

Министерство культуры Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры  
«Кирилло-Белозерский историко-архитектурный и художественный  
музей-заповедник»

Научная статья

## **Монастырская трапеза**

К.В. Гусарина

Кирилло-Белозерский монастырь, основанный в конце XIV века, стал к XVII столетию крупнейшим в Русском государстве. Патриарх Никон беседуя с Антиохийским патриархом Макарием, из трёх тысяч имевшихся на Руси монастырей выделил «три великие царские крепости». Перечисляя самые богатые и знаменитые монастыри, вторым он назвал Кирилло-Белозерский<sup>1</sup>. Высокую оценку монастырь заслужил не случайно. Он имел большие богатые вотчины, владел солеварнями, рыбными промыслами. Будучи местом царских богомолий, монастырь привлекал богатых вкладчиков. Значительные доходы монастырской казны позволили активно вести каменное строительство, и к концу XVII столетия уже сложился его архитектурный ансамбль, состоявший из десятков великолепных сооружений, среди которых были два трапезных храма – тёплая церковь Введения 1519 года в Большом монастыре и тёплая церковь Сергия Радонежского 1560 года в Малом Ивановском монастыре. За церковью Введения в северо-западной части Кириллова монастыря сложился ансамбль хозяйственных служб, связанных с приготовлением монастырской трапезы: поваренные кельи, квасоварня, уксусные кельи. Рядом с ними находились амбары, погреба, ледники, сушила, где хранились съестные припасы.

Чем руководствовались в монастыре при приготовлении трапезы; что составляло основу питания; какие культуры выращивали на монастырских огородах; что готовили в монастырских поварнях для братии и именитых паломников – основной круг вопросов, на которые следует ответить в данной статье.

## **Регламентация монастырской трапезы**

### **Келарские обиходники**

Известно, что «Православная церковь и на принятие пищи смотрит как на богослужение, по существу не отличающееся от других церковных праздников».<sup>2</sup> В Кирилло-Белозерском монастыре со времени его основания, трапеза регламентировалась «Уставом о трапезе» преподобного Кирилла – «О праздниках указ».<sup>3</sup> С середины XVI века в монастырях появляются специальные Обиходники, которые служили для организации трапезы в монастырях на дни церковных праздников, начиная с 1 сентября. Обиходники составлялись келарями и назывались Келарскими обиходниками. Келарь – это третье лицо в монастыре после игумена и строителя. Он входил в число соборных старцев. Круг обязанностей келаря был очень широк. В изданном в 2006 году втором томе книги «Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века» исследователь Н.К. Никольский перечисляет все или почти все обязанности келаря. Среди прочего он заведовал: «трапезою, погребами,

кладовыми, сушилом и прочими хозяйственными постройками, всеми естественными продуктами, которые получал монастырь с вотчин [...]».<sup>4</sup>

К настоящему времени исследователи выявили пятнадцать келарских обиходников Кирилло-Белозерского монастыря, возникших в течение столетия (1560-1656 гг.).<sup>5</sup> Келарские обиходники состоят, как правило, из двух книг – Праздничной и Кормовой. Праздничная книга является уставом трапезы монахов на весь церковный год. В Кормовой книге в хронологической последовательности записаны имена монастырских вкладчиков. В определённые дни памяти по ним осуществлялись поминания, панихиды, а братии полагалась праздничная пища (корм). Самый поздний из кирилловских Обиходников – «Келарский обиходник Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря. 1655-1656 год». Книга «Праздничная» Обиходника была издана в 2002 году, Кормовая книга – в 2012 году.<sup>6</sup>

Известно, что трапезе монахов отводится определенное время среди суточных церковных и келейных служб. Ели два раза в праздники и один раз в постные дни. Обед был после литургии. Ужинали после вечерни, перед мефимоном (повечерием). Ели в трапезной палате церкви Введения, вероятно, за общим столом, для игумена стоял отдельный стол в центре, у столпа, под образом преподобного Кирилла.<sup>7</sup> В «Праздничной книге» старца Матфея кроме блюд, которые готовились в монастыре, зафиксирован порядок их подачи во время трапезы. И что ещё важно, указана взаимосвязь между колокольными звонами и степенью праздничности пищи.

Можно только предполагать, какое количество людей жило в монастыре при келаре Матфее Никифорове: сами монашествующие; мирские люди – «слуги монастырские» и «рабочие люди»; больные в больницах и богадельне; богатые богомольцы, приезжавшие в монастырь в сопровождении свит. По описи предшествующего периода (Опись 1621 г.) на начало 1622 года число жительствующих превышало шестьсот пятьдесят человек<sup>8</sup>. И Обиходник регламентировал порядок трапезы всех людей и набор блюд каждой трапезы.

Келарский обиходник, таким образом, раскрывает механизм устройства жизни в монастыре: упорядочение и церковно-обиходной, и бытовой жизни монашеского сообщества. Этот документ интересен и с гастрономической точки зрения, поскольку в нём называются все блюда, подававшиеся монахам во все праздничные дни.

### **Основные продукты для приготовления монастырской трапезы**

Главными составляющими монастырской трапезы были хлеб, квас, рыба, но кроме этого в питании монахов и всех, кто жил в монастыре, велика доля других продуктов: крупы, мёда, масла, молока, сыра (творога и «сухого» сыра) овощей, зелени и прочего.

Большая часть необходимых продуктов для обеспечения трапезы хранилась в монастырских амбарах (крупы, зерно, мука), в сушилах (специи, изюм, сушёные продукты в т.ч. рыба), в погребах и ледниках (сметана, молоко, творог, свежая и просоленная рыба, квашения, овощи). Часть необходимых продуктов для стола производилась прямо в монастырском хозяйстве, часть поступала из монастырских вотчин, соляных промыслов на Белом море, рыбных промыслов на ближних озёрах и реках, а прочее – приобреталось на торжках и ярмарках, проводившихся возле стен монастыря, а так же в различных городах.<sup>9</sup>

### **Монастырский огород по литературным и документальным источникам**

#### **Капуста – главный монастырский овощ**

Для приготовления блюд монастырской кухни употреблялось значительное количество зелени и корнеплодов, которые выращивались на монастырских огородах. Самые ранние сведения о существовании огорода в Кирилло-Белозерском монастыре относятся ко времени его основания. Из жития преподобного Кирилла известно о том, что возле места своего поселения он возделал землю для посева злаков.<sup>10</sup> Монастырское огородное хозяйство развивалось, умножались площади для выращивания овощей. В данном исследовании сосредоточимся на одной овощной культуре – капусте<sup>11</sup>, которую культивировали на монастырских огородах, и о которой не раз упоминается в Обиходнике Матфея Никифорова.

В начале XVII века «Опись строений и имущества Кирилло-Белозерского монастыря 1601 года» отмечает существование капустного огорода «[...] промеж обоих монастырей в каменной ограде огород монастырский в длину 50 сажень, поперек 30 сажень. В огороде же 3 кельи, а живут в них старец огородник да детеныши».<sup>12</sup> Забота о «капустниках» была достаточно хлопотной. В приходе-расходных книгах за разные годы указывались суммы, которые тратил монастырь на покупку капустных семян, устройство или ремонт изгороди вокруг огородов, строительство овощных погребов, починку парниковых рам и т. п. Тем не менее, выращивание капусты было экономически выгодным делом, затраты окупались многократно. Так в июле 1606 года старец-огородник Варлаам отдал в казну 3 рубля «огородных денег», которые были получены от продажи излишков капусты (вероятно, старой квашеной – Г.К) и выращенной капустной «росады».<sup>13</sup> Известно, что рассаду продавали и покупали на знаменитой Кирилловской ярмарке, проводившейся на протяжении столетий в дни памяти основателя монастыря 9 июня/22 июня.<sup>14</sup>

Благодаря современному опыту выращивания этой культуры внутри монастырских стен известно, что капуста, высаженная в разные сроки, начиная с середины апреля, даёт

урожай уже в первой декаде июля. Но вести заготовку капусты на зиму в июле-августе было ещё рано. По-видимому, старец Еустафей в августе 1606 года не востребованную монастырскими поварнями капусту нового урожая был вынужден продать. Выручка составила 4 рубля 9 алтын 5 денег. Осенью огородный старец и «монастырские детёныши» делали заготовку свежей и квашеной капусты на весь год. За что полагалось им особое угощение: «А сварит огородник капусту на огороде и отсолит, посылает его игумен на погреб, а люди у него, которые были у того дела, велит их келарь кормить в шегнуше: хлеб братцкой да колач, две рыб, по чаше квасу ячного».<sup>15</sup>

Капуста шла для пропитания братии, работных людей, слуг монастырских, гостей; на гостинцы – «поднос в почесть»; ежегодные «подносы» в начале Великого поста. Остатки старых запасов квашеной капусты перед новым урожаем распродавались. Таким образом, документально известно о существовании в монастыре «капустников», а так же о торговле капустной рассадой, оставшейся после монастырских посадок, свежей капустой, а затем и излишками квашеной капусты, по крайней мере, начиная с XVII столетия. Эти продажи приносили ощутимый доход в монастырскую казну.

Приблизительно урожай капусты с квадратного метра засаженной площади составлял 10-15 килограммов.<sup>16</sup> Объёмы потребления капусты в монастыре были значительны. Пять-шесть сотен человек получали капусту за трапезой в том или ином виде каждый день. Так что площади капустных огородов были большими. Известно, что к 1621 году место «капустника», упомянутого Описью 1601 года, заняли конюшня, шваленный дворец и житницы, «[...] которые были перемещены внутрь ограды, после нашествия литовцев».<sup>17</sup> Но капустные огороды не исчезли, а были перемещены в другое место. Так, в XVIII веке имеются упоминания о трёх монастырских огородах, и называется место их нахождения: «[...] с двух сторон одного монастыря оградных стен огород для сажения овощей про монастырскую надобность, длиною на 253 саженьях, поперек на 19 саженьях. Другой огород для сажения про монастырский расход вокруг на 205 саженьях. Третий огород от монастыря в одной версте для сажения про монастырскую надобность капусты вокруг на 220 саженьях».<sup>18</sup>

В 1764 году указ императрицы Екатерины II о секуляризации лишил Кирилло-Белозерский монастырь земельных владений, крестьян, но, как пишет исследователь И.А. Смирнов, что только благодаря своим заслугам и известности «[...] Кириллов монастырь в числе немногих в Новгородской губернии был отнесён к I классу, получил право иметь до 33 монахов и получать жалованье от 2300 до 2500 рублей в год».<sup>19</sup> Пережив период кризиса, монастырь постепенно приспособился к новым условиям, частично восстановил свои земельные владения в Кирилловском уезде. В начале XIX века монастырские

огороды располагались в основном на его территории, а так же на землях, прилежащих к крепостным стенам. По всей видимости, и упомянутый выше огород в одной версте от монастыря сохранился. О нём есть упоминание в статье И.А. Смирнова, где со ссылкой на архивный документ он назван «Загородным двором».<sup>20</sup> В другом документе, датированном 1803 годом, монастырском годовом отчёте – «Рапорте» отмечается, что садов в монастыре «[...] за неспособностью к тому климата не имеется, но произрастают несколько в огородах овощи, как-то: капуста, редька, лук, огурцы и прочее – и употребляются для трапезы настоятеля и братии».<sup>21</sup>

К середине XIX века посадки размещались, как в древней части монастыря, так и на территории Нового города. В своей книге «Вакационные дни» профессор С. Шевырёв, так описывает территорию монастыря: «Между храмами и другими зданиями, где помещаются кельи, училище и больница, вы видите дворы огромные, которые заняты теперь сенокосом, десятинами с разным хлебом, огородами, садами, где растут и кедр».<sup>22</sup> Отмечены им посадки и на территории Нового города: «На этом внешнем дворе нет уже никакой святыни; они все засеяны хлебом и овощами».<sup>23</sup>

Высокие монастырские башни и стены создавали особый микроклимат на территории монастыря. Днём, прогретые солнцем, они ночью отдавали тепло, тем самым способствуя выравниванию температурного режима. Это влияло как на сроки посадок, так и на время созревания овощей в монастырском огороде. Из овощных культур монастырь продолжал выращивать капусту, несмотря на то, что это требовало значительных трудозатрат. «Приходо-расходная книга за 1913 год показывает, что в мае – октябре в монастыре чуть ли не ежедневно работало от 60 до 100 человек. Они были заняты на подготовке капустных огородов, посадке рассады, поливке, прополке, а затем на уборке урожая и переработке продукции. В основном это были женщины. Плата им назначалась от 25 до 35 копеек в день в зависимости от вида работы. По более высокой цене оплачивались копка гряд и закладка в них навоза, ниже оценивались посадка рассады, прополка, поливка. Технология выращивания капусты была неплохо отработана. В июле – августе «для уборки» с капусты гусениц нанимался даже специальный человек с оплатой 25 копеек в день».<sup>24</sup> В осенние месяцы подёнщики занимались уборкой урожая, закваской капусты. Излишки капусты, как и ранее, монастырь продавал. В 1874 году было получено от продажи овощей 450 рублей. В 1913 году от продажи свежей капусты доход составил 1096 рублей 60 копеек. В 1917 году монастырь продал более 2000 штук огурцов и свежую капусту – всего на 4507 рублей 70 копеек. Почти постоянным был доход от продажи квашеной капусты. В 1880 году он составил 122 рубля 10 копеек, в 1913 году – 304 рубля 63 копейки, в 1917 году – 2335 рублей 66 копеек.<sup>25</sup> Таким образом, судя

по приведённым сведениям, главным огородным овощем на протяжении трёх столетий являлась капуста, которая не только использовалась для приготовления блюд монастырской кухни, но и давала значительный доход от продаж.

### **Заготовка квашеной капусты в монастыре**

Во все времена капусту употребляли и в свежем, и в вареном виде, но более всего ценили квашеную капусту. Квашение – процесс, когда продукт подвергается молочнокислому брожению, самый распространённый способ заготовки капусты. Капусту можно квасить и целыми кочанами, и пластью – большими кусками, и мелко порубленную. Как в прошлом, так и теперь в северных селениях готовят впрок и «белую», и «серую» квашеную капусту. «Белую» квашеную капусту готовят, пересыпая слои солью, хорошенько уминают, толкут её пестом, добиваясь выделения сока. Далее на 1-2 дня покрывают деревянными кружками с гнётом, постоянно убирая выделяющуюся с исходящими газами пену. Далее кружки убирают и прокалывают содержимое ёмкости до дна, выпуская скопившиеся газы. По завершении брожения через 5-6 дней капусту выставляют на холод для дальнейшего хранения. Технологически процесс квашения применяющийся сегодня является традиционным для северных территорий России, и, возможно, он отличается от того, что был известен 200-300 лет назад.

Приготовление «серой» капусты несколько отличается от квашения «белой». Этот способ заготовки капусты, скорее всего, ещё более ранний. Не даром мы читаем в различных монастырских документах о том, что при заготовке капусту подвергают термической обработке – варят. Так, в начале XVII века для хранения и переработки выращенного овоща в монастырском огороде, что находился между Успенским и Ивановским монастырями, была «[...] поварня деревянная приделана к городской стене, а в ней котел медной в полтора ведра, а варят в нем капусту монастырскую». <sup>26</sup> И сегодня в сельской местности «серую» капусту готовят следующим образом: и кочаны, особенно не вызревшие, и нежные зелёные листья, к ним прилегающие, рубят в деревянных корытах. Для рубки капусты используют специальные секировидные сечки. Упоминание «секир капустных» находим в Описи 1601 года, где их при ревизии монастырской поварни упоминают среди прочих предметов: «Да судов медных двенадцать котлов больших и малых, три горшки медные, противень, 33 сковороды брацких, 2 косаря луковых, 4 секиры капустные, 5 ножей больших». <sup>27</sup> Изрубленную капусту перемешивают с ржаной мукой, добавляя при этом минимальное количество соли, пересыпают в деревянные бочки и чаны бондарной работы, где, как считается, капуста лучше «созревает», приобретая особый аромат. Бондарными ёмкостями – «тчанами» пользовались для приготовления капусты и в монастыре, у монастырского

старца-огородника было «[...] десять тчянов (чанов), в чем капусту ставят». <sup>28</sup> Далее капусту заливают крутым кипятком, укрывают, чтобы дольше сохранить тепло, а на следующий день загнетают – кладут деревянные кружки и специальный камень. В том случае, если сока недостаточно, в бочку или чан для улучшения брожения доливали ржаной квас. Возможно, именно такой способ был изначальным и дал капусте название – «квашеная», то есть «заправленная квасом».

Хранение капусты требует низкого температурного режима. И это обеспечивали специальные погреба или подклеты каменных монастырских сооружений. В Кирилло-Белозерском монастыре перед капустной поварней имелись «[...] два погреба деревянные, а в них ставят капусту соленую и свежую». <sup>29</sup> В каменной церкви преподобного Сергия Радонежского на территории Ивановского монастыря под трапезной палатой находились три погреба, в которых хранились кроме огурцов, капуста и «всякий запас».

### **Многообразие блюд монастырской трапезы**

#### **Капустные щи в составе монастырской трапезы**

В монастыре свежая, а также свареная и «уквашеная» капуста использовалась, прежде всего, для приготовления «варива», т.е. первых блюд. Как отмечает Н.К. Никольский в начале 17 века «в Кириллове монастыре кроме братской существовали поварни: естовая, стрелецкая, княжая, гостиная, и другие». <sup>30</sup> Судя по Обиходнику Матфея Никифорова, щи – «шти» были чуть ли не ежедневным первым блюдом. Они исключались из списка блюд в дни, когда подавали «ушное» или в постные дни, когда предписывалось «сухоядение». Щи в монастыре готовили «штевары», сведений о них немного. Так в Описи 1601 года перечислены «[...] 2 кумганца медные, да котёл, да сковородка медная кисель варят, да 8 окончин слюдяных, да три холсты больших, сшитых в четыре полотнища, на квашни[...]», которые принадлежали «штеварам». <sup>31</sup> По-видимому, штевары делили рабочее пространство с хлебными старцами, так как принадлежавшие штеварам предметы описаны при ревизии в хлебне под трапезною палатой церкви Введения. После перечисления принадлежавших штеварам «кумганцев медных» и прочего названо имя большого старца в хлебне — «Деонисей Копыл». <sup>32</sup> Сейчас можно высказать предположение, что для приготовления «штей» в монастыре использовали «хлебные печи». Хлеб пекли рано, далее ещё горячие печи просто медленно остывали до следующего утра, поэтому, возможно, в печи ставили «вариво». Щи, как известно, не должны были вариться, т.е. бурно кипеть. Вся прелесть блюда была в медленном настаивании, томлении. Для этого, возможно, использовали глиняные горшки, рассчитанные на боковой нагрев и имевшие небольшое дно. Интересно, что в Описи 1601 года не упоминается глиняных горшков, латок, кувшинов, но они, несомненно, были



в монастырском столовом обиходе. Но, скорее всего, как очень непрочная, часто бьющаяся посуда, что называется «расходный материал», она не учитывалась строго. Кроме того, монастырскими документами не раз фиксирована покупка горшков, корчаг, кувшинов. К примеру, в Расходной книге 1567 года упоминается «меньшой подкеларник», который в декабре «купил горшков на 7 денег»; в январе следующего года «меньшой подкеларник Филипп» купил «50 горшков да кувшинов глиняных», за что казначей «выдал 7 денег».<sup>33</sup> В этих-то глиняных горшках и готовили монастырские «шти».

### **Монастырский обед и ужин: капустные блюда**

Обилие капустных заготовок привело к многообразию капустных блюд монастырской трапезы. Обиходник конца XVI века, составленный старцем Феофилом и рассмотренный в публикации исследователем Г.В. Судаковым, содержит рецептуру блюд, что вызывает особый интерес к этому памятнику: «Во штех белая капуста или борщъ или кислица с чесноком или с луком да яйца [...]».<sup>34</sup> Кроме того, в Обиходнике уточняется подача отдельных блюд, а так же предусмотренные дополнения к ним, к примеру: «[...]коли яишница бывает, тогда ко штем яиць нет». В рассматриваемом Обиходнике перечислено несколько видов щей: «шти белые да яйца ко штем»; «шти борщевые с соком»; «шти борщевые со снятки»; «а пища постная – шти борщевые с подтиркою». «Белые шти» готовили из свежей или квашеной капусты, а «борщевые шти» в XVI веке на Руси варили с добавлением квашеной свеклы. «Щти с подтиркою» – это щи, которые заправлялись мукой и постным маслом, а «бывает ко штем другое вариво с маслом горох цеженной и лопша».<sup>35</sup>

В XVII веке щи – «шти» остаются основным монастырским «варевом». В месяцесловной части Келарского обиходника старца Матфея Никифорова «шти» упоминаются сто сорок семь раз. Но рецептура блюда раз от разу меняется. Так, на Рождество Пресвятой Богородицы, когда «звон во вся» братии полагалось: «[...] ясти хлебы белые, ушное или шти [...]».<sup>36</sup> На Воздвижение: «Того дни скорому и рыбы не ямы. В обеде на братию вариво с маслом: хлебы белые, шти с перцем» [...].<sup>37</sup> «На Филипово заговейно в обеде на братию хлебы белые, шти с яицы и с перцем или в сковородах ушное [...]».<sup>38</sup>

В Обиходнике Матфея Никифорова в перечислении блюд праздничных трапез после «варива» названы вторые блюда, где наряду с прочим упомянуты и капустные. Монахам и гостям подавали кроме гороха, лапши, толокна, яичницы, каши, грибов – тушёную квашеную капусту или квашеную капусту с добавлением хрена. К примеру: «Марта в 11 день. [...] хлебы белые, шти, по мере квасу ячного в больших чашех, в мисах губы в соку или капуста греты с маслом, горох тёрт с маслом, икра или кароваи, каша

сочёна». <sup>39</sup> «Во 2-ю неделю поста ясти хлебы белые, шти, по чаше квасу ячного, по мисам губы в соку или капуста греты с маслом, горох терт с маслом, икра или короваи, каша или лопша горохова с перцем<sup>40</sup>». В среду на страстной неделе щи не полагались: «Того дни полстола, ясти сухоядение: хлебы брацкие, в ставцах квас, в чашех вода, по блюдом // ретка (редька - Г.К.) крошна с соком, толокно, в мисах капуста с хреном. А садятся за стол крылошане и старцы немоглые». <sup>41</sup> В последние месяцы лета, в начале осени нередко на столе появлялась свежая капуста, мы бы сказали «капустный салат»: «В Госпожино заговейно, кроме Преображения дни, 15 дней постимся. В понедельник, в среду, в пяток сухоядение: хлебы брацкие, по ставцом квас житной, в больших чашех квас обычной, в мисах капуста или ботвинье с огурцы, по блюдом горох». <sup>42</sup>

Особенно любимы братией были различные кулинарные изделия из муки. В монастыре пекли пироги («пирог» – производное от слова «пир» - Г.К.) с разнообразными начинками и иную выпечку. В Обиходнике Матфея Никифорова упоминаются блины, оладьи, рогули, хворосты, калачи, караваи, караваи битые (с начинкой), перепеча (род кулича), укрухи (маленькие пшеничные булочки), шишки (булочки или печенье). Пироги готовили по-разному: пекли на поду, пряжили – жарили в масле. Печёные и пряжёные пироги сдабривали разной начинкой: горохом, рыбой, вязигой, овощами, творогом (сыром), яйцами, ягодами, маком. К примеру, «пироги двои одны съ яицы да с перцем, а другие с сыром»; «да пироги пряженые с сыром»; «пироги двое одни с вязигой да с перцем или с маком, а другие з горохом». <sup>43</sup> Однако выпечки с капустой, известной по литературным источникам (к примеру, «Домострой» – Г.К.), в рассматриваемых Обиходниках нами не обнаружено. Возможно, печёные и пряжёные пирожки с начинкой из свежей и квашеной капусты так популярны в современной кухне, имеются в недоступных для нас пока «праздничных» обиходниках Кириллова монастыря.

Среди напитков, которые употреблялись в монастыре, самым главным был квас. Его ставили на столы в чашах все дни, кроме дней Великого поста. Наименования кваса разнообразны, что отражает как технологический процесс приготовления напитка, так и рецептуру: «квас ячної переварной», «квас патошной», «квас житной» и др. Кроме будничных квасов, существовали и праздничные напитки. Так на праздники Успения Богородицы, память чудотворца Кирилла, Введения во храм Богородицы – на трапезе полагалась чаша заздравная за царя с медвяным квасом. Заздравные чаши полагались также на дни ангелов царя и членов царской семьи. Что касается «постных» дней, то квас заменяли или чистой водой, или напитком из капусты – капустным рассолом, или красным рассолом (возможно, из квашеной свёклы?). К примеру: «а пища хлебы мяхкий, да капустной росол один по ставцем»; «да росол красной». <sup>44</sup> Заметим,

кирилловская монастырская кухня знает ещё массу напитков, так в скоромные дни в братинках или в ставцах подавали молоко пресное или вареное, кисель, потоку, сыту: «кисель со сливками и за ужиною тоже кисель, а на завтра к обеду тот же кисель с сытою»; «а патоку по ставьцем дают в меру равно всем».<sup>45</sup>

### **Квашеная капуста – репрезентативное монастырское блюдо**

Келарский обиходник Матфея Никифорова содержит статью с перечислением блюд, которые готовились для почётных гостей, в том числе, для царя. В статье «Роспись гостина стола ествам» названы главные блюда: разные виды ушного, рыба, приготовленная на пару, раба «росолна», икра черная и красная, грибы, пироги с рыбой и сладкие. Любопытно, что и гостевой стол не обходился без капусты: «капуста с сельдми» и «капуста пластинами», названные блюда подавали только гостям.<sup>46</sup>

Квашеная монастырская белая капуста была праздничным блюдом, которое высоко ценилось. Известно, что на Руси перед Великим постом существовал обычай особых монастырских «ественных» подношений «всяких чинов людям». Кирилло-Белозерский монастырь был одним из тех богатых и значимых монастырей, что непременно в первые дни поста подносил царю, вельможам, царским дьякам и другим важным особам три продукта, символизировавших великопостный стол. Наряду с братским хлебом и квасом в состав «подношения» входила квашеная капуста. Это ежегодное «подношение» ярко описано Павлом Алеппским: «В этой стране большие и знаменитые монастыри, как-то: Троицкий и иные, имеют обыкновение присылать царю со своими монастырскими боярами, живущими в их подворьях, в столице, в виде благословения, от монастыря, прежде всего, огромный черный ржаной хлеб, каковы обычно бывают монастырские хлебы: каждый хлеб несут на руках четверо - пятеро человек, словно большой жернов. Это есть благословение, часть от хлеба отцов. Еще подносят бочонок с квасом, который готовится из воды с рожью, - его употребляют как напиток и бочку кислой капусты [...]».<sup>47</sup>

Не обошлось без знаменитой монастырской квашеной капусты и приготовленных с нею щей на торжественном столовании по случаю 500-летнего юбилея монастыря в июне 1897 года. Из публикации дневника инок Кирилло-Белозерского монастыря Антония узнаём, что: «Богомольцы расположились за устроенные для них столы. Казначей монастыря с св. крестом и св. водою обошёл все столы и окропил их водой, после чего странники и богомольцы начали трапезовать; накормлено было в этот день более 3000 человек: обед состоял из щей с белозерскими сметками и каши. Много было также роздано хлеба тем богомольцам, которые не дождались обеда и отправились домой. Богомольцев кормили в течение четырех дней, а именно: 7- 8 - 9 и 10 июня».<sup>48</sup>

Кухня – важная часть национальной истории, всё чаще привлекает исследователей. Для её изучения есть множество источников. Это могут быть, как в нашем случае, Келарские обиходники, жития святых, монастырские хроники, монастырские уставы, записки путешественников и этнографов, исследования историков-архивистов и многое другое. Эти изыскания могут помочь в воссоздании традиционных блюд национальной кухни. Надо полагать, что блюда монастырской кухни немногим отличались от того, чем питались православные в миру. Конечно, в монастыре было исключено мясо, однако в скоромные дни его получали все работные люди, слуги монастырские, гости и ряд других людей, служивших в монастыре. Кроме того, это очень благодатный материал для диетологов, специалистов по здоровому питанию. Изучение только одного продукта – капусты даёт возможность почувствовать всё разнообразие, вариантность такого древнего «варива», как русские щи, бывшие основой монастырской трапезы, как в скоромные, так и в постные дни.<sup>49</sup>

Кроме перечисленных аспектов, исследование может быть полезно при воссоздании музейными средствами различных сценарных планов. Например, праздничный стол в монастырской трапезе; будни и праздники в монастыре; монастырские капустные погребки; монастырская «ественная» поварня; осенние работы в монастыре: рубка капусты; праздничные программы с дегустацией; интерактивный «капустник», мастер-классы и так далее. Исследования монастырской трапезы можно использовать для составления гастрономической карты, и воссозданные блюда монастырской кухни подавать в кафе и ресторане музея. Это могут быть издания, посвящённые монастырской трапезе, рецептурные сборники, выпуски сувенирной продукции с «трапезной» тематикой и т.д.

Гусарина Ксения Валерьевна  
экскурсовод I категории отдела по работе с посетителями  
Кирилло-Белозерский историко-архитектурный  
и художественный музей-заповедник  
e-mail: [gusarinaksenya@mail.ru](mailto:gusarinaksenya@mail.ru)

---

<sup>1</sup> См.: Павел Алеппский (архидиакон) Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. - М.: О-во сохранения литературного наследия (ОСЛН), 2019. С. 350. «В нашей стране есть три очень богатые монастыря, великие царские крепости. Первый монастырь св. Троицы; он больше и богаче остальных. Второй – монастырь св. Кирилла

[...] он известен под именем Кирилло-Белозерского [...]. Монастырь больше и крепче Троицкого [...]. Третий монастырь – Соловецкий [...]».

<sup>2</sup> Т. И. Шаблова ссылается в данном случае на публикацию Скабалланович М.Н. Толковый Типикон, вып. II, Киев, 1913, с. 45. ( Келарский обиходник Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря, 1655–1656 год / Под ред. М.: Индрик, 2002. С. 15.)

<sup>3</sup> См.: Келарский обиходник Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря, 1655–1656 год / Под ред. Т. И. Шабловой. М.: Индрик, 2002. С. 12.

<sup>4</sup> Из рукописного наследия: Н.К. Никольский. Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века. (1397-1625). Том 2. Управление. Общинная и келейная жизнь. Богослужение. – СПб.: «Дмитрий Буланин», 2006. С. 72.

<sup>5</sup> Перечень и археографическое исследование келарских обиходников Кирилло-Белозерского монастыря см.: Шаблова Т. И. Кормовое поминовение в Успенском Кирилло-Белозерском монастыре в XVI–XVII веках. СПб. 2012. С. 165–209.

<sup>6</sup> Келарский обиходник Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря 1655/1656 год / Под ред. Т. И. Шабловой. М.: Индрик, 2002; Кормовое поминовение в Успенском Кирилло-Белозерском монастыре в XVI-XVII веках. Публикация: Синодичное предисловие, Книга Кормовая, Синодик кормовой / Подг. Текстов и исследование Т.И. Шабловой.- СПб. Реноме, 2012.

<sup>7</sup> Келарский обиходник Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря. 1655/ 1656 год. – М.: Индрик, 2002. Т.И. Шаблова. Ведение. С. 15.

<sup>8</sup> См.: Дмитриева З. В. Вытные и описные книги Кирилло-Белозерского монастыря XVI–XVII вв. Приложение 6. - СПб., 2003. С. 297, 298. Автор отмечает, что в полной редакции описи строений и имущества Кирилло-Белозерского монастыря, составленной государевыми писцами в декабре 1621 г., на 1 января 1622 г. в монастыре и «по службам» проживали 552 насельника (Численность братии и слуг, сведения об экономическом состоянии Кирилло-Белозерского монастыря в 1620–1621 гг. В описи не учтено 100 и более лиц, проживавших в больницах.

<sup>9</sup> См.: О ярмарках на площади у стен Кирилло-Белозерского монастыря. Смирнов И.А. О традициях проведения ярмарок в Кирилловском уезде (районе) и городе Кириллове / Кириллов. Краеведческий альманах. Выпуск VII. Вологда, 2009. С. 88-103.

<sup>10</sup> См.: Житие Кирилла Белозерского // Преподобные Кирилл, Ферапонт и Мартиниан Белозерские. Изд. второе исп. и доп.- СПб., «Глаголь», 1994. С. 79. «После того святой вырубил лес, очистил место и, собрав воедино хворост, решил посеять какие-нибудь злаки, ибо было то место скудно и пусто».

<sup>11</sup> <https://lektrava.ru/encyclopedia/kapusta-ogorodnaya/> Капуста огородная Первые ботанические описания капусты сделаны в Древней Греции естествоиспытателем Теофрастом между 372-287 гг. до н.э. Ее ценили за лекарственные свойства и широко применяли в кулинарии. О ней писали книги, выводили новые её разновидности и сорта. Этот овощ издавна составлял основу питания народов Средиземноморья.

<sup>12</sup> Опись строений и имущества Кирилло-Белозерского монастыря 1601 года. С. 163.

<sup>13</sup> Никольский Н.К. Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века. (1397-1625). Том 2. Управление. Общинная и келейная жизнь. Богослужение. – СПб.: «Дмитрий Буланин», 2006. С. 76. Примечание.

<sup>14</sup> Смирнов И.А. О традициях проведения ярмарок в Кирилловском уезде (районе) и городе Кириллове / Кириллов. Краеведческий альманах. Выпуск VII. Вологда, 2009. С. 88-103.

<sup>15</sup> <https://www.sedmitza.ru/lib/text/4591442/> См.: Дмитриева З. В. Памяти келарей Кирилло-Белозерского монастыря «о поминках и запасах»: 1560–1630-е гг.

<sup>16</sup> До конца 1970- годов а монастырской территории существовали капустники между зданием т.н. «Никоновского» корпуса и ц. Преображения, а также на огромной площади Нового города возле Московской башни, принадлежавшие школе-интернату глухих детей. Т.О. опыт выращивания капусты, её заквашивания почти не прерывался до наших дней.

<sup>17</sup> Никольский Н. К. Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века. Т. 1. М.: . С. 258.

<sup>18</sup> Бегункова И. М. Садоводство и огородничество в Кирилловском уезде /Кириллов: краеведческий альманах. Вып. V. Вологда , Из-во «Русь», 2003. С. 156.

<sup>19</sup> См.: Смирнов И.А. Кирилло-Белозерский монастырь 1764-1924 годах (краткий очерк развития хозяйства) /Кириллов: краеведческий альманах. Вып. II. Вологда , Из-во «Русь», 1997. С. 52-76.

<sup>20</sup> См.: Смирнов И.А. Кирилло-Белозерский монастырь 1764-1924 годах (краткий очерк развития хозяйства). /Кириллов: краеведческий альманах. Вып. II. Вологда , Из-во «Русь», 1997. С. 57.

<sup>21</sup> Авторы делают ссылку на один документ РГАДА.Ф. 1441. Оп.3.Д 976. Л. 2,3 об. См.: Бегункова И. М. Садоводство и огородничество в Кирилловском уезде /Кириллов: краеведческий альманах. Вып. V. Вологда, Из-во «Русь», 2003. С. 156; Смирнов И.А. Кирилло-Белозерский монастырь 1764-1924 годах (краткий очерк развития хозяйства). /Кириллов: краеведческий альманах. Вып. II. Вологда , Из-во «Русь», 1997. С. 52-76.

<sup>22</sup> Шевырёв.С. Вакационные дни профессора С. Шевырёва в 1847 году. М., 1850. С. 4-5.

- 
- <sup>23</sup> Там же. С.5.
- <sup>24</sup> Смирнов И.А. Кирилло-Белозерский монастырь 1764-1924 годах (краткий очерк развития хозяйства). /Кириллов: краеведческий альманах. Вып. II. Вологда, Из-во «Русь», 1997. С. 57.
- <sup>25</sup> Бегункова И. М. Садоводство и огородничество в Кирилловском уезде /Кириллов: краеведческий альманах. Вып. V. Вологда, Из-во «Русь», 2003. С. 156.
- <sup>26</sup> Описание строений и имущества Кирилло-Белозерского монастыря 1601 года. С. 163.
- <sup>27</sup> Там же. С. 216.
- <sup>28</sup> Там же. С.163.
- <sup>29</sup> Там же. С. 163.
- <sup>30</sup> Никольский Н. К. Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века. Т. 1. М.: . С. 44
- <sup>31</sup> Описание строений и имущества Кирилло-Белозерского монастыря 1601 года. Ком. Изд. Сост. З.В. Дмитриева и М.Н. Шаромазов. – СПб., 1998. С. 214.
- <sup>32</sup> Там-же. С. 214.
- <sup>33</sup> См.: Никольский Н.К.. Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века. (1397-1625). Том 2. Управление. Общинная и келейная жизнь. Богослужение. – СПб.: «Дмитрий Буланин», 2006. Примечание. С. 76.
- <sup>34</sup> Описание строений и имущества Кирилло-Белозерского монастыря 1601 года. Ком. Изд. Сост. З.В. Дмитриева и М.Н. Шаромазов С. 214. С. 31-42.
- <sup>35</sup> Там же. С. 31–42.
- <sup>36</sup> Келарский обиходник Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря, 1655–1656 год / Под ред. Т. И. Шабловой. М.: Индрик, 2002. С. 45.
- <sup>37</sup> Там же. С. 46.
- <sup>38</sup> Там же. С. 50.
- <sup>39</sup> Там же. С. 74.
- <sup>40</sup> Там же С.105
- <sup>41</sup> Там же С.111.
- <sup>42</sup> Там же С.128
- <sup>43</sup> Судаков Г. Монастырская трапеза в XVI веке // Кириллов: краеведческий альманах. Вып. 3. Вологда, 1998. С. 31–42.
- <sup>44</sup> Там же. С. 31–42.
- <sup>45</sup> Там же. С. 31–42.
- <sup>46</sup> Там же. С. 140-141.
- <sup>47</sup> Павел Алеппский (архидиакон, XVII в.). Путешествие Антиохийского Патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским / Павел Алеппский (архидиакон); пер. с араб. Г. Муркоса. Издание второе. — М.: О-во сохранения лит. наследия, 2012. — 728 с.: ил С.348.
- <sup>48</sup> Новгородские епархиальные ведомости. – 1897. - № 15.- С.951-955.
- <sup>49</sup> Попутно заметим, когда в 1968 году в монастыре был открыт ресторан «Трапеза», то в стилизованных интерьерах подавали блюда монастырской кухни, как-то: щи по - сиверски со сметком, тушёные овощи, сусло, рогульки, свой ржаной хлеб. Задавшись целью воссоздания древних рецептов, конечно, следует привлечь Обиходники не одного монастыря.