Семья Прабхупады

№ 12 (36)

Декабрь 2004

Ежемесячная газета

Издается ростовской общиной ИСККОН

Дело всей моей жизни

Дорогой Шрила Прабхупада,

Пожалуйста, примите мои смиренные поклоны в этот благоприятнейший день Вашего явления. Я вспоминаю сейчас, как судьба была благосклонна ко мне – я встретил Вас много лет назад, и Вы проявили ко мне, недостойному того, безграничное сострадание.

Впервые я увидел Вас на картинке в журнале «Лайф» в 1967 году, в нем была размещена статья о разных «йогах», практикующих в городе Нью-Йорке. С интересом прочитав статью, я не смог не почувствовать боль при виде псевдойогов, изображенных там. У всех у них были глаза бусинами, длинные свисающие клоками волосы и бороды. Они выглядели как мошенники и карманники. И тогда я увидел Ваше изображение. Я был сразу же поражен безмерным спокойствием Вашего лица, и той атмосферой мира и покоя, в которой Вы, казалось, пребывали. Снова и снова я возвращался к этой картинке, и, в конце концов, взял ножницы и вырезал ее из журнала. Я думал, что мне сделать с этим трофеем и решил приклеить его на дверцу моего шкафчика в школе. В то время как у моих одноклассников были приклеены к дверце фотографии красивых девушек или звезд спорта, у меня была Ваша, Шрила Прабхупада. Я думаю, что не было ни одного ребенка в моей школе, который бы не подошел посмотреть на Ваше изображение или не задумался о Вашем трансцендентном виде.

Я не знал, как произносится Ваше имя, и даже не пытался его запомнить. Я просто знал, что когда-нибудь стану Вашем последователем и научусь у Вас поклоняться Господу Кришне. Много месяцев прошло с того времени. Когда наступили весенние каникулы в апреле 1968 года, мой брат пригласил меня поехать с ним в Нью-Йорк. Я без промедления согласился в надежде встретиться с Вами. Я молил Бога подарить мне счастье встречи с Вами и Вашими преданными.

Мы сели на поезд в северной части Нью-Йорка, мой брат пригласил меня в Гринвич Вилледж. Мы гуляли там до тех пор, пока не заблудились. В итоге, мы попали на Бауэри, где я окончательно потерял веру в превосходство американского образа жизни. Мы продолжали бродить, пока не достигли Второй Авеню. Когда мы поворачивали на Первую улицу, чтобы направиться в Западную часть города, я внезапно поймал боковым зрением что-то необычное. Впечатление было такое, как если бы из густых грозовых облаков вдруг выглянуло солнце. Это была вывеска на магазине, гласившая: «Харе Кришна». Моя голова вдруг резко повернулась и последовала за моим телом. Не помня себя я перешел через шумную улицу, запруженную машинами, и шагнул внутрь дома номер 26 на Второй Авеню. Внутри я встретил преданную, девушку по имени Сударшана. Она сказала, что Вы приедете сюда на следующий день из Сан-Франциско, и предложила мне прийти попозже.

Вы приехали на следующее утро, и в тот же вечер я вновь поехал в Нью-Йорк, чтобы встретиться с Вами. Я вошел в храмовое помещение и сел на старый персидский ковер, не далеко от Вашей *асаны*. Другие преданные входили и садились вокруг меня. Горели свечи, и благовония наполняли воздух своими ароматами. Затем преданные начали тихонько звенеть ручными

(окончание на стр.2)

(окончание. начало на стр.1)

тарелочками и отбивать ритм на глиняных мридангах, распевая молитвы на санскрите: *нама ом вишнупадайя кришна-прештхайя бху тале, шримате бхактиведанта свамин ити намине*. Пение становилось все громче и быстрее, экстаз преданных нарастал. Храмовая комната была переполнена преданными и такими же гостями, как и я, которые ждали Вашего приезда. В конце комнаты, рядом с другим выходом, стояли Брахмананда и Прадйумна. Рядом стояли брахмачарини – Канчамбала, Лилашука, Индира и Экаяни. Они неистово подпрыгивали в такт пения и постоянно пронзительным голосом выкрикивали: «Свамиджи». Я заметил, что несколько преданных, стоявших недалеко от другого выхода держали раковины, но я не знал тогда, что это было такое.

Вдруг, когда пение достигло своего апогея, раздался громкий рев. Для меня это прозвучало подобно сиренам, и так как все сразу же бросились на землю, я сделал то же самое, ожидая неизбежный взрыв бомбы. Вместо этого, однако, прозвучал лишь мягкий шепот склонившихся преданных. Я поднял голову и увидел, что происходило: открылась задняя дверь, и из-за нее показались яркие шафрановые одежды. Пока я пристально наблюдал за Вами, я понял, что хотя Вы и были перед моими глазами, Вы были далеко от этого мира. Вы находились перед нами в месте, где духовное встретилось с материальным, чтобы мы смогли увидеть трансцендентное. Широко раскрытыми глазами я смотрел, как Вы проходите через переполненную комнату. Казалось, что Ваши стопы не касаются земли. Наверное, у Вас не было необходимости в таких мелочах. Вы величественно сели на свое место и одобрительно окинули взглядом всех присутствующих. Когда Ваши глаза встретились с моими, я понял, что Вы видите всю мою обнаженную душу, смотрите мне в сердце, и знаете обо мне все.

Вы взяли свои ручные тарелочки и начали петь молитвы обращенные к ученической преемственности. Ваше пение было торжественно. Слушая, я понял, что очутился в океане бесконечности. Вибрации Ваших молитв, дали мне почувствовать связь с Верховной Личностью Бога. Затем Вы стали петь маха-мантру: Харе Кришна, Харе Кришна, Кришна Кришна, Харе Харе/ Харе Рама, Харе Рама, Рама Рама, Харе Харе. Собравшиеся зашевелились: они поднялись и начали танцевать. Вы были полностью сосредоточены, погрузившись в пение. Вскоре преданные начали раскачиваться из стороны в сторону, подняв руки к потолку. Я тоже танцевал. Пение становилось все более и более восторженными, преданные уже прыгали и кричали, слезы текли по их щекам. Я весь дрожал. Я вспотел так, что вся одежда на мне промокла насквозь. Из океана бесконечности я окунулся в океан трансцендентного блаженства, из которого я никогда не хотел возвращаться.

Наконец, Вы завершили пение и начали читать лекцию. По тону голоса и выражению лица я понимал, что тема было очень важной, но я не смог тогда понять много из-за непривычного для меня Вашего акцента. Несмотря на это, я слушал внимательно, надеясь уловить хоть что-то. Я завидовал преданным, которые понимали все, что Вы говорили. После окончания лекции, Вы удалились наверх, в свою комнату. Преданные расстелили длинную циновку и поставили миски по обеим ее сторонам. Вскоре было подано горячее банановое молоко.

После того как я попробовал первый в своей жизни *прасад,* преданный по имени Адвайта спросил меня, хочу ли я посмотреть на алтарь поближе. Я ответил согласием. Он отвел меня к деревянному покрытому бархатом, алтарю и показал мне на изображения, висящие над ним. Рассматривая изображения, я увидел среди них и то самое, Ваше, которое я повесил на дверцу шкафчика в школе. Я был потрясен и осознал, что Кришна привел меня к Вам, и что я должен отдать себя в Ваше распоряжение в качестве ученика. У меня не было иного выбора, ведь я знал, что это не случайно - то, что сейчас я стою перед Вашим изображением. Я также понял, что мое желание стать преданным это самое важное дело всей моей жизни. Я был напуган. Мне было всего лишь 18 лет, но моя жизнь больше не принадлежала мне. Я должен был оставить все свои личные планы и стать Вашим нижайшим слугой. Я просто не мог принять иного решения. Много лет прошло с тех пор, но моя молитва осталась прежней: «Позвольте мне всегда оставаться занятым в служении Вам в обществе Ваших дорогих преданных». Слава Вам, Шрила Прабхупада, мой дорогой вечный отец. Слава замечательному обществу преданных – Международному Обществу Сознания Кришны – созданному Вами для нашего спасения.

Ваш смиренный слуга,

Р. К. Бхактивайдурья Мадхава Махараджа.

(Подношение на вьяса-пуджу Шрилы Прабхупады 1994 г.)

Настоящие отношения между учителем и учеником

Выдержки из даршана Бхактивигьяны Госвами Махараджа. Одесса. 27. 08. 2004 г.

Жил-был человек, который делал мурти. После того, как мурти готово, его обычно расписывают. Как водится в традиционной индийской семье, отец готовил своего сына к тому, чтобы тот принял эту традицию. Мальчик старался, как мог. Но когда он что-то делал и показывал своему отцу, отец критиковал его: «Все не так. Глаза не так расписаны, брови не так сделаны. Все плохо». Мальчик старался больше и больше, а отец всякий раз говорил ему: «Нет, нет, все не так». Никогда мальчик не видел довольного выражения его лица. В конце концов он подумал: «Что-то тут не то, потому что я вижу, что хорошо это делаю». Он решил обмануть своего отца. Мальчик раскрасил мурти, и закопал в землю. Через какое-то время он откопал его и принес отцу: «Папа, я нашел такое потрясающее мурти, такое красивое!» Отец ответил: «Вот это настоящее мурти! Вот как нужно рисовать!» Мальчик довольно улыбнулся и сказал: «Знаешь, кто расписал его? – Я». Когда отец услышал это, он очень огорчился, с его лица сошла улыбка, он стал печальным. Он очень серьезно посмотрел на своего сына и сказал: «Знаешь, что ты сделал сейчас? Ты лишил себя возможности идти дальше, ты остановился. Больше ты не сдвинешься с места».

Ученик должен стремиться к совершенству, а учитель должен помогать ему стремиться к совершенству. - Каким образом? - Ругая его. И ученик должен позволить ему это делать. Иначе говоря, учитель – это такой человек, которому мы должны очень многое позволить. Если у нас нет близких отношений, отношений доверия, то, прежде всего учитель не будет этого делать. Я знаю очень многих учителей, которые видят, как их ученики делают глупости, и ничего им не говорят. По очень простой и очень глубокой причине: лучше если ученик будет делать глупости сам по себе, чем продолжать их делать, услышав запрет духовного учителя. Потому что последствия для него будут гораздо более тяжелыми. Это реально значит, что помимо самой глупости, которую делает ученик, он совершает еще одну глупость - он разрывает свои отношения с духовным учителем. Он совершает оскорбление духовного учителя, тем самым нарушая эти отношения. Чтобы отношения дали какой-то результат, они должны быть близкими, потому что чтобы сказать что-то человеку, поругать его, духовный учитель должен понимать, что человек это правильно воспримет, что он не обидится, не отвергнет его. Все готовы принимать духовного учителя, пока он улыбается. Поэтому в основном духовные учителя улыбаются. Но на самом деле это еще не *сварупа лакшанам* духовного учителя. Я вижу, что все предпочитают ставить на алтарь фотографию улыбающегося духовного учителя. Но настоящая милость духовного учителя заключается в том, что он говорит человеку правду. В большинстве случаев он готов сказать правду. Но при этом он часто не делает этого по той простой причине, что ученик может быть не готов услышать эту правду. Если отношений нет, то нет ничего.

* * *

В каком-то смысле инициация это помощь. Если человек честен и искренен, он может получить посвящение в каком-то смысле авансом, в расчете на то, что это посвящение поможет ему стать серьезнее. В «Шримад-Бхагаватам» говорится, что все люди в Кали-югу очень ленивы: *мандах сумандаматайо манда-бхагйа хй упадрутах*. Формальная инициация в том числе нужна для того, чтобы поставить человека в какие-то рамки. Примерно то же случилось и со мной, когда в 83 году мне сказали: «Тебя инициировали», я подумал: «Все, теперь уже поздно». Это было сделано авансом, но это помогло мне стать серьезнее. Но, в конце концов, речь не идет о формальном обряде. Хотя формальность нужна, она обязывает человека, делает его более серьезным, но суть все равно не в формальности, а именно в отношениях, которые есть. Поэтому человек должен стремиться к отношениям. Но при этом не пренебрегать формальностью, потому что она может быть в каком-то смысле стимулом для его развития.

* * *

Иногда преданные думают, что «у меня уже все в порядке, я принял этот путь, я уже спасен». И дело не в том, что у них неправильная цель. - Какая у нас цель? - Мы хотим обрести прему, любовь к Кришне - безраздельную, беспричинную, бескорыстную, непрерывную. Правильно? Но хотим мы этого на самом деле или нет, это большой вопрос. В 10 стихе 10 главы «Бхагавад-гиты» Шрила Прабхупада говорит совершенно гениальную фразу, что если цель поставлена, то она достижима. *Тешам сатата-йуктанам бхаджатам прити-пурвакам дадами буддхи-йогам там йена мам упайанти те*. Если мы подумаем над тем, что говорит Кришна в этом стихе, и каким образом его комментирует Шрила Прабхупада, объясняя буддхи-йогу, то станет ясно, что эта цель - кришна-према, становится реальной только на уровне асакти. На этом уровне Кришна становится отчетливо виден. Очень трудно поставить себе цель, если мы ее не видим. Мы не понимаем, что значит кришна-према, мы не знаем, Кто такой Кришна. Нам очень трудно реально увидеть эту цель. Ее видит человек, который достиг уровня привязанности к Кришне. До этого уровня цель остается формальной.

Когда-то на съездах КПСС люди ставили какие-то цели, излагали тезисы, принимали резолюции, директивы, но все цели были абсолютно нереальные. Все это было просто на словах. Очень часто на словах, или в уме мы думаем, что это цель. Но при этом реально нам хочется такой цели, которую можно попробовать, пощупать, увидеть. И так как нет

(окончание на стр.4)

(окончание. начало на стр.3)

этой явной цели, то роль гуру, в частности, заключается в том, чтобы все время напоминать людям о ней. Гуру в каком-то смысле подобен Машеньке из сказки про Машу и медведя, которая все время говорила: «Не садись на пенек, не ешь пирожок». То есть гуру должен сесть вам на шею и говорить оттуда: «Не садись на пенек, не ешь пирожок. Иди дальше, пока не дойдешь до своей цели». Именно поэтому гуру нужен на этом этапе. Там же в 10 стихе говорится, что человеку, который достиг уровня асакти, гуру не нужен. Кришна Сам говорит: *дадами буддхи-йогам там йена мам упайанти те*, Я изнутри даю человеку разум и привожу его к цели. Вплоть до этого этапа ему нужен человек, который будет его тащить, толкать, подгонять, все время тормошить.

Но это тоже не всем нравится. Мы привыкли подменять внутренние духовные цели какими-то внешними. - Какая у нас цель? - Первую инициацию получить, потом вторую. А как вторую получили, то уже всего достигли, все уже есть, стремиться не к чему. У христиан несколько разных ступеней: архиерей, архимандрит и т.д., поэтому у людей есть какой-то стимул. А тут уже все получили. Поэтому люди останавливаются в своем развитии. Рупа Госвами называет это нийама-аграха - это значит, что человек застревает на каком-то уровне и не развивается дальше.

* * *

Для того, чтобы внутренне чувствовать присутствие гуру, нужно его слушать, *шушрушох шраддадханасйа васудева-катха-ручих сйан махат-севайа випрах*. В «Шримад-Бхагаватам» говорится, что отношения с гуру начинаются с того, что у человека появляется желание слушать. Слово *шушрушох* на санскрите означает «тот, кто очень сильно хочет слушать». Когда корень на санскрите удваивается, то это подчеркивает желание человека, совершающего это действие. Например: *самавета йуйутсавах*. *Йуйутсавах* значит не просто сражающийся, а желающий сражаться. *Шушрушох шраддадханасья*. *Шраддадханасья* значит «с верой». Если у человека возникает желание слушать, и при этом у него появляется вера, то вера должна тотчас же трансформироваться в желание делать то, что он услышал. Вера ни в коем случае не должна оставаться чисто теоретическим состоянием. В русском языке тоже очень хорошо прослеживается связь между словами слушать и слушаться, то есть делать то, что говорится. Если есть желание слушать и желание делать, слушаться, то тогда *васудева-катха-ручих*, у человека появляется *ручи*, или вкус к *васудева-катхе*. Соответственно отношения развиваются: *сйанмахат севайа випрах пунйа тиртха нишеванат*. В этом стихе Шрила Прабхупада объясняет, что слово тиртха означает святое место паломничества, но тиртха также значит гуру. Потому что гуру в каком-то смысле подобен святому месту паломничества, где человек смывает с себя все грехи. Отношения заключаются именно в том, что я не просто слушаю, я хочу слушать и при этом у меня появляется вера, то есть желание делать то, что мне говорят.

Новости ИСККОН

В Бразилии происходит революция в проповеди, возможно, самая значительная из всех, какие видел ИСККОН с 60-70х годов.

Нандо Райс, известный бразильский певец, вдохновленный Джорджем Харрисоном, поднял сознание Кришны и пение Харе Кришна мантры на уровень прежде никогда не слыханный. Ниже - немного статистики, которая даст вам представление об этой революции сознания Кришны в Бразилии:

1. Бразилия получила всемирную известность благодаря «мыльным операм». Эти «мыльные оперы» тиражируются на нескольких языках и транслируются во многих странах. «Глобо», основная телевизионная сеть в Латинской Америке, выпустила на экраны новый телесериал – «Cotecar de Novo» («Все сначала»), который могли посмотреть более чем 71 миллион бразильцев, включая детей, подростков, взрослых и стариков. Удивительно то, что маха-мантра, в исполнении Нанды Райса, Его Святейшества Чандра-Мукхи Свами и 11 других вайшнавов, часть звукового сопровождения этого сериала. Она представлена как песня с названием «Мантра».

2. Более того, «Все сначала» смотрят 52 процента женщин в возрасте 25 лет и старше. И маха-мантру можно услышать в эпизодах.

3. Аудитория сериала «Все сначала» охватывает 63 процента телевизоров Бразилии, лидируя в своей категории и времени показа. Это означает, что шесть дней в неделю в течение вечернего наиболее удобного времени, из десяти телевизоров в Бразилии, шесть настроены на «Все сначала». Более чем 70 миллионов человек слушали маха-мантру по крайней мере 49 раз за первые семь недель показа.

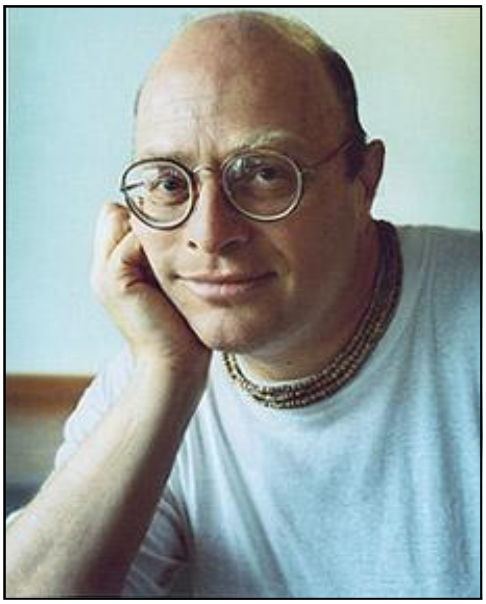
4. Другие телевизионные шоу, как, например, «Поздние ночи» и «Кальдейрао до Халь» показывали Нандо Райса и его друзей-преданных, поющих маха-мантру. По всей стране аудитория этих шоу превышает четыре и семь миллионов зрителей соответственно в возрасте от 12 до 49 лет.

5. МТВ Бразилии, самый популярный музыкальный

(окончание на стр.10)

Соблюдение чистоты на кухне

С этой статьи Курмы Прабху, живущего в Австралии, знаменитого повара и автора книг о кулинарии и Шриле Прабхупаде, мы начинаем публикацию ряда статей, любезно предоставленных им для нашей газеты.



Во время обучения Санатаны Госвами Господь Чайтанья описал 26 качеств Вайшнава. «Преданный Кришны, говорил он, - чист, *шучи.* Все в преданном, внутри и снаружи, должно быть чистым – его ум, сердце, сознание, тело, одежда, жилье, рабочее место, место поклонения, а так же его личные и профессиональные действия».

Личную чистоту можно разделить на два вида: внутреннюю и внешнюю. Шрила Прабхупада как-то объяснял, что «если мы просто принимаем ванну с мылом, а внутри нас будет мусор – это не чистота». Чистотой он называл *бахьябхьянтара*. *Бахья* значит «снаружи», а *бхьянтара* – «внутри». Внутреннюю чистоту можно культивировать вставая рано утром, посещая утренние программы, начиная с любования Божеством на мангала-арати, читая минимум 16 кругов мантры каждый день, избегая нанесения оскорблений, изучая книги Шрилы Прабхупады, употребляя в пищу только кришна-прасадам, и, что самое важное, следуя четырем регулирующим принципам.

Поскольку внешней чистоте придавалось большое значение, Шрила Прабхупада, наставляя учеников по поводу создания первой школы ИСККОНа в 1972, говорил нечто революционное:

«Будущие проповедники сознания Кришны должны научиться быть шучи, абсолютно чистыми во всех аспектах, и для этого необходимо научить их основе - практическому очищению, например, нельзя дотрагиваться чем-либо грязным до рта… Вода сама по себе обладает антисептическими свойствами, поэтому не всегда есть необходимость в мыле. Нужно учить мальчиков мыть свою посуду, руки, рот самим – это значит, что мыть и мыться надо всегда. Нужно готовить им только то, что они будут есть, чтобы ничего не оставалось. Принимая омовение, они могут стирать свою одежду. Ваша страна, Америка, сильно деградирует, так что, если мы будем особенно чистыми, это сыграет свою немаловажную роль».

Тот стандарт ежедневной чистоты, которого хотел добиться от нас Шрила Прабхупада, был стандартом жизни брахмана, и для неопытных западных людей это было действительно что-то революционное.

Мое первое понимание того, насколько Прабхупада хотел видеть нас чистыми, пришло в феврале 1973. Прабхупада дал мне второе посвящение за год до этого, и сказал мне, что я должен был обладать теми качествами брахмана, которые описаны в восемнадцатой главе Бхагавадгиты, и что я должен был принимать омовение два раза в день, чтобы поддерживать внешнюю чистоту. Я поклонялся Божеству Радхи и Кришны, готовил каждый день на кухне нашего тесного, переделанного в храм десятикомнатного дома в грязном районе Св. Кильда в Мельбурне. Прабхупада только-только прибыл туда во второй раз.

Мы были в экстазе - слуга и секретарь Прабхупады Шрутакирти и Бали-мардана, под бдительным контролем Прабхупады, привезли с собой большие мраморные Божества Радхи и Кришны, которые должны были быть установлены в храме через несколько дней.

За день до назначенной церемонии установления Божеств, Шрила Прабхупада послал Бали-мардану на кухню, чтобы узнать, как там идут дела. Он совсем не был доволен увиденным. Он высказал неодобрение по поводу бедной и грязной обстановки. Он особенно подчеркнул, что днища кастрюль были покрыты толстым слоем грязи. «Как новые Божества могут быть установлены завтра, если кухня такая грязная?» - сказал он. Он рассказал об этом Шриле Прабхупаде.

Мы были в шоке, так как считали кухню довольно чистой. Конечно, вспоминая теперь, мы понимаем, что Бали-мардана был прав – кухня была грязной. После удачной лекции в Мельнбурском Театре вечером Прабхупада, вернувшись обратно, попросил горячего молока. Бали-мардана спустился вниз и принес с собой обратно плохие новости. «Прабхупада» - сказал он. – «Нельзя устанавливать завтра Божества, если только к завтрашнему дню кухня не будет полностью вычищена». Мы собрались для ночного очистительного марафона.

Но установления Божеств все равно было под сомнением. Бали-мардана также сказал Прабхупаде, что не было соответствующих брахманов, чтобы совершать ежедневные поклонения. В ту ночь вся кухня была разобрана и полностью очищена, стены были покрашены заново. К утру она совершенно преобразилась. Бали-мардана еще раз обследовал ее и, хотя и не охотно, но дал свое разрешение на установления Божеств.

Мы думали, что Шрила Прабхупада был строгим, но на самом деле он был очень снисходительным к нам. Он писал Бхадре даси в 1971 году, что в Индии

(окончание на стр.6)

(окончание. начало на стр.5)

кухня не располагалась рядом с жилыми комнатами, потому что жилые комнаты считаются нечистыми. Таких храмов ИСККОНа, как наш мельбурнский, очень много, они были построены раньше, так что нам приходилось довольствоваться тем, что было.

В том же письме к Бхадре даси Прабхупада затронул еще одну «больную» тему для поваров. Он сказал, что горшки нужно было выкидывать после каждого раза приготовления в них пищи. Так как глиняные горшки не были в ходу на западе, Прабхупада объяснил, что в этом случае необходимо держать кухонную утварь в чистейшем состоянии. В связи с этим он писал:

«В Бомбее даже самый бедный человек чист. Я был на кухне в у Парси (выходцы из Ирана – прим.ред.). Она такая грязная, горшки все черные, нет ничего чистого. Для еды они используют фарфор, и трудно понять чист он или нет. Вы должны следить, чтобы на посуде не было и пятнышка грязи. Одно единственное пятнышко – и она уже нечиста».

Прабхупада рассказывал Пушта Кришне, как строга была его мать в детстве, она проверяла на чистоту абсолютно всю посуду.

«Служанка должна была подчиниться. После тщательного осмотра, если не было ни единого пятнышка грязи, - посуда была чиста, иначе ей пришлось бы мыть снова. Все должно быть в чистоте и порядке. Кухню надо мыть… два раза в день, и мыть ее надо с водой и коровьим навозом. И тогда, когда вы увидите кухню, вы почувствуете себя там очень комфортно. Если еда приготовлена очень аккуратно и чисто, то тогда ее можно предлагать Божеству. Ваше сознание при этом естественным образом очищается».

Прабхупада также объяснял, что если кувшин с водой чист, то человеку естественным образом захочется из него выпить. Он говорил, что в его школьные годы сиденья были такими чистыми, что на них просто нравилось сидеть.

«Чистота – рядом с благочестием» - это не просто поговорка, но реальный факт. Строка *шри вигра-харадхана-нитья-нана-шрнгара-тан-мандира-марджанадау* подтверждает это. Духовный учитель и его ученики должны относиться к чистке храма, как к обычному ежедневному занятию. Прабхупада часто жестко критиковал своих учеников за то, что они забывают основы чистоты. «Лентяй, мечтающий о чистоте, живет в грязи» – говорил Прабхупада. – «Если ты ленив, то не сможешь поддерживать чистоту. И это невежество, тамо-гуна. Мы должны бороться с тамо-гуной. *Сатвам вишуддхам васудева шабдитам*».

Так как все, приготовленное на кухне в храме, предлагалось Божеству, то тогда, естественно, что кухня должна быть так же чиста, как и комната с Божеством.

Высокий уровень чистоты в поклонении Божеству показывает степень преданности поклоняющегося. Чайтанья-чаритамрита обращает внимание на Радхаву Пандита, который с большим тщанием предлагал Господу Кришне очень чистые кокосы. Если у кокоса был хотя бы малейший недостаток, то Радхава Пандит уже не мог предлагать этот кокос Господу.

Шрила Прабхупада цитировал Бхактисиддханта Сарасвати Тхакура, говоря, что Радхава Пандит «был не просто сумасшедшим, страдающим от какой-то фобии. Он был вечный слуга Господа, кто из чистой преданности хотел делать наилучшие и чистейшие подношения Господу». Шрила Прабхупада подбадривал нас, говоря, что, очищая парафернали для Божеств (такие как горшки), мы очищаем свои сердца.

Чистота, таким образом, является самым важным принципом для всех дел на кухне. Прабхупада говорил преданным несколько раз, что «Кришна не нуждается в хорошем подношении. Он ценит искреннее стремление. Чистая кухня важнее хорошего подношения. Если кухня чиста и чистота в ней поддерживается, тогда и подношение будет отличным. Если подношение только называется хорошим, то, значит, храм нечист, тогда Кришне не понравится такое подношение».

Естественно, это значит, что не только полы, скамьи, стены и оборудование на кухни преданного должны быть чистыми, но так же его сердце и ум. Кухня не может быть чистой, если сознание грязное. Я видел безупречно чистые кухни непреданных, но, без сомнения, сознание поваров, которые работали там, было направлено на что угодно, но не на лотосоподобные стопы Кришны.

Сознание повара должно быть кристально чистым, так же, как и его кухня. В этом случае не только Господь Кришна примет подношение, но и те, кто попробуют остатки предложенной Кришне пищи, проникнутся сознанием Кришны повара. Следовательно, Шрила Прабхупада хотел, чтобы только инициированные брахманы занимались приготовлением пищи на кухне ИСККОН. «Другие - говорил он, - могут помогать».

Чтобы поддерживать на кухне высокий стандарт чистоты, нужно выбирать кухонную утварь самого высокого качества, какого только возможно. Это означает, что использовать надо посуду из нержавеющей стали, а не из алюминия. Одна преданная однажды сказала мне, что слышала, как Прабхупада говорил, что «алюминиевая посуда не подходит даже для испражнений».

Приготовление пищи и поклонение Божеству идут рука об руку. Так же как пуджари принимает омовение перед входом в комнату с Божеством, повар должен принимать полное омовение перед входом на кухню. Тот, кто не надевает чистую одежду на себя после омовения, подобен слону, который сразу после купания катается в грязи. «Не валяйтесь в грязи, надевая на себя грязную одежду после душа» - говорил Прабхупада.

Что касается кухонной утвари, то со всеми парафернaлиями, которые используются в служении Божеству, необходимо обходиться с большим уважением. Прабхупада однажды раскритиковал преданную за ее привычку касаться ногами вещей, которые были чистыми и освященными. Она ответила: «Тогда я, пожалуй, отрежу свои ноги». И Прабхупада ответил: «Да».

В Бостоне преданный в 1971 году спросил Шрилу Прабхупаду: «Если во время приготовления пищи дотронешься до одежды, надо ли мыть после этого руки?». Его Божественная Милость ответил: «Если одежда чистая, то не надо, а если она грязная, то вам не следует даже появляться на кухне».

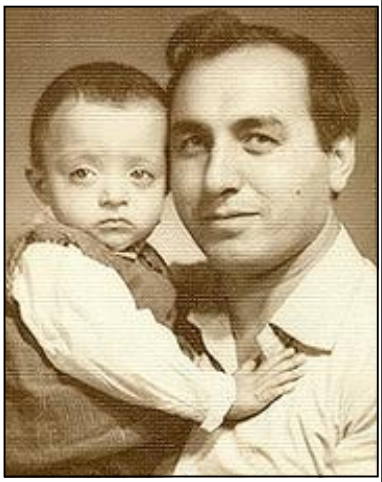
В Далласе и Эдинбурге преданные жаловались на грызунов на кухне и спросили, можно ли их убивать. Шрила Прабхупада сказал: «Нет, это вас надо поубивать, потому что вы клялись соблюдать чистоту и не сдержали этой клятвы».

И, наконец, несколько практических советов. Убирайтесь на кухне сразу после того, как вы приготовили еду. Все кастрюли и другая посуда должны быть вымыты сразу же, как были использованы или после, но не откладывая «на потом». Прабхупада говорил: «Половина процесса приготовления пищи – это уборка». Если вы носите обувь на кухне, то носить ее надо только на кухне.

Предложенная пища, если это возможно, никогда не должна возвращаться на кухню, где была приготовлена. Другими словами, непредложенная бхога не должна контактировать с прасадам. Если же предложенная и непредложенная еда хранится в одном холодильнике, то его следует четко разделить на зоны для каждого вида еды.

Чистота на кухне необходима в нашей войне против майи. Готовя роскошные подношения с чистым сердцем в безупречно чистой кухне, прасад станет настоящим благословением и помощью тем, кто вкушает его, чтобы постоянно продвигаться в духовной жизни. Это позволит им очистить свое тело и ум, а также научит постоянно думать о Кришне, и никогда не забывать о нем.

Готовим вместе с Рам-Нитай-Чандом



Когда Рам-Нитай-Чанд Прабху родился, мама решила назвать его Рахим. Его любили все – папа, мама, дяди, тети, бабушки и дедушки, но никто из них не подозревал, что Рахим станет преданным Господа Кришны и у него разовьется множество талантов – он станет прекрасным менеджером, прославленным преданным санкиртаны, лучшим из поваров ИСККОН и просто глубоким и опытным проповедником.

Чтобы раскрыть все его таланты, нам пришлось бы выпустить специальный номер, но для начала мы попросили его поделиться своими секретами приготовления прасада.

Мой путь на кухню…

Мой путь на кухне начался с того, что меня поставили мыть посуду. Посуды было много, плюс еще десятки полок. В общем, мойщик посуды, к концу дня просто падал от усталости. Вира Прабху и Локеша Прабху - первые преданные, которые учили меня готовить. Они оба ученики Гопал Кришны Госвами.

Первое наставление, которое я получил от Ачарьянидхи, было такое: хлеба всегда должно быть

(окончание на стр.8)

(окончание. начало на стр.7)

вдоволь. Вначале в батайском храме было много преданных, человек семьдесят. Эти преданные известны своей способностью поглощать прасад в огромных количествах. На кухне стояло два шестидесятилитровых котла, жаровой шкаф и три газовые плиты. Каждый день готовилось море прасада. Я замешивал килограмм шесть хлеба вручную. Честно говоря, поначалу мне даже не хватало сил это делать, но потом привык. Хлеба у нас всегда было много.

Серьезно я начал готовить на выездной санкиртане, это был 1995 год, марафон. Вивасван отпустил меня с преданными в качестве повара, и параллельно я учился распространять книги. Вообще, я не умел готовить, для меня было загадкой как, например, жарится картошка. В общежитии на электрической плите первое блюдо, которое я приготовил, был суп. Овощи, рис - что-то похожее на китри, только без гороха. Всем понравилось, преданные оценили мои старания.

На Дивноморском фестивале я сначала просто распределял прасад, у нас были очень хорошие отношения с главным поваром. У меня возникла мысль: «Здорово, наверное, приготовить на весь этот фестиваль». Я заметил, что такие вот мысли, по поводу служения, Кришна исполняет очень быстро. Стоило мне так подумать, как через год один преданный - Дамодарчаран - предложил мне приготовить на весь фестиваль. Конечно, я очень волновался, переживал, но, по милости Кришны, как-то получилось.

Секреты мастерства

Приготовление прасада для меня это всегда вопрос общения с преданными. Готовя прасад, мы не должны забывать, для кого мы готовим и в каком умонастроении мы должны это делать. Умонастроение во время приготовления прасада должно быть таким же, как во время повторения Святого имени. Преданный должен считать себя смиреннее травы и ниже соломы валяющейся на дороге. Если преданный думает, что он великий повар, знающий все секреты приготовления, то, как правило, Кришна так устраивает, что ничего у такого преданного не получается. Не нужно ожидать почтения, что кто-то потом скажет "ки джай!" Мы должны быть очень щедрыми, только щедрый человек может быть предан Богу, быть добрым по отношению к другим живым существам, быть готовым пожертвовать что-то для Кришны. Поэтому для повара щедрость очень важное качество. Даже если вы не способны готовить много разных удивительных блюд, но у вас щедрая душа и доброе сердце и вы преданны Кришне, то, просто приготовив те блюда, которые вы умеете готовить, вы приготовите их с преданностью. Я думаю, что вопрос обучения поварскому делу это не только вопрос обмена теорией, но так же вопрос обмена вот этим искусством и способностью зависеть в момент приготовления от Кришны. Повар должен стать инструментом в руках Кришны. Кришна из сердца подсказывает хорошему повару, когда и что нужно делать. Это своего рода киртан. В умонастроении киртана, прославления Кришны, нужно готовить прасад, тогда прасад будет удивительным, нектарным. Я не говорю уже о том, как нужно предлагать.

Я стараюсь не утаивать никаких секретов. Все блюда в основном традиционны. В ведической кулинарии то, что мы называем жареным в масле, считается вареным, а то, что мы считаем вареным, считается сырым. В процессе приготовления, как и во всем, надо соблюдать золотую середину. Так же, как в процессе культивирования сознания Кришны не должно быть отклонений в сторону кармы и гьяны. Например, масло для обжаривания овощей не должно быть слишком холодным или слишком горячим, если оно будет слишком холодным, овощи впитают много масла и будут чересчур промасленными. А если масло будет слишком горячим, то овощи сверху обуглятся, а в середине останутся сырыми.

Конечно, всем тонкостям, прочитав статью в газете, не обучишься. Требуется практика, нужно посмотреть, как кто-то готовит.

Лучше всего готовить на топленом масле. Самый идеальный вариант - это домашнее сливочное масло, его надо перетопить и получится ароматнейшее ги. На этом ги можно готовить все овощи, они получаются с таким сладким вкусом, в гуне благости. В Бхагавадгите Кришна говорит, что пища в благости должна быть маслянистая, сладкая, приятная сердцу, должна увеличивать продолжительность жизни.

Есть некоторые продукты, вкус которых украсит любое блюдо. Это, например, панир, домашняя сметана (она тоже обладает удивительным сладким вкусом).

Особых секретов нет. Просто нужно использовать благостные продукты. Также уметь пользоваться специями. Нужно знать, что специи хороши в меру, есть специи соленые, есть сладкие, каждое блюдо готовиться со своими специями. Специи способствуют перевариванию пищи, так же, как топленое масло. Ги предпочтительней, так как оно разжигает огонь пищеварения, пища, приготовленная на нем,

очень легко усваивается, дает тепло. Если мы готовим на других маслах, которые имеют не огненную природу, нужно добавлять продукты, способствующие перевариванию, например сметану, она имеет огненную природу.

Самые распространенные специи это: куркума, асафетида, кумин, черная горчица, черный перец. Правильное использование этих специй дает разный аромат. Асафетиду очень хорошо использовать, когда готовим капусту, которая имеет воздушную природу, также как картошка. Сабджи с вареной картошкой это не самый лучший вариант, лучший, когда картошка готовиться на пару, но самый вкусный - это запечь картошку в масле с куркумой, асафетидой и солью. Запекать на достаточно сильном огне, чтоб она покрылась корочкой.

Хорошо когда овощи готовятся по отдельности, конечно если готовим небольшое количество, можно готовить их вместе, но если объем большой, то лучше готовить отдельно, чтоб они сохраняли свою структуру, аромат. Например, при приготовлении сабджи сначала обжариваются цельные специи: черная горчица, кумин, лавровый лист. Масло вбирает аромат специй. Потом идут твердые овощей, есть некоторые тонкости в том, каким размером они должны быть нарезаны. Потом все остальное.

Чтобы приготовить хорошее чатни, нужно сначала в ги обжарить перец. Лучше сушеный стручковый красный перец, его нужно мелко нарезать, хорошенечко потомить до темного цвета, потом вытащить все эти перчинки, закинуть горчицу, кумин, можно палочку корицы бросить, потом залить все это томатом, когда он закипит, добавить немного сахара, чтоб снизить кислоту томата. Потом закинуть панир и довести до кипения.

Лучше всего пользоваться проверенными рецептами, которые нравятся преданным.

О личных пристрастиях

Я человек всеядный, главное, чтобы было приготовлено с должным умонастроением и предложено Кришне. Люблю хорошие классические индийские блюда, мне не очень нравятся борщи, нравятся сабджи, рис, чапати. Борщ тоже нужно готовить, но все-таки между борщом и сабджи я выбираю сабджи. Из сладких блюд я люблю молочные сладости: бурфи, сандеш, расагуллы, расамалаи.

О сладком

В России делают очень нежный сандеш. Хорошие сладости это большая редкость. В сандеш хорошо добавлять шафран, в бурфи - ванилин, из натурального молока бурфи лучше. Все должно быть в меру. Есть секреты в сладостях, особенно в жидких. Вот, например, в райту надо использовать только сладкие фрукты, можно сделать ласси, выжав в райту апельсиновый сок. Никогда не добавляйте в райту апельсины в целом виде, с точки зрения кулинарного искусства, это преступление. Только сок. Апельсины, грейпфруты лучше всего подавать в виде сока. Бананы в райту - это классический вариант, но не самый лучший, лучше сладкие яблоки, но не вялые. Поэтому райту с яблоками лучше делать в первой половине зимы, до марафона. Ближе к маю, к сезону клубники хорошо с клубникой, но только не с кислой. Хорошо райту сбивать миксером, если у вас нет времени ее настаивать. Это один маленький секрет райты, ее нужно настаивать сутки в холодильнике, чтоб фрукты пустили сок, аромат в йогурт. В райту можно добавлять разные нектары, жидкие сливки, некислый йогурт. Кефир - это третьесортный вариант. Лучше ряженку, айран. Самое лучшее это сделать йогурт самому. Соотношение фруктов и жидкости не должно быть таким: одно яблоко и три литра йогурта, лучше один литр жидкости и три килограмма фруктов. Вообще, фруктовых райт не бывает, мы просто привыкли так говорить, бывают соленые райты, а фруктовые - это салаты или жидкие ласси. Салаты должны быть густые, настоянные. Не надо добавлять ванилин, можно сделать йогурт с ванильным ароматом, добавив ванилин в молоко при заквашивании.

Хорошие пропорции для халавы я узнал совсем недавно, Говинда Махараджа так готовит. Одна часть манки, одна часть хорошего масла, сахара в полтора раза больше, чем манки, и воды в два с половиной раза больше, чем манки. Если вы готовите на молоке, то его нужно в три раза больше, чем манки, потому что молоко содержит в себе белок, который уменьшает соотношение влаги в халаве. Халава должна быть нежной, для этого манка должна свариться, поэтому необходимо достаточно воды. Повар чуть-чуть физик и химик, честно говоря, это были мои любимые предметы в школе. Искусство правильного сочетания продуктов относится к химии, знание природы продуктов как бы относится к физике.

В разные времена года надо готовить разные блюда, так как есть блюда охлаждающие, есть согревающие. Например, райты фруктовые лучше готовить в жаркое время, они охлаждают. Халава наоборот дает огонь, разогревает. Сладкий рис можно готовить в любое время. Есть несколько способов приготовления сладкого риса. Самый основной момент - это уварить молоко, лучше уварить его в половину. Нужно учесть, когда бросить рис, чтоб одновременно и молоко уварилось вполовину, и рис был сварен. Рис в уваренном молоке очень долго вариться, это тоже нужно учитывать. Еще один момент: нельзя варить рис в сладком молоке, поэтому сахар надо бросать тогда, когда рис разварился. Бывают разные виды сахара, есть сахар с кислой природой, он может свернуть молоко. Поэтому надо снять сладкий рис с огня, остудить и потом засыпать туда сахар. Так же туда кладут специи: лавровый лист, кардамон.

Если кто-то захочет научиться готовить, я с удовольствием готов поделиться своим опытом.

(окончание. начало на стр.4)

телеканал Бразилии с аудиторией от 10 до 50 лет, записал Нандо Райса и преданных поющих «Мантру» и транслирует эту запись каждый день.

6. «Мантру» также ежедневно крутят на радиостанциях по всей стране. DVD и CD-диски продаются тысячами в торговых точках и через интернет по всей Бразилии.

7. Живой концерт Нандо Райса, Чандра-Мукхи Свами и одиннадцати других преданных прошел в выходные в самом крупном концертном зале Рио-де-Жанейро, аналоге знаменитого нью-йоркского Мэдисон Сквер Гардена. Планируются и много других концертов в Бразилии.

И более того. Телевизионные станции посещают воскресные праздники в некоторых из 25 храмах ИСККОН Бразилии, чтобы узнать больше о Харе Кришна. Люди останавливают преданных на улицах и других общественных местах. «Я видел вас по телевизору» - говорят они. «Где вас можно найти? Я хочу узнать больше!»

Это, без преувеличения, самая значительная революция Харе Кришна для Латинской Америки.

Совершая поездку по юго-западу штата Флорида в связи с прошедшим там разрушительным ураганом, кандидат в президенты США сенатор Джон Ф. Керри встретился в международном аэропорту Флориды с Кришна-Према даси. Кришна-Према и ее муж Бала дас сопровождали сенатора во время его поездки и беседовали о жертвах урагана «Чарли».

Кришна-Према даси подарила сенатору Керри книгу Шрилы Прабхупады «Бхагавад-гита как она есть» и прочитала для него знаменитый отрывок, 21 стих 3 главы: «Что бы ни делал великий человек, обычные люди следуют его примеру. И какие бы нормы ни устанавливал он своим поведением, их придерживается весь мир». Бхагавад-гиту считают священным писанием около миллиарда человек, это около 1/6 части человечества.

Сенатор Керри внимательно слушал, держа в руках священную книгу. Затем он сказал: «Это очень хорошо. Мне это нравится». Кришна-Према даси объяснила, что президент Картер также получил такой же экземпляр этой книги и ссылался на этот отрывок в своем выступлении. Она сказал мистеру Керри, что он считается великим человеком и эта книга будет очень полезна ему как лидеру.

Сенатор Керри охотно принял подарок и поблагодарил Кришна-Прему. Он взял книгу с собой и отправился в следующий пункт своей предвыборной кампании.

Детские истории

История о Гаруде – царе птиц

Продолжение. Начало в № 10 (34).

О, дорогой отец! – обратился Гаруда к мудрецу Кашьяпе, – Чтобы освободить из неволи мою мать я должен добыть нектар бессмертия. Но меня мучает голод. Скажи мне, пожалуйста, о великий мудрец, что я могу съесть, чтобы набраться достаточно сил и отправиться за нектаром?

Кашьяпа ответил:

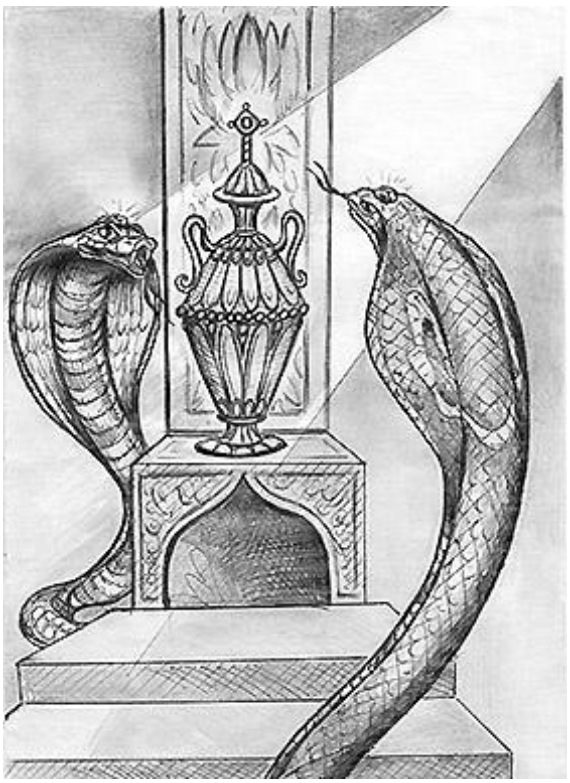
– Выслушай меня, сын мой. В давние времена жили-были два брата – Вибхивасу и Супратика. Супратике не нравилось, что они совместно владеют богатством, и он постоянно предлагал разделить его. Наконец Вибхивасу не выдержал: «Послушай, брат, есть много глупцов, желающих разделить совместное имущество, но едва раздел состоится, как каждый из них, опьяненный собственным богатством, отказывает другому в уважении. Кроме того, каждый начинает заботиться лишь о собственной доле богатства, что делает соперниками даже самых близких родственников. А их имущество вскоре становится добычей недобрых людей. Поэтому, о дорогой брат, мудрые не поощряют раздел имущества. Но ты добиваешься этого с таким упрямством, что похоже ничто не сможет сдержать тебя. Поэтому Супратика, я проклинаю тебя, да будешь ты слоном отныне».

«Ах так, - закричал разгневанный Супратика, - а ты станешь морской черепахой, да будет так!» Вот так два брата, потерявшие рассудок, превратились в слона и черепаху, – продолжал свой рассказ Кашьяпа Муни, – здесь они и живут, продолжая сражаться как два закоренелых врага. Видишь того гигантского слона, который направляется к озеру – это Супратика. Как только он издаст свой трубный рев, озеро взволнуется и всплывет исполинская черепаха. Увидев врага, могучий слон совьет в кольцо хобот и своими бивнями, ногами и туловищем обрушится на черепаху. А та, в свою очередь, бросится навстречу и закипит бой. Эти двое совсем обезумели от постоянных схваток. Ты можешь проглотить обоих, избавив их от этой бессмысленной вражды.

Выслушав слова отца, Гаруда одной лапой схватил слона, а другой черепаху и, крепко держа их своими когтями, взмыл высоко в небо. Среди огромных сверкающих деревьев, усыпанных золотыми и серебряными плодами, высился необычайных размеров баньян, окруженный океанскими водами. Увидев подлетающего Гаруду, старый баньян сказал ему:

- Садись на мою ветвь и съешь слона и черепаху.

Когда могучий властитель пернатых сел на огромное, как гора, дерево, служившее приютом для многих тысяч птиц, даже оно задрожало, и его мощная ветка сломалась под огромным весом Гаруды. Но тот не разжал своих когтей и полетел по всей вселенной в поисках подходящего места. Наконец Гаруда подлетел к лучшей из гор, несокрушимой Гардхамодане. Там он увидел своего отца Кашьяпу, который совершал аскезы.



- О дорогой отец, где я могу приземлиться в этом мире? - спросил Гаруда.

- Сын мой, лети к необитаемой горе со снежными вершинами, живые существа не могут попасть туда даже в своем воображении, там никто не потревожит тебя, - ответил Кашьяпа.

Гаруда с быстротой мысли перелетел огромное пространство, достигнув властительницы всех гор. Там он, наконец, уселся на вершине, и гора содрогнулась под ним. Как цветочные дожди посыпались с её склонов вырванные с корнем деревья, и как миллиарды звезд сверкали падающие вниз куски горной вершины, богатые драгоценными камнями, золотом и минералами. Там на пике необитаемой небесной горы, Гаруда наконец утолил свой голод. Теперь он был готов выполнить просьбу матери – добыть нектар бессмертия.

Там временем царь небес Индра, крайне обеспокоился, увидев неблагоприятные знамения: среди бела дня в дыму и пламени с неба посыпались метеоры, могучие вихри обрушились на мир, мрачные тучи низвергали кровавый дождь. Перепуганный Индра бросился к своему духовному учителю – Брихаспати.

- О, Господин, что означают все эти грозные ужасающие знамения?

Брихаспати с улыбкой ответил:

- О, великий царь небес, в этом мире, появилось могучее летающее создание – сын Винаты и Кашьяпы Муни. По своему желанию он способен принять любой облик и может выполнить любой свой замысел – это Гаруда. Он задумал похитить небесную сому – нектар бессмертия.

Услышав ответ Брихаспати, Индра тут же поспешил туда, где находился небесный нектар и распорядился усилить патрульные посты. Облаченные в бесценные золотые латы, украшенные драгоценностями и вооруженные до зубов самым мощным оружием, полубоги ждали появления врага, твердые в своем намерении уберечь нектар. А между тем Гаруда, в мгновение ока преодолев огромное расстояние, стремительно напал на полубогов. Хотя полубоги и были предупреждены о великой силе царя птиц, однако, увидев его, они страшно перепугались. В ужасе хватались они то за свое оружие, то друг за друга, но противостоять Гаруде было невозможно. Даже могучий Вишванарми, которому была доверена охрана нектара, был жестоко изранен клювом, когтями и крыльями птицы. А Гаруда, вздымая крыльями огромные облака пыли, все нападал и нападал. Полубоги пустили в ход всевозможное оружие: копья, булавы, трезубцы и остро заточенные диски, но царь птиц был непобедим. Пылая гневом, сын Винаты ревел в небе и, камнем падая вниз, крушил полубогов крыльями и грудью. Под мощным натиском Гаруды, израненные его когтями и клювом, полубоги обратились в бегство. Расправившись с великими воинами-полубогами, Гаруда перешагнул через них, намереваясь взять нектар, но не тут то было. Он увидел, что со всех сторон его окружает море огня, раздуваемое резкими порывами ужасающего ветра. Огонь простирался так высоко, что казалось, горят сами небеса. Тогда Гаруда размножил количество своих клювов в 90 раз и ещё в 90 раз, быстро выпил много рек и, ринувшись в огонь, потушил его, залив речными водами. Проникнув в святилище, где хранился нектар, Гаруда увидел там непрерывно вращающееся железное колесо с острыми, как бритва спицами. Это придуманное полубогами опасное устройство, могло рассечь любого, кто попытался бы похитить нектар, на мелкие кусочки. Но Гаруда обладал не только великой силой, но и великим умом и мистическими способностями. Он уменьшился до самых крохотных размеров и проскользнул между спицами ужасного колеса. Преодолев это препятствие, он тут же столкнулся с новым. Два чудовищных змея, сверкающих словно пламя, появились перед ним. Эти змеи исторгали смертоносный яд своими глазами. Одним своим взглядом они могли спалить любого, кто посмел бы вторгнуться в святилище, несчастный тут же превратился бы в пепел. «Это ещё что за страшилища»,

(окончание на стр.12)

(окончание. начало на стр.11)

- подумал Гаруда. И прежде чем змеи успели его заметить, забил их глаза пылью, невидимой для змеев. Он бросился на них и разорвал их на куски своими острыми мощными когтями. Осторожно подняв кувшин с нектаром, могучая птица полетела в небеса, заслоняя солнечный свет своими крыльями. Пролетая по небесам, Гаруда неожиданно встретился с Господом Вишну. Господь довольный бескорыстием Гаруды спросил его:

- Скажи, чего ты хочешь, о, лучшая из птиц? И я исполню любое твоё желание.

- О мой Господь, - ответил Гаруда, - я хочу быть всегда под Тобою, если это возможно.

- Да будет так,- ответил Вишну, – я помещу твоё изображение на Своей колеснице.

- А теперь, - продолжил Гаруда,- хоть Ты и Сам Господь и ни в чем не нуждаешься, проси меня о чем хочешь.

- О, величайший царь птиц, - улыбнувшись, сказал Вишну – будь Моим вечным возничим.

Гаруда с радостью согласился. Затем он продолжил свой путь. Тем временем, царь небес Индра, разгневанный кражей нектара, догнал Гаруду и, что есть силы, ударил его своей молнией. Удар был так силен, что Гаруда издал яростный крик. Обратившись к Индре, он сказал:

- О царь небес, знай, что я не чувствую боли от твоих ударов. Я сброшу лишь одно единственное перо.

Перо Гаруды было столь прекрасно, что с тех пор, его стали звать Супарна, что значит «прекрасноперый». Видя могущество Гаруды, Индра подумал: «Эта птица, поистине поразительное создание».

- О, лучшая из птиц, я восхищен твоей ни с чем не сравнимой силой и прошу вечной твоей дружбы, - обратился он к Гаруде.

- Пусть будет по-твоему, - ответил Гаруда.

Тогда Индра сказал ему:

- Послушай царь птиц, зачем тебе этот нектар? Господь Вишну даровал тебе бессмертие, отдай нектар мне. Ведь змеи, которым ты несешь его, замышляют зло против нас.

Гаруда, подумав немного, ответил:

- Да, ты прав, змеи таят в себе зло. Но мне надо выручить мать. Давай сделаем так: как только я поставлю нектар на землю, ты тут же можешь забрать его. И ещё у меня к тебе просьба, отныне все могучие змеи станут моей пищей.

На том они и порешили. Быстрее ветра долетел Гаруда до острова, где в неволе томилась его мать. С великим ликованием он крикну сыновьям Кадру:

- Вот нектар. Я поставлю его здесь, на траву куша. Совершив омовение и другие необходимые обряды, вы змеи сможете его отведать. Я выполнил своё обещание и отныне моя мать свободна.

Змеи согласились и уползли совершать омовение. А тем временем, Индра схватил нектар и возвратился в своё небесное царство. Змеи же поняв, что их обманули, принялись лизать траву, где стоял нектар бессмертия. С тех пор у них раздвоенные языки, а трава куша от прикосновения небесного нектара стала чистой и священной. Гаруда ликовал вместе со своей матерью Винатой, празднуя её освобождение и славил Господа, вознося Ему возвышенные молитвы.

Рисунки Мадхусудани Радхи д.д.

Поздравляем!

Дасья-раса Прабху 1.12
Елена Минаева 5.12
Матаджи Анджана 5.12
Оксана Шикова 10.12
Гарик Геворкян 11.12
Анатолий Сафонов 12.12
Геннадий Белоусов 12.12
Матаджи Шоконашини 13.12
Чими Прабху 14.12
Адидева Прабху 14.12
Владимир Черноволов 14.12
Чиламадхава Прабху 15.12
Федор Евстротов 18.12
Антонина Грабина 19.12
Атул Кришна Прабху 20.12
Абхирам Тхакур Прабху 20.12
Светлана Симкина 26.12
Парамананда Прабху 27.12

Ваши слуги: Главный редактор – Анджана д.д. Корректор – Экангини д.д., Кишори Мурти д.д., Тарини Радха д.д.
Верстка – Владимир Черноволов. Почтовая рассылка – Пратиба д.д., Наничора Дхамани д.д.
Перевод статей "Дело всей моей жизни" и "Соблюдение чистоты на кухне" - Екатерина Песоченко (г.Москва).
Адрес редакции: 346888, Ростовская область, г.Батайск, ул.Белорусская 26 (для газеты). E-mail: prahlada@mail.ru
При перепечатке материалов ссылка на газету «Семья Прабхупады» обязательна.
Газета издается на добровольные пожертвования.