

## ОСОБЕННОСТИ ЦЕРКОВНОЙ ТРАПЕЗЫ В АНГЛОГОВОРЯЩИХ СТРАНАХ

**Майоров А.И., студент второго курса ФАЗРиПП  
научный руководитель – Баракина С.Ю., кандидат педагогических  
наук, доцент кафедры иностранных языков  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

**Ключевые слова:** церковная трапеза, традиции, особенности питания

*В статье изучен вопрос особенностей и традиций питания в католической церкви. В статье изучен вопрос особенностей, традиций и истории формирования церковной трапезы в англоговорящих странах.*

### **Введение**

Христианство является наиболее распространенной мировой религией. Поэтому христианскую церковь сравнивают с огромной горой, где верующие объединены «во Христе» в единое христианство. Однако существует много христианских конфессий (вероисповеданий). Надо учитывать, что церковь состоит из людей с разной историей и культурой, живущих в разных местах и условиях. Поэтому утверждение «Одна христианская церковь, но много церквей» имеет глубинный смысл. Упоминание об этом можно найти уже в Новом Завете Библии.

В католицизме нет единых рекомендаций по кулинарным изделиям и блюдам праздничной кухни. Существуют праздничные пищевые традиции, характерные не только для разных стран, но и для разных регионов этих стран. Во всем католическом мире пищевые традиции с элементами обрядности наиболее выражены в Рождестве Христовом.

Невозможно представить Рождество в Италии без ореховых сладостей и ароматной сдобы. Католики Литвы едят накануне Рождества постную пищу: обязательно – кучос (кутья), салаты, блюда из рыбы, другие кушанья, но ничего мясного. В Германии рождественский сладкий кекс «штоollen» имеет овальную форму и покрыт сахарной пудрой, что символизирует запеленутого младенца Христа. На рождественском столе у европейских католиков

непрерывно встречается «звездная выпечка», которая по своей форме отсылает к звезде Вифлеема, где родился Иисус Христос. В Польше в канун Рождества трапеза католиков включала 12 блюд (количество Христовых апостолов) и при этом ни одного мясного.

К примеру существенную часть рождественского праздника составляет обрядовая еда — ужин в сочельник и обед на первый день рождества. У англичан и у шотландской знати, ведущей свое происхождение от скандинавов или норманнов, на протяжении всего средневековья традиционным рождественским блюдом была кабанья голова. Однако у кельтских народов это блюдо никогда не появлялось на праздничных столах. Может быть, причиной этому являлся бытовавший в древности у кельтов запрет употреблять в пищу свинину. Такой запрет сохранялся долго в некоторых глухих уголках Хайланда.

В Шотландии, Ирландии и Уэльсе к рождественскому обеду обычно готовили кусок жареной говядины или козлятины — рождественский бык (Yule bull) или рождественская коза (Yule goat).

Но постепенно традиционным мясным блюдом на рождество стал жареный (в Ирландии, Уэльсе) или копченый (в Шотландии) гусь. Он остался главным рождественским блюдом и в наши дни в Уэльсе и Шотландии (Хайланд). В Англии же с XVIII в. его место заняла жареная или фаршированная индейка.

Ритуальное значение имели напитки и кушанья, приготовленные из хлебных злаков. В Абердиншире и на северо-востоке Шотландии было в обычае ставить на стол в сочельник большой кубок специального рождественского напитка, называемого соуенс (sowans). Его готовили из заквашенного и подвергнутого брожению ячменного зерна, с добавлением меда и сливок. Такой напиток еще готовят и сейчас горцы Хайланда. Шотландцы Лоуланда не знают подобного напитка, а для ужина в рождественский сочельник они готовят по особому рецепту рождественский суп. Бульон для него варят из мяса быка, убитого в день св. Мартина.

На протяжении многих веков у всех жителей Британских островов распространенным кушаньем на рождество была особая овсяная каша плум-порридж (plum-porridge), сваренная на мясном бульоне, в нее добавляли также хлебные крошки, изюм, миндаль, чернослив и мед и подавали на стол очень горячей.

**Посты в католицизме.** В католицизме различают два вида поста: 1) собственно пост, когда число приемов пищи в день ограничено тремя – одна полноценная трапеза, и две неполные (перекусы), без регламентации рода принимаемой пищи; при этом воду, чай и другие «ненасыщающие напитки» можно пить без ограничений; 2) воздержание, что означает воздержание в этот день от еды мяса. Иногда разделяют воздержание на полное, и частичное; в последнем случае допускается одно вкушение мяса в течение дня. Молоко, молочные продукты, яйца и, конечно, рыба отнесены в современном католицизме не к скоромной, а к постной пище.

Пост 1-го вида следует соблюдать с 14 лет и до конца жизни, а пост 2-го вида (то есть «воздержание») – с 21 года до 60 лет. При этом по различным причинам могут быть послабления или вообще освобождения от соблюдения поста.

**Питание в католических монастырях.** Заметим, что монахи в католических монастырях в еде не слишком строги. Основатель монашества в Западной Европе святой Бенедикт (480–543) отказался от пищевого аскетизма своих восточных братьев по вере. Он выступал за умеренный образ жизни, который подразумевал сытную пищу, включая вино и пиво. Позднее появились «нищенствующие» ордена (францисканцы, доминиканцы и др.), но и у них не было жестких ограничений в питании.

Этот «опыт отказа» различен и многообразен. Он может выражаться в скудости рациона, состоящего из сухого хлеба и воды три раза в неделю, из простой и однообразной пищи, в полном отказе от жирной и мясной пищи, от завтрака, нарушающего пост, в том, что обедают в три-четыре часа во второй половине дня, тогда как монахи поднимаются в полночь, или же это единственная трапеза за целый день. Уместно отметить, что первые признаки послаблений всегда проявляются в режиме питания.

Монахи были людьми, любившими хороший стол, а иначе как объяснить грозные запреты уставов и сборников обычаев. С другой стороны, вынужденные соблюдать строгую диету, есть однообразную пищу и вместе с тем из желания отметить праздники особыми кушаньями, монахи совершенно естественно совершенствовали кулинарное искусство, изобретая блюда из тех немногих продуктов, какие были им разрешены, или же позволяли себе какое-то лакомство по случаю Пасхи, Рождества и других празднеств.

### Библиографический список:

1. Рождество в Лондоне [Электронный ресурс]: портал. - Copyright © 2021 England-today.ru Режим доступа: <https://england-today.ru/meropriyatiya/rozhdestvo-v-londone.html>
2. Пищевые обряды и традиции в католицизме [Электронный ресурс]: портал. – Библиотека электронной литературы в формате fb2 Режим доступа: <https://litresp.ru/chitat/ru/C/smolyanskij-boris-leonidovich/svyaschennaya-kuhnya-religiya-i-pitanie/6>
3. Средневековая монастырская кухня X-XV веков ч. 1 [Электронный ресурс]: портал Исторические кухни. Средневековая кухня. Режим доступа: <https://livejournal.com/459850.html>
4. Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы (X-XV вв.) Мулен Лео [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://history.wikireading.ru/65479>

## FEATURES OF THE CHURCH MEAL IN ENGLISH-SPEAKING COUNTRIES

Mayorov A. I.

**Keywords:** church meal, traditions, food features

*The article examines the question of the peculiarities and traditions of nutrition in the Catholic Church. The article is devoted to the peculiarities, traditions and history of the formation of the church meal in English-speaking countries.*