

## Часть 1. Как оценить?

### *Вкус и запах плоти*

*«Здесь русский дух!  
Здесь Русью пахнет»*

Именно по тому, как ты пахнешь, в доисторические времена судили о том, враг ты или свой. У животных запах до сих пор является главным при ориентации в пространстве, в то время как человек практически разучился его чувствовать, а вкусовые ощущения утрачены им настолько, что он не в состоянии отличить полезное от вредного (за редким исключением).

Всё и вся имеет свой запах и вкус, но человек разучился их правильно **различать**. И только очень мощные и сильные запахи, связанные с базовыми потребностями и основными этапами человеческой жизни, такими как рождение и смерть, еда и питье, отправление естественных надобностей и следование базовым инстинктам, по-прежнему различаются человеком.

Вкус и запах гораздо более архаичны в плане восприятия личностью окружающей действительности, чем зрение и слух, и более верны и надежны при её оценке. Представьте себе кучу дерьма, оформленную в виде утки по-пекински: великолепно украшенное блюдо, приготовленное по последнему слову кулинарного искусства. Сможете ли Вы его съесть? Ведь визуальный фильтр Вам ничего не подскажет. Просигнализирует сначала система идентификации запаха, которую обмануть крайне сложно, хотя современная химия способна и не на такие чудеса! Но даже если запах можно обмануть, то вкус – вряд ли.

Запах и вкус – информация о них в нашем организме накапливалась тысячелетиями, на всех этапах эволюции. И она до сих пор надежно хранится в нашем бессознательном. Только человек потерял значительную часть способности по их различению. Где же можно взять подсказки? Ведь животные (впрочем, как и дети на ранних этапах развития) различают, когда их любят, а когда ненавидят, улавливают агрессивные намерения, обман, стремление причинить вред, или оказать помощь.

До сих пор жива легенда о том, как раненый лев в древности позволил юноше оказать ему помощь и запомнил его! А во время преследований христиан не разорвал своего спасителя на арене цирка, узнав его среди обезумевшей толпы обреченных!! Запах подсказал!!! Жираф, прежде чем

предложить самке плотские утехы, самым тщательным образом принимается к ней, пытаясь, если так можно выразиться, понять, готова ли она к сексуальной игре или нет. Если у Вашей собачки течка, и Вы вышли с ней на прогулку, то Вам следует быть крайне осторожной (осторожным), так как призывной запах, источаемый плотью Вашей четвероногой подружки, поднимет на дыбы всех кобелей в округе, которые не замедлят сбежаться к предполагаемому месту случки, заливаясь счастливым лаем от предвкушения предстоящего удовольствия.

Как пишет в своей статье «Запах тела: главный секрет симпатичных женщин и мужчин» научный обозреватель Интернет издания [www.ortho.ru](http://www.ortho.ru) Сергей Алёшин «В идеале, от природного запаха женщины у мужчины (или наоборот) должно «сносить крышу». Вспомним знаменитые послания Наполеона к Жозефине: «Завтра прибываю в Париж. Не мойся!». И далее: «Люди не отдают себе отчета, что на их психику воздействует до 70 000 запахов именно в силу того, что это остается в сфере подсознания... Что интересно, нет промежуточных оттенков в восприятии запахов. Нейтральных запахов не бывает. Они вызывают либо положительные эмоции, либо отрицательные. Современный человек высокомерно не замечает то, что известно любой кошке или псу. Естественный запах тела – вот что на самом деле притягивает или отталкивает. Именно природный натуральный запах кожи, гениталий будит древний инстинкт продолжения рода. От него зависит выбор или отвержение партнера. И его не забить никакими дезодорантами или духами».



Человек картину окружающих его запахов полностью исказил и разрушил, и сегодня развитие парфюмерной промышленности и активное использование людьми лосьонов, одеколонов, духов и дезодорантов вводят нашу обонятельную систему в заблуждение, поэтому мы, так часто, и ошибаемся, и в общении друг с другом либо чего-то недопонимаем, либо воспринимаем ошибочный вариант послания.

От мужика пахнет здоровым самцом, и женщины этот сигнал понимают соответствующим образом, чего-то ждут и на что-то надеются, а он оказывается полным импотентом, не способным ни к чему сколь ни будь серьезному. А запах, спросите Вы? Да, так, подарил кто-то на 23 февраля, не выкидывать же, вот он и воспользовался. Это в равной степени касается и женщин, которые гораздо более изысканны и коварны мужчин в этом плане.

Пару капелек какого-нибудь снадобья, источающего волнительные ароматы готовности к встрече и принятию партнера, и вот вокруг уже вьются полные желания претенденты. Выбор остается за слабым полом. Однако, иногда такие эксперименты заканчиваются печально. Некоторые примитивные самцы, которые, тем не менее, отличаются изрядно высокой чувствительностью к запахам, на, так сказать, почти животном уровне, могут воспринять подобное амбре как сигнал к немедленному действию, и тогда трудно ручаться за последствия: если повезет, то, возможно, удастся убежать, если нет, то, увы!

Есть такой замечательный американский фильм «Запах женщины», который полностью подтверждает наши предположения и догадки. Отставной полковник вооруженных сил США, блестяще сыгранный выдающимся актером Аль Пачино, потерял на войне зрение, что крайне обострило другие его чувства, в том числе способность к восприятию запахов. Лучшая сцена – это его танец с очаровательной леди, где он, ведомый только испускаемыми ею флюидами, буквально слился с ней в одно целое, воспарив вместе с этим ангелом к непостижимым высям счастья и блаженства. Самый известный роман Зюскинда «Парфюмер», в котором патологический убийца вызывает любовь огромной толпы с помощью эликсира, изготовленного из выделений плоти прекрасных девушек - это гимн запаху и тому, что он способен с нами сделать.



Среди мужчин (открываю женщинам, может быть, страшный секрет!) бытует мнение, впрочем, подтвержденное опытом отдельных их представителей, о том, что есть женщины, от которых просто невозможно оторваться. Их запах и вкус настолько лакомые, что в буквальном смысле слова сводят вас с ума. Этому факту есть и историческое подтверждение: Клеопатра. Она была настолько притягательна, что лишала представителей противоположного пола воли, заставляя их безропотно выполнять все ее прихоти. Что и говорить, если даже смертная казнь, как условие за проведенную с ней ночь, не могло остановить претендентов на близость с этой красавицей! И не только изнеженные египтяне эпохи поздних Птолемеев, развращенные и изрядно деградировавшие, становились ее жертвами. Два великих мужа, два могучих воина: Юлий Цезарь и Марк Антоний, преклонялись пред ней и ради нее пошли на многое. Основатель Римской империи привез ее в Рим, не смотря на категорический протест Сената, и, может быть, именно этот факт стал той последней каплей, которая переполнила чашу терпения республиканцев,

убивших Консула и Великого Понтифика? Его ученик и преемник отказался от Италии и иных провинций в пользу Октавиана Августа лишь бы владеть Египтом и иметь возможность не разлучаться с этой загадочной женщиной, что, в конечном счете, стоило ему власти и жизни. Он бесславно погиб в ее объятиях, хотя мог бы владеть всем.

Существует мнение, что благовония, обязательно присутствующие во всех культурах, прежде всего, служат для того, чтобы заглушить запах греха (его сравнивают с запахом серы). А вот святые и просветленные не имеют неприятного запаха (смрада зла), несмотря на длительное пребывание в скитах, пещерах и других местах, весьма удаленных от бань, саун, теплых ванн и прочих прелестей цивилизации, так как праведный образ жизни, в конечном итоге, настолько пропитывает человеческое тело, что оно перестает подавать через запах сигналы враждебности живой природе. Наверное, поэтому, преподобный Серафим Соровский мог себе позволить общаться с диким медведем, а при появлении Святого Франциска к нему спокойно слетались птицы.

Чтобы особо подчеркнуть то, как мы кого-то любим, мы говорим, что хотим его съесть. Особенно часто это говорится детям. А какие используем слова, чтобы выразить наше восхищение любимым человеком: «Сладкая ты моя» или «сладенький ты мой» (это зависит от предпочтений), «аппетитная», «пышечка», «булочка», «сахарный», «медовый». И понятно, о чем идет речь!

У каждого народа - свой запах, что видно на примере русских народных сказок, где при появлении русского богатыря его предполагаемый противник в обязательном порядке произносил фразу: «Что-то русским духом запахло»! Это можно объяснить: в древности благовония хотя и использовались, но не так широко, как сегодня. Запах же, опять-таки, зависит от того, что мы едим, и потому даже сегодня по запаху отличается африканец от индуса и иранец от норвежца, а национальные традиции в еде и в образе жизни в конечном итоге окрашивают в обонятельные краски города, страны и целые континенты.

В детстве автор этой книги каждое лето ездил в Баку, столицу Азербайджана, город, впитавший в себя разнообразие всех культур: восточную и западную, мусульманскую, христианскую и иудейскую, славянскую, армянскую и арийскую. Город гостеприимный и красивый, обладавший неповторимым очарованием и запахом, сотканным из ароматов моря, кипарисов, пальм, сосен, песка и гор; азербайджанских, армянских, грузинских, дагестанских, иранских, турецких, европейских и русских блюд; терпкого чая и крепкого кофе, которые готовились в многочисленных духанах, ресторанчиках и кафе. Но особый колорит всему этому придавал запах нефти, и именно поэтому его уже ни с чем другим нельзя было спутать.



Сухуми пахнет цитрусовыми и Черным морем, Париж каштанами, Рим – древностью, вечностью и рукколой, Венеция – немного протухшей водой каналов и морепродуктами, улицы Вены наполнены запахом свежей выпечки, кофе, достатка, благополучия.

Мне сложно забыть свой первый глоток воздуха в далекой Африке, когда после длительного перелета покидаешь нейтральную прохладу салона самолета и выходишь на трап: голова кружится от горячего сладковатого дыхания пустыни, перемешанного с испарениями Индийского океана, запахом бананов и манго, эфирного масла и керосина, который здесь используется повсеместно, так как с электричеством в стране проблемы и даже бытовая техника, включая холодильник в русской колонии, работают на этом виде топлива.

Первый же визит на индийскую территорию, каковой оказалась кают-компания крейсера индийских ВМС, сразу дал понять, что ты находишься в ином мире. Здесь все воспринималось по-другому: слишком насыщенная аура, слишком много благовоний, сильные оттенки розового масла и сандала. Италия пахнет иначе. Здесь все естественно, и ароматы легкие, ненавязчивые, ласкающие душу. Причем Север страны отличается от Юга. Европейские Милан, Турин и Болонья больше пропитаны запахами стремительности, прогресса и цивилизации, что связано с активным использованием моющих средств и прочей химии, которая, к слову, не раздражает. Аграрный же Юг – это в основном море и средиземноморская кухня, как в Неаполе, где аромат эспрессо (говорят, что здесь он – лучший в мире, с чем невозможно не согласиться) соперничает с запахами пиццы, которая здесь, по преданию, и была рождена.

Кстати, этот город подарил миру и четырехзубцовую вилку. Это трудно проверить на достоверность, но одна из историй по этому поводу гласит, что в 18 веке, во времена, когда Неаполь был столицей одноименного королевства, правящий там монарх Фердинанд IV обожал спагетти. Однако, каждый раз, когда он лакомился любимым блюдом, он очень сильно и расстраивался:



спагетти в те времена ели руками, высоко поднимая макароны над задранной вверх головой, пытаясь попасть их длинными, раскачивающимися из стороны в сторону концами в рот. И все бы ничего. Это можно было бы

считать даже неким разнообразием в скучной и однообразной жизни сюзерена, если бы не одно, но: спагетти немислимы без вкусных томатных и сливочных соусов, поэтому наш король после подобных экзерсизов был заляпан с ног до головы жареными помидорами, перемешанными с оливковым маслом, пармезанским сыром и луком. «Тайда» тогда не было. Отстирать батистовые рубашки короля было нечем, что огорчало его еще больше. Всякому терпению наступает предел: измазавшись в очередной раз с головы до пят, неаполитанский синьор вызвал к себе на ковер своего главного повара (к сожалению, люди, рассказавшие эту легенду, имени его назвать не смогли) и поставил перед ним условие: либо тот придумает способ, как можно есть спагетти и остаться при этом чистым, либо он отрубит ему голову. Видимо, грозный лик короля и его речь показали кулинару весьма убедительными и, дабы не будить лиха, он через пару дней ознакомил короля со своим изобретением: вышеупомянутой вилкой, с помощью которой длинные, похожие на гигантских змей, изделия можно было без труда скручивать в компактные бомбоны и направлять их по месту предназначения (то есть в рот) без лишних проблем, сохраняя в чистоте тело и платье. Вы спросите: а что, до этого вилок не было? Были, но только двух и трехзубцовые, что не позволяло проводить скручивание спагетти. Так, еда, помимо всех ее вышеозначенных достоинств, стала и фактором, способствующим техническому прогрессу.

Из всего этого напрашивается вывод: основные человеческие эмоции, чувства, не только способны различать запахи и вкусы плоти и окружающей нас жизни, но и сами имеют свой запах и вкус, которые могут быть использованы для различения намерений индивида. Конечно, в длительной перспективе вряд ли можно строить какие-то модели. Но на уровне «свой-чужой» подсказку получить можно.

Мы этого не помним, но в культуре такие вещи остаются. Когда говорят о правде, то называют ее горькой. О лести же и лжи говорят как о чем-то сладком. Горе – оно луковое, а радость у многих ассоциируется с запахом и вкусом шампанского (такое же брызгучее). Ненависть – жгучая, любовь к детям имеет запах материнского молока, а страсть – она терпкая с медовым привкусом и густым мускусным запахом. Счастье – пьянящее, со вкусом хмеля, а печаль – соленая до невыносимости и имеет привкус слез. Безразличие – это отсутствие вкусов и запахов. Агрессия, храбрость, мужество – это запах и вкус плоти и мяса. Страх, трусость, слабость — это приторный запах и вкус влажного пота.

Да, мы утратили способность к адекватному восприятию запахов и вкусов и, тем не менее, соблюдение некоторых правил может помочь нам ориентироваться в этом сложном мире:

1. Если Вам с утра до вечера вешают на уши «сладкую» лапшу, то, значит, говорят неправду или льстят.
2. Если человек призывает Вас идти на бой, но при этом мерзко воняет потом трусости, то, значит, хочет подставить.
3. Если кто-то говорит о своей любви и страсти, но его речи, объятия и поцелуи пресны на вкус, то, значит, обманывает.
4. Ненавидящий Вас не может быть равнодушным, а потому будет пахнуть агрессией.
5. Если у Вас от счастья голова идет кругом, то это будет заметно по пьянящему запаху веселья и радости, который будет источать Ваше существо.

Понятное дело, что все эти иррациональные, чувственные восприятия, должны рассматриваться в купе с другими, такими как звук (тон и тембр речевых посланий и музыки) и визуальный образ, с мимикой лица, жестами и т.д.

Если говорить о практической стороне дела, в частности о том, как различить намерения нынешних российских руководителей, то скажем сразу, попробовать на вкус наших правителей нам не дано. Ну, во-первых, не в русской этой традиции человечину есть, а во-вторых, давно уже отмечено, что вкус мяса зависит от того, чем его носитель питался. Если Вы сравните вкусовые качества горного барашка с его подмосковным собратом, то выбор Вами будет сделан однозначно не в пользу последнего. Швейцарские сыры и шоколад потому столь известны в мире, что изготавливаются из молока, полученного от коров, пасущихся на альпийских лугах; чтобы получить сало с прожилками, хрюшу то кормят на убой, то морят голодом; птичку заставляют есть грецкие орехи и чернослив, чтобы она стала более нежной и вкусной; бычка пичкают комбикормами, чтобы он стал толще и давал больше мяса.

Если судить по тому, чем питается представитель современной российской элиты, то ничего там вкусного (в его плоти), скорее всего, нет: в рот тянет всякую всячину, от японского до американского происхождения, пьет вино и водку, которые хоть и отменного качества и цены, тем не менее, относятся к категории спиртного и гастрономических его, вышеозначенного представителя, качеств никак не улучшают, иногда курит, что тоже плохо. Но не вкус собственно новорусских аристократов нас интересует. Для целей различения, как мы уже говорили об этом в первых главах книги, гораздо важнее рассмотреть их пристрастия в еде.

Питается элита в основном хорошо и правильно за исключением периода длительных празднеств, которые с периодичностью раз в месяц происходят в ее жизни. Предпочтения отдается европейской кухне и в

первую очередь французской, хотя итальянцы ей почти не уступают. Любит хорошие и дорогие вина, из которых стремится создать и создает замечательные коллекции. Правда, иногда часть такой винотеки опорожняется наезжающими в его замки и дворцы друзьями и подругами, что с точки зрения увлечения этим видом коллекционирования не совсем допустимо. Но он еще не так опытен, да и ребят с девушками обижать не хочется. А потом, это очень даже круто прихвастнуть где-нибудь в кругу таких же, как и он, фактом того, что он тут с друзьями погулял, и они выпили все «Бордо» 1855 года выпуска, что нашли в погребе. Иногда, по старой привычке, все-таки родился и вырос в Союзе, хочется чего-нибудь домашнего, маминого, советского. Но желание такое приходит все реже и реже, а из традиционной русской кухни на стол на постоянной основе допускаются только черная икра, блины и водка, которые стали сегодня, в какой-то степени, международным брэндом. Пива потребляет не много, считая его напитком в большей степени плебейским.

В целом, как мы уже отмечали выше, питается он ИНАЧЕ, чем его народ. Нет, народ, конечно, не голодает и ест, как говорится, от пуза. Но кухня, кулинарные пристрастия у них по многим позициям разнятся. Вызвано это не столько воспитанием и привычкой, сколько желанием получить все самое лучшее и качественное, а также стремлением отделить себя от толпы, от плебейского большинства. Справедливости ради, надо сказать, что нечто подобное такому



положению вещей существовало в России и раньше: царский стол и еда его ближайшего окружения сильно отличались от того, что ела крестьянская масса. Да, и в других странах наблюдалась такая же картина. И все-таки, правители потребляли блюда своей национальной кухни, что до сих пор делают представители основных глобальных проектов. Роскошные, дорогие, недоступные простому люду, но свои. В этом то и заключается главное отличие современного российского аристократа от русского барина и руководителя советской эпохи.

Что же касается запаха, то запах самой элиты нам ничего скажет, так как она активно пользуется парфюмерией, причем самой изысканной и дорогой. О ее реальном запахе можно только догадываться. И вот куда наши догадки приводят:

Нынешняя российская элита получила свой сегодняшний статус в основном только благодаря собственным силам, смелости, нахрапистости, предприимчивости, цинизму и жуткому везению. Многие из тех, кто начинал с ней этот марафон, до финиша не добежали, настигнутые пулей киллера, либо выбыв из строя по другим не менее печальным причинам.

Среднестатистическому представителю современной российской элиты каждый свой ход надо было подкреплять соответствующими доводами, включая демонстрацию силы с помощью взгляда, жеста и запаха, как это делали и делают все хищники во все времена и во все эпохи. И даже если при этом от него исходил аромат тончайших благовоний, думаю, его оппоненты нутром ощущали исходящий от него дух решимости, мощи и агрессии, который молниеносно воспринимается на бессознательном уровне психики и там же сразу и распознается. Этим же запахом объясняется его крайняя привлекательность для женского пола, которая всем своим естеством ощущает исходящий от него запах самца-победителя, от которого и надо иметь потомство. Расхожее мнение о том, что на него молодые девки вешаются только из-за денег, следует считать ошибочным и потому вредным, так как вызвано оно, прежде всего, чувством зависти и ничего общего с реальностью не имеет.

### ***Тактильный анализ (на ощупь)***

Рассматривая методику разведывательной работы, мы уже говорили о том, сколь необходимо для правильного различения иметь возможность ощутить «продукт» руками. К сожалению, с представителями элиты этого не сделаешь. Кто-то, конечно, имеет возможность притрагиваться к ним и даже основательно их пощупать: дети, жены, друзья и иные лица, в зависимости от пристрастия того или иного представителя знати. Нам же, обывателям, этого не дано, хотя традиции многих народов, конфессий и отдельных групп, в свое время предусматривали возможность потрогать своих вождей и лидеров, причем некоторые из них сохранились и по сей день.

Тактильный контакт – это самый главный контакт в нашей психике, это акт доверия и любви, это то первое, что ощущает ребенок, только появившись на свет, когда ему больно и холодно (резкая смена температурного режима, мучительный выход, обрезание пуповины и т.д.). И потому осязание является самым сильным из всех чувств. Мы постоянно хотим дотронуться до тех, кого



любим: потискать детей, обнять друга, осыпать поцелуями любимого человека. Для нас это настолько важно, что мы не верим словам до тех пор, пока они не подтверждаются конкретными касаниями!

Клятвы и заверения, посвящения и ритуалы – ни одна из значимых сторон жизни людей не проходит без прикосновений. Мы встречаем близкого человека и обнимаем его, мы прогуливаемся с любимой и стремимся взять ее под руку, мы беремся за руки в знак солидарности, а в минуту опасности мы хотим опереться на плечо друга. Частично это наше желание переносится на фетиши, которые окружают нашу жизнь: мы клянемся и целуем знамя (части, страны, пионерской дружины – не важно); мы даем слово и целуем святой облик, крест, талисман и т.д.; мы идем в бой и кладем на сердце какой-нибудь предмет, сделанный руками любящего нас человека (мать, сестра, подруга); мы носим амулеты и обереги, четки и ладанки, держим в руках зажженные свечи, полагая, что через их огонь воссоединяемся с Высшими существами, способными нам помочь. Отдельной строкой идут объятия страсти, когда один растворяется в другом и рождается то третье, что и является высшим проявлением земной любви.

Особое место в системе прикосновений – это контакт с лицом, олицетворяющим верховную светскую или жреческую власть. Подобные обряды сохранились практически у всех народов если не в мирской, то в духовной жизни общества. Мы просим благословения у батюшки и целуем его руку, у католиков предел мечтаний – поцеловать туфлю Папы Римского, у мусульман, не смотря на запрет всяческих культов, многие пытаются коснуться святых мест, дотронуться до Каабы, до могилы Али или Хусейна, особый трепет вызывает у них прикосновение к Священной Книге – Корану, который можно трогать только после того как Вы тщательно совершите ритуальное омовение.

Важность тактильного контакта для нашей психики подтверждается следующим опытом, который был проведен в одной психологической лаборатории: человека одели в специальный костюм, что-то типа скафандра, изолирующего кожные рецепторы, и поместили в среду, которая не позволяла воспринимать предметы на ощупь. Через очень короткий промежуток времени испытуемый потерял всякое представление о реальности, перестал ориентироваться не только в пространстве и времени, но и внутри самого себя, что привело к негативным изменениям в функционировании организма и психики (опыт прекратили).

Другой пример: Профессор Джеймс Коун (James Coan) из университета Виргинии (University of Virginia) с коллегами из университета Висконсин-Медисон (University of Wisconsin-Madison) обнаружил, что тактильный контакт с супругом помогает женщинам быстрее преодолевать последствия



стресса. В исследовании приняло участие 16 супружеских пар, которые дали высокую оценку своим брачным отношениям. Ученые использовали метод ядерной магнитно-резонансной томографии для определения характера и динамики активности головного мозга испытуемых. Каждая замужняя женщина подвергалась воздействию слабого электрического разряда в трех различных вариантах: женщину держал за руку супруг, незнакомый мужчина, женщина была одна. Оказалось, что наиболее сильная реакция на стресс была у женщин, когда они находились одни. Тогда как наименьшая по величине реакция наблюдалась у женщин, когда их за руку держал собственный муж. Причем нервное возбуждение, вызванное электрическим разрядом, в этом варианте опыта проходило скорее. Более того, ученые обнаружили, что тактильный эффект был тем сильнее, чем выше супруги оценивали свои отношения: при высокой оценке отношений последствия стресса проходили наиболее быстро (Источник: Svobodanews.ru).

Что мы делаем, когда хотим привести себя в чувство или убедиться, что мы не спим? Мы начинаем щипать себя и таким образом, как бы, вновь себя обретаем. А люди, лишенные зрения и слуха? Их адаптация к жизни происходит только благодаря общению с окружающим миром через непосредственный контакт с ним различными частями тела, а также через вкус и запах.

В архаичной древности прикосновение к светскому или духовному лицу с одной стороны давало ощущение причастности к тем силам, которыми они были наделены, а с другой стороны позволяло убедиться в реальности самих этих лиц. Наглядный пример – действия святого апостола Фомы, который не был уверен в воскрешении Иисуса Христа несмотря на то, что видел и слышал его, за что и получил прозвище Фома Неверующий. Только после того, как он вложил свои пальцы в раны Спасителя, он убедился в том, что перед ним находился Учитель. Многие чудеса, творимые Иисусом, осуществлялись путем прикосновения, через руки, которые он накладывал на страдальцев, а также через то, что люди дотрагивались до него или до его одежды (выздоровление женщины, которая прикоснулась к плащу Сына Божьего). Здесь же Вы найдете строки о том, как после того, как одна из женщин омыла ноги спасителя, она вытерла их своими волосами, что было проинтерпретировано как проявление любви к Равви.

В истории немало примеров, подтверждающих сакральный характер телесного контакта с высшими лицами в иерархии общественной жизни. Еще несколько столетий тому назад в Англии существовал обычай, в соответствии с которым в определенный день король выходил к народу и путем наложения рук на больных золотухой излечивал их от этой страшной болезни.

Вот что по этому поводу пишет Зигмунд Фрейд в своей работе «Тотем и табу»: «Если речь идет о целебном действии прикосновения, то нам незачем искать примера у дикарей. Еще не далеко то время, когда короли Англии проявляли такое же воздействие на скрофулез, носивший поэтому название "The King's Evil". Королева Елизавета в такой же степени не отказывалась от этой части своих королевских прерогатив, как и любой из ее наследников. Карл I будто бы излечил в одну поездку 1,633 больных. Во время царствования его распутного сына Карла II, после победы над великой английской революцией, исцеление королем скрофулеза достигло высшего расцвета. Этот король за период своего царствования прикоснулся приблизительно к 100.000 скрофулезных. Наплыв жаждущих исцеления в таких случаях бывал так велик, что однажды шестеро или семеро из них вместо исцеления умерли, раздавленные в толпе. Скептик из Оранской семьи Вильгельм III, ставши королем Англии после изгнания Стюартов, отказался от такого чародейства; единственный раз, когда он снизошел до этого, он это сделал со словами: "Дай вам бог лучшего здоровья и больше разума".

Вплоть до XVIII века кардиналы приносили клятву верности, целуя Папу Римского в разные места (ноги, колени, живот). По информации, которую в своей книге «Тайные знания ордена тамплиеров» приводит французский исследователь Ален Дезгри «Братья Ордена признают, что обменивались поцелуями следующим образом:

- Гуго де Бур говорит, что «во время принятия в Орден они снимали всю одежду, кроме рубахи и штанов, и им выдавали одежду и плащ Ордена. После этого тот, кто совершал обряд, целовал принимаемого в губы, потом в пупок и в позвоночник, в то место, где носился пояс»;

- Жан де Инкенотт говорит, что «тот, кто принимал меня, поцеловал меня в губы при всех братьях...затем в алтаре...он поцеловал меня в грудь, не прикрытую одеждой, ровно посередине»;

- Жан де Тайфер заявил: «Тот, кто меня принимал, поцеловал меня в губы, в пупок и сзади, над копчиком»;

- Рауль де Гизи утверждал, что «...того, кто вступал в Орден, целовали в губы, в задний проход и половой член».

Дальнейший ход повествования требует использования специфической лексики, не литературных слов. Поэтому я заранее приношу свои извинения взыскательным читателям и прошу тех, кому это невыносимо трудно, не дочитывать этот раздел до конца, а перейти сразу к следующей части книги.



Поцелуи и прикосновения к определенным частям тела продиктованы не испорченностью нравов и не прихотью участников ритуала. Это вызвано, прежде всего, теми энергетическими потоками, которые через эти части тела проходят, о чем наши предки были гораздо лучше осведомлены, чем мы. Так, рот символизирует место, через который в человека входит душа и дух, и через него они же выходят во время смерти. Кроме того, через рот в Вас может вселиться нечистая сила. В русских деревнях верующие старушки до сих пор, когда зевают, перекрещивают рот, полагая, что тем самым препятствуют проникновению в себя черта. Пупок – это средоточие жизненных сил, а копчик — это место, где сходятся Дух и материя.

Особняком стоит мужской половой орган. Это символ начала всех начал, плодородия и силы. Поклонение фаллическому образу началось даже не на этапе человеческой цивилизации, а на еще более ранней стадии эволюции. Так у некоторых приматов эрегированный половой член служит для того, чтобы добиться высшей власти (стать вожаком). Оказавшийся наиболее сильным самец демонстрирует свой торчащий спор по очереди каждому самцу в стаде, как бы вызывая его на бой. Отказ потягаться с ним означает признание его лидирующего положения, что в первую очередь распространяется на первоочередное право обладания самками.

Люди мало что изменили в этом порядке вещей. В русском языке до сих пор существует выражение «меряться х...ми», что означает соперничество между мужчинами, выяснение того, кто из них круче. Испокон веков воины, рыцари и витязи, выходя на поединок, поднимали свой флаг (стяг), как бы говоря тем



самым: «Я те сейчас покажу...». Кстати, данный оборот свидетельствует о том, что пока можно было, то показывали, а с развитием цивилизации и наложением культурных кодов на определенные формы поведения, стали использовать вместо конкретного органа его фетиши в различных видах. В армиях всех стран мира сохранился обычай выходить на бой, высоко держа знамя, которое есть ни что иное, как прообраз мужского начала, готового к употреблению. Причем, потерять знамя, не сохранить его – это то же самое, что лишиться самого дорогого и ассоциируется с потерей чести и достоинства.

Главным символом царской власти является скипетр, который имеет форму фаллоса и является заменителем естественного органа для демонстрации своего исключительного положения и всеобъемлющей власти.



Практически во всех культурах существует или ранее существовал обычай опускаться на колени перед тем, кто на социальной лестнице занимал более высокое положение. Это делалось в тех случаях, когда нужно было это лицо в чем-то заверить, либо о чем-то попросить. И в том, и в другом случае для того, чтобы заручиться поддержкой этого лица, проситель должен был продемонстрировать ему свою абсолютную преданность. Есть все основания предполагать, что на колени перед начальствующим лицом становились именно для того, чтобы поцеловать у него член, так как таким образом это легче всего сделать.

В конце 90-х годов, путешествуя по Сибири, известный писатель Андрей Демятов оказался проездом в небольшом провинциальном городке. Делать там особенно было нечего, и он решил сходить в местный краеведческий музей. Там он с удивлением обнаружил что-то вроде эстампа, на котором был изображен момент принятия Ермаком присяги от покоренных жителей Сибири. При этом Ермак стоял возле высоко пня, на котором покоился его детородный орган, а присягавший стоял рядом на коленях в готовности этот самый орган поцеловать.

Таким образом, становится понятным, почему в современном обществе опускаться на колени перед кем бы то ни было считается унижительным. И сразу вспоминается легендарная фраза Долорес Ибаррури: «Лучше умереть стоя, чем жить на коленях», а также крик души одной бедной восточной девушки, которая в порыве отчаяния кричала своему обидчику: «Опозорил ты меня! Опозорил!! На колени пред собою поставил!!!».

Хвала Всевышнему, что в современной России нас никто не вынуждает вставать на колени пред власть предержащими, а наши личные тактильные контакты с ними практически исключены. Правда, пока еще сохраняется традиция выхода президента в народ, это, когда он подходит в сопровождении охраны к толпе и начинает пожимать руки всем подряд, вызывая при этом неопиcуемый восторг у тех, кто этой чести удостоился. На сегодняшний день это, пожалуй, единственная форма тактильного контакта с элитой, которую чисто гипотетически можно использовать для ее оценки и характеристики. Тем не менее, внешние проявления таких контактов использовать для различения можно:

- если рукопожатие крепкое – то оно свидетельствует об уверенности лица, пожимающего Вам руку и его высокой самооценке;

- если человек во время беседы с Вами пытается при всяком удобном случае коснуться Вас, то это свидетельство его доверия и предрасположенности;

- троекратный поцелуй – православная традиция, двоекратный – более характерен для католиков и иудеев;

- мусульмане целоваться с Вами не будут, но объятия – вполне допустимы, при этом они означают лишь демонстрацию лояльного к Вам отношения и ничего более того (некоторые начинают трактовать это чуть ли не как проявление братской любви);

- если в беседе с итальянцем, он локтем, вроде как, тычет Вам в плечо, то это не проявление агрессии, а, скорее всего, его искреннего к Вам расположения.

## ***Еда как фактор различения***

**«Да, ВСЯКИЙ ЕСТЬ ЛИШЬ ТО,  
ЧТО ОН ЛИШЬ ЕСТ!  
От пищи темперамент,  
запах, сила!»  
(И.В. Давиденко  
«Небополитика как искусство.  
Иные грани»)**

Наш Президент на улицах немецкого города, в немецком кафе, за чашкой немецкого кофе. Это, наверное, хорошо. Таким образом, стираются межнациональные барьеры, демонстрируется добрая воля, своя принадлежность к единому цивилизационному пространству. Немцы увидели, что наш лидер – такой же человек, мало чем от них отличающийся. Он говорит на их языке, выглядит как они, у него аналогичные вкусовые пристрастия, от него не исходит запаха агрессии. Немцы осуществили различение нашего руководителя по принципу «свой-чужой», и их бессознательное дало однозначный ответ: свой. Видимо, такой цели и добивались организаторы этой акции. Ибо если бы это было сугубо личное дело российского гражданина В.В. Путина, который во время визита в Германию имел возможность посетить места «былой славы», то это не стоило бы показывать по телевизору. Личное дело – оно и есть личное.



У кого из нас не замирало сердце при встрече с прошлым? Особенно если оно было счастливым? А, судя по лицу нашего Президента, годы, проведенные им в Дрездене, были не худшими годами в его жизни. Да, и что говорить! В Советском Союзе командировка в какую-нибудь заштатную африканскую страну уже считалась величайшим благом. А тут Германия!!! Правда, тогда Дрезден находился в социалистической части этой разделенной в результате войны страны, но их социализм от нашего все-таки отличался: хороший кофе, чудесная выпечка, гостеприимные гаштеты,



высокий уровень сервиса и чистота присутствовали там всегда, несмотря на идеологическое следование постулатам марксизма, который хоть и был порождением этой земли, особенно там не прижился. Так что, по-человечески, мотивация действий первого лица государства Российского понятна.

Теперь представим себе на минуту Джорджа Буша, прогуливающегося по улицам Москвы в поисках кружки кваса и настоящего пирожка с капустой, или Тони Блэра, рыскающего по улицам Ярославля в поисках нашей картошечки с селедкой, или японского премьера утром в питерской рюмочной с явным удовольствием, закусывающим стопку водки малосольным огурчиком. И чтобы все это показали по их телевизору! Угадайте с трех раз, какая могла бы быть там реакция? Как отнеслись бы американские, английские и японские граждане к подобной новости? Да, мы бы приняли Буша за своего. Возможно, это послужило бы дальнейшему росту симпатий россиян по отношению к Америке. Но вот как бы на это прореагировали свободные американские граждане, которые даже во время поездок в Италию предпочитают насыщаться гамбургерами и картошкой, что вызывает совершенно дикое негодование со стороны итальянцев, которые считают вышеуказанные блюда варварскими и не стоящими даже упоминания?! Почему весьма сложно представить себе Берлускони в чикагском Макдональдсе, а Жака Ширака в ирландском пабе? Почему корейский Президент не станет позировать перед телекамерами, держа в руках японские палочки с традиционными суши? Почему испанский король не будет открыто восхищаться французскими винами?

Хотя, если честно, нам россиянам всегда нравится, когда люди, особенно такого масштаба, ведут себя, скажем так, не стандартно. Именно поэтому в отличие от американцев мы всячески жалели Клинтона и ругали Монику Левински, так как не могли понять, что же такого плохого было в том, что он сделал. Вот она – действительно «не хороший человек», довела мужика до определенного состояния, собрала (в хорошем смысле этого слова) улики и воспользовалась ими, заработав при этом кучу денег. При этом все с пониманием относились к слабости американского президента и сравнивали очаровательную в своей молодости и привлекательную по части прелестей Монику с его законной супругой Хилари. И это сравнение было явно не в пользу последней.



Элита большинства цивилизованных, как мы их называем стран, или стран с высоким уровнем самосознания, понимает, что отношение к еде у всех народов носит сакральный характер, что это одно из проявлений



национальной самобытности, возможно даже главное; что это один из важнейших признаков, позволяющих отличать своих от чужих; что это то, что закреплено в устоях сознания нации и что является частью ее коллективного бессознательного. И поэтому, даже если представители этой элиты и пожелают увидеть у себя на столе нечто заграничное и экзотическое, они никогда не признаются в этом публично. Ибо в этом случае, собственные подданные их не поймут, заподозрив в них чужаков. Как следствие, потеря доверия, низкие рейтинги, проигранные выборы, уход из власти, а значит и из рядов национальной аристократии. Я лично был знаком с некоторыми итальянцами, которые с большой оговоркой, и только мне, и только по секрету, могли признаться в том, что иногда, ну в очень редких случаях, они могут предпочесть итальянскому вину французское. Но даже между собой, в кругу близких и интимных друзей эта тема не обсуждается. Да здравствует Италия! А глупые иностранцы могут отдавать предпочтение чему угодно, тем более что в вине они ни черта не смыслят!

Элита предпочитает свою национальную кухню – и тем гордится! Или, скажем так, элита должна предпочитать свою национальную кухню, гордиться ею, даже если в действительности она ее терпеть не может. Сколь бы ни был силен и автократичен Туркменбаши, он бы не продержался у власти столь долго, если бы не демонстрировал на публике любовь ко всему туркменскому. В народе распространялись слухи о том, что Президент начинает свой день с туркменских лепешек (чем-то похожи на наши блины и действительно очень вкусные), что он предпочитает туркменские дыни всем остальным плодам (и это стоит того), что он не потребляет спиртных напитков (хотя злые языки утверждали, что он не равнодушен к хорошему вину). Отец всех туркмен всячески демонстрировал своему народу, что он такой же, как они, а, значит, ему можно полностью доверять, что он не чужак, что он свой. И народ ему верил. Во всяком случае, в этой части его жизни.

А вспомним в этой связи вождя всех народов Сталина! При его неограниченной власти и деспотических склонностях мог позволить себе, казалось бы, что угодно. И на самом деле очень многое позволял. Но вино пил грузинское, а не французское. Кроме того, именно в годы его правления были заложены основы советской кухни, которая носила интернациональный характер и объединяла все лучшее, чем располагали входящие в СССР народы.

В частности, одним из факторов, цементирующих единство советских людей, был салат «Оливье», который с удовольствием на Новый Год и другие праздники поглощала большая часть населения СССР независимо от расовой принадлежности, национальности, вероисповедания, пола и

возраста. Кроме того, мы с пониманием относились к узбекскому плову, армянскому хашу, грузинскому шашлыку, украинскому салу, казахскому бешбармаку, сибирским пельменям, татарским мантам, дагестанскому хинкалу, русской картошке и эстонской селедке. Запивали все это с удовольствием русской водкой, грузинскими винами и армянским коньяком. Перечисленные яства, безусловно, относились к советской кухне (любимая книга детства «Книга о вкусной и здоровой пище»), которая объединяла народы и служила одним из важнейших признаков причастности к новой исторической общности людей.



Развалился Советский Союз – и не стало общей кухни, и, хотя узбекский плов в силу уникальности своих вкусовых качеств сохранил лидирующие позиции и не уступил пальму первенства испанской паэлье, об остальных блюдах этого не скажешь: с нашими пельменями активно конкурируют итальянские «равиоли» и китайский одноименный субпродукт; все реже на праздничном столе можно увидеть традиционный «Оливье», который вытесняется напыщенным «Цезарем»; армянский коньяк раздавлен французским; грузинские и молдавские вина оказались вне закона, уступив место своим более родовитым французским, итальянским и испанским собратьям, которых, в свою очередь, пытаются задавить молодые выскочки из Чили, Аргентины, ЮАР и Австралии. Вкус рижского бальзама мы забыли, селедку потребляем, но вот селедка под шубой – уже редкость, перекусываем же мы гамбургером, суши или пиццей. «Русское бистро», с идеей которого в свое время носился столичный мэр, так и не стало общенациональным проектом, способным хоть как-то потеснить иностранцев, хотя на наш, возможно неисклюшенный взгляд, еда там намного вкуснее, чем в американских забегаловках. Так потихонечку теряются традиции, разваливаются привычные стереотипы, притупляются закономерные реакции, затухают национальные инстинкты.

Почему еда и питье самое главное? Великий Фрейд свою первую классификацию психотипов основывал, в том числе, и на анализе того, как и чем ребенок питался в послеродовой период. Известный психолог, основатель гештальтпсихологии доктор Перлз напрямую связывал фактор того, что и как ребенок ест после рождения, на формирование его характера. Но еще Чаадаев отмечал, что народы – они, как люди. Только на формирование человека уходят годы, а для формирования нации нужны века. И от того, что и как народ в течение столетий ел, зависят особенности его национального характера. Пища – это то, что в организм попадает напрямую

и от того, что она из себя представляет, зависят черты того или народа. Недаром, наиболее древние и охраняемые традиции существуют именно в сфере, связанной с питанием, так как именно эти традиции, включающие в себя предпочтения, предписания и запреты, с одной стороны объединяют их носителей, а с другой являются той самой меткой, по которой они идентифицируются другими народами.

«Лягушатники» - и ясно, что речь идет о французах, «макаронники» — это уже итальянцы. Когда изображают русских – то это черная икра ложками и водка стаканами, немцы – сосиски и пиво, а украинцы, вы уже догадались -сало!!! Если Вы зайдете в гости к азербайджанцу, то он сразу предложит Вам чаю. В азербайджанской традиции – это полный набор невысказанно вкусных



вещей. При этом именно чай здесь будет главным. Но с таким угощением не согласятся в Грузии и Молдавии, где признаком гостеприимства считается, прежде всего, вино. Предложите грузину чаю: выпьет, если хорошо воспитан, но не поймет. Если к Вам в гости зашел еврей, правильный, а Вы не очень желаете его видеть, предложите ему свинину, запеченную в сметане. Думаю, он надолго не задержится и в дальнейшем постарается обходить Ваш дом стороной.

Евреи много веков назад ввели запрет на свинину. До сих пор не понятно зачем. Версий много. Какая из них верная – трудно сказать. Кто-то связывает это с климатическими условиями на Ближнем Востоке и быстрым распространением всякой заразы. Кто-то, наоборот, полагает, что причиной служит схожесть внутренних органов свиньи и человека. Из-за этого, мол, в начале было введено табу, имеющее сакральный смысл и превращенное в жесткий запрет аналогичный запрету на употребление в пищу человеческого мяса. Какая из версий верна – неизвестно. Главное – это то, что евреи сохранили этот свой обычай, несмотря на голод, притеснения и геноцид.

В 198 году до н.э. Антиох III завоевал Палестину, и Иудея перешла от Птолемея к династии Селевкидов, которая правила Вавилоном, Персией, Мидией, Сирией и Месопотамией. Новая власть стремилась объединить народы подвластных стран, привив им общую всемирную культуру той эпохи – эллинизм.



Наследник Антиоха III, царь Антиох IV Эпифан (176-164 гг. до н.э.), пытался силой уничтожить еврейские традиции и религию: по его приказу казнили каждого еврея, у которого находили свиток Торы, предавали смерти матерей, сделавших своим сыновьям обрезание, и обрезанных младенцев, многих убивали за отказ осквернить себя запрещенной пищей, особенно свининой, а иных сжигали прямо в пещерах, где евреи собирались для соблюдения субботы: «62. Но многие в Израиле остались твердыми и укрепились, чтобы не есть нечистого, 63. и предпочли умереть, чтобы не оскверниться пищею и не поругать святого завета, - и умирали» («Книга Макковеев»). Победа над Антиохом до сих пор празднуется евреями по всему миру (Ханука).

Помимо запрета на свинину в еврейской традиции существуют и другие строгие предписания, в том числе не допускается одновременное потребление мясной и молочной пищи, для которой в доме держится даже отдельная специальная посуда, которую ни в коем случае нельзя перепутать. Поэтому предложить детям Моисея запить бутерброд с колбасой молоком – это значит не знать элементарных вещей и обидеть последователей Торы.

Жесткие запреты на ту же свинину существуют и у мусульман, которым не рекомендованы и другие виды пищи (например, конина, что напрочь игнорируется татарами и степняками Средней и Центральной Азии). Целый ряд ограничений у последователей ислама связан с порядком потребления пищи. В частности, им нельзя резать хлеб ножом, поэтому в хлебопечении закрепилась традиция изготовления лепешек, лавашей, чуреков – всего того, что легко разламывается руками. Здесь же не рекомендуется подавать хлеб гостю левой рукой, вести за едой деловые



разговоры, употреблять спиртные напитки. Мусульмане также не особенно приветствуют блюда из морепродуктов, поэтому, несмотря на близость к морю, в арабских странах Ближнего Востока их не умеют, да и не особенно стремятся готовить. В Белоруссии, особенно в сельской местности, не особенно следят за сервировкой стола. Главное, чтобы стол был обильным: драники, сметана, картошка в любых видах, лук и хлеб, обязательно за праздничным столом присутствие водки или самогона. Житель Италии за такой стол не сядет. Там иные традиции.

Совершенно невозможно постичь дух и нравы народа, если ты не пользуешься его кухней. В Сомали чай пьют в стаканчиках, наполовину заполняемых сахаром, туареги предпочитают пить его из маленьких наперсточных чашечек, в Азербайджане его надо пить из грушевидных стаканов-армудов, наполненных до краев, а в средней Азии, если Вам нальют полную пиалу, то это свидетельствует о неуважении и желании поскорее избавиться от неприятного гостя. Незнание этих, казалось бы, мелочей, может привести к печальным последствиям. Более того, без принятия и понимания того, почему и зачем это делается именно так, а не иначе, не возможно проникнуть в глубины национальной души со всеми вытекающими отсюда последствиями.

В начале 1990 года в связи с выставкой, организованной министерством металлургии СССР, в Москву прибыла делегация итальянских бизнесменов. Ресторанов европейского класса в столице в то время было очень мало, располагались они в главных гостиницах города, были предельно дороги и за услуги брали только в конвертируемой валюте. Поэтому советской стороной было принято решение организовать ужин на квартире у одного из участников проекта. Полагали, что такой вариант сработает: все-таки для итальянцев это могло быть разновидностью экзотики, а потом все прорехи полагали залатать достаточным количеством водки и коньяка. С точки зрения принимающей стороны стол удался на славу: на нем стояли и знаменитый «Оливье», и салат из крабовых палочек, и мясной салат, и селедка под шубой, отдельное блюдо было наполнено нашими разносолами: маринованными помидорчиками и огурчиками, острой спаржей и перцем; соленая капуста, приправленная клюквой, томилась в ожидании того счастливого момента, когда она сладко захрустит на зубах едоков, после первой опрокинутой ими стопочки студеной водки. В общем, хозяйка была достойна самой высокой похвалы, потому как умудрилась накрыть царский для того времени стол, несмотря на абсолютно пустые полки продовольственных магазинов и жуткий дефицит всего и вся. Итальянцы ничего не съели, они даже ничего не стали пробовать. Посидели с полчаса ради приличия, а потом заторопились по каким-то делам, о которых, якобы,

чуть было не забыли в этой зимней предновогодней московской суете. Принимающая сторона обиделась, сделка не состоялась.

Анализируя потом причины подобного «неуважительного» отношения со стороны средиземноморских гостей, выяснилось следующее:

1. Итальянцы не потребляют блюда, в которых не видны составляющие их части. Поэтому все мелко нарезанное и залитое майонезом ими отвергается. А вдруг там есть что-то такое, что несъедобно с их точки зрения (почему-то они очень боялись, что в салаты добавляют собачье мясо).
2. Итальянцы не едят соленых овощей. Исключение делается только для маринованных корнишонов.
3. Итальянцы не потребляют кетчупов и томатных паст, так как там не видно, какие по качеству помидоры использовались для их приготовления.
4. Итальянцы не пьют пакетных соков, так как не понятно из каких фруктов, гнилых или нет, их изготавливали.
5. Итальянцы не едят супов в нашем понимании этого слова по той же причине: невозможность разглядеть, что туда накрошили, и отсутствие контроля за качеством приготовления.
6. Итальянцы не пьют во время обеда крепких напитков. Крепленые вина им тоже не понятны. Во время еды потребляются только сухие вина, при этом каждый наливает столько, сколько хочет, соседу не предлагает, тосты не произносят. После трапезы принято пропустить рюмочку (не больше) диджестиво (то, что способствует пищеварению) в виде местных ликеров (типа популярного в свое время у нас «Амаретто»), водки, виски, бренди или коньяка.

Незнание всех этих нюансов привело к непониманию партнерами друг друга и фактическому срыву деловых отношений. Еще более чопорны в еде французы. При этом характерно, что итальянцы их за это не любят, и вообще полагают, что французская кухня слишком тяжела и перенасыщена жирными соусами.

Что и как мы едим, вполне может использоваться в качестве фактора различия на уровне «свой-чужой». В советские времена (может это практикуется и сейчас, не знаю), каждый человек, выезжающий за рубеж в служебную командировку, вез туда частичку своей Родины: черный хлеб, селедку и водку. И все радовались безумно. Понимали, что если не возрадуешься, то могут заподозрить в отсутствии лояльности. А вспомните кадры из фильма «Семнадцать мгновений весны»! Штирлиц был настолько убедителен в роли немецкого офицера, что даже самый искушенный зритель иногда начинал сомневаться в том, кто он на самом деле. Но сцена, когда на



23 февраля 1945 года он запекал в камине картошечку, выпивал водочку, и при этом пел (очень тихо, чтобы не услышали) грустные русские песни, сразу же убедила всех истинных патриотов в том, что он наш! Он русский!! Хочется только добавить, что если бы за этим занятием его застал Мюллер, то, полагаю, он довольно-таки легко догадался бы о национальной принадлежности этого загадочного подчиненного Шелленберга.

Кстати, по мнению выдающегося российского ученого профессора Давиденко И.В. одной из важнейших причин, породивших существующие непримиримые противоречия («что русскому – хорошо, то немцу – смерть») в устоях сознания русских и европейцев, были различия в способах питания и добывания пищи в историческом прошлом:

#### 5.1.12

А русаки селились по лесам!  
Вот речка с рыбой! Вот дрова и брёвна!  
Орехи, ягоды, коренья... Безусловно,  
Грибы!  
На что нам скучный райский сад?

#### 5.1.13

В густых лесах не попасёшь овец...  
Оленя, лося, зубра и медведя  
Непросто завалить... Топор ещё неведом!  
Вот против БЕЛКИ – каждый молодец!

#### 5.1.14

Уж били палками! Когда по снеготропу  
За стаей стая! БЕЛКИ лесом шли!  
Одежда впрок! Еда впрок! А в Европе...  
БЕЗ ЛЮДОЕДСТВА люди не могли!  
**Мы ели БЕЛОК! Мы не канныбалы!**  
**За то Европа и не любит нас...** (выделено авт.)

*(И.В. Давиденко.*

*«Небополитика. Поэтический конспект»)*

Вспомним, как внедрял европейские традиции Петр I? Брил бороды. Знал, а скорее чувствовал, что идентификации собственной личности происходит визуально: встал утром, пошел умыться, взглянул на свое отражение (в зеркале, кадке воды, в пруду и т.д.) и пришел в ужас от того, что себя не узнал! На тебя смотрит чужой человек!!! Именно такое чувство испытывали те, кто лишался привычного облика и с ужасом взирал на свои босые лица! Но царь не ограничился только этим. Он еще и заставлял окружение пить кофий, силой заставляя русскую аристократию на животном уровне воспринять западную культуру!!! И добился-таки своего: отсутствие бороды

и «адский напиток» так шарахнули по устоям сознания, что мало не показалось никому. И уже в следующем поколении российская элита представляла собой вполне европеизированный тип. Обычай пить кофий закрепился и превратил русских барей в западноподобных аристократов.

Очень сложно представить себе лидеров Израиля, поедающих козленка, сваренного в молоке (может, некоторым и понравилось бы, но какой же ты после этого еврей?). Или итальянских государственных деятелей, предпочитающих французскую кухню. Или арабских шейхов, открыто налегающих на сало с горилкой. Полагаю, что век таких деятелей был бы коротким, и в народе о них едва бы сохранилась добрая молва. У нас же вроде все можно. Но это только кажется. Недоверие, порожденное различием в кулинарных воплощениях, действует на самом глубинном уровне, вызывая отторжение, подозрительность и неприязнь к тому, кто ест иное. Окружение Ельцина было не таким уж и глупым, когда муссировало слухи о том, что президент всем заморским яствам предпочитает русские пельмени, а напиткам – водку. Народ сразу же прощал ему все огрехи в управлении государством по той простой причине, что он такой же, как мы! Наш!! Родной!!! И если судить только по факту пищевых пристрастий, то можно сразу и с уверенностью сказать, что основная часть сегодняшней так называемой элиты несет в себе мало патриотичного.

*Маслины – греку...  
Финик – бедуину...  
Сурок – монголу...  
Русский водку пьёт...  
Оленей – чукча с финном...  
Китаец бедный – горсткой риса сыт...  
Француз – лягушек жареных требонит...  
Сырую рыбу-фугу ест японец...*

*(И.В. Давиденко. «Небополитика.  
Поэтический конспект)*

Пища и питье влияют на формирование нации. От того, что и как мы едим, зависят наши воля, характер, дух. Поэтому народы, пользующиеся грубую, здоровую пищу, всегда сильнее изнеженных наций, предпочитающих замысловатые паштеты из павлиньих языков хорошей отбивной или наваристому гуляшу. Именно способ питания, согласно блестящему писателю М. Велеру, предопределил поглощение Рима варварами, которые, насытившись фасолью с мясом, громили избалованных

деликатесами латинян. Римляне были сильны и могущественны, пронизаны духом победы до тех пор, пока их основной едой были хлеб, молоко и мясо. Усложнение их кухни и переход на изысканные блюда привели к деградации и полному исчезновению великого народа. Варвары и кочевники, питающиеся в основном полусырой, не сильно испорченной готовкой пищей, наводили страх на другие народы и ломали, казалось бы, процветающие цивилизации в мгновение ока. Поучительную историю рассказал автору известный исламовед и философ Гейдар Джемаль:

К моменту монгольских завоеваний государства арабского халифата находились на высшей ступени своего развития: богатые города, разнообразные искусства, наука, литература, поэзия, медицина, сильная и многочисленная армия, вооруженная по последнему слову тогдашней техники. Все на высоте. Пришедшие из степей кочевники, питавшиеся сырым мясом и конским молоком, разгромили эту цивилизацию в одночасье, не оставив от нее камня на камне. И вот в одном из городов на территории нынешнего Ирана, народ решил восстать против наглых варваров: похватав палки, камни, оружие толпа ринулась на площадь свергать ненавистный режим. Им навстречу вышел ОДИН МОНГОЛ: голый по пояс и в кожаных штанах. Он направил на бунтовщиков свой взгляд: немигающий и тяжелый. Толпа остановилась! Застыла в оцепенении!! Как кролик перед удавом!!! А потом люди рухнули на колени, моля о пощаде и милости. ОДИН ВЗГЛЯД. И дело сделано. Это пример победы ДУХА над богатством и роскошью и, если хотите, сырого мяса над рахат-лукумом.

Изнеженность, пресыщенность и чревоугодие приводят в конечном итоге к лени и скуке, что является источником постоянного недовольства, на фоне которого развивается агрессивное отношение к окружающим, желание причинить им боль и страдания, когда будто они виноваты в том, что, несмотря на обилие благ, человек продолжает чувствовать себя одиноким и несчастным. Это же чревато и использованием специальных средств для достижения эйфории, которая уже невозможна в результате обычного жизненного уклада: резко увеличивается потребление алкоголя и наркотических средств, что в свою очередь сказывается на сокращении либидо у мужчин и женщин. Для возбуждения начинается активное использование в сексуальной практике извращений, пышным цветом цветет порнография, растет проституция. Как результат – падает мораль, разрушается традиционная семья, духовные ориентиры теряются, исчезают ясные и понятные образы светлого будущего, которые должны формироваться под влиянием элиты общества, которая как раз и деградирует. Таков путь от обжорства к гибели цивилизаций. И древние об этом знали. Не зря чревоугодие относится к одному из семи смертных грехов в

христианской традиции. И показательны в этом отношении практически все известные нам по курсу истории цивилизации: Египет, государства междуречья, греческие полисы, тирании Малой Азии, Римская империя, Арабский халифат, Османская Порты.

Нельзя сказать, чтобы человечество не замечало связи между тем, что оно ест и, так сказать, морально-политическими качествами людей. В далекой древности даже пытались выявить закономерности того, как тот или иной продукт влияет на человека. В эпоху каннибализма считалось, что если съешь печень своего врага, то приобретешь его смелость, если отведаешь его сердца, то будешь таким же храбрым, если полакомишься его мозгами, то станешь умным и так далее. В последующем, после того как строгий запрет на потребление человеческого мяса прочно закрепился в архетипах бессознательного основной массы населения земли, эти качества были перенесены на органы животных и на растительную пищу. До сих пор на Кавказе одним из деликатесов считаются жаренные яички барана. Помимо чисто вкусовых преимуществ это блюдо, говорят, обладает также способностью укреплять мужскую плоть. Этой же цели служат морепродукты: гребешки, петушки, кальмары, крабы, улитки и прочая океанская живность.

В конце 70-х годов известный журналист N отправился по делам на Камчатку. Поселок, в котором он разместился, находился рядом с морем. Делать ему там особенно было нечего, и он пошел прогуляться. Подойдя к морю, он обратил внимание на то, что в полосе отлива местные мальчишки и девчонки копошились в иле в явных поисках чего-то ценного. На его вопрос: «Что ищем» - дети спокойно ответили, что собирают морских ежей. Ну, собирают и собирают. Тогда особого значения он этому не придал. Вечером того же дня он, однако, обратил внимание на то, что подвыпившие аборигены шатающейся походкой бредут вдоль берега, что-то поднимают и подносят ко рту, после чего удаляются в сторону своих убогих домов и барачков. Надо сказать, что к этому времени советская пищевая промышленность уже не справлялась с задачей бесперебойного обеспечения народа продуктами питания в необходимом ассортименте. Магазиновые полки в основном пустовали. Сливочное масло, яйца, сыр, мясные продукты, колбаса на прилавках и не появлялись, утекая на сторону, через каналы личных знакомств и связей. Болгарские консервы, маргарин и хлеб, а также наши «Завтрак туриста» и «Котлеты из частичковых рыб» — вот чем приходилось довольствоваться тем, кто не имел возможности «достать» дефицит. Правда, водка продавалась, и на нее не было ограничений. Два дня N питался тем, что можно было купить. Но ни один, даже самый тренированный желудок не выдержит такого над собой издевательства. На

продукцию наших балканских братьев смотреть он уже не мог, а один только вид отечественных «деликатесов» вызывал изжогу. И он решился. Днем взял ведро побольше и отправился на берег моря собирать ежей. Вечером, приготовив их по местному рецепту, он славно отужинал, не воздержавшись от весьма обильных возлияний. Через минут сорок после ужина с ним стало происходить что-то непонятное. Казалось, что его мужское естество взбесилось и зажило своей, до того ему неизвестной жизнью. Желание было настолько острым и сильным, что ему казалось, что он способен удовлетворить гарем турецкого султана, а там, между прочим, было более 500 жен. Что с этим делать он не знал. С местными дамами он был не знаком, эскорт услуги были строжайше запрещены. В общем, промучился до утра, так и не сумев заснуть, а с восходом солнца отправился за советом к местной братве. Там ему объяснили, что ежей этих они едят тогда, когда загуляют на стороне или выпьют лишнего. Проглотил пару ежиков – и можно смело идти домой, к жене, потому как чувствуешь себя в такой силе и так делишься этим с супругой, что всю ее злость как рукой снимает. Многие хозяйки, зная о чудном воздействии данного продукта на мужскую потенцию, отправляют детей собирать ежей, после чего держат собранный урожай дома про запас, обеспечивая тем самым себе достойное, в смысле мужского внимания, существование.

Блюда из морепродуктов широко представлены в кухнях средиземноморских стран: Испании, Франции, Италии, Греции. Именно эти европейские страны отличаются галантностью, особым отношением к женщинам и вообще к любви. Не будем забывать, что вошедшие в сокровищницу мировой литературы истории о Ромео и Джульетте, Отелло и Дездемоне, хотя и были написаны английским поэтом, происходили все-таки в Италии. А сколько страсти в сказаниях о похождениях Дон Жуана! А французские любовные романы!! Нет, здесь явно без влияния морепродуктов не обошлось.

Пуританский дух доброй старой Англии воспитывался, в том числе, и достаточно аскетической кухней: традиционная овсянка, бекон, яйца и хорошо прожаренный стейк – вот основная пища детей туманного Альбиона. При этом никаких тонких вин: забористый эль и хороший виски. Все это формирует чисто мужские качества, сдержанность и силу. Именно такой способ питания позволил англичанам преодолеть массу препятствий, стать первой морской державой, покорить полмира. Поддержание же этих традиций удержало англо-саксонскую элиту от деградации и помогло сохранению своего лидирующего положения в мире.

О германцах мы уже говорили. Их пристрастия в еде не очень сильно изменились за последние 1800 лет, и так же, как во времена древнего Рима,

немецкая кухня способствует высокой жизнестойкости нации и сохранению ее духа. Магьяры, отхватившие в свое время лакомый кусок Центральной Европы, изгнав оттуда паннонцев и потеснив варваров, до сих пор отдают предпочтение своему неповторимому гуляшу, плотному и наваристому, с солидными кусками мяса, что позволяет сохранять им независимость по сей день, несмотря на часто навязываемые формы общественного строя извне.

Корейцы любят мясо собаки. Это известно всем. Но мало кто знает, что основной чертой корейцев является исключительное трудолюбие, терпение и способность довольствоваться малым. Около пяти лет один из авторов этих строк провел на Дальнем Востоке, в советском Приморье. Климат там очень суровый. Несмотря на то, что широта проживания почти сочинская, и летом стоит жуткая жара, зимы здесь долгие и холодные. По этой причине местные крестьяне выращивали на своих огородах лишь самые неприхотливые культуры. О фруктах и речи не могло быть. А местные корейцы умудрялись выращивать не только самый лучший в округе лук, но и помидоры, и огурцы, и яблоки, и даже арбузы. Обильно поливая не очень-то приветливую приморскую землю своим потом, они добивались замечательных урожаев. Корейцы балуют себя массой всяких вкусных деликатесов: маринованной корейской капусткой, нарезанной морковью, грибами и специфическими салатиками. Сейчас практически в каждом российском супермаркете есть отдел, где торгуют этими разносолами, которые вошли в общероссийскую кухню, и в плане закуски к водке стали, в какой-то степени, незаменимыми.

Почему-то существует мнение, что у народов Северного Кавказа кухня в основном мясная. И с ней ассоциируют шашлыки и прочие радости желудка. Но это совершенно не соответствует действительности. Богатая традициями кухня - это прерогатива скорее Закавказских наций: азербайджанские люля и кутабы, армянские долма и бастурма, грузинские лобио и чохахбили, целый ряд других вкуснейших блюд, которые говорят о высочайшем уровне культуры и развития этих народов: суп пити, бозбаш, сациви, аджапсанда, хинкали, пахлава, дондурма, довга и проч., и проч, и проч. Расположенные в уникальных природных условиях, имеющие тысячелетнюю историю, обладающие плодородными землями, где растет практически все (по образному выражению даже воткнутая в землю палка через некоторое время начинает плодоносить) закавказские республики свято чтут и всячески развивают свои кулинарные традиции.

С горцами Северного Кавказа картина несколько иная. Основной пищей здесь является толокно, кукурузная мука, кислое молоко. До последнего времени они даже не знали чая. Еду запивали родниковой водой. Мясо здесь едят по праздникам. Основа рациона – хлеб, овечий сыр, орехи. Суровые условия жизни предполагали наличие и достаточно жестких черт характера:



мужчины здесь не многословны, уважительны и очень самолюбивы. Женщины, даже в тех районах, где господствует ислам, свободолюбивы, никогда не носили чадру, воинственны и самостоятельны. Суровый быт, аскетическое питание, сдержанные нравы. Здесь никогда не было рабства. Какой бы достаток человек ни имел, он всегда оставался человеком. И на горной тропе при встрече бека и простолюдина, один стремился уступить дорогу другому, так как наличие коня и острого кинжала делало всех равными, что воспитывало уважение к человеку как таковому. Здесь нет традиций пиров. Да и откуда им взяться? Здесь не пьют вина. Только воду. Здесь дом богатого человека мало чем отличается от сакли простого джигита, да и видимого социального различия не существовало никогда. Все это отразилось на характере горцев: гордость и смелость, открытость и храбрость, честность и доброта – вот основные черты любителей кукурузных лепешек и чистой воды.

Сомалийцы, во всяком случае, те, с которыми приходилось сталкиваться в, так сказать, естественной среде их обитания, обычно не особенно утруждали себя кулинарными изысками: найдут верблюда постарше (того, которому все равно ни сегодня – завтра помирать), забьют его и отварят. Причем варят его недолго, отчего есть его совершенно невозможно, настолько жесткое у него мясо, не прожужешь. Готовить они совсем не умеют, едят мало и оттого, наверное, божественно грациозны, причем это относится и к женщинам, и к мужчинам. Женщины – безумно красивы: точенные тела, царская осанка, словно вырезанные резцом скульптура фигуры. Как уже было сказано выше, они не очень парятся по поводу еды, то есть калорий получают не много. А жаркий климат лишь добавляет к этому проблемы, связанные с сохранением энергетики. Поэтому эти жители экваториальной Африки крайне медлительны, ходят - словно плывут, мужчины с 18 лет предпочитают при передвижении опираться на трость. С точки зрения европейца они – ленивы. Но это ошибочное мнение. У них совершенно правильный для тех климатических условий образ жизни, что подтверждается известной древностью африканских цивилизаций.



В латиноамериканской кухне от европейцев присутствует искусство варки, жарки, тушения – то есть самого процесса готовки. Остальное же досталось в наследство от ацтеков, майя, толтеков, инков и прочих многочисленных племен, которые таким образом мстят покорившим их испанцам, португальцам и другим бледнолицым, торжествуя викторию в желудках победителей. Сказать, что блюда этой кухни острые – значит, ничего не сказать. Это вулкан! Бушующее пламя!!! Для его усмирения мало подходят

изысканные вина. Его надо заливать потоками холодного, ледяного пива. Водка здесь так же мало пригодна. Зато в почете ром. Жара, солнце, острая еда, смешение практически всех рас привело к появлению удивительно красивых, сильных, веселых, открытых и отзывчивых людей. Нравы достаточно легки и беспечны. Темперамент раскален до тех же пределов, что и земля под палящим солнцем. Поэтому здесь постоянно существует риск обжечься: от горячего кофе, от горячих объятий, от жгучих поцелуев. В Южной Америке восторжествовала католическая церковь, и культ мадонны и Папы Римского чувствуется везде: огромное количество храмов и соборов, колоколен и часовен. Но их авторитета явно не хватает для того, чтобы обуздать рвущиеся наружу страсти. «Латиносы» словно дети природы занимаются любовью везде, где только можно и независимо от временных рамок. Это в старом Свете для плотских утех отведены ночные часы. Здесь телесным радостям придаются с восходом солнца, когда через щели в закрытых ставнях начинают просачиваться первые потоки по утреннему свежего и чистого воздуха; во время обязательной сиесты, когда полуденное светило печет по максимуму и загоняет всех без разбора в спасительную прохладу каменных спален; в ночные часы, после двух-трех часов бесконечных танцев, песен, пива, рома и всего того, что должно завершить тяжелый трудовой день. Для вспыхнувшего чувства (а оно здесь практически не затухает) не существует преград, и почти мистического вида фигуры спянной плоти можно увидеть в прибрежной полосе многочисленных пляжей, в уютных скверах, на городских бульварах и набережных. Подобный образ жизни снимает целый ряд комплексов, которыми страдают народы иных стран и континентов. Поэтому местные жители не зажаты, предельно раскрепощены, много смеются, улыбаются практически всегда. Они, правда, подвержены быстрой смене настроений, но зато, как правило, не отличаются коварством, не могут долго злиться, не злопамятны, хотя отомстить, особенно если вопрос касается чести и обманутой любви, могут по полной программе. Здесь все делают по максимуму: танцуют и веселятся, любят и ненавидят, страдают и плачут. Здесь нет полутонов, как нет полутонов в латиноамериканской кухне.

Российская кухня, впитавшая в себя традиции практически всех входящих в нее народов, говорит о терпимости, взаимопонимании, дружбе и добрососедстве. Простая и сытная пища не мешает активному труду, а обилие лесных продуктов, грибов и ягод, способствует единению с природой, которое у россиян видно очень отчетливо. Издревле основу нашего стола составляли каши, пироги, расстегаи, кулебяки, блины, оладьи, рыба белая, икра черная и красная, разнообразные супы, квасы, меды - пища калорийная (зимы то длинные и холодные), дающие силы для мирного и ратного труда.

Неприхотливость в еде позволила выиграть России практически все войны и отразить все нашествия.

Отдельной строкой следует сказать о китайской кухне. Здесь усложнение кулинарного искусства было не столько следствием того, что люди бесились от жиру (как в Древнем Риме и Халифате), сколько результатом роста населения и нехватки пахотных земель. Китайцев всегда было много, а еды на всех не хватало. Поэтому люди научались есть все, что можно было достать.

По мнению специалистов, китайское кулинарное искусство сложилось минимум 3000 лет назад и с тех пор весьма мало изменилось. Китайская кулинарная экзотика заключается не столько в диковинных продуктах, сколько в особенностях их приготовления, исключительной тщательности и ювелирной точности в обработке сырья. Китайцам редко приходилось есть досыта, поскольку ртов всегда было больше, чем пищи. В Китае едят все, что бегают, летает, ползает и плавает. "Плохой пищи нет - есть плохие повара!". Вот заповедь китайской кухни! Поэтому кулинария Китая ориентирована на экономное приготовление и всеядность. Традиционные блюда этой кухни готовят с использованием таких продуктов как гаолян, чумиза, рис, соя. Частый гость на китайском столе – тертая редька с хлопковым маслом, черемша и сушеная рыба. Есть блюда и поэкзотичнее: суп из ласточкиных гнезд и акульих плавников, вяленая медуза и каракатицы, маринованные утиные яйца и голотурии, вяленые листья хризантем и варенье из апельсинов.

Для китайца основной признак богатства и благополучия — это не дом и не груды драгоценностей, а, прежде всего, роскошный стол, главным условием которого является разновкусие, а не изобилие изысканных блюд и деликатесов, как это могло бы показаться неискушенному в китайском этикете человеку. Если Вы желанный гость, то меню праздничного стола в обязательном порядке должно включать все вкусы, что в основном достигается искусным приготовлением соусов. По тому, как китаец Вас угощает, можно сделать вывод – рад он или нет встрече с Вами, готов ли к сотрудничеству или хочет его избежать.

Китайские повара традиционно считаются лучшими в мире. Они умеют приготовить вкусный обед из ничего. Известное китайское блюдо «Борьба тигра с драконом» делается из кошки и змеи. Китайцы способны переварить, в прямом смысле этого слова, все. И может поэтому – это самая жизнестойкая цивилизация, которая ассимилирует (переваривает) все и вся, сохраняя при этом свою специфику и культуру!

Японцы в отличие от китайцев любят все натуральное и здесь искусство повара заключается не в том, насколько он путем кулинарных ухищрений

изменил первоначальный вид и вкус продукта, а наоборот, на сколько ему удалось сохранить их в первозданном виде. Поэтому суши, столь полюбившиеся российским гражданам в больших городах – это всего лишь адаптированная к нашим вкусам пицца, не имеющая ничего общего с тем, к чему привыкли японцы. У них они совершенно другие. Сдержанность и верность традициям - такими словами можно было бы охарактеризовать японскую кухню. Сдержанность и верность традициям – это и два характерных качества японцев. В трудное послевоенное время основным среди большинства поданных страны восходящего солнца было так называемое блюдо-«национальный флаг» - горстка белого риса с кружком желтой моркови. Не исключено, что именно «национальный флаг» помог униженной и раздавленной поражением стране не только подняться с колен, но и встать в ряд самых мощных экономических держав мира.

При кажущейся близости китайской и японской культур в действительности они весьма разительно друг от друга отличаются. Ну, например, кодекс чести японского мастера боевых искусств предписывает ему делать все возможное, чтобы не потерять лицо. Иными словами главное – это красиво умереть. У китайцев несколько иное к этому отношение. Поскольку война для них – это непрерывный путь хитрости, то не важно, как и какими средствами ты достигаешь превосходства над врагом. Главное не сам процесс, а результат, то есть победа над ним. То есть, если у первых главное – это достойно из жизни уйти (образ смерти), то для вторых – в ней любыми способами остаться (образ жизни). Этим и отличаются, по мнению знатоков, друг от друга кунг-фу и каратэ. Различие двух великих культур настолько разительно, что мы решили посвятить этому вопросу отдельную главу нашего повествования.