

АВАДХУТ МАХАРАДЖ

Миф о том, что вегетарианцы - это худые, бледные люди, с легкостью развеивается здесь, в Индии. В Харидваре никогда не разрешалось убивать животных и употреблять в пищу мясо. Все местные жители вегетарианцы, все паломники обязаны следовать вегетарианской диете. Коровы ходят прямо по улицам, как и по всей Индии. Идея, что в святом месте не должно быть насилия и убийства, строго хранится здесь индусами. Поэтому мы никогда не увидим здесь открытые продажи вина, мяса. В целом, в Индии люди очень благостные. Они не приучены к алкоголю и интоксикациям. И огромные фестивали, многотысячные, даже когда в них участвуют сотни тысяч людей, проходят, как правило, без эксцессов.

Традиционная индийская еда - это рис, дал и молочные продукты. Здесь, в ресторане Чутивала, нам дали свежеприготовленные ласси. У каждого ресторана свои коровы. В отличие от коровников европейских, нашего мира, коровы здесь очень счастливы, поскольку они священные животные.

Вообще веды предписывают человеку жить в гармонии с животными. Существует точка зрения, что в ведические времена животных приносили в жертву и воины могли употреблять в пищу мясо, но все это было в очень ограниченных количествах и не распространялось на святые места и места паломничества.

Ресторан Чутивала очень хорошо знают в Харидваре, вам обязательно дадут здесь фирменные блюда: жареный сыр и лепешки с картофелем. Символ ресторана Чутивала - толстый индийский повар - брахман. Здесь, в Индии, повар - это профессия брахманическая, поэтому в храмах поварами служат только священники (брахманы, особое сословие). Кулинария - это не только искусство смешивания специй, но также часть медитации, часть йоги. В храмах готовится пища, потом подносится богам, и после этого раздается людям, это называется «прасад». Прасад - это пища не для живота, это пища для сердца, для души, поэтому иногда в храме вам могут дать лишь маленькую толику прасада, а иногда могут устроить целый пир.

Множество паломников, которые приходят сюда, получают прекрасную возможность не только соприкоснуться со святынями, но и увидеть очень благостных, позитивных людей. Вообще индийская традиция построена на том, что гость является посланником Бога, поэтому в древние времена ресторанов фактически не было. Брахманы раздавали пищу, а паломники приносили пожертвования. Рестораны, кафе появились в Индии не более 100 лет назад.

Таким образом, существовала уникальная инфраструктура. Любой человек, путешествуя по Индии, мог остановиться на ночлег в доме, соответствующем его положению. Если он был из высшей касты, то и останавливался у людей высшей касты. Если он был из простого сословия, он останавливался в доме простого сословия. Так люди обменивались духовными идеями, новостями. И вдоль паломнических дорог и торговых

караванов было множество различных постоянных дворов. Но, как я уже говорил, в основном простые люди, путешествуя, останавливались в домах простых индусов. Считалось, что прежде чем поесть самому, хозяин дома должен был выйти на улицу и спросить, не голоден ли кто-то из путников. Затем, сколько бы их ни было, он должен был обязательно пригласить их себе в гости и накормить. Если среди них оказывались санньяси или странствующие монахи, хозяин считал, что ему очень повезло. Таким образом, любой человек, домохозяин, должен был сначала накормить гостей, а потом поесть сам. Это прекрасная традиция, наверное, еще существующая во многих глухих деревнях Индии.

Но последнее столетие и внедрение европейской культуры во многом изменили Индию. Теперь, как правило, здесь преобладает бизнес. И внешние аспекты местной культуры, безусловно, поменялись. Но по-прежнему мы можем почувствовать здесь глубокие корни. Мы можем почувствовать вибрации этого места. Мы можем увидеть лица людей: одухотворенные, стремящиеся к бессмертию. И это, безусловно, проникает в сердце каждого подлинного искателя истины, каждого духовного путешественника.

САХАДЕВ ПРАБХУ

В современном мире отношение к еде часто потребительское, прагматическое. Олицетворением этого подхода является человек, который бежит на работу, по пути покупает и съедает гамбургер и считает калории. Главное - это насытиться и продолжать заниматься своими делами. Однако в древних культурах пища всегда была чем-то сакральным, священным, тем, что возвышало сознание человека и делало его сопричастным миру богов. Во всех культурах существует практика раздачи пищи, которая сначала была предложена божеству. И также существует практика освящения пищи. Мы очень много думаем о химическом составе пищи, но мы забываем о том, что она влияет на сознание. И в древне-ведической цивилизации готовил еду всегда тот человек, который обладал наиболее глубоким пониманием истины. И если у нас сейчас традиционный образ - это домохозяйка, которая варит суп, то познакомившись с ведической культурой, мы узнаем, что приготовлением пищи часто занимались жрецы, брахманы. После того, как они приготавливали эту пищу, медитируя на божества, медитируя на духовные истины, они предлагали её на алтаре, и эта пища раздавалась всем желающим бескорыстно. Поэтому идея йоги или связи с высшим началом — это также йога принятия пищи. Сама йога означает связь, связь с высшим принципом. И йогой может быть всё, йогой может быть наша жизнь, Йогой могут быть наши отношения с другими людьми, и в том числе существует йога ведической кулинарии. Она говорит о том, что каждый вкус связан с определенной эмоцией, с определенным состоянием сознания. И это учение о вкусах изложено в Бхагавад-Гите. Поэтому жрецы, которые хранили эти знания, могли предлагать пищу Богу, передавая это духовное сознание тем, кто вкушает эту пищу, и они знали тонкую науку влияния пищи на сознание - Йогу приёма пищи.

АДЖИТА ПРАБХУ

В своё время я очень любил мясную пищу. Но я не понимал, почему у меня депрессия всё время, тоска какая-то, грусть всё время, хмурость. Мне нравилась пасмурная погода – такие вот состояния - и я даже не понимал, почему. Однажды меня пригласили и угостили пищей, которая... Я даже не представлял, что такой может быть пища! Она была легкая, вкусная, очень красиво выглядела. Я искал давно, у кого же такая пища, где же такую пищу готовят? И однажды в Москве я зашел в ресторан "Джаганнат" и увидел людей, которые готовят. И я увидел, что они совершенно другие, не такие, как те, которые готовят мясо. «Мясные» люди все время загружены, все время грустные какие-то, в тоске. А эти были открытыми, веселыми, все время на подъеме.

Я долго хотел побывать в Индии, посмотреть, откуда же такая культура пошла. Сейчас, находясь здесь, я вижу, что люди совершенно разные: в России и в других странах, в европейских, в западных странах, они более закрыты, более заморочены на самих себе, вот так можно сказать, а здесь они открыты, они все радуются тебе, здесь никого не боишься. На западе я больше всего испытываю страх ... побаиваюсь людей, что ли, я не знаю, что от них ожидать - а здесь ты не боишься никого, даже когда они ругаются, они очень прикольные, они как дети, они ругаются, но они как дети. Я даже не думал, что такие места есть, такие места воздействуют на меня очень хорошо, благостно.