

КРАЕВЕДЕНИЕ

Братская трапеза Спасо-Яковлевского Димитриева монастыря в XIX столетии

А. Е. Виденева

Статья посвящена анализу трапезных книг и других источников, содержащих сведения о пищевом рационе монашеской братии и продуктах, используемых для монастырской трапезы на протяжении XIX века.

Ключевые слова: монастырь, монашеская братия, трапезные книги, трапеза, приобретение продуктов питания, приготовление пищи, пищевой рацион, подсобное хозяйство, сад, огород.

Fraternal Meal of Spaso-Jakovlevsky Dimitriev Monastery in the XIX century

A. E. Videneva

The article is devoted to the analysis of meal books and other sources containing data on a diet of monastic brotherhood and products, used for a monastic meal during the XIX century.

Key words: a monastery, monastic brotherhood, meal books, a meal, acquisition of foodstuff, food cooking, a diet, a farm, a garden, a kitchen garden.

В XIX веке Ростовский Спасо-Яковлевский Димитриев монастырь являлся известнейшей и богатейшей обителью Ярославской епархии. Его необыкновенной истории и выдающимся архитектурным памятникам посвящено немало исследований, между тем вопросы, связанные с особенностями повседневной жизни и бытового уклада, до сих пор недостаточно изучены. В 2001 г. была опубликована статья, раскрывающая специфические черты трапезы Спасо-Яковлевского монастыря [1]. Настоящая работа продолжает и развивает эту тему.

Основной материал для исследования представили расходные трапезные книги, в которых фиксировался денежный расход «трапезных денег» – определенной суммы, выделяемой из общего монастырского бюджета на приобретение продуктов питания. В середине XIX века она равнялась 1400 р. в год, а к концу столетия, удвоившись, почти достигла 3000 [2].

Эти деньги предназначались «на трапезу братии и странных», то есть расходовались на приобретение продовольствия для приготовления пищи как для монашествующих и послушников, так и для приезжающих в монастырь гостей и паломников.

Число монашеской братии на протяжении XIX века оставалось неизменным и равнялось 25 человекам. К примеру, согласно данным послужного списка 1898 г., в штате состояло 24 насельника: настоятель в сане архимандрита, наместник также архимандрит, 9 иеромонахов, 5 иеродиаконов, 5 монахов и 3 штатных послушника [3]. Точное количество гостей и многочисленных

паломников этого монастыря назвать затруднительно, однако косвенные свидетельства позволяют судить, что число посетителей исчислялось десятками, а в большие праздники – такие, как дни памяти святителей Иакова и Димитрия, здесь принимали по 200–300 человек.

В монастырском архиве, в том виде, в каком он дошел до наших дней, насчитывается 38 расходных трапезных книг, относящихся ко второй половине XIX века: 29 из них ныне хранятся в фонде Спасо-Яковлевского монастыря архивного собрания Ростовского музея [4] и 9 – в соответствующем фонде РГАДА [5].

В этих книгах указывались вес и цена продуктов, а также место, где они были приобретены. Несмотря на высокую степень достоверности и информативности, данные источники не дают полного представления о монастырском пищевом рационе, поскольку отражают только закупку продуктов у торговцев. Следует учитывать, что в XVIII – начале XX века Спасо-Яковлевский монастырь имел довольно большое подсобное хозяйство (огород, сад и скотный двор), благодаря чему его трапеза обеспечивалась овощами, фруктами и молочными продуктами.

На монастырском огороде выращивали овощи: лук, морковь, свеклу, брюкву, кочанную и цветную капусту, черную и паровую редьку, редис, огурцы, картофель (последний начали культивировать с середины XIX века); бобовые: горох и бобы, а также зелень и травы: салат, петрушку, пастернак, шпинат и шалфей [6]. Как видим, ассортимент овощных культур был достаточно обширным, а о значительных масштабах огородно-

го хозяйства красноречиво свидетельствует тот факт, что в середине XIX века в монастыре было два огорода, на которых насчитывалось около двухсот гряд. Огороды находились на хозяйственном дворе, который располагался в западной стороне монастыря, за линией жилых корпусов. До середины 1830-х гг. огород был один, на нем имелось до 130 гряд. Около 1836 г. за погребями разбили еще один – на 30 грядок, который, в отличие от первого, называли «малым». Спустя 10 лет на старом или «большом» огороде было уже 160 гряд [7].

Работали на них монастырские служители и их жены. Дважды в год, весной и осенью, землю удобряли навозом, ежегодно вывозя из конюшни и скотного двора на гряды по 50–80 возов [8]. Весной выращивали рассаду, в мае вскапывали землю и сажали овощи. На летний сезон из служительских жен нанимали двух-трех огородниц, которые заботились о посадках. Как зафиксировано в расходных книгах, им, в частности, поручалось «двукратное в течение лета полоть гряд». Осенью нескольких женщин нанимали специально для шинковки или «рубки» капустных кочанов и приготовления квашеной капусты «впрок на годовую препорцию» [9]. Штатные служители массово привлекались к майским огородным работам, летней заготовке сена и уборке овощей по осени («копание для посадки овощей гряд и оных полива, положенной сенокос, убирание с гряд капусты с овощами») [10]. В начале XX века в монастырском штате числились огородник, садовник и три скотницы [11].

На рубеже XVIII–XIX веков, после кардинальной перепланировки территории монастыря, на его хозяйственном дворе был разбит большой сад. Только за первое десятилетие XIX века в нем было высажено более 500 яблонь, 200 вишен, без малого 300 слив и множество кустов черной смородины [12]. Не удивительно, что обитель не имела недостатка в яблоках и ягодах. Судя по монастырским планам, под садом и огородом находилось более $\frac{2}{3}$ площади заднего двора (его южная и западная части) – всего около 3 десятин [13].

При монастыре имелся скотный двор, на котором содержали крупный рогатый скот. Отсюда на монастырский стол поставлялись молоко, сметана и масло, а для трапезы гостей и работников обители – мясные продукты.

Между тем, основной объем продуктов питания приходилось покупать. Судя по приходно-расходным книгам [14], больше всего покупали муку, крупу и рыбу.

Ржаную и пшеничную муку монастырь закупал для выпечки хлеба. Из пшеничной муки пекли пироги и блины, из гороховой муки и толокна делали кисели.

Из круп варили каши и похлебки, а также использовали их для изготовления начинки для пирогов. Наибольшее распространение имели пшено и овсянка, гречка и рис, перловка и манка.

Употребление мяса в монастыре было запрещено уставом, зато в больших количествах готовились разнообразные рыбные блюда. Рыбу ловили в озере служители монастыря, но в основном ее закупали у рыбных торговцев. В документах названы следующие сорта: стерлядь, осетр, белуга, налим, судак, севрюга, навага, сом, линь, лещ, щука, язь, карась, окунь, ерш и плотва. Самые дорогие сорта рыбы шли по 30–40 копеек за фунт, самые дешевые – по 2–3 копейки. Рыбу монастырь покупал помногу, например, в 1852 г. было закуплено около 170 пудов свежей рыбы, в 1875 г. – более 100 пудов. Белуга, севрюга, судак и осетр, помимо того, приобретались в соленом и малосольном виде.

Наряду со свежей и соленой рыбой монастырь закупал красную и паюсную икру. Особенно много паюсной икры потреблялось в середине XIX века, так, в 1852 г. ее было куплено более 10 пудов.

Из овощей в конце лета – начале осени закупались огромные партии огурцов и капусты для засолки на зиму.

Известно, что монастырская кухня отличалась разнообразными грибными блюдами, не случайно так часто покупались как свежие, так и сухие грибы.

Регулярно приобретались разнообразные специи, а именно: горчица, перец, хрен, уксус. Также закупали приправы: корицу, ваниль, гвоздику, лавровый лист; из сухофруктов – изюм и чернослив.

Особо следует сказать о напитках. Самым распространенным и любимым из них был квас, для приготовления которого использовался солод. Ежегодно монастырь закупал десятки пудов солода. В больших объемах покупался мед, на основе которого приготавливали сбитень и медовуху. Традиционные русские напитки во второй половине XIX века постепенно вытеснялись чаем, который со временем прочно вошел в монастырский обиход. Парадные обеды, на которые приглашались светские гости, как правило, сопровождалась угощением спиртными напитками.

Осуществление продовольственных закупок поручалось так называемым *трапезным расходчиками* – лицам из числа братии, подотчетным казначею и ежегодно заменяемым. Покупки производились в различных торговых заведениях Ростова, однако некоторым торговцам отдавалось явное предпочтение. К примеру, в середине 1890-х гг. рыбу для обители покупали в лавке мещанина Николая Алексеевича Тимонова [15]; масло, приправы, чай и сахар – в Торговом доме купцов Хранилова и Работновых [16]; муку и крупы – в магазине Александра Ивановича Вахрамеева [17].

Определившись с продовольствием, поставляемым монастырским подсобным хозяйством, и с ассортиментом закупаемых продуктов, попытаемся составить представление о пищевом рационе насельников обители. Ценным источником для этого может послужить датированное концом XIX века расписание обедов, распределенных по дням недели, отдельно для скоромных и постных недель [18]. Его текст опубликован в Приложении к настоящей работе.

Принципиальное отличие скоромных и постных трапез, как известно, заключается в употреблении молочных продуктов и жиров животного происхождения – в первом случае и использовании растительного масла – во втором.

Расписание монашеских обедов включало по четыре блюда на каждый день, например:

«Суббота скоромной недели:

свекольник со свежей щукой или свежим судаком со сметаной
щи со снятками и сметаной
суп картофельный со снятками и сметаной
молочная каша

Суббота постной недели:

свекольник с севрюгой
щи со снятками
овсяной суп со снятками
каша гречневая».

Самым распространенным блюдом, готовившимся практически каждый день, были щи со снятками – капустный суп с мелкой сушеной рыбкой. По скоромным дням они подавались со сметаной, а по самым большим праздникам их варили не со снятками, а с севрюгой.

Вторым по степени популярности блюдом было «холодное с головизной», под которой, как известно, подразумеваются голова и части хребта красной рыбы. Вероятно, это была разновидность рыбного холодца, к которому по скоромным дням добавляли сметану и яйца.

Каждый день предлагались либо каши – мо-

лочная или гречневая, либо картофель – мятый или жареный. Нередко готовили свекольник со свежей рыбой, картофельный суп со снятками и бураки (свеклу) со снятками.

Один или два раза в неделю на стол ставился горячий или холодный горох с маслом и луком, кочанная капуста с тем же маслом и луком, картофельные котлеты с горошком и тертая редька с маслом. Из редко готовившихся первых блюд названы свекольник, молочная лапша, а также похлебка с крупами и снятками. Из напитков, употреблявшихся во время обеда, в расписании упомянуты квас и овсяный кисель.

К праздничному воскресному столу подавали так называемые «творожные котлетки», знакомые нам как сырники, а к ним подливку из сметаны и яиц. Также по воскресеньям готовили блюда из севрюги и пекли пироги с разными начинками.

Большие церковные праздники и так называемые высокотожественные дни, связанные с празднованиями в императорской семье, отмечались в монастыре парадными обедами, которые отличались использованием более дорогих сортов рыбы – судака и севрюги, приготовлением более сложных блюд – заливного и жареной рыбы, а также угощением пирогами и кулебякой.

Наглядное представление о парадном монастырском обеде середины XIX века позволяет составить перечень блюд, которые подавались к столу 27 ноября 1850 г., в день празднования памяти основателя монастыря, святителя Иакова.

«Для закуски вверху

[для почетных гостей обители]

3 кулебяки с фаршом
2 щуки паренья на двух блюдах
окуни заливные с фаршом на двух блюдах
караси разварные на двух блюдах
лещи жареные на двух блюдах
кулебяка с кашей
икра паюсная
малосольная белуга
ботвинья с малосольной рыбой
щи с обжаренной рыбой
уха из карасей и налимов
соус из горошка с рыбой жареной
жареная капуста
хлебенное сухое с вареньем
канпот из яблок

В трапезе братцкой для обеда:

Для белаго духовенства закуска:

икра и белой хлеб на 17 блюдах

холодное из головизны с хреном и огурцами на 17 блюдах» [19].

Страницы дневника настоятеля Ростовского Успенского собора протоиерея Андрея Тихвинского донесли до нас его впечатления о посещениях праздничных трапез Спасо-Яковлевского монастыря. Так, будучи здесь в воскресенье, 27 ноября 1821 г., в день памяти св. Иакова, он отметил, что «обед был продолжителен, обилён отборною пищею и питием» [20].

26 ноября 1834 г., в день памяти св. Иннокентия Иркутского, тезоименитого святого яковлевского настоятеля, прот. Андрей записал: «Сей день есть некоторым у нас в Ростове праздник. Поелику лучшие граждане и чиновники ростовские отправляются в Яковлевский монастырь для поздравления Яковлевского отца архимандрита Иннокентия, заслужившего особенное почтение своим хлебосольством; там бывает закуска и обед, из коих последний устроится в братской трапезе» [21].

12 июня 1848 г., после посещения обеда, который давали в честь приезда в обитель благочинного ставропигиальных монастырей настоятеля Московского Донского монастыря архимандрита Феофана, протоиерей признался, что праздничный «стол был очень деликатен; вино хороших сортов, мадера, портвейн, наливка, шампанское» [22].

Итак, традиции монастырской трапезы в Яковлевской обители в XIX столетии не только соблюдались, но развивались и обогащались, в первую очередь, это касалось расширения ассортимента используемых продуктов и усложнения рецептуры блюд.

Вместе с тем, неизменным оставалось регламентирование пищевого рациона братии – употребление продуктов в строгом соответствии с монастырским уставом и церковным календарем.

В обители поддерживались характерные для монастырей устои «натурального хозяйства» – использование продуктов, выращенных или изготовленных собственными силами.

В целом же, поскольку, начиная с середины XVIII века, Спасо-Яковлевский монастырь отнюдь не бедствовал, его трапеза отличалась и качеством продуктов, и разнообразием блюд; сама же обитель была известна гостеприимством и хлебосольством – кормили здесь и вкусно, и обильно. Праздничные трапезы Спасо-Яковлевской Димитриевой обители, устраиваемые для насельников, паломников и гостей, славились на всю епархию.

Приложение

Л. 1 об. Распределение обедов на неделю *Неделя скоромная*

Воскресение:

холодное с севрюгой, со сметаной и яйцами
щи со снятками и сметаной
молочная лапша (ботвинья)
картофель жареной, пироги

Понедельник:

холодное с головизной, свеклой и огурцами
щи со снятками
бураки со снятками
каша гречневая

Вторник:

холодное с головизной и сметаной
щи со снятками и сметаной
суп картофельный со снятками и сметаной
каша молочная

Среда:

кочанная капуста с маслом и луком
щи со снятками
горох горячий с маслом и луком
каша гречневая

Четверг:

свекольник со свежей щукой или свежим судаком и сметаной
щи со снятками
бураки со снятками и сметаной
мятый горячий картофель с маслом

Пятница:

холодное с головизной
щи со снятками
суп картофельный со снятками
каша гречневая

Суббота:

свекольник со свежей щукой или свежим судаком со сметаной
щи со снятками и сметаной
суп картофельный со снятками и сметаной
молочная каша

Л. 2

Неделя постная

Воскресение:

холодное с севрюгой или с головизной и со снятками
суп с севрюгой или головизной
картофель жареный или картофельные котлеты с горошком, пироги

Понедельник:

холодное из кислой капусты с головизной
щи со снятками
бураки со снятками
каша гречневая

Вторник:

мятый картофель с луком и маслом со снятками
похлебка с крупами и снятками
овсяный кисель

Среда:

холодный горох с луком и маслом
щи со снятками
горячий горох с луком и маслом
каша гречневая

Пятница:

редька тертая с маслом и квас
щи со снятками
бураки со снятками
кисель гороховый

Суббота:

свекольник с севрюгой
щи со снятками
овсяной суп со снятками
каша гречневая

Дванадцатые праздники и Высокоторжественные дни: четыре рыбы (судак холодный заливной, щи с севрюгой, уха, жареная рыба, кулебяка).

В буденные праздники: две рыбы – в холодном и супе.

Когда есть творог? Готовить творожные котлетки и к ним подливку из сметаны и яиц – к праздничному воскресному столу.

ГМЗРК. Ф. 289. Оп. 13. Д. 371. Л. 1 об.-2.

Список сокращений

РГАДА – Российский государственный архив древних актов

ГМЗРК – Государственный музей-заповедник «Ростовский кремль»

РФ ГАЯО – Ростовский филиал Государственного музея Ярославской области

Примечания

1. Виденева А. Е., Сазонова Е. И. Братская трапеза Ростовского Спасо-Яковлевского монастыря [Текст] // Уваровские чтения III. «Русский православный монастырь как явление культуры: история и современность». – Муром, 2001. – С. 148–154.

2. РФ ГАЯО. – Ф. 289. – Оп. 1. – Д. 321. – Л. 22.

3. ГМЗРК. – Ф. 289. – Оп. 13 – Д. 365. – Л. 1-25.

4. ГМЗРК. – Ф. 289. – Оп. 13. – Д. 176, 184, 190, 196, 200, 208, 213, 237, 240, 243. 253, 258, 267, 273, 275, 278, 281, 288, 293, 297, 308, 316, 321, 328, 329, 335, 338, 342, 351.

5. РГАДА. – Ф. 1407. – Оп. 1. – Д. 883-891.

6. ГМЗРК. – А-900. – Л. 40 об., 46 об., 56 об., 63, 68 об.

7. ГМЗРК. – А-989. – Л. 25; А-571. Л. 9 об.

8. ГМЗРК. – А-857. – Л. 6.

9. ГМЗРК. – А-847. – Л. 11-11 об.

10. РГАДА. – Ф. 1407. – Оп. 1. – Д. 1185. – Л. 7.

11. РГАДА. – Ф. 1407. – Оп. 1. – Д. 1205. – Л. 1 об.

12. ГМЗРК. – Р-851. – Л. 20 об.; – А-900. – Л. 17–18 об., 24. 29 об., 32.

13. ГМЗРК. – Ар-34, – Ар-21, – Ар-40.

14. Здесь и далее информация о закупках различных продуктов для монастырской трапезы заимствована из вышеуказанных расходных трапезных книг, ссылки на номера архивных единиц хранения опущены.

15. РФ ГАЯО. – Ф. 289. – Оп. 13. – Д. 351. – Л. 1 об., 4–4 об., 8, 9, 12, 14, 16, 18 об., 20-20 об.

16. Там же. – Л. 2, 5-5 об., 6 об.-7, 10–11 об., 14 об.-15. 16 об. 17, 19, 21–22 об.

17. Там же. – Л. 3, 5 об., 7 об., 13 об., 10. 21 об.

18. ГМЗРК. – Ф. 289. – Оп. 13. – Д. 371. – Л. 1 об. 2.

19. РГАДА. – Ф. 1407. – Оп. 1. – Д. 1400. – Л. 8.

20. ГМЗРК. – Р-881. – Л. 92 об.

21. Там же. – Л. 465 об.

22. Там же. – Л. 640.