

В. Ф. ПОКРОВСКАЯ

Описание монастырской трапезы (по рукописи конца XVI в.)

Художественное описание застолья как особая тема вошло в литературу лишь в XVIII в., особенно ярко и выразительно прозвучав в творчестве Г. Р. Державина.

Между тем и значительно раньше тема эта не была чужда древнерусским книжникам и древнерусскому изобразительному искусству. Достаточно вспомнить описания княжеских пиров и монастырских трапез в рукописях XVI и XVII вв., изображения их в лицевых летописных сводах и житийных памятниках. В этом же плане звучат и фольклорные при сказки и заправки. Для становления этой тематики безусловно имели значение также и некоторые произведения деловой письменности.

С одним из таких самобытных описаний монастырской трапезы мы встречаемся в рукописи БАН, собр. Н. К. Никольского, № 41. Этот список интересен своим чисто северным местным колоритом. Кроме того, при всей регламентарности в нем не ощущается тяжесть аскетического отказа иноков от телесных нужд ради постнического подвига.

Рукопись озаглавлена «Устав Кирилова монастыря и Обиход братцкой естве во владычни и богородицины празники, и в воскресения Христова, и в нарочитых святых, и во обычныя дни во весь год». Написана она на рубеже XVI и XVII вв. (филигрань: кувшинчик с одной ручкой и с буквами «ІВ» сходен со знаком у Лихачева, вод. зн., № 1951, 1594 г.). Вторая статья «Обиход братцкой естве» занимает в рукописи л. 39 об.—61 об., и ее содержание раскрыто подробным заголовком: «О трапезном покои, о пици и о питии на празники владычны и на богородични, и на государские кормы заздравные и заупокойные, и митрополичьи и владычни, и княжие и боярские большие и средние и меньшие, и во всякую неделю, и в постныя и в обычныя дни и на весь год».

Это обстоятельное добавление к Уставу церковному составлено «по преданию старца Иосифа» (Иосифа Волоцкого, общецерковное почитание которого установлено в 1591 г.) для Кирилло-Белозерского монастыря. В начале текста говорится о запрещении принимать и держать пищу по келиям, так как надлежит «равно всем братиям доветися в трапезе» (исключение делается только для больных, находящихся в монастырских больницах, и других немощных старцев «по повелению настоятелю»). Несколько далее перечислены все «служебники», иноки, обслуживающие трапезу и занятые в поварне, — они питались во вторую очередь, после того как накормят всю братию.

Основную и наиболее интересную часть «Обихода братцкой естве» составляет последовательный календарный указатель — перечень кушаний, которые должны ставиться в трапезе день ото дня на протяжении всего года. В этом своеобразном меню зачастую указаны и норма выдачи

хлеба, и порции тех или иных блюд, и допустимая замена одних кушаний другими. Так, в воскресные дни «хлеб четверти кладут, да во штех белая капуста, да яйца, ко штем по два на брата, или короваи битые или лисни (?)» четверем братом, и коли яшница бывает, тогда ко штем яиц нет; калача по чети, да каша молочная, а обмен каше яйца по два. . .». Подробно раскрыто также содержание «кормов»: «государского большого», «средних княжских и боярских», «кормов меньших» и «рядовых заупокоиных». Например: «государьской корм большеи: рыба свежая в сковородах, да по блюдом двоя добрая со зваром и з горчицею, да колачи белые не в меру, да масленое обое; пироги одны со яйца да с перцем, а другие с сыром, — по пирогу обои, да олады с медом по две, да квас доброй медвен».

По этой рукописи можно убедиться в достаточном разнообразии и калорийности монастырской еды, проследить за сезонными изменениями в питании иноков, составить точное представление о режиме постов, узнать о кушаньях, традиционных для определенных дней в году.

Основным и почти ежедневным «варивом» в монастыре были «шти», приготовление которых составляло обязанность «штевара». Для щей употреблялись капуста (свежая или квашеная), борщ — на «шти борщовые» (вероятно, свекла, заквашенная отдельно или вместе с капустой) и «кислица» (т. е. дикорастущий щавель). В щи добавлялись чеснок или лук, масло (конопляное или льняное), иногда сметки, а в скоромные дни ко щам подавалось по два вареных яйца. Вторым по частоте приготовления «варивом» был «горох цыженой» — он сдабривался перцем. Значительно реже в рукописи упоминается лапша (в качестве первого, а возможно, и второго блюда).

Вслед за «варивом» подавалась на стол «другая ества». В обычные дни это были каши из различных круп (овсяной, гречневой, ячневой, пшенной) или «горох битой» (раздробленный и разваренный в виде каши). В праздники каша варилась на молоке или на ухе, крутую гречневую кашу иногда ели с маковым молоком, на сырной неделе готовили «кашу с сыром» (т. е. с творогом).

В праздники и в дни с богатыми «кормами» на трапезе обязательно подавали рыбу. Излюбленными были два кушанья: «рыба свежая в сковородах» (печеная) и «рыба по блюдом со зваром» (отварная, розданная с добавлением ухи), к ней полагались горчица, перец или хрен. Рыба жареная упомянута в рукописи лишь два раза. Рыба просоленная употреблялась тоже в отварном виде, кроме «сельди переяславской». Из мелкой рыбешки и из осетровых голов приготавлился «таврапчюк» в сковородах. В великий пост по всем субботам и в воскресные дни трапеза дополнялась «икрой черной с луком» и «икрой красной сиговой с перцем».

Овощные блюда были редки — встречается только «морковь или репа с маслом» летом и осенью. Зато на протяжении всего года часты указания: «а на обмену огурцы» (соленые огурцы были, очевидно, приятной заменой приедающихся пресных кушаний и даже калачей). А вот свежими огурцами братию кормили только в усупенский пост: в понедельник, среду и пятницу этих двух недель их подавали «с медом» и даже «не в меру» и к тому же ставили на стол патоку «по ставцем».

«Капуста с маслом студеная», «капуста соленая да борщъ», «капуста крошеная с чесноком или с луком», «редька крошеная с соком (?)» и «редька некрошеная», «капустной росол» и «росол красной» (от квашеной свеклы), «хрен по ставцем», «брусница тертая с медом», «орешки в соку» — все эти припасы да толокно с квасом и увеличенная вдвое против нормы порция хлеба составляли «ядь постную» для дней строгого поста. К ним добавлялось иной раз «тесто солодяное» (запаренная мука из солода), или «грешневое», или «хлеб пареной».

Хлеб (ржаной) к столу подавался всегда мерою, чаще всего по четверти хлеба на брата, и притом не свежееиспеченный. Раздача «хлеба мягкого», увеличение его порции до половины цельного хлеба, так же как и уменьшение ее до «осминки» в ряде случаев, всегда оговорены в рукописи. На пасху свой хлеб в монастыре, по-видимому, не выпекали (возможно, по причине всеобщего участия иноков в молитвенном «бдении») и на всей светлой неделе на трапезе давали «перепечи привозные белые и ржаные».

Калачи специальной выпечки были почти такой же употребительной едой, как хлеб. Подобно хлебу, они разрезались на половины, на «чети» и на «осминки», но выдавались и по целому, а в торжественные дни на трапезе были «калачи белые не в меру»; «коровай битые» (из сдобного теста), «с рыбою», «с репою и морковью» и «с чем ни есть» были небольшими по размеру, так как на части они не делились. Так же по числу едоков выпекались из пшеничной муки штучные пироги: «со яйца да с перцем», «с сыром», «с маком», «с вязигою да с перцем». При этом на сырной неделе были особые «пряженные» (т. е. жареные в масле) пироги с сыром, «рогули» и «хвост», а на 49-й день после пасхи полагались «трудноши (?) с сыром» (ср. «трудноскока» — сумка для рабочего инструмента). Довольно часто в рукописи упоминаются также праздничные «оладьи с медом» по две на брата. Блины указано печь в среду четвертой недели великого поста «с маслом да с луком», а на первой неделе после троицы — блины «пшеничные с припекою» и «грешневые с кашею».

Еду записали различными квасами, которые варились в монастырской квасоварне и подавались к каждому столу, а кроме того, сказано, что от сретения (2 февраля) до покрова (1 октября) «квас пьют братия в полдень в трапезе по вся дни», за исключением первой и страстной недель великого поста. Квас ставился разный: «ячной», «медвян» и «патошной». Ячневый квас был обыденным — он иногда подавался «сычен» (т. е. был подслащен медом); «квас медвян» и «квас медвян доброй» входили в состав «больших кормов» и в праздничные рационы; квас паточный пили только по очень большим праздникам: в пасху, в заговенье перед великим постом и т. п. В пятницу сырной недели, в день сорока мучеников, по воскресным дням великого поста и на пасхальной неделе должен был подаваться «квас ячной переварной», т. е. жидкий второго налива на квасную гущу. В первые три дня страстной недели кваса совсем не давали, пили только воду.

В конце «Обихода братцкой естве» говорится, что в этом своем виде он составлен в расчете на «обильная и прохладная времена и лета», т. е. на годы с хорошей урожайностью. «Аще ли же коли бывают времена и лета скудна и потребных всех плодов земных умаление. . . тогда настоятель по совету соборных старцев и всех еже о Христе братии повелит служебником исполняти в трапезе пищу и питье. . . по времени, елико мощно долетится братии за оскудениз потребных, елико бог подаст от своих богатных даров».

Академик Н. К. Никольский проанализировал и издал смету доходов и расходов на содержание монастыря, составленную в 1601 г., т. е. современную «Обиходу братцкой естве», и путем подсчета статей сметы вывел ежегодную норму расхода продуктов как на каждого инока, так и на весь состав монастырской братии — на 184 человека. В его труде описаны также хозяйственные постройки и помещения монастыря: «хлебная» и «поварная», «квасоварня», «колачняя», погребя, амбары, «сушила» и небольшие «полатки»: для чищения рыбы, для хранения меда и т. п., а также обширная трапезная, построенная в 1519 г.¹

¹ Никольский Н. К. Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII в., т. I, вып. I. Об основании и строениях монастыря. СПб., 1897; вып. II. О средствах содержания монастыря. СПб., 1910.