

ПИЩА БОГОВ

СЕКРЕТЫ
ДОЛГОЛЕТИЯ
ДРЕВНИХ

ВОЕННАЯ

ТАЙНА

ИГОРЬ ПРОКОПЕНКО

Военная тайна с Игорем Прокопенко

Игорь Прокопенко

**Пища Богов. Секреты
долголетия древних**

«ЭКСМО»

2014

Прокопенко И. С.

Пища Богов. Секреты долголетия древних / И. С. Прокопенко — «Эксмо», 2014 — (Военная тайна с Игорем Прокопенко)

ISBN 978-5-699-76339-9

Книга «Пища Богов» — это увлекательное путешествие в древний мир и возможность познакомиться с образом жизни наших далеких предков. Как говорится, человек есть то, что он ест. Эта книга ответит на вопрос, откуда воины древности брали силу богатырскую и здоровье недюжинное, как им удавалось сохранять свой род крепким и жить гораздо дольше нашего. Ученые давно пришли к выводу — наши предки сохраняли силу и красоту благодаря особому рациону питания. А легенды гласят, что это дар, полученный древними людьми от богов. В этой книге собраны старейшие секреты здоровья и долголетия, которые бережно передавались из поколения в поколение. Вы знали, что русский народ всегда был могучим, потому что позже всех в Европе узнал о крепком алкоголе? Кому же было выгодно уничтожить богатые традиции русской кухни? Об этом и о том, откуда появились те или иные продукты и как они влияют на наш организм, в новой книге Игоря Прокопенко, подкрепленной комментариями ведущих кулинаров, врачей и историков.

ISBN 978-5-699-76339-9

© Прокопенко И. С., 2014

© Эксмо, 2014

Содержание

Предисловие	5
Глава 1	6
Глава 2	13
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Игорь Прокопенко

Пища Богов. Секреты долголетия древних

Предисловие

Пища богов. Что скрывается за этим понятием?

По мнению президента Академии фундаментальных наук Андрея Тюняева, «определяющим фактором в жизни человека является пища. Не зря и древние, и современные ученые говорят: «Что ты ешь, тем ты и будешь».

Люди всегда хотели жить долго, подобно богам. На глиняных табличках Шумерского государства представлены сроки правления восьми царей. Алулим правил 28 000 лет. Царь Думузу – 36 000, царь Ибартуту – 18 000 лет... Ну чем не пример для подражания?

Мечты о вечной жизни заставляли людей в разные времена изобретать эликсир бессмертия. «Почти все крупные деятели, руководители, особенно диктаторы, очень интересовались вопросами бессмертия. А как же? Все есть, а жизнь кончается, хочется продлить ее», – замечает **Станислав Зенин, доктор биологических наук**.

Правда, создать эликсир молодости никому из людей так и не удалось, а все попытки омолодиться с помощью того или иного зелья приводили лишь к смертельным результатам. Китайский император Сюньцзун, правивший в VIII веке, умер, приняв дозу изобретенного им же эликсира бессмертия. А в эпоху Возрождения известны случаи смерти богатых стариков, которые, пытаясь помолодеть, переливали себе кровь юношей.

Да и в XX веке правители многих стран настойчиво обращались к ученым с вопросом: когда будет создан препарат долголетия?

Станислав Зенин рассказал, как однажды Иосиф Сталин вызвал в Кремль членов Академии наук: «Сталин обратился к академикам, сказал: нужно найти такое средство, которое способствовало бы продолжению жизни. И те предлагали разные варианты. Для чего? Получить субсидию от государства. Сейчас, когда коммерциализация достаточно развита, это становится понятным. И вдруг руководитель группы ученых, обещавших изобрести чудо-препарат, на шестьдесят втором году жизни неожиданно умер. Сталин сказал: «Подлец, обманул». Я не называю фамилии, хотя это очень хорошо известная история. Смысл ее очень прост – отделить науку от такого коммерческого подхода иногда очень сложно. Людям обещают, они идут навстречу, а получается шарлатанство».

Быть может, секреты долголетия небожителей таятся в каком-то особом рационе питания? Но тогда получается, что потомки богов – люди – могут точно так же с помощью определенной диеты продлить себе жизнь и быть здоровыми, работоспособными и по-настоящему счастливыми. Вот что говорит президент Ассоциации «Экология непознанного» **Александр Семенов**: «Само понятие «пища богов» достаточно древнее, оно постоянно на слуху, и мы мало задумываемся, откуда оно произошло. Естественно, мы полагаем, что эту пищу – пищу богов – вкушали боги. Отчасти так оно и есть».

Глава 1

Вино и молоко – напитки богов

Предания гласят, что в каждый период времени на Земле присутствовали разные боги. Во всех легендах отмечается, что боги первого поколения в пище – как мы себе ее представляем – вообще не нуждались, подпитываясь энергией Солнца, океана и окружающего пространства.

«Они фактически являлись святым духом, – **рассуждает президент Ассоциации «Экология непознанного» Александр Семенов.** – И никакой пищи они не потребляли, хотя, согласно индийскому эпосу, уже были подобны людям. А следующие за ними боги смешивались с людьми, рождались совместные дети, и они все больше и больше нуждались в некой пище».

Следующие боги, если верить сакральным текстам, питались амброзией и нектаром. Для нас сегодня амброзия – это род однолетних или многолетних трав, а нектар – сахаристый сок, который можно добывать из растений. Но, оказывается, не этот нектар и не эту амброзию употребляли боги. Самые древние источники связывают пищу богов не с растениями, а с океаном.

Александр Семенов: «Эта пища взялась из пены первичного океана, причем боги пену взбивали специальными такими колотушками. Они пахтали этот океан, пахтание океана было подобно пахтанию молока. То есть первичный океан состоял из молока, которое является, как известно, и питьем, и едой. Нашу галактику называли Млечным Путем – это и есть первичный океан в памяти человеческой. Хотя океан был очень большой, он все-таки конечный, поэтому количество пены исчерпаемо, и за эту пену воевали неоднократно боги, демоны, люди».

Не поэтому ли в Индии корова является священным животным? Она дает молоко, которое ассоциируется у индусов с рождением новой жизни и продолжением рода.

Бодхайан Госвами, президент Вайшнавского ордена, отмечает: «Молоко – начало всех начал, оно даруется Господом через нашу мать. Все мы так или иначе потребляем молоко нашей матери, и оно является незаменимой составляющей нашего развития».

Многие исследователи утверждают, что лучшее средство против гриппа для русского человека – **молоко с луком.** Рецепт приготовления этого целебного напитка очень прост – им с нами поделилась **Надежда Соколова:**

«Приготовить луковое молоко не так уж сложно. Молоко, по возможности, лучше купить в крестьянском хозяйстве. Берем молоко, ставим его на огонь. Лук можно взять любой: белый, желтый, красный. Лук режем мелко-мелко. Когда на молоке появляется пленочка, когда оно собирается закипеть, в этот момент туда запускается мелко нарезанный лук. Затем надо дать подняться вскипевшему молоку, отцедить и сразу же выпить мелкими глотками...»

Не исключено, что специфический вкус напитка вам не очень понравится. Но здесь уже надо подумать, что важнее – удовольствие или здоровье. **Надежда Соколова** продолжает: «Когда мне дали этот рецепт (я, вообще-то, не большой поклонник молока), я думала, что я вообще не смогу взять в рот этот напиток. А потом заболела гриппом, думаю: не хочу я болеть. Я это питье стала рассматривать как лекарство, и оказалось, не противно. И довольно много народу у меня уже попробовало такое лечение, и отзывы очень хорошие».

А жители кавказских республик борются с вирусами и патогенными бактериями с помощью кисломолочных продуктов. Самый популярный – мацун, или **мацони**, – жители разных регионов называют целебный напиток по-разному. О том, как его приготовить, рассказывает **Маквала Мамант Авришвили:**

«Мацони можно готовить из любого молока, а также из молочных смесей. Вначале мы разливаем сильно подогретое молоко по банкам. Добавляем закваску. Прикрываем все это полотенцем, чтобы остужалось небыстро».

В качестве закваски обычно используется качественный готовый мацони – чуть больше чайной ложки на поллитра молока. Заквашенное молоко оставим в теплом темном месте на 3–4 часа, а лучше на ночь. Затем ненадолго уберем в холодильник для охлаждения.

В годы Великой Отечественной войны медики широко применяли кисломолочные напитки для восстановления здоровья раненых. Лекарств не хватало, и важно было использовать наиболее рациональные методы лечения. И тот же мацони или кумыс оказывались как нельзя кстати. Кисломолочные напитки легко усваиваются, снабжая организм белком, кальцием, фосфором и незаменимыми аминокислотами. Кроме того, в них содержатся витамины А, D и весь спектр витаминов группы В.

Капкен Сулейманов живет в Тюмени. Во время войны прошел по фронтовым дорогам Украины, Венгрии, Чехословакии, Германии. Имеет контузии и ранения. Всегда его основным питанием был и остается кумыс – кисломолочный напиток из кобыльего молока.

Сегодня Капкену Сулейманову 109 лет. И на здоровье он пока не жалуется. **Лазат Сулейманова**, жена внука Капкена Сулейманова, так говорит о бабушке: «Он непоседа, не может на месте сидеть. Он управляется. Летом сено косит вручную».

Однако сегодня в российских, европейских и американских обычных магазинах редко можно встретить натуральные кисломолочные продукты. Этой проблемой озаботилась **доктор химических наук Татьяна Кучменко** – автор и разработчик «электронного носа». Ее уникальный прибор по запаху может определять качество продуктов питания. Тончайшее обоняние электронному носу обеспечивает система датчиков, которые фиксируют и передают в компьютер все необходимые данные. Полученные Татьяной результаты настораживают: прибор показал, что в исследованном детском питании вместо натуральных ягод и фруктов добавлены вредные ароматизаторы.

Татьяна Кучменко так оценивает пользу от своей разработки: «У маленьких детей может возникнуть нарушение психического развития из-за неправильного восприятия запаха. Мы должны точно знать, где клубника натуральная, а где – искусственный ароматизатор. Йогурт с клубникой и йогурт, куда добавлен искусственный ароматизатор, – они абсолютно по-разному пахнут. У малыша может начаться раздвоение личности».

Другие эксперименты показали, что не только натуральный йогурт трудно встретить на полках отечественных магазинов. Даже такой привычный для русской кухни кисломолочный продукт, как сметана, подделывается в огромных количествах.

Впрочем, натуральная **сметана** или нет, несложно определить в домашних условиях. Как это сделать, рассказал **Алексей Диашев, доктор биологических наук**: «В домашних условиях сметану проще всего растворить в кипятке, чтобы понять, насколько это натуральный продукт. Давайте проведем маленький эксперимент. Мы берем ложечку сметаны одного типа и ложечку сметаны, которая в четыре раза дороже, второго типа: ее нам рекомендовали как натуральную. Нам понадобится обыкновенный кипяток. Наливаем одинаковое количество воды, мешаем сметану в воде, после чего даем ей отстояться две-три минуты. Если кисломолочный продукт натуральный, он должен полностью раствориться в кипятке. Если сметана не растворяется, а всплывает, значит, это какая-то химическая смесь».

Подобные продукты питания и напитки наносят нашему организму только вред. Это уже не пища богов, дающая долголетие, а скорее продукты дьявола, порождающие болезни и несчастья.

Если верить мифам, в рационе богов всегда присутствовали также слабоалкогольные напитки, в частности вино. Считается, что именно боги научили людей создавать подобные напитки, поскольку сами в них нуждались.

По преданию, в Грецию вино принес Дионис, ставший богом виноделия. Дионис обладал телом в виде виноградной лозы, а его кровью было вино. «Греки признавали исключительно вино. И известны, конечно, античные симпозиумы – от слова «симпосио», то есть «питиё вместе», совместное питиё, в процессе которого после употребления пищи, после молитвы богам сотрапезники приступали к питию вина», – говорит **Теодора Янници, директор Греческого культурного центра в Москве**.

В Египте богом вина считался Осирис, а сам виноградный напиток называли «слезами Солнца». Вот что говорит **художник и винодел Джон Вурдеман**: «В древности считали, что одним из богов был бог Солнца и что лоза – это мистическое растение, которое объединяет Землю и божественный мир. Когда пьешь вино – вливаешь жидкое Солнце в свой организм».

Джон занимается виноделием по древним технологиям. В его подвальчике глиняные кувшины закопаны в землю. Научно доказано, что под землей содержимому кувшина передается особая энергия – одновременно и плотная, и уравновешенная. Поэтому вино там становится более насыщенным, чем на поверхности. К тому же процесс брожения винограда при такой технологии протекает естественно, без всяких химических добавок.

Генетик Михаил Бородачев считает: «Поскольку Господь насадил виноградник Свой на Земле, а из винограда мы получаем вино, то здесь существует прямая связь: через вино человек может получать божественное сознание, божественное состояние, но только при очень небольших дозах пития».

Древние сакральные знания говорят нам, что во время приготовления еды в некоторые блюда следует добавлять вино. Тогда пища приобретает определенные целебные свойства. В стародавние времена, если, к примеру, человек страдал бессонницей, лекарь прописывал ему **телятину под винным соусом**, и крепкий сон пациенту был обеспечен.

Гия Рокашвили, повар, так рассказал о процессе приготовления этого блюда: «Телятину мы варим около часа, затем режем крупными кусочками, кладем на сковороду. Наливаем вино, желательно белое сухое. Я предпочитаю местное. Не жалею вина, в нем энергия Солнца. Пока телятина тушится, надо нарезать репчатый лук и морковь, непременно крупными дольками: так больше витаминов поступит в блюдо. Бесподобный вкус».

Нельзя не прислушаться к рекомендациям профессионала: вино, особенно если оно натуральное, домашнее, нейтрализует избыток животных жиров в мясе, что благотворно скажется на пищеварении.

Далее Гия Рокашвили крупно режет фрукты – плод айвы, плод груши – и все это добавляет в сковороду.

Чтобы придать блюду привлекательный цвет, достаточно бросить ломтики красного болгарского перца. А затем обильно посыпать зеленью: кинза, базилик, укроп, мята, черемша – подойдут любые травы, которые есть под рукой. Черный перец добавляется по вкусу.

Но перед всеми этими манипуляциями надо добавить к мясу немного горной лаванды – в этом главный секрет успеха.

Лаванда, вступая в химическую реакцию с вином и другими травами, дает состояние необычайной сонливости приблизительно через два часа после трапезы...

Вот как высказывается о свойствах этого растения фитотерапевт **Татьяна Ковалева**: «Лаванда – это растение, которое применяется в первую очередь при неврозах и бессоннице. А красные растения – с красными цветами, та же роза, например, – стимулируют, возбуждают».

Общеизвестно, что нарушения сна, как правило, являются результатом того, что человек пытается решить какую-то свою проблему, постоянно о ней думает – и днем, и ночью.

Что происходит на этом фоне с нашим здоровьем? В результате стресса организм перестает вырабатывать нужные химические вещества, в частности серотонин, зато происходит повышенный выброс адреналина. И человек не может уснуть.

Впрочем, бывает и другая ситуация. Многие люди чувствуют постоянную усталость и сонливость. И здесь вновь на помощь приходят блюда, приготовленные под винным соусом.

Спросите у кавказских долгожителей, которые ловко управляют с лошадьми, одним ударом топора срубают дерево, а после этого танцуют и поют: что они едят? И они непременно ответят: «**чанахи**», то есть жаркое.

Секретами приготовления делится **Зураб Матиашвили, ресторатор**: «*Чтобы приготовить чанахи, нужны следующие ингредиенты: баранина, баклажаны, картофель, обязательно томаты, лук, обычный набор пряностей и кувшинчик белого сухого домашнего вина*».

Блюдо, о котором рассказывает ресторатор, представляет собой тушенную в глиняном горшочке баранину с овощами. Традиционный набор ингредиентов слоями укладывается в горшочек. Здесь важно запомнить математическое правило: общий вес нарезанных овощей должен быть равен весу используемого мяса. Заполненный горшочек ставится на огонь – но процесс закладки продуктов еще не закончен. В этот момент, как говорит **Зураб Матиашвили**, надо сделать следующее: «*Берем сухое вино, наливаем – пятьдесят граммов достаточно. Можно добавить немного салатной травы. И не забываем про лавровый лист: у любой хозяйки он всегда должен быть в кармане*».

Кто дал нам знания о столь изысканных и целебных блюдах? Неужели люди пришли к этому просто опытным путем? И кто тот первый шеф-повар, у которого человек научился добавлять вино?

Михаил Бородачев, генетик, отстаивает версию божественного происхождения таких блюд: «То, что наша цивилизация использует сейчас, видимо, не просто подсмотрели люди: это внедрили боги. Человек – не слишком догадливое существо: пока ему не дашь что-то в руки, он может и не додуматься».

Знаменитый врач **Авиценна** говорил: «Вино – друг мудрого и враг пьяницы... Оно позволено людям разумным и запрещено глупцам».

На эту же тему наш современник **Михаил Бородачев** высказывается так: «Я бы сказал, что люди стараются достигнуть максимального эффекта от того, чем овладели. Сوما – это слабоалкогольный напиток, и в Древней Греции была традиция запивать обед разбавленным виноградным вином, не более пяти-шести градусов. И эта традиция существовала веками, а потом люди решили усилить эффект и стали создавать более крепкие напитки. Это издержки производства».

В преданиях разных народов богам всегда противостояли демоны. Некоторые эксперты считают, что имеются в виду разные инопланетные пришельцы, которые в древности посещали Землю, контактировали с людьми и вели между собой постоянные войны. Среди них была раса рептилий с созвездия Ориона. Они обладали змееподобными телами и отличались от других низменными инстинктами. Им необходим был чистый алкоголь, чтобы войти в измененное состояние.

Поэтому традиционно считается, что темным сущностям нужно крепко напиться, чтобы обрести демоническую силу и могущество.

Михаил Бородачев: «Для тонких вибраций, тонких энергий, для соприкосновения с праническим уровнем Вселенной нужно все-таки мягкое вхождение в эти слои, потому что чем плотнее, чем крепче напиток, тем в более плотные слои мироздания мы попадаем, а это подземные миры, это хтонические зоны, это ад. И если хочешь в ад, то нужно хорошо напиться».

Что же касается натурального вина, то в нем гармонично сконцентрированы более ста необходимых веществ – витаминов, микроэлементов, гормонов, углеводов, антиоксидантов, ферментов. В природе нет аналогов виноградному вину. В малых дозах это целебное средство, неповторимый биологический комплекс, необходимый человеку. «Молоко Венеры» – именно так называл вино **Аристотель**.

Благотворное воздействие виноградного напитка можно усиливать благодаря серебряной посуде. Об этом аспекте винной культуры говорит **винодел Джон Вурдеман**. Он считает, что оружие против демонов – серебро – не случайно является оружием и против микробов: «Что такое азерпеше? Азерпеше – это сосуд, популярный у дворян, сделан из серебра. Серебро входит в реакцию с вином, усиливает и подчеркивает его вкус. И когда был особо важный тост, и особый человек выпивал, всегда присутствовал азерпеше: это неотъемлемая часть винной культуры».

Гиппократ лечил многие болезни с помощью раствора вина с водой, который он хранил в серебряных сосудах. В данном случае происходит двойной удар по микробам. Сегодня имеются научные данные о том, что ионы серебра не только улучшают вкусовые качества вина и утончают его аромат, но и уничтожают болезнетворных бактерий, как, впрочем, и сам алкоголь. Но до сих пор остается загадкой, почему вино, разбавленное водой в пропорции один к одному, действует эффективнее.

До сих пор средиземноморскую диету рекомендуют для профилактики склероза. А ее основа – красное вино. Один бокал разбавленного водой сухого вина, выпитый во время еды, способствует также профилактике сердечно-сосудистых заболеваний и улучшает пищеварение, так как красные сухие вина содержат дубильные вещества, которые разлагают токсичные соединения, находящиеся в любом мясе.

В Библии о вине говорится более пятисот раз. Оно как символ крови и жизни упоминается в Ветхом Завете.

В христианской традиции вино – это, прежде всего священная связь между человеком и божественной сущностью. **Михаил Бородачев**: «Гуманизм божественных существ дал возможность людям предложить вместо крови реальной похожий на нее напиток – вино, красное вино. Вот в этом дело. Не жертвы хочу, но милости. Это принцип христианства».

Во время Тайной вечери Иисус, подавая апостолам чашу с вином, сказал: «Сие есть кровь моя Нового Завета, за многих проливаемая во оставление грехов».

Кровь, пролившаяся на кресте, вытекающая из-под пронзенного копьем ребра, скрепила связь между богом и людьми. Она была собрана в чашу – как предполагают, в ту же самую, из которой на Тайной вечере вкушал вино Иисус.

Эта библейская история в будущем породит легенду о мистической чаше Грааля с ее напитком бессмертия, которую искали и король Артур, и рыцари Круглого стола, и разного рода алхимики.

В мире действительно существует один редкий сосуд. Это не чаша Грааля, но ее тоже называют целебной, омолаживающей и волшебной. Чаше не менее двух тысяч лет, и она, по легенде, приносит людям здоровье, удачу и долголетие. Ее дно украшает цветок из восьми лепестков, а края – китайский, мусульманский и греческий орнаменты. Если потереть ладонями ручки чаши, то слышится необычный звук, а затем из воды начинают бить фонтаны. По словам владельца чаши, в это время у людей проходят все недуги, как будто они соприкасаются с необъяснимой энергией.

Азат Акимбек, наследный уйгурский князь, рассказал, как попала к нему эта чаша: «Однажды я бродил по восточному базару, благо их у нас много, и увидел эту чашу. Подумал: она или не она?» Азат купил чашу. Дома налил в нее воды, а затем потер ручки – и произошло чудо: вода в чаше забурлила...

На Востоке есть легенда о долголетию, связанная с волшебной чашей и ее содержимым.

Тысячу лет назад в Кашгаре жила красавица царевна. Она любила петь и танцевать, но была капризна и надменна, обижала приезжих торговцев. Однажды, увидев чашу, из которой били фонтаны, она сказала продавцу, что он фокусник и обманщик. Торговец обиделся, но ничего не ответил.

Решила царевна потереть чашу. Прикоснулась к ней да и превратилась в больную старуху.

А торговец исчез.

Больше года искала его старуха. Обошла Персию, Византию, вернулась в Кашгар. И – о чудо! – на базаре увидела его, с той самой волшебной чашей.

Взмолилась царевна: «Жизнь проучила меня, старец!» Торговец промолчал. А царевна-старуха положила ладони на бурлящую чашу – и вновь стала молодой и цветущей. И уже не капризна она, не надменна. Танцует с простым народом...



Рис. 1. Целебная чаша из коллекции Азата Акимбека

Азат Акимбек рассказал, как стал свидетелем чудесного исцеления: «Пришла года два тому назад женщина средних лет, очень симпатичная. У нее было бледное, землистое лицо. Она сказала, что врачи не могут поставить диагноз. Налили в чашу воду, женщина потеряла ручки чаши. А я наблюдаю за ней и вижу: у нее лицо вдруг начало краснеть и сама она стала какая-то вся потерянная. Она ходила ко мне месяц. Вы не поверите, исцелилась! Старшая дочь ее, лет, наверное, четырнадцати, благодарит: «Спасибо вам, Азат Мажанович! Мама выздоровела. Она прежде ночами не спала, а теперь все хорошо».

Вывод очевиден: древние мастера не только хорошо ладили с природой, но и умели делать предметы, реагирующие на биотоки человека и улучшающие его состояние. Целебная чаша изготовлена из семи сплавов и полностью монолитна. Это еще одно подтверждение того, что древние цивилизации обладали обширными знаниями, которые сегодня утеряны, – в том числе и секретами продления жизни.

Но не только вино считается божественным напитком. В Перу есть много кафе, где за два доллара можно попробовать уникальный коктейль из свежей лягушки, который обладает свойствами виагры и, говорят, лечит от всех болезней. Отбоя от туристов нет, хотя по лицу детей видно, что напиток совсем не детский. А вот местные жители пьют его каждое утро. Коктейль заряжает их на весь день.

Лягушки для изготовления сока поступают из самого большого в мире высокогорного озера Титикака. Название это переводится как «священный камень», а само озеро олицетворяет Всемирный потоп. Однажды боги уже уничтожили здесь людей из-за непослушания.

В мифах южноамериканских индейцев лягушки символизируют посланниц супруги бога дождя, помогавшей когда-то людям выращивать хороший урожай. Для приготовления коктейля в блендер, кроме лягушки, кладут еще как минимум двадцать ингредиентов, включая бобы, мед, алоэ, а по просьбе гурманов добавляют знаменитую айяхуаску – священный напиток богов.

Яков Дорожкин, психиатр-нарколог, поясняет: «Айяхуаска – это одновременно название дикорастущего растения, лианы, и название магического лекарственного напитка. Боги спустились по ветви лианы айяхуаски из области Млечного Пути. И в качестве подарка людям был оставлен божественный напиток, который лечит, который дает речь, язык, энергию, силу и диктует правила поведения».

Политическая элита и власти Перу официально признали айяхуаску национальным достоянием страны. Однако напиток оказывает психотропный эффект, и некоторые его ингредиенты запрещено использовать в США и Европе.

«Напиток дает энергию, – объясняет **Яков Дорожкин**. – Эта энергия, этот «лифт» переносит человека в место, в котором он видит, откуда он когда-то явился, и правила жизни, которые были ему заповеданы. И когда сеанс церемонии айяхуаски заканчивается, человек находится под очень сильным впечатлением».

В традиционной культуре шаманы несколько раз в год дают этот напиток жителям деревень, включая детей, чтобы те в измененном состоянии сознания увидели свои грехи, покались и очистились.

«И правила жизни вспоминаются, – продолжает **Яков Дорожкин**. – Это похоже на то, как человек грешил-грешил, потом жизнь наказала его, и он вспомнил: «Да, я жил не так, и так жить больше нельзя, и я опять буду жить праведно». Вот примерно так».

Судя по преданиям, не только напиток айяхуаска был по вкусу богам, но также сома, медовуха, пиво. Любой слабоалкогольный напиток считался детищем богов – и в то же время их жидкой пищей.

«Во-первых, алкоголь является разжижителем крови, – говорит **генетик Михаил Бородачев**. – Густая кровь не годится для людей голубых кровей, потому что провоцирует замедление, анабиоз, они будут находиться в спящем состоянии. Во-вторых, алкоголь восстанавливает дегидроаскорбиновую кислоту в активную форму – в аскорбиновую кислоту. Это витамин С, самый важный для нашего организма. Маленькие дозы алкоголя являются лечебными, это катализатор обменных процессов. И алкоголь как катализатор обменных процессов может использоваться представителями других цивилизаций».

Глава 2

Грибное царство

С древних времен одиннадцатого июня на Руси отмечали праздник, посвященный боровикам – белым грибам. Жизнь язычников от рождения до смерти зависела от Царя Огня, Царицы Воды и Матери Сырой Земли, дарящих людям таинственные плоды – ножку со шляпкой. Грибы обожествляли, им поклонялись во время сакральных обрядов. До сих пор является загадкой, почему в древности блюда из грибов у большинства народов считались пищей богов, а уже в Средние века грибы стали ассоциироваться с нечистой силой – лешими, кикиморами, водяными.

«Грибы, особые грибы, волшебные грибы служат одним из центральных объектов сакральной культуры, их очень часто изображают, вырезают из кости, из камня. Очень много таких изображений есть и в Мексике, и на Чукотке», – говорит **Олард Диксон, историк шаманизма**.

У русских боровик считался царем грибов. Он внушал уважение своими размерами, его использовали в закусках, супах и горячих блюдах. Боровик никогда не чернеет, как другие грибы, при разрезании, приготовлении и сушке – отсюда и второе название – белый.

Ирина Уханова, главный редактор журнала «Грибник России», говорит о боровиках с нежной симпатией: «Когда я нахожу белый гриб – я обязательно его целую в шляпку. Это просто приятно – вот такого красавца найти и поцеловать в шляпку».

Каждое мгновение нашей жизни нас повсюду сопровождают споры грибов. Сегодня известно, что на Земле проживает около ста шестидесяти тысяч их штаммов. Они везде: в воздухе, которым мы дышим, в пище, которую едим.

Наталья Ильяшенко, доцент Московского государственного университета пищевых производств, поясняет: «Вспомните, пожалуйста, рассол от огурцов, помидоров, где прошло уже молочнокислое брожение. Когда вы открываете банку, особенно трехлитровую, через какое-то время на поверхности рассола появляется белый налет. Это так называемая молочная плесень, или по-латыни – *geotrichum candidum*».

Даже лимонную кислоту сегодня уже получают не из цитрусовых, как думают многие, а с помощью грибов, выращиваемых микробиологами.

Наталья Ильяшенко продолжает: «С помощью гриба *aspergillus niger*, например, получают пищевую лимонную кислоту. В 1930 году в Ленинграде было открыто первое предприятие по производству пищевой лимонной кислоты. Раньше ее получали из цитрусов. Сами понимаете, в цитрусах, даже в лимонах, не так много лимонной кислоты, поэтому предприятие очень, так сказать, невыгодное».

Хлебобулочные изделия, квас, пиво, вино, некоторые кисломолочные продукты изготавливают с помощью одноклеточных грибов под названием «дрожжи».

Но мы пока вернемся к обычным в нашем понимании грибам, из которых мы делаем аппетитные салаты, закуски, супы и горячие блюда. Знаете ли вы, что в одном кубическом сантиметре почвы может содержаться целый километр мицелия – белесых «корней» грибов? Их нити растут равномерно и в непредсказуемых направлениях.

Грибница держится особняком в биологическом мире. Ее строение и поведение – загадка для ученых. «Что такое подземная часть леса? Это огромное переплетение корней тысяч растений, миллионов растений. Все пронизано мицелием – грибными нитями. Это напоминает виртуальную сеть. Почему-то мы считаем, что мы умные и сеть у нас умная – техногенная, а грибная сеть – это простая природная сеть. Но изучение грибной сети показало необыкновенное совершенство ее устройства», – рассказывает **Ирина Уханова**.

Грибницы своей паутиной полностью опоясали нашу планету. Одни исследователи сравнивают это таинственное подземное царство с мозговыми извилинами Земли, другие называют его контурной картой Бога. Существует даже гипотеза, что грибы – это потомки инопланетной цивилизации, которая миллионы лет назад прибыла на нашу планету.

По форме ее представители были похожи на гигантские грибы. Со временем, приспосабливаясь к земной среде, они деградировали, уменьшились в размерах, превратились в споры, ушли под землю и продолжили существование в виде грибниц. Но при этом грибы обрели коллективный разум и стали частью экосистемы, влияющей на развитие планеты.

Своими мыслями по этому поводу с нами поделился **Александр Белов, писатель, палеоантрополог**: «Можно предположить, что из некоего космического далёка периодически на Земле появляются иные разумные существа. Не обязательно люди, имеющие нашу с вами морфологию, анатомию, – могут появляться другие разумные формы жизни. И с течением времени они просто изменяются, приспосабливаются к условиям земной атмосферы, среды обитания, трофическим питательным нишам».

Быть может, поэтому в легендах, мифах, русских сказках особое место занимает цивилизация людей-грибов, или грибов-оборотней?

Сергей Яценко, доктор исторических наук, напоминает: «Если мы вспомним детские сказки, там обязательно будет в классическом сборнике Афанасьева сюжет «Войны грибов».

В сказке «Война грибов» боровик зовет на войну представителей грибного царства. Но белянки, волнушки, рыжики, сыроежки, опять отказываются. На подмогу боровику приходят лишь грузди:

«Полезли они дружно из земли, сухой лист над головами их вздымается, грозная рать подымается.

«Ну, быть беде», – думает зеленая травка»...

Исследователи расшифровывают сказку по-разному. Кое-кто даже видит в ней предсказание революционного движения в России, где грибы якобы олицетворяют различные социальные слои российского народа. Белянки – это столбовые дворянки, рыжики – купцы, сыроежки – богатые мужики, волнушки – чиновники-управленцы, опять – золотая молодежь, мажоры, а грузди – пролетариат. Есть и другие, порой мистические, толкования. Но одно можно сказать точно: сказки все народы мира просто так не сочиняли.

Олард Диксон, историк шаманизма, в этом уверен: «Мы живем с грибами в симбиозе очень и очень давно, хотим мы этого или не хотим, потому что грибы есть в нас, они попадают к нам с пищей. Некоторые из них оказывают на нас то или иное влияние».

Что же за загадочные существа, размером от микроскопических до гигантских, окружают нас? Почему в древности им приписывали магические, сверхъестественные свойства? А может, грибы на самом деле являются представителями инопланетного разума?

На Земле обитает странный организм – слизевик. То ли гриб, то ли не гриб. С виду очень похож на медузу – такая же студенистая полупрозрачная масса. С одной стороны, этот организм размножается спорами. Но, с другой стороны, он умеет ходить, а точнее, перемещаться по лесу в поисках влаги, бактерий и мертвой древесины, которыми он питается. Может даже забраться с земли на пенек и притаиться там.

Александр Белов замечает: «Мы все время ищем инопланетян, вглядываясь в звездное небо, а они фактически ползают у нас под ногами». «Официальное» название ползающего гриба звучит и вправду космически – «плазмодий».

Ученые помещали слизевиков в лабиринт, а на выходе клали пищу, которая их привлекает. В поисках пищи плазмодии попадали в тупики, однако успешно из них выбирались.

Вот что рассказала **Ирина Уханова**: «Итак, один раз слизевику удалось найти короткий выход, потом от него получали еще экземпляры – детей, можно сказать, этого гриба, – и ставили

их к этому же лабиринту. Ни в один тупик они уже не шли. Они идут прямым путем, так, как им передана генетическая информация. Таким образом, перед нами нечто разумное, это цивилизация. Более того, следующее поколение слизевика вообще решило: зачем мы будем ползти по этим лабиринтам? Они взобрались на стеночку, посмотрели, где выход, вышли и пошли».

Американские ученые сделали вывод, что грибы по своим подземным сетям посылают сигналы друг другу. Есть версия, что эти сигналы могут каким-то образом влиять на сознание людей, гипнотизировать их и даже перемещать в параллельные миры.

С подобным феноменом столкнулся **Олег Кузнецов, грибник**, когда однажды отправился вместе с другом Алексеем на «тихую охоту» в Смоленскую область. Глухие леса, окруженные болотами и воронками еще со времен Великой Отечественной. Грибов видимо-невидимо...

«Грибов действительно было много, сначала брали все, как обычно, потом начали выбирать, фотографироваться, – рассказывает **Олег**. – Самое интересное, что дорогу обратно не нашли, потому что заблудились, заплутали...»

Друзей охватили дурные предчувствия. Почему-то сразу подумалось, что большую часть грибов они собрали внутри ведьминоного круга.

«Ведьмины круги – почему их так называют? – поясняет **Ирина Уханова, главный редактор журнала «Грибник России»**

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.