пищевых продуктов и напитков.

В процессе анализа выявили, что по закону пища иудеев, например, должна быть кошерной («пригодной», «подходящей»), то есть разрешенной к употреблению, отвечающей требованиям кашрута — еврейских законов об употреблении пищи, которые разрешены Торой (главной священной книгой евреев, известной христианам как «Пятикнижие Моисеево») и еврейской традицией в пищу евреям (Примак П., 2006:146).

Религиозные традиции ислама также имеют непосредственное влияние на культуру питания верующих (Аятоллахи, 1988:190). Формирование дозволенности употребления пищи мусульман основывается исключительно на правилах, предписанных Кораном (священной книгой мусульман, сводом откровений, произнесенных от имени Аллаха пророком Мухаммедом) и Сунной (жизнеописанием пророка Мухаммеда) (Дородных М., 2016:150).

В исламской религии действует принцип: разрешено (халяль) все, что явно не запрещено. Соответственно, пища, употребляемая в пищу мусульманами, должна быть халяльной (Аль-Кулайни М. Аль-Кафи, 2008:770).

«Халяль» с арабского — это «дозволенное Аллахом», и в мусульманском мире означает дозволенные поступки в целом (по шариату). В Коране написано, что мусульманам дозволена пища людей Писаний. Люди Писаний — это христиане и иудеи. И если они забивают скот и упоминают имя Бога (не обязательно дословно Аллаха, достаточно сказать «с Богом», например), перерезают сонную артерию, яремную вену, пищевод, трахею и выпускают кровь, тогда это мясо считается «халяль» (Ахунди М., 2009:400).

Кошерное — разрешенное, правильное, дозволенное, то, что произведено по правилам кашрута, в основе которого лежат законы Торы.

Таким образом, «Халяль» и «Кашрут» — это набор религиозных правил в отношении «дозволенной» еды, а также правил и образа жизни.

В исламе большое значение придается совместимости продуктов и готовых блюд, а также ритуалу не только приема пищи, но и питья воды. Недопустимым считается пить стоя, торопясь, одним большим глотком (Ахмади З., 2005:300). Нужно по возможности сесть и выпить воду в три приема, причем количество глотков последовательно увеличивается от одного до пяти. «Пусть никто из вас не пьет воду стоя. А если кто-то, забывшись, выпьет её стоя, то пусть его вырвет» (Абдулла Нирша, 2008:365).

В тоже время существуют хадисы, в которых упоминается, как Пророк ﷺ пил стоя. Разъясняя этот момент, великий учёный-хадисовед имам ан-Навави (рахимахуллахи) говорит: «Хадисы, которые указывают на то, что нельзя пить воду стоя, говорят о нежелательности (караха ат-танзих) данного поступка. А те хадисы, в которых говорится, что сам Пророк ﷺ пил стоя, свидетельствуют о том, что данным поступком он поясняет нам, что так пить воду не является запретным (харам)» (Ахмад ибн Абд аль-Лятиф аз-Забиди, 2007:370).

Что же касается желательности пить воду Зам-Зам стоя, то от Ибн Аббаса (да будет доволен ими обоими Аллах) передается: «Я напоил Пророка ﷺ водой Зам-Зам, и он выпил её стоя» (Ахмад ибн Абд аль-Лятиф аз-Забиди, 2007:356).

Ученые-ханафиты, опираясь на риваят, переданный от Ибн Аббаса (да будет доволен ими обоими Аллах), постановляют, что пить воду Зам-Зам можно стоя, и это является мустахабом.

Еду и питье принято брать правой рукой: Абдуллах ибн Умар, да будет доволен Аллах им и его отцом, передал, что Посланник Аллаха, да благословит его Аллах и приветствует, сказал: «Когда кто-либо из вас ест, то пусть пользуется правой рукой, и когда кто-либо из вас пьет, то пусть пользуется правой

рукой, ибо, поистине, когда шайтан ест и пьет, он пользуется своей левой рукой». С особым уважением мусульмане относятся к хлебу и хлебным крошкам, считают его почитаемым продуктом: «Относитесь к хлебу почтительно, ведь Аллах его почтил. Кто почтит хлеб, того почтит Аллах» (Табарани) (ат-Табарани, 2022:315).

В Коране есть явный запрет на свинину, кровь, мясо животных, которые умерли своей смертью (мертвечину), мясо животных, которые были забиты не с именем Бога: «Он (Аллах) запретил вам мертвечину, кровь, мясо свиньи и то, что принесено в жертву не ради Аллаха» (Кулиев, 2007:826).

В исламе халяльные птицы должны быть покрыты перьями и не должны быть хищными, это следует из запрета к употреблению неводных хищников.

Запрещается употреблять в пищу мясо, отрезанное от живого животного (Низамуддин аль-Бурханфури, 2019:5/289). К хараму относятся все хищные птицы, которые охотятся с помощью когтей. Например: сокол, орёл, коршун, ястреб и т. д. Запрещена и летучая мышь, хотя она и относится к млекопитающим. Доказательством для двух этих принципов (7-го и 8-го) служит известный хадис от Абдуллы ибн Аббаса (да будет доволен им Аллах), в котором Посланник Аллаха (мир ему и благословение) запретил употреблять в пищу мясо хищников с клыками и птиц с когтями (Абдулла Нирша, 2008:1934). Поэтому все хищные животные и птицы (животные, которые охотятся на других благодаря своим клыкам, и птицы, которые охотятся с помощью когтей) являются харамом. Птицы, которые не охотятся с помощью когтей на других зверей, в основном питаются вместо этого семечками и зерном, дозволены в пищу, например курица, утка, голубь, ласточка и т. д. Абу Муса аль-Ашари (да будет доволен им Аллах) сказал: «Я видел, как Посланник Аллаха (мир ему и благословение) ел мясо курицы» (Ахмад ибн Абд аль-Лятиф аз-Забиди, 2008:349). Первой страной, которая провела сертификацию халяльных продуктов в мире, является Малайзия. Халяльные пищевые операции в Малайзии осуществляются государством и сертифицированы на международном уровне.

Сертификат Halal Food выдается затребовавшим его компаниям-производителям продуктов питания после проведения необходимых аудиторских работ. Вкратце говоря, сертификат Halal Food подтверждает стандарты продуктов с точки зрения человеческих ценностей, а также религиозных ценностей.

По мнению Исламского Совета Юриспруденции, продукты, полученные из генномодифицированных семян, халяльны.

В иудаизме пригодность той или иной пищи к приёму (кошерность) определяется системой ритуальных правил, определяющих соответствие чего-либо требованиям Галахи, еврейского Закона. В основе законов кашрута лежат заповеди Торы, а также дополнительные правила, установленные еврейскими религиозными авторитетами. Запрещено употребление в пищу: верблюжье мясо, слонина, практически все морепродукты, кроме рыбы (например, запрещено употребление моллюсков, ракообразных, так как они живут в воде, но не имеют одновременно плавников и чешуи).

Законы иудаизма запрещают употреблять в пищу мясо, отрезанное от животного. Этот запрет касается лишь наземных животных и птиц, а рыбу (которую не требуется забивать, соблюдая обряд) в принципе можно есть живой (Уиттмайер С., 1922:215).

Мёд является кошерной пищей, хотя пчёлы таковыми не являются (это яркий пример того, что *продукт нечистого животного признается чистым* и годным к употреблению; в Талмуде объяснение этому такое: создают мёд цветы, а пчёлы являются лишь хранилищем для него) (П. Гиль, З. Мешков, Тора, 1999:81).

В соответствии с заключением иудаистского Ортодоксального Союза, генетические модификации не влияют на кошерность продукта.

Строжайше запрещается употребление в пищу всех земноводных, пресмыкающихся, насекомых, грызунов и т.п. Вместе с тем в Торе, несмотря на запрет употребления в пищу насекомых, есть оговорка: «Это однако можете есть: всякое летучее насекомое, ходящее на четырех, у которого есть пара голеней над ступнями, чтобы скакать ими по земле. Таких можете есть из них: саранчу с ее породю, солама с его породю, харгола с его породю и хагава с его породю. Всякое же (другое) летающее насекомое, у которого четыре ноги, — мерзость оно для вас» (П. Гиль, З. Мешков, Тора, 1999:81).

С растительной пищей также связаны некоторые ограничения. В принципе, любые растительные продукты кошерны, если они не являются ядовитыми. Однако не рекомендуется употреблять в пищу неспелые и гнилые плоды, а также необходимо следить, чтобы вместе с растительной пищей случайно не съели насекомое или червяка.

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

Кориц Михаэль, 2010:220). Что касается молочных и мясных продуктов, Тора запрещает их вместе смешивать. В Торе сказано: «Не вари козленка в молоке матери его». Причем запрет этот повторяется троекратно. Иудейские богословы говорят, что это означает: нельзя готовить на огне мясную пищу вместе с молочной; нельзя употреблять такую смешанную пищу; и нельзя даже использовать ее в любых иных целях (П. Гиль, З. Мешков, Тора, 1999:26).

Тора строжайше запрещает употреблять в пищу кровь животных и птиц. Поэтому забой скота и птицы должен производить только специалист-резник, знающий как обеспечить максимальное и быстрое вытекание крови (П.Гиль, З. Мешков, Тора, 1999:7). Непосредственно же перед приготовлением мяса скота или птицы из него удаляют остатки крови высаливанием, вымачиванием или выжариванием на открытом огне. Даже если кровь обнаруживается в яйце, оно становится некошерным. Поэтому перед употреблением яиц верующие евреи разбивают их в стакан и тщательно осматривают (Тюменев А. И., 1922:430).

Понятие кашрут включает в себя и морально-нравственный аспект. Как отмечалось ранее, мясо животного или птицы может быть кошерным только тогда, когда забой произведен специалистом-резником — шойхетом (шоухетом), который делает это наиболее безболезненным и быстрым способом с помощью специального очень острого ножа одним точным движением, обеспечивающим полное и быстрое вытекание крови. Кроме того, весь этот процесс должен происходить под руководством раввина. В связи с этим мясо животного, убитого на охоте, некошерно из-за того, что животное испытывало боль и страдания и в его теле осталась кровь. По тем же причинам запрещено есть мясо животного, растерзанного хищником, либо умершего естественной смертью. Это наложило особый отпечаток на ментальность евреев, среди которых (даже не соблюдающих кашрут) охота не пользуется популярностью. В особом забое не нуждается только рыба, которую можно готовить сразу (Примак П. 2006:130).

При проведении анализа основ культуры потребления пищи в религиозных источниках, классификации разрешенной пищи выявлено, что правоверные иудеи и мусульмане придерживаются очень строгих правил, их жизнь регламентирована священными книгами и наставлениями. И питание тут не исключение. Ислам и иудаизм выработали множество правил, согласно которым правильная пища стала халяльной или кошерной (Артемова О. Ю., 1998:150).

В ходе анализа было обнаружено что кашрут и халяль в некоторых вещах очень похожие системы. Кашрут — строже. Пища, которая признана кошерной, подойдет для мусульманина. Но наоборот это правило не работает иудеям: не всякая халяльная пища может быть кошерной (Элиаде М. 2008:670).

В иудаизме, так же, как и в исламе, применяются особые требования к еде. С точки зрения «Кашрут» к употреблению в пищу разрешены все птицы, за исключением запрещенных (Смолянский Б. Л., Лифляндский В. Г., 2012:450).

К запрещённым относятся 24 вида птиц: в основном это хищные или питающиеся падалью птицы – вороны, страусы, пеликаны, аисты, цапли, удоны и т. д. (П. Гиль, З. Мешков, Тора, 1999:11, 14).

Производители кошерных продуктов должны предоставить доказательства, что все ингредиенты и процессы производства товаров соответствуют требованиям «Кашрута». Согласно Закону о предотвращении мошенничества в сертификации «Кашрут», только Главный раввинат Израиля имеет право определять и одобрять кошерный продукт для потребления в Израиле для включения в законопроект о хозяйственном регулировании (хок ха-эсдерим – закон, который принимается кнессетом вместе с бюджетом) комплексной реформы по открытию рынка кашрута для конкуренции. Помимо этого, согласно израильскому законодательству, совет Главного раввината Израиля является единственным органом, ответственным за определение, является ли продукт кошерным, а экспортеры кошерных продуктов должны гарантировать через своих агентов-импортеров, что их продукция принимается главным раввином Израиля.

Любые продукты питания и напитки, помеченные словом «кошерный», также должны иметь маркировку с указанием имени и местонахождения лица или организации, удостоверяющей «Кашрут».

В отличии от сертификации «Халяль», требования которой могут отличаться в разных странах, стандарты «Кашрут» едины для всех. Сертификат «Кашрут», полученный в любом из аккредитованных центров, будет действителен по всему миру.

В ходе исследования выявились общие принципы халяль и кашрут в религиозных традициях, а также значение религиозного фактора в культуре потребления пищи.

Понятия кошер и халяль тесно переплетаются, по сути, они обозначают одно и то же в разных религиях. Однако, нельзя твердо назвать все халяльное – кошерным и все кошерное – халяльным, все же есть ряд отличий, которые верующие люди должны знать, понимать и соблюдать.

АНАЛИЗ

Но существует ряд отличий и определенных правил для того, чтобы назвать пищу халяльной или кошерной. Отличие между этими двумя терминами лежит глубже в духовном аспекте и в религиозном смысле. Одно из них – забой животных.

В иудаизме не является обязательным произнесение имени Бога над каждым животным. Достаточно лишь произнести специальную молитву над первым и над последним животным в партии.

Ислам обязывает мусульман произносить имя Аллаха над каждым забитым животным, лишь тогда его мясо будет благословлено.

Ислам позволяет забивать животное любому взрослому мужчине (например, это может быть, как мусульманин, так и еврей или христианин). В иудаизме только специально обученный раввин, саше, может забивать животное (Расул Камила бинт, 2013:272).

Халяль – это все мясо скота и овец, если оно добыто в соответствии с требованиями ислама.

Кошер – мясо травоядных жвачных животных, копыта которых раздвоены и имеют глубокий разрез. Евреям также запрещена конина.

Тем не менее, обе религии накладывают запрет на свинину, при этом ограничения кошера распространяются на смешивание мяса и молочных продуктов, в халяль на этот счет нет никаких запретов.

Халяльная еда не подразумевает использование всеядных или хищных птиц. В пищу также не употребляются птицы, не имеющие перьев. Однако яйца для еды можно использовать даже от запрещенных птиц (Берс А. А., 1901:230).

Кошерные правила по мясу птиц аналогичны, но относительно яиц требования гораздо строже. Яйца запрещенных птиц также считаются запрещенными, кроме того, запрещается использовать яйца разрешенных птиц, если в них обнаруживаются сгустки крови (Галицкий В., 2007:320).

Мусульманам дозволено есть разную рыбу и морепродукты, на рыбу не распространяются требования к забою наземных животных.

Кашрут также дает разрешение на рыбу, однако употребление в пищу ракообразных и водных млекопитающих находится под строгим запретом.

Что касается различных добавок, различия между халяль и кошер распространяются на употребление спиртного. Ислам строго запрещает употребление опьяняющих спиртов в любом виде. Кошерные законы разрешают евреям употребление вина.

Термин «халяль» с арабского *حلال* — еоннёшерзар ,йиннёшерзар «всё то, что разрешено и допустимо в исламе», противоположно хараму, наиболее часто это понятие используется для обозначения правильно приготовленной и дозволенной мусульманам пищи.

У мусульман еда, которая не относится к списку запрещенных Кораном и Сунной Пророка Мухаммада ﷺ продуктов питания, является дозволенной для мусульманина — «халяль» и может употребляться в пищу. В эту категорию входит та пища, которая не запрещена в Священном Коране, не подпадает под категорию нежелательной с точки зрения мусульманского догмата, а также не является сомнительной пищей. Такие продукты, как яйца, выпечка, молочные продукты, а также пряности, мусульманину употреблять дозволено, следовательно, и мясо, только животное должно быть заколото по канонам ислама.

В исламе последователи данной религии стремятся к правильному духовному развитию — чтобы очистить свой разум и тело. К примеру, умеренное употребление мяса оказывает благотворное влияние не только на физическое состояние человека, но и на его психическое здоровье, привитие этики и морали в его личности.

Мусульмане стараются не употреблять много пищи. Причиной тому является то, что в исламе принято потреблять пищу для того, чтобы удовлетворить потребности организма. И не поощряется чрезмерное потребление еды, вызывающее ожирение или излишний вес. Наоборот, ограничение в питании является нормой, так как оно исходит из Сунны Пророка Мухаммада ﷺ, помимо обязательного месячного поста в месяц Рамадан мусульманам, по Сунне Посланника Аллаха, рекомендуется поститься 2 раза в неделю (по понедельникам и четвергам), а также 3 дня в середине лунного месяца. А также на протяжении года дополнительные посты, такие как 6 дней поста в месяц Шавваль после Рамадана, 10 дней поста в месяц Зуль-Хиджа.

Потребление еды является одним из способов построения позитивных отношений между душой и телом. В религии ислам о культуре питания, согласно аятам Корана и хадисам, говорится о символической роли еды. Также, угощение едой и принятие угощения является символом дружбы, любви и безопасности того, кто угощает, и того, кто принимает угощение. В качестве метода укрепления дружбы между людьми ислам рекомендует использование еды с целью укрепления дружбы. В традиционном исламе Пророком ﷺ

было установлено, что важнейшей целью религии является взаимопомощь мусульман, укрепление ими социальных связей и взаимное сплочение.

В аяте пятой суры «аль-Маида» (Трапеза) говорится: «Сегодня вам дозволена благая пища. Еда людей Писания (христиан, иудеев) также дозволена вам, а ваша еда дозволена им...» (Кулиев, 2007:895). Из этого аята можно сделать вывод, что в исламе прием продуктов питания и принятие угощения выступает в качестве социальной коммуникации между авраамическими религиями. Так как солидарность и согласие составляют базу общественной жизни, а их упадок может привести к исчезновению социальной структуры и хаотизации социальной жизни, религия в качестве добродетели использует различные способы создания социальных связей, и одним из таких важнейших способов является пища, которая играет роль важного, основного элемента социальных отношений даже между представителями разных конфессий. И поэтому, одним из важнейших вопросов, которые входят в принципы религии, лежащей в основе употребления продуктов питания мусульман, является вопрос совместного приема пищи с «людьми Писания». Вышеупомянутый аят устраняет те ограничения, которые имелись в общении с «людьми Писания», приглашения их в гости и посещения их домов, начиная с момента ниспослания ислама и вплоть до ниспослания аята пятой суры «аль-Маида».

Ввиду того, что в аяте 5 суры «аль-Маида» еда последователей авраамических религий названа дозволенной для них, можно сделать вывод, что одной из причин дозволения еды представителям авраамических религий является сближение конфессий между собой. Этот аят закладывает основу дружбы и безопасности между тем, кто угощает, и тем, кто принимает угощение, разрешая совместное употребление пищи мусульманами и представителями других верований.

20. *Все [животные] пресмыкающиеся, крылатые, ходящие на четырёх [ногах], скверны для нас;*

21. *из всех пресмыкающихся, крылатых, ходящих на четырёх [ногах], тех только ешьте, у которых есть голени выше ног, чтобы скакать ими по земле;*

22. *с их ешьте из них: саранчу с её породой, солам с её породой, харгол с её породой и хагаб с её породой.*

23. *Всякое [другое] пресмыкающееся, крылатое, у которого четыре ноги, скверно для вас; (Лев. 11:20-23).*

Основой культуры употребления пищи для приверженцев определённой веры выступает их религиозный источник, например для христиан — Библия, мусульман — Коран, иудеев — Танах. В таких религиях, как ислам и иудаизм, уделяется особое внимание приёму пищи, так как этот фактор также является одним из видов поклонения.

В Коране и Сунне Посланника Аллаха ﷺ о дозволенной пище сказано: «О люди! Вкушайте на земле то, что дозволено и чисто» (Кулиев, 2007:841).

«О те, которые уверовали! Вкушайте благодатную пищу (халяль), которой Мы наделили вас» (Кулиев, 2007:842).

«Вкушайте благую снедь (халяль), которой Мы наделили вас, но не преступайте границы дозволенного в этом, а не то на вас падет Мой Гнев» (Кулиев, 2007:957).

ВЫВОДЫ

На протяжении многих веков религия для большинства людей являются частью их природы. В определенной степени подавляющая часть религий предоставляют своим последователям рекомендации по образу жизни как часть веры, которую те исповедуют. Данный образ жизни ограничивается не только молитвами, но и потреблением пищи, что по большей части является обязательным. Потребление еды является одним из способов построения позитивных отношений между душой и телом, к примеру, в индуизме верят в понятие ахимсы, то есть ненанесение вреда всем живым существам (Муравьев В.В., 2009:340).

Также установление концепции вегетарианства среди верующих, которая побуждает приверженцев употреблять только овощи и растительную пищу в соответствии с данной концепцией.

В случае ислама и иудаизма эти две авраамические религии придерживаются определенных диетических законов, ограничивающих их верующих в том, что можно потреблять из пищи. В исламе термин разрешённой пищи называется «халяль», в иудаизме «кошер». Важно отметить также то, что у данных представителей религии есть свои системы сертификации, которые тщательно проверяют продукт на дозволенность потребления, у мусульман это сертификат халяль, у иудеев сертификат кошер.

Вопросы происхождения и концепция кошерности и халяльности изучаются с давних времен. Термин «кошерный» — буквально означает «подходящий» или «правильный», представляет еврейский закон потребления пищи (кашрут). Он

имеет библейское происхождение, в основном создан из первоначальных пяти книг Священного Писания, Торы.

Со временем кошерные законы были истолкованы и введены в действие раввинами, чтобы защитить верующих от нарушения их фундаментальной сущности и ограничить возникающие проблемы, которые потенциально могут повлиять на законы. Законы о кошерном питании основаны на четырех фундаментальных принципах: запрет на кровь, разрешенное употребление продуктов животного происхождения, ограничение смешивания молочных продуктов с мясными, запрет на употребление частей животных, такие, как седалищный нерв млекопитающих и жиры, предназначенные для жертвоприношений.

Если один из верующих захочет съесть мясо животного или млекопитающего, он должен отказаться от стандартного процесса забоя, называемого шхита, животное должно быть забито специально обученными религиозными забойщиками, называемыми Шохет, с использованием специального ножа под названием «халлеф», который является чрезвычайно острым с очень прямым лезвием не менее, чем в два раза больше диаметра шеи животного. Кровь забитого животного должна быть полностью слита перед употреблением в пищу. Евреи должны потреблять только животных, забитых в соответствии с этим еврейским законом.

Если говорить о халяль еде, данный термин буквально означает дозволенное и является частью шариата. Закон о халяльности пищи в исламском учении, полученный из аятов священной книги Коран, в котором подчеркивается концепция «Халалан Тоййибан». Слово тоййибан происходит от корня слова тойиб, означающий полезный, чистый и питательный.

«Поистине, дозволенное очевидно и запретное очевидно, а между ними находится сомнительное, относительно которого многие люди ясного представления не имеют. Остерегающийся сомнительного освобождается (от него) ради (сохранения) своей религии и своей чести, а занимающийся сомнительным придет и к совершению запретного, ибо он подобен пастуху, пасущему около заповедного места свое стадо, которое вот-вот окажется там. Каждый владыка обязательно имеет такое заповедное место, а заповедным местом Аллаха является то, что Он запретил людям. Поистине, есть в теле человека кусочек плоти, который, будучи хорошим, делает хорошим и все тело, а будучи негодным, приводит

в негодность и все тело, и, поистине, кусочком является сердце».

«Сделай свою еду благодатной, и твои мольбы (дуа) будут приниматься».

«Воистину, Аллах Всеблагий и не принимает ничего, кроме благих дел. Воистину, Всевышний Аллах повелел верующим то же, что повелел посланникам.

Всевышний сказал: «О посланники! Вкушайте благую пищу и поступайте праведно». Также Всевышний сказал: «О те, которые уверовали! Вкушайте благую пищу, которой Мы наделили вас» (Кулиев, 2007:1010, 848). Затем Посланник Аллаха (мир ему и благословение Аллаха) упомянул о человеке, который долгое время находится в пути, его волосы растрепаны и покрыты пылью, он протягивает руки к небу и говорит: «О Господь мой! О Господь!...», однако пища его запретна, питье его запретно, одежда его запретна и он насыщен запретным, как же будет отвечено на его мольбу!?» (Аль-Бухари, 2007:371).

«Воистину, самое первое, что начинает дурно пахнуть [при разложении] человеческого тела – это живот, так пусть же тот, кто в состоянии питаться только благой пищей (халяль), обязательно делает это» (Аль-Бухари, 2007:371).

«Не войдёт в Рай мясо (тело человека), выросшее на запретном; любое мясо, выросшее на запретном, больше заслуживает того, чтобы попасть в адское пламя» (Кардави, 1989:45).

С точки зрения иудаизма, законы о кашруте относятся к категории непостижимых человеческим разумом, и хотя многие из этих законов поддаются рациональному объяснению (что подтверждается современной медициной и диетологией), верующие евреи соблюдают их не только потому, что они полезны для здоровья, а потому, что исполнение кашрута — это заповедь Бога. Тора прямо говорит, что законы кашрута неотделимы от понятия святости, т.к. везде, где в Торе говорится о кашруте, содержится призыв к святости. Библейские законы о правильном питании должны обеспечить соблюдающему их как здоровье тела, так и здоровье души и реализовать призыв к святости, поднимая обыденное (еду) до уровня святого (чистого, освященного заповедями Торы). Другими словами, характер питания значительно влияет на характер людей, их склонности, на их представления о морали и нравственности. Современные раввины учат, что пища людей — это не только определенное сочетание химических элементов, белков, углеводов и витаминов, но, в первую очередь, это определенный вид энергии, который влияет на жизнеспособность

души, а также делает человеческие чувства тоньше или грубее. Исходя из этого, диетарные законы занимают центральное место в системе моральной дисциплины.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Абдулла Нирша, Сахих имама Муслима. – 2008, 1934 с.
2. Аз-Замахшари М. Весна чистых. – Бейрут : Муассасат аль-Алами, 2010. – 978 с.
3. Ализаде М. Социологический анализ стиля питания // Социальное благоустройство. – 2011, №44. – 320 с.
4. Аль-Кулайни М. Аль-Кафи. – Тегеран : Нур-е вахй, 2008. – 770 с.
5. Артемова О. Ю., Традиционная пища // Народы и религии мира : Энциклопедия / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая Рос. Акад. Наук (Москва), Большая рос. энцикл., 1998, 150 с.
6. Арутюнов С.А., Маркарян Э.С., Мкртумян Ю.И. Проблемы исследования культуры жизнеобеспечения этноса // Советская этнография. – 1982, № 3. – 380 с.
7. Арутюнов С.А. Карта культуры питания народов мира // Этнографическое обозрение. – 2011, №2. – 200 с.
8. Ат-Табарани, сборник хадисов. – 2022. – 315 с.
9. Ахунди М. Отношение к еде и питанию с точки зрения ислама // Хассун. – 2009, №15. – 400 с.
10. Ахмад ибн Абд аль-Лятиф аз-Забида, «Сахих Аль-Бухари». – 370 с.
11. Аятоллахи, С. Взгляд на питание с точки зрения ислама // Мешкот. – 1988, №18. – 190 с.
12. Бейтс Д. Пелак Ф. Культурная антропология. – Тегеран : Научное издательство, 2003, 980 с.
13. Берс А. А. Религиозные запреты на пищу. – М. : Научное обозрение, 1901, 230 с.
14. Boas F. Ethnology of the Kwakiutl. Washington D.C, 1913. 712 p.
15. Бутинов Н. А. Пища, родство, инцест. Культура народов Индонезии и Океании. (Сборник музея Антропологии и этнографии). JL : Наука, 1984. 234 с.
16. Галицкий В. К вопросу об особенностях питания приверженцев различных религиозных традиций. – Москва : Сервис в России и за рубежом, 320 с.
17. Гиль П., Мешков З. Тора. – 1999.
18. Дородных М. Ислам и питание. – Орел : Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева. 2016, 650 с.
19. Заки ад-дин аль-Мунзири, «Сахих Муслим», 2011, 1046 с.
20. Кардави – Дозволенное и запретное в исламе. – Россия : Идеал-Пресс, 1989, 45с.
21. Козлов В. И. Жизнеобеспечение этноса: содержание понятия и его экологические аспекты // Этническая экология. – М. : Наука, 1991. 148 с.
22. Кориц Сима, Кориц Михаэль. Не хлебом единым. Секреты еврейской кухни. – Москва : Текст, Книжники, 2010, 220 с.

23. Э. Кулиев, перевод Корана, 2007, 826 с.
24. Маддахи Машизи Джавад. Религиозный фактор в культуре питания: на примере таджиков г. Казани. Дисс. кан.ист.наук. – Казань, 2012. 207 с.
25. Муравьев В.В. Питание населения и духовная культура общества. – Санкт-Петербург : Искусство, 2009, 340 с.
26. Низамуддин аль-Бурханфури, Низамуддин, Аль-Фатава аль-Хиндия». – 2019, Т. 5. – 289 с.
27. Примак П. Кашрут как этнокультурный маркер традиционной кухни евреев. – Санкт-Петербург : Искусство, 2006, 130 с.
28. Расул Камила бинт. Мусульманская кухня. – Диля, 2013. – 272 стр.
29. Смоленский Б., Григоров Ю. Религия и питание. – Киев, 1995. – 346 с.
30. Смолянский Б. Л., Лифляндский В. Г. Священная кухня. Религия и питание. – СПб. : Амфора, 2012, 450 с.
31. Тюменев А. И. Евреи в древности и в Средние века. – Петербург : Госиздат, 1922. – 430 с.
32. Уиттмайер С. Социальная и религиозная история евреев. – Англия : Jewish Publication Society of America, 1952. – 215 с.
33. Элиаде М. История веры и религиозных идей = Histoire des croyances et des idées religieuses. De Gautama Bouddha au triomphe du christiahisme / пер. с фр. Н. Н. Кулаковой, В. Р. Рокитянского, Ю. Н. Стефанова ; отв. ред.: А. А. Старостина. — М. : Академический проект, 2008. — Т. 2. – 670 с.
13. Bers A. A. Religioznye zaprety na pishu. - M.: Nauchnoye obozreniye, 1901, 230 s.
14. Boas F. Ethnology of the Kwakiutl. Washington D.C, 1913. 712 p.
15. Butinov H. A. Pishu, rodstvo, inest. Kultura narodov Indonezii i Okeanii. (Sbornik muzeya Antropologii i etnografii). JL: Nauka, 1984. 234 s.
16. Galiskiy V. K voprosu ob osobennostyax pitaniya priverjensev razlichnykh religioznykh traditsiy. -Moskva: Servis v Rossii i za rubejom, 320 s.
17. Gil P., Meshkov Z., Tora, 1999
18. Dorodnykh M. Islam i pitaniye. - Orel: Orlovskiy gosudarstvennyy universitet imeni I.S. Turgeneva. 2016, 650 s.
19. Zaki ad-din al-Munziri, «Saxix Muslim», 2011, 1046 s.
20. Kardavi – Dozvolennoye i zapretnoye v islame. – Rossiya: Ideal-Press, 1989, 45s.
21. Kozlov V. I. Jizneobespecheniye etnosa: soderjaniye ponyatiya i yego ekologicheskiye aspekty //Etnicheskaya ekologiya. M.: Nauka, 1991. 148 s.
22. Koris Sima, Koris Mixael. Ne xlebom yedinyim. Sekrety yevreyskoy kuxni. - Moskva: Tekst, Knijniki, 2010, 220 s.
23. Kuliyeu, perevod korana, 2007, 826 s.
24. Maddaxi Mashizi Djavad. Religioznyy faktor v kulture pitaniya: na primere tadjikov g. Kazani. Diss. kan.ist. nauk. – Kazan, 2012. 207 c.
25. Muravye V.V. Pitaniye naseleniya i duxovnaya kultura obshchestva. - Sankt-Peterburg: Iskusstvo, 2009, 340 s.
26. Nizamuddin al-Burxanfuri, Nizamuddin, Al-Fatava al-Xindiya» 2019, T. 5. T - 289 s.
27. Primak P. Kashrut kak etnokulturnyy marker traditsionnoy kuxni yevreyev. - Sankt-Peterburg: Iskusstvo, 2006, 130 s.
28. Rasul Kamila bint. Musulmanskaya kuxnya. — Dilya, 2013. — 272 str.
29. Smolenskiy B., Grigorov Yu.. Religiya i pitaniye. Kiyev, 1995. 346 s.
30. Smolyanskiy B. L., Lifyandskiy V. G. Svyazyennaya kuxnya. Religiya i pitaniye. — SPb.: Amfora, 2012, 450 s.
31. Tyumenev A. I. Yevrei v drevnosti i v Sredniye veka. -Peterburg: Gosizdat, 1922, 430 s.
32. Uittmayer S. Sosialnaya i religioznaya istoriya yevreyev. - Angliya: Jewish Publication Society of America, 1952. - 215 s.
33. Eliade M. Istoriya veriy i religioznykh idey = Histoire des croyances et des idées religieuses. De Gautama Bouddha au triomphe du christiahisme / per. s fr. N. N. Kulakovoy, V. R. Rokityanskogo, Yu. N. Stefanova ; отв. red.: A. A. Starostina. — M.: Akademicheskii proyekt, 2008. — T. 2. - 670 s.

REFERENCES

1. Abdulla Nirsha, Saxix imama Muslima , 2008, 1934 s.
2. Az-Zamaxshari M. Vesna chistyx. - Beyrut: Muassasat al-Alami, 2010, 978 s.
3. Alizade M. Sosiologicheskiy analiz stilya pitaniya // Sosialnoye blagoustroystvo, 2011, №44, 320 s.
4. Al-Kulayni M. Al-Kafi. - Tegeran: Nur-ye vaxy, 2008, 770 s.
5. Artemova O. Yu., Tradisionnaya pishu // Narody i religii mira: Ensiklopediya / In-t etnologii i antropologii im. N. N. Mikluxo-Maklaya Ros. Akad. Nauk (Moskva), Bolshaya ros. ensikl., 1998, 150 s.
6. Arutyunov S.A., Markaryan E.S., Mkrtumyan Yu.I. Problemy issledovaniya kultury jizneobespecheniya etnosa//Sovetskaya etnografiya, 1982, №3, 380 s.
7. Arutyunov S.A. Karta kultury pitaniya narodov mira // Etnograficheskoye obozreniye, 2011, №2, 200 s.
8. At-Tabarani, sbornik xadisov 2022, 315 s.
9. Axundi M. Otnosheniye k yede i pitaniyu s tochki zreniya islama //Xassun, 2009, №15, 400 s.
10. Axmad ibn Abd al-Lyatif az-Zabidi, «Saxix Al-Buxari», 370,
11. Ayatollaxi, S. Vzgljad na pitaniye s tochki zreniya islama //Meshkot, 1988, №18, 190 s.
12. Beyts D. Pelak F. Kulturnaya antropologiya. - Tegeran: Nauchnoye izdatelstvo, 2003, 980 s.