

Министерство культуры Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры
**«КИРИЛЛО-БЕЛОЗЕРСКИЙ ИСТОРИКО-АРХИТЕКТУРНЫЙ
И ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК»**

Научно-популярная статья

Квасоварение в монастырях

И.А. Кузнецова

Вместе с искусством приготовления хлеба пришла на Русь и традиция приготовления кваса. Уже в XX столетии квас не только употребляли в пищу, а подавали им пару в русской бане и просто обливались квасом для здоровья. Позже квас продавался в посадах и лавках, по будням был в употреблении в монастырях и на дорожных станциях.

Особенно общепотребляемым квас стал после того, как епископ новгородский Нифонт дозволил монахам пить в праздничные дни и в пост квас и мед, а светским людям помимо того употреблять икру и рыбу.

Квас был любимым напитком во всех монастырях. (Фото 1) В праздничные дни



Фото 1. Трапеза в монастыре.
РГАКФД/Росинформ.

его пили за обедом и ужином и перед повечерием. Квас на столах был постоянно, кроме дней Великого поста, когда его заменяли водой. Кроме того, в **Волоколамском монастыре**, начиная со Сретения и до самого праздника Покрова Богородицы (1 октября), братии разрешалось пить квас еще и в полдень (кроме первой и Страстной

недель, а также постных дней Великого поста). На Сретение, по народным приметам, солнце поворачивает на лето, день значительно удлиняется, поэтому братия получала разрешение на дополнительную чашу кваса.

Во времена царя Михаила Федоровича славился квасами **Сергиев монастырь** возле Холмогор – селения, находящегося недалеко от Архангельска. Сюда посылал русский царь своих поваров для обучения квасоварению. В наказе архиепископа настоятелям монастырей от 1555 года было указано: «Держать у себя в погребе токмо квас, а прочих напитков не держать».

Квас готовили нескольких сортов. Наименования кваса были разнообразны: «квас медвен к обеду, а вечером сычен, квас поташной», «а квас ячной переварной». Квас переварной – это жидкий квас второго налива на квасную гущу. Кроме хлебного кваса в обиходе были квас тминный, с душицей, мятный, можжевеловый, изюмный, лимонный. С середины XVII века иностранцы стали чтить как наиболее вкусный яблочный квас. А в некоторых источниках упоминается даже квас из репы, который варят в Олонецкой губернии.

В **Волоколамском монастыре** в качестве самого ходового употребляли ячневый и овсяный квас, в более торжественные дни – «сыченой» – из сыты (сладкого сусла, которое готовилось из муки и солода) и медовый. Был еще «паточный квас», который подавали по великим праздникам. Паточный квас готовили из чистого, нетопленного меда – самотека, стекавшего с сотов.

Монастырский квас ценился не только как вкусный, но и чрезвычайно «энергетический» напиток, необходимый для поддержания сил. Так, в Кирилло-Белозерском монастыре на праздники Успения, Преподобного Кирилла Белозерского, Введения, на дни ангелов царей и членов царской семьи за обедом полагалась дополнительная заздравная чаша за именинника с медвяным квасом. Медовый квас заквашивался двумя способами: 1) хмелем и дрожжами; 2) простым мягким калачом. В первом случае квас получался хмельной, во втором – обычный. В тех монастырях, где было запрещено «пиянственное» питье, квас заквашивали калачом.

«Кроме простого, так называемого житного, приготавливаемого из ячменного или ржаного солода, были квасы медвяные и ягодные, – пишет историк Николай Костомаров. Медвяный приготавливался из рассыченного (от «рассычать», «рассытить», то есть развести на сыте, разболтать на медовом взваре – ред.) в воде меда, процеженного, с примесью калача вместо дрожжей. Этот раствор стоял некоторое время с калачом, потом его сливали в бочки. Качество зависело от сорта и количества меда: для царей, например, собирали лучший мед во всем государстве на квас; такого же рода медвяные квасы делались в некоторых монастырях, имевших свои пчельники; и оттого медвяный квас в народе носил эпитет монастырского. Ягодные квасы делались таким же образом из меда и воды с добавкою ягод, вишен, черемухи, малины и прочего; этого рода квас также можно было встретить чаще всего в монастырях, а у зажиточных людей он служил для угощения людей низшего звания».

В 1550 году Стоглавый собор запретил готовить в монастырях хмельные квасы и держать горячее вино, но это правило часто нарушалось. Так, в XVII веке некоторые соловецкие инок, вопреки древнему уставу монастыря, выносили из трапезной сыченый квас и в кельях доквашивали его дрожжами. Известен такой факт, что в 1637 году царь Алексей Михайлович послал соловецкому игумену специальную грамоту с требованием искоренить этот пагубный обычай. В тех монастырях, где допускались (по особому распоряжению архиерея) хмельные напитки, готовили хмельной мед и пиво.

В XVII веке Афанасий, архиепископ Холмогорский и Важский, разрешил **Красногорскому** монастырю для братии варить пять вар пива в год: первую – к празднику Рождества Христова, вторую – к великому заговенью, третью – к Пасхе, четвертую – к Троицыну дню, пятую – к престольному празднику Грузинской иконы Пресвятой Богородицы.

По древним же уставам **Иосифо-Волоцкого, Кирилло-Белозерского, Нило-Сорского, Корнилиево-Комельского** монастырей, в этих обителях «пития, которые пиянство имут, не держали никоторого». Однако в XVI веке в Кирилло-Белозерском

монастыре завет его основателя уже не исполнялся, по великим и большим праздникам братия получала чашу вина.

В некоторых монастырях существуют целые истории и легенды, связанные с квасоварением. Так, в Житии преподобного Саввы (**Саввино-Сторожевский монастырь в Звенигороде**) рассказывается, что многие, пившие монастырский квас, который веками готовится здесь по особому рецепту, получали исцеление от различных недугов. Как-то в монастырь приехал боярин Иван Ртищев с тяжело больным сыном, которого несли на руках, и который не мог уже и говорить. Братья обители помолились о нем, напоили больного монастырским квасом – и юный Ртищев заговорил. Поел монастырского хлеба – и стал совершенно здоров. Обрадованный боярин возблагодарил святого Савву и попросил у игумена разрешения взять кваса с собой домой, поскольку многие из его слуг страдали от различных недугов, преимущественно глухоты и слепоты. Помазав квасом глаза незрячих и влив целебный напиток в уши неслышащим, Иван Ртищев исцелил своих домашних. Причем они известны поименно: Ирина, Артемий, Киликия. Впоследствии боярин использовал квас как лекарство и для себя¹.

Саввино-Сторожевский монастырь – это одно из немногих мест в России, где уже много веков варят настоящий монастырский квас. Основные ингредиенты: сухофрукты, изюм, мед и боярышник. Вода – из святого источника. Производство этого целебного напитка в монастыре возродили около десяти лет назад. Сейчас он готовится из расчета на братию и паломников.

Как видим, квас в монастырях готовили с давних времен различными способами, применяя разнообразные ингредиенты. В некоторых обителях сохранили старинные рецепты и продолжают их использовать и в наши дни.

¹ Вознесенская Давидова пустынь. <http://www.davidova-pustyn.ru>

Список литературы

1. Шаблова, Т.И. О трапезе в Кирилло-Белозерском монастыре в середине XVII в. /Т.И. Шаблова // Наследие монастырской культуры: ремесло, художество, искусство. – СПб, 1997. – Вып. 2. – С. 25-26, 30-31.
2. Кириллов. Краеведческий альманах. Вып. III. – С.88-92.
3. Романов П.В. Застольная история государства Российского. – СПб.: ООО «Издательство «Кристалл», Предприниматель Сироткин А. Э., 2000. – С. 17.
4. Уклад жизни в средневековом русском монастыре. Избранные главы из книги Романенко Е. Повседневная жизнь средневекового монастыря. – М: Молодая гвардия. 2002. – С. 53, 58.
5. Деловой Петербург. Дата входа. 24.05.2023
https://www.dp.ru/a/2003/07/16/Petr_I_borolsja_s_kvasnim
6. Неделя кваса. Дата входа. 24.05.2023
<https://www.telecafe.ru/articles/96>
7. Система названий напитков в старорусском языке. Дата входа. 06.07.2023
<https://www.booksite.ru › people>
8. Вознесенская Давидова пустынь. Дата входа 24.05.2023
<http://www.davidova-pustyn.ru>

Кузнецова Ирина Анатольевна,

экскурсовод (гид) 1 категории

отдела по работе с посетителями

Кирилло-Белозерского историко-архитектурного

и художественного музея-заповедника

e-mail: museum@kirmuseum.org