

DOI 10.31250/2618-8619-2022-3(17)-110-120

УДК 271-055.1

**Руслан Игоревич Ващук**

Ленинградский государственный университет им. А. С. Пушкина  
Пушкин, Российская Федерация  
ORCID: 0000-0001-6205-9882  
E-mail: vashchukr@mail.ru

## **Система питания в повседневной жизни Александро-Невской лавры в Синодальный период**

**АННОТАЦИЯ.** В повседневной жизни человека организация питания — одна из наиболее важных составляющих его жизнедеятельности, базовая потребность существования, удовлетворение которой влияет на остальные аспекты его жизни и здоровья. Рассматривается, каким образом эта необходимость решалась в богатом, крупном, столичном на тот момент монастыре. В работе используются архивные данные, представленные различными рапортами, инструкцией должностному лицу, отвечающему непосредственно за систему питания в монастыре, жалобами, экономическими описями, в которых зафиксированы как сами продукты, используемые в пищу, так и цены на них, включая стоимость прихода и расхода, а также количество остатка продуктов и денежных средств, связанных с ними. Исследуется не только рацион питания насельников Александро-Невской лавры в указанный период, но и вся система питания: способы получения продуктов, денежных сумм прихода и расхода на еду, столовые принадлежности, способ организации самих трапез, включая внутренний распорядок дня повседневной жизни обители и ограничения, которые накладывались в соответствии с монастырскими правилами, регламентирующими в том числе прием пищи в монастыре. Отображены основные аспекты повседневной жизни обители, соприкасающиеся с системой питания. В заключение делается вывод о месте организации питания в контексте повседневной жизни насельников Александро-Невской лавры.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** Александро-Невская лавра, Синодальный период, система питания, хозяйственно-экономическая деятельность, история повседневности, история церкви

**ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:** Ващук Р. И. Система питания в повседневной жизни Александро-Невской лавры в Синодальный период. *Кunstkamera*. 2022. 3(17): 110–120. doi 10.31250/2618-8619-2022-3(17)-110-120

# VARIA

**Ruslan Vaschuk**

Leningrad State University named after A. S. Pushkin

Pushkin, Russian Federation

ORCID: 0000-0001-6205-9882

E-mail: vashchukr@mail.ru

## **The Food System in the Daily Life of the Alexander Nevsky Lavra in the Synodal Period**

**ABSTRACT.** In the daily life of a person, nutrition is one of the most important components of their life, a basic necessity of their existence, the satisfaction of which affects other aspects of their life and health. This article examines how this necessity was resolved in a rich, large, capital at that time monastery. In the work written on the basis of the archival data, which are presented by various reports, instructions to the official responsible directly for the food system in the monastery, complaints, economic inventories, which recorded both the products used in food and their prices, including the cost of receipts and expenditures, as well as the amount of the balance of products and funds associated with them, not only the diet of the inhabitants of the Alexander Nevsky Lavra is being studied during the specified period, but also the whole system from the methods of obtaining food, monetary amounts of income and expenditure on food and tableware, the method of organizing the meals themselves, taking into account the internal daily routine of the monastery's daily life and those restrictions that were imposed in accordance with the monastic rules governing, inter alia, meals at the monastery. The article reflects the main aspects of the monastery's daily life in contact with the food system of the Alexander Nevsky Lavra. Lastly, a conclusion is drawn about the place of catering in the context of everyday life.

**KEY WORDS:** Alexander Nevsky Lavra, Synodal period, food system, economic activity, history of everyday life, history of the church

**FOR CITATION:** Vaschuk R. The Food System in the Daily Life of the Alexander Nevsky Lavra in the Synodal Period. *Kunstkamera*. 2022. 3(17): 110–120. (In Russian). doi 10.31250/2618-8619-2022-3(17)-110-120

## ВВЕДЕНИЕ

Прием пищи в монастыре, осуществляемый в трапезной, является одной из важнейших составляющих монастырской повседневности. Идея монастырского питания несет в себе идею отказа, воздержания и поста. Монах принимает пищу исключительно для того, чтобы иметь силы для осуществления духовных подвигов, он не должен быть нацелен на получение удовольствия в питье и еде. Монастырский устав уделяет немало внимания тому, каким должно быть поведение монахов во время трапезы.

Изучим подробнее, как была выстроена система питания в Александро-Невской лавре, как отражалось на ней столичное положение обитатели — главной резиденции духовенства, которую посещали царские особы.

## МЕТОДОЛОГИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Для изучения рассматриваемой проблематики использованы актуальные для современной исторической науки методы системного анализа, синтеза и дедукции. При анализе системы повседневного монастырского питания используется системный метод, а также культурно-антропологический подход, помогающий в исследовании относительно небольших и достаточно изолированных обществ, в частности монастырей. В контексте изучения истории повседневности используются более специфические методы, граничащие с диетологическими подходами, учитывающие важность принятия пищи для здоровья человека и его функционирования в повседневной жизни. Метод пищевого анамнеза, произведенный на основе имеющихся источников и литературы, помог получить информацию о типичном питании человека в течение определенного отрезка времени. Он показывает потребление пищи в обычный день, рацион питания, а также возможные замены повседневно использовавшихся продуктов в разные дни недели или месяца, что актуально для монастыря в постные дни, особенно для Александро-Невской лавры, учитывая приготовление пышных трапез по случаю приезда царских особ. Комбинированный метод используется для сбора данных о повседневном питании в выборочном исследовании источников по рациону питания насельников Александро-Невской лавры. Этот метод позволяет систематизировать проблемы, связанные с изучением питания на разных уровнях монастырской повседневности, помогает структурировать употребление разных видов продуктов, провести анализ рациона как основную повседневную модель питания.

Метод оценки отдельных пищевых привычек очень важен в повседневной жизни. Пищевые привычки, выработанные жизнью в монастыре, напрямую влияют на здоровье насельников обители. Метод актуален для анализа потребления растительных и животных жиров, овощей и фруктов, а также рыбы. Пищевые привычки, которые достаточно регламентированы в монастыре, помогают выстроить наиболее оптимальный рацион для здорового питания насельников Александро-Невской лавры.

Выбранная методология призвана наиболее полно изучить систему питания насельников Александро-Невской лавры.

## ДИСЦИПЛИНАРНЫЙ АСПЕКТ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ АЛЕКСАНДРО-НЕВСКОЙ ЛАВРЫ

Нормативным документом, согласно которому осуществлялось питание насельников монастыря, был Устав Александро-Невской лавры, составленный в 1723 г.: «Третий пункт — о хождении в церковь, на молитву и за трапезу — предписывает: когда заблаговестят к Богослужению, чередный должен, если братия спит, разбудить каждого и осведомиться, пойдет ли он на молитву или не пойдет, и зачем не пойдет, и, явившись в церковь, сказать надзирателю церковному, а надзира-

тель скажет настоятелю или наместнику. Сам чередный обязан без опоздания являться ко всякому Богослужению и доносить надзирателю в церкви о брате своей келии, кто не пришел на молитву и почему не пришел. Если чередный вознерадит об этом, вина не пришедших на молитву взыщется на нем. Также и на трапезу» (Рункевич 1913: 276). Далее в уставе идет лестница наказаний. Из нее видно, что наказание посредством оставления на хлебе с водой было одной из основных дисциплинарных мер:

- «1. Если кто не придет на полуношницу и в начало утрени — сотворит 10 великих поклонов, и да не дастся ему братская пища до вечера, но да ясть хлеб с водою.
2. Кто на утреню вовсе не придет, тот должен положить 30 больших поклонов, и да будет без пищи до вечера.
3. За литургию, в такое же собрание 8 великих поклонов, и да будет без пищи до вечера, а вино, пиемо пред обедом и вечерюю, и в малом запрещении обретающемуся брату того дня да не дастся, такожде и пиво.
4. За вечерню то же, что и за утреню, и да будет без пищи вечерняя до завтрашняго обеда» (Рункевич 1913: 278–279).

Устав Александро-Невского монастыря определял поведение монахов перед, во время и в момент ухода из трапезной. В правилах говорилось, что в трапезную все должны идти по двое. «Собравшись, ожидать настоятеля или уставщика. Уставщик обязан присутствовать как во время обеда, так и во время вечера, в случае, если по уважительной причине не будет присутствовать наместник. После благословения трапезы все рассаживаются на свои места. Согласно церковному уставу, все должны слушать чтение и не разговаривать. Опоздавший должен сесть на последнем месте. После окончания трапезы, вставши, молится за Императора нашего и христолюбивое воинство и за всех православных христиан. Затем уходит из трапезной в келии благочинно и не мятежно. Уходя брать с собой хлеб и прочее из трапезной согласно церковному уставу запрещено» (Рункевич 1913: 279–280).

Предусматривались наказания, связанные с поведением в трапезной. Их основная часть предусматривала лишение пищи на определенное время. Эти наказания, в свою очередь, можно разделить на несколько категорий. Среди них по уставу значились:

- «наместник в отсутствие настоятеля, без уважительной причины не явившийся с братею на трапезу, получает взыскание от настоятеля»;
- «уставщик, не явившийся в отсутствие наместника с братею на трапезу, ответственен за всякое неисправление в братии и вина их на трапезе взыщется на нем»;
- «если опоздавший на трапезу начнет смущение творить, ища своего места, то не дастся ему братская пища, но дастся хлеб с водою во время того собрания» (Рункевич 1913: 280).

Одна из категорий предусматривала наказания за такие проступки, как опоздание или отсутствие по неуважительной причине на трапезе. В этой категории нарушений основными видами наказания были взыскание от настоятеля по отношению к братии и ответственным лицам, а именно наместнику и уставщику. За опоздание назначалось наказание в виде замены нормальных блюд на хлеб и воду в течение текущей трапезы. Однако это одно из самых легких запрещений, связанных с ограничением в употреблении пищи во время трапезы. Другая категория предусматривала запрещения в еде, связанные с разговорами на трапезе, так как, согласно правилам поведения за трапезой, насельники обители должны слушать чтеца, который зачитывает тексты Священного Писания, чтобы не отвлекать ум праздными мыслями. Более жестко в плане запрещения пищи наказывали за сквернословие и порицание предлагаемых блюд:

- «за разговор лишение на 3 дня вина, которое братия пьет на трапезе перед едой»;
- «за разговор бусловный запрещение на 3 дня вина и пива»;
- «кто оуждает пищу, тому да не дастся братская пища и питие, но да ясть хлеб с водою три дня»;

— «за сквернословие лишение пищи и питья с оставлением на хлебе с водою на одну неделю» (Рункевич 1913: 280).

Самое жесткое наказание предусматривалось за пререкание с уставщиком и наместником Лавры. За это лишали пищи, оставляя на хлебе с водой на самые длительные сроки:

— «за слова досадительные и противные уставщику — оставление на хлебе с водою на две седмицы»;

— «кто досадит или противное что возглаголет наместнику, оставляется на хлебе с водою на три седмицы» (Рункевич 1913: 280).

Лишение нормальной пищи и посадение на хлеб с водой предусматривалось и за вынос еды или какого-либо столового предмета из трапезной. Вероятно, такой поступок мог рассматриваться как воровство. Однако количество дней, на которое человека лишали нормальной пищи, было меньшим, чем в случае споров с уставщиком или наместником монастыря: «За вынос хлеба или иного из трапезной — оставление на хлебе с водою на неделю» (Рункевич 1913: 280).

Таким образом, устав Александро-Невского монастыря достаточно подробно отразил правила поведения монахов при приеме пищи в трапезной, регламентируя наказания за каждый проступок. Вместе с тем мы видим, что наказание «хлебом» было одним из основных видов поддержания дисциплины в Лавре, оскудение рациона питания ждало также того насельника, который недобросовестно отнесся к проведению богослужений в монастыре. При этом устав по части наказаний не отличался большой разносторонностью, наиболее распространенным наказанием для братии за нарушение порядка в трапезной было посадение на хлеб с водою, отличались только сроки наказаний.

#### СПОСОБЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ. СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ И ТОРГОВО-ФИНАНСОВЫЙ АСПЕКТЫ

На качество продуктов, поставляемых в Лавру, неизбежно влиял тот факт, что ее посещали представители правящего дома Романовых и трапеза, подаваемая в монастыре по такому случаю, должна была проводиться по высшему разряду. Продукты в Александро-Невскую лавру поставлялись из разных мест, достаточно близко расположенных к монастырю, чтобы они оставались свежими. Рыбу, среди которой были щука, осетр, окунь, лещ, хариус, язи, налимы, а также икра паюсная и сиговая в основном доставлялись с Ильменского и Валдайского озер и реки Волхов. Рыбу подпарную, свежепосоленную, свежеподледную и бочечную доставляли из села Низино (Замараева). Продукты садоводства и огородничества, включая яблоки, поставлялись со Старорусского вкладного двора. Со Старой Руссы также поставлялись яичный и ржаной солод, мука гречневая, пшеничная и овсяная, толокно, мед и конопляное масло. Грибы поступали в монастырь из разных мест. Вино, которое употребляла не только братия, но и рабочие монастыря, привозили из Боровичского Свято-Духова монастыря и с Валдая (Замараева).

Помещение трапезной несколько раз перестраивалось. Так, в 1787 г. Благовещенская церковь, построенная из дерева, была разобрана и на ее месте в этом же году построили каменную трапезную, примыкающую к Лазаревской церкви. Каменное здание трапезной выстроили на деньги действительного статского советника Леонтия Васильевича Елагина (Замараева).

В фондах Российского государственного исторического архива (РГИА) хранятся документы, отображающие используемые монастырем продукты и денежные суммы прихода, расхода и остатков, затраченные на питание. Так, из показаний остатков припасов по трапезе за 1807 г. видим следующую картину:

- 1) «масла постного 12 пудов. Пуд 3 руб. 60 к. Всего 43 р. 20 к.»;
- 2) «осетрины 22 пуда. Пуд 10 р. 60 к. За год остатков на сумму 233 р. 20 к.»;

- 3) белуга, щука, сиги, вяленые судаки, паюсная икра (без указания количества продукта и их стоимости);
- 4) «крупа гречневая, пшенка, ячневая крупа, овсянка, мука, горох, грибы, сметана, творог, водка сладкая, уксус (в ведрах), яйца, соль. Всего остатков по трапезе к 1808 г. на сумму 1070 р. 64 к.» (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 18. Л. 1)

Припасы в братском погребе: «вина черного, меда вареного, солоду ржаного, солоду ячного, мята, кислых щей. Всего остатков на 170 р. 66 к.» (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 18. Л. 2). Из описи видим, что общая сумма остатков от 1807 г. к 1808 г. составила 19 675 руб. 27 коп. Из них на питание приходится 1241 руб. 30 коп. Также за 1807 г. имеются данные по приходу и расходу денежных сумм, среди которых и сведения, относящиеся к системе питания: «...братии на стол прибавили 110 р. На посуду столовую и хрустальную выделяется 266 р. 70 к. На скатерти и салфетки для домиков 289 р. На ложки, ситечки и чашки 8 р. 83 к. На праздник Александра Невского и угощения для духовенства 2259 р. 99 к. На муку ржаную в запас для служителей 201 р. 25 к. На медные котлы, ендовы и прочее для трапезы 108 р. 85 к. На скатерти и салфетки для братской трапезы 78 р. 50 к. На рыбу в запас братии на годовое расходование 1600 р.» (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 18. Л. 7). На муку ржаную для братии 2000 руб. (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 18. Л. 9), на масло 646 руб. 33 коп., на кирпич для хлебной печи 22 руб., на муку запасную для служителей 1500 руб. (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 18. Л. 10).

Показатели расхода следующие. За 1807 г. братская сумма, потраченная на съестные и питейные припасы для праздника Троицы, составила 4200 руб. (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 18. Л. 10). Расход поставленной суммы на ржаную муку для служителей — 300 руб. (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 18. Л. 12). Таким образом, сумма указанных остатков по питанию в количестве 1241 руб. 30 коп. относится непосредственно к расходу монастыря. Ржаная мука для служителей монастыря учитывалась отдельно и ее экономический остаток к 1808 г., учитывая сумму прихода и расхода, составляет 1200 руб. Получается суммарный денежный остаток, относящийся к системе питания составляет 2441 руб. 30 коп. из общей суммы остатка 19675 руб. 27 коп.

Питание монастыря являлось не только расходной и дотационной статьей, но и способом заработка. В основном доход приносила аренда мест рыбной ловли. Места рыбной ловли, которые принадлежали Александро-Невской лавре в Финляндии, сдавались рыбопромышленникам в аренду за весьма большую сумму — 6 тыс. руб. В 1857 г. власти Финляндии осушили земли по рукавам Вуоксы и спустили из нее воду в Ладожское озеро. Из-за этих действий арендная плата за рыбную ловлю упала наполовину, а еще через год аренда стоила всего 1305 руб. Чтобы покрыть убытки, правительство Финляндии приняло решение каждый год 6 октября выплачивать Архиепископскому дому и Лавре из казначейства Финляндии 5814 руб. 28 коп. серебром. Митрополит Григорий согласился с этим решением (Рункевич 1913: 907). Также Лавра зарабатывала на продаже просфор (литургический богослужебный хлеб). Просфоры пеклись из крупчатки, воды и соли. Из лаврской ведомости о приходе, расходе и остатках денежных сумм мы видим, что в 1886 г. было продано просфор на 4078 руб. 26 коп. (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 34. Л. 2), а годом ранее, в 1885 г., просфор продано на 5659 руб. 41 коп. Всего просфор за 1885 г. продали 118 296 штук (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 34. Л. 6). К сожалению, опись не оставила сведений, сколько стоила одна просфора.

В аренду сдавались не только участки, предназначенные для рыбной ловли, но и огороды, принадлежавшие Лавре. Так, из указа от 5 апреля 1891 г. «О назначении смотрителя кинонии иеромонаха Митрофана настоятелем Черемнецкого Иоанно-Богословского заштатного монастыря» мы узнаем о содержании акта приема-передачи разнообразных вещей, которые передал иеромонах Митрофан, покидая Лаврскую киновию. В нем среди прочего содержится контракт, заключенный с арендатором киновийского огорода, а также продукты («муки ржаной 18 мешков, крупчатки 1 мешок, ядрицы 1 мешок, ячневой крупы 0,5 мешка, гороху 1 кулек, солоду 1 мешок, соли 1 куль, рису 2 пуда, грибов 25 фунтов»). Сдал игумен Митрофан. Принял иеромонах Макарий

(РГИА. Ф. 815. Оп. 13. Д. 162. Л. 1). Иногда случались и спорные случаи, которые требовали отдельного внимания. Из рапорта в канцелярию Александро-Невской лавры от иеромонаха-эконома Евфимия от 16 августа 1801 г.: «Вследствие резолюции оной канцелярии место, данное под пивоварню купцу Кропоткину на 6 сажень земли, при осмотре оказалось, что оное место отдано в прошлом 1800 г. для огорода, о чем огородники в канцелярию благопочтительно рапортуяут» (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 11. Л. 4).

Ответственным за организацию питания монастыря, который обязан отчитываться перед Духовным Собором, был трапезный Лавры. В РГИА хранится инструкция с должностными обязанностями трапезного от 4 августа 1880 г.: «В случае порчи вещей следует известить Духовный Собор, делать необходимые отметки о подобных случаях. Предоставлять в первых числах месяца в Духовный Собор ведомость о приходе и расходе употребленной провизии, в том числе с огорода, купленных овощей, а также муки, печного хлеба и питейного. Трапезный обязан находиться при покупке припасов, чтобы вся провизия была употребима. Следить за качеством приготовленной пищи и чтобы посуда была чистой. Разрешено заготовить дополнительные порции не больше семи. Следить за опрятностью, иначе будет отвечать. Трапезный обязан знать, сколько употреблено еды на каждый случай и на какую сумму. Предоставлять эти сведения Духовному Собору (порционная еда, рыба, фрукты, вина). Трапезный имеет помощников, которые назначаются ему Духовным Собором. Предоставлять в Духовный Собор подробную опись с огорода. Следить за состоянием огорода и овощами, которые поливают и на какую сумму. Трапезный обязан следовать инструкции» (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 36. Л. 1).

Интересно, что более ранние сведения о составе братии монастыря и должностях не отображают наличия должности трапезного. Сведения от 18 декабря 1799 г. показывают, что в Лавре был настоятель, наместник, казначей игумен Мефодий, духовник иеромонах Варлаам, ризничный, подризничный иеродиакон Илларион, эконом иеромонах Евфимий, 20 иеродиаконов, 30 иеромонахов, монахов служебных 24, больничных монахов 20. Кроме настоятеля, всего 100 монахов (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 11. Л. 1, 7). По всей видимости, должность трапезного была введена позже в связи с постепенным разрастанием Лавры, а ранее его функции выполнял экономом монастыря, либо трапезный был наемным работником и не входил в состав братии. В любом случае из инструкции видим, что работа трапезного носила ежедневный характер и была одной из важнейших в повседневной монастырской жизни, держать ответ трапезному приходилось регулярно перед собранием главных лиц братии Александро-Невской лавры. Примечательно и то, что в инструкции не упоминается эконом как непосредственный начальник трапезного, хотя обычно трапезный был помощником эконома, а тот отчитывается перед казначеем. Тем не менее монастырская еда отличалась хорошим качеством. Косвенно это подтверждается «жалобой послушника на тяжелые условия жизни в Лавре, штрафы и другие притеснения от старших монахов от 18 марта 1886 г.» (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 44. Л. 1). Среди положительных сторон нахождения в Лавре, с которых начинает послушник, отмечается хорошая пища.

За 1885 г. сохранился список продуктов для приготовления монастырских блюд. Самым распространенным продуктом, как и всегда, была рыба, а именно соленая (осетрина, севрюга, белуга). Использовался стандартный набор круп (перловка, манка, гречка, овсянка, горох, пшено желтое), а также творог, свежие сыры, яйца куриные, сметана, белые и соленые грибы, масло русское (топленое), масло подсолнечное. Из приправ использовали хрен, горчицу, уксус, песок сахарный, лавровый лист, перец. Менее встречающимися в списке по сравнению с другими описями были раки и макароны (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 34. Л. 5). Из питейных напитков пиво баварское, водка хмельная, которые измерялись ведрами и бутылками (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 34. Л. 4).

В системе питания Лавры, как и в других сферах повседневной жизни, были заняты не только монахи, для которых работа в монастыре является частью послушания, но и наемные работники, чей труд регулировался правом. В случае проблем можно было решить вопрос в правовом

поле. Подобная ситуация случилась с работником кухни монастыря. В деле по иску повара Лавры Петра Семенова от 5 ноября 1908 г. о выдаче ему ежемесячного пособия было установлено, что Петр Семенов получил раны на голове, ссадины на спине и рубцы вследствие падения в погреб Александро-Невской лавры из-за наледи. В результате Лавру обязали выплачивать ему по 12 руб. в месяц до конца жизни (РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 92. Л. 1).

В конце XIX в. здание трапезной вновь перестроили. В 1896 г. Духовный Собор приступил к надстройке на западной линии, план которой был утвержден еще в 1861 г. В итоге тесную трапезную перестроили в большой зал (Замараева).

Важной сельскохозяйственной и торгово-финансовой единицей для Александро-Невской лавры была ее киновия. Окрестные земли киновии были распаханы под яровые, высажен сад (Шкаровский 2013: 120). Готовили в общине на братской кухне, где имела пирожно-пекарная печь (Шкаровский 2013: 128). Непростая экономическая ситуация в стране отразилась и на питании братии киновии. В 1908 г. «отец Израиль ходатайствовал в Духовный Собор об увеличении ассигнований, ссылаясь на повышение в полтора-два раза цен вследствие низкого курса бумажных денег на все жизненные продукты (сиги, осетрина, лещи, судаки, соленая рыба, сухая треска, молочные скопы, а также мука, крупы, масло, яйца)» (Шкаровский 2013: 126). В результате Лаврой было принято решение организовать снабжение своей киновии по третям (январской, майской и сентябрьской). К праздникам братия получала каждую треть — 25–35 бутылок хереса и других вин, более ста бутылок пива и меда, а также 1,5–3 ведра водки (Шкаровский 2013: 126).

В конце 1908 г. наладили сельскохозяйственную деятельность в имении Серафимово, которое снабжало продуктами питания Александро-Невскую лавру. Для того чтобы доставлять в монастырь свежее молоко, получаемое в имении от 18 дойных коров, купили новейший немецкий холодильник, защищавший молоко от скисания в процессе перевозки. В имении также выращивали малину и клубнику, в саду на 200 яблонь культивировали 24 сорта яблок. На реке Черная занимались помолом муки, однако зерновые, кроме овса, не сеяли, выгоднее было покупать (Шкаровский 2013: 117). К Пасхе 1915 г. имение смогло поставить в Лавру четыре пуда масла и восемь пудов творога (Шкаровский 2013: 118). Однако сельскохозяйственная деятельность в имении пошла крахом, Лавра не получала стоящих доходов ни от огородничества, ни от садоводства, ни от молочного хозяйства и птицеводства. Пасека и овцеводство тоже были нерентабельными, фруктовый сад объели зайцы, и он пришел в упадок. Сено и молоко давали мало прибыли, потому что почти все уходило в монастырь. Александро-Невская лавра старалась финансово поддержать свое имение и отпускала на его содержание до 20 000 руб. (Шкаровский 2013: 118). Однако это не спасало ситуацию, последние удары по монастырскому хозяйству нанесли события 1917 г.

Подводя итог, можно сказать, что организация хозяйственной деятельности Александро-Невской лавры не отличалась от таковой любого другого более или менее крупного монастыря как на территории Санкт-Петербургской епархии, так и в целом по стране. Такой важный элемент хозяйственной деятельности, как водные угодья для рыбной ловли, был удален на значительное расстояние от монастыря, в результате обители было выгоднее сдавать их в аренду, получая денежный доход, то же самое можно сказать и про мельницы. В непосредственной близости от монастырских стен находились только огороды и амбары для хранения зерна (Бридня 2007: 219).

## ЭТНОАНТРОПОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ АЛЕКСАНДРО-НЕВСКОЙ ЛАВРЫ

В целом традиции питания в повседневной жизни Александро-Невской лавры во многом совпадали с питанием простых мирян. Совпадения прослеживаются в рационе, который преимущественно состоял из пищи растительного происхождения, из тех культур, которые можно было



вырастить без излишних затрат труда и денежных средств в условиях достаточно холодного и влажного климата. Монастырские блюда имели в основном простую рецептуру. Однако бывали и исключения, когда устраивалась богатая, пышная трапеза. В основном это было связано с большими церковными праздниками, когда в Лавру приезжали представители царской семьи. Тогда на стол могли подаваться и мясные блюда, и немалое количество кондитерских изделий.

Однако монахи не употребляли в пищу мясо и многие переработанные продукты, но много ели овощей и фруктов, которые сами выращивали. Будучи экологически чистыми, фрукты и овощи хорошо очищают организм от шлаков и токсинов. Также в их рацион входила свежая рыба. Важной частью монастырской диеты было красное вино и хлеб, которые играют ритуальную роль при совершении таинства Евхаристии. Вино и хлеб здесь наделяются особым символизмом. Прочие ограничения и предписания, связанные с системой повседневного питания в монастыре, также были связаны с религиозными представлениями и символизмом. Подобные аспекты подробно раскрываются в работах ученых-этнографов (см., например: Сумцов 1996; Токарев 1970). Неотъемлемая часть в системе питания монастыря — пост, который положительно влияет на физическое здоровье монахов при условии, что они могут его выдержать. Медики разных стран сходятся во мнении, что пост — это универсальное средство от множества болезней, начиная с ревматизма и заканчивая инфекционными заболеваниями (см., например: Стори и др. 2015). Для изучения повседневной жизни Александро-Невской лавры и ее системы питания могут быть применены методы медицинских, диетологических исследований, включая этноэкологический подход, которые широко используются в работах по антропологии питания (см., например: Григулевич 1996; Добровольская 2005; Козлов 2005).

## ВЫВОДЫ

Организация питания в Александро-Невской лавре являлась неотъемлемой частью сельскохозяйственной деятельности и торгово-финансовых операций монастыря. Будучи встроенной в эту систему, питание монастыря стало частью одного большого денежного оборота. На питании зарабатывались и расходовались немалые денежные суммы. Вместе с тем трапеза в монастыре носила ритуальный характер, была способом поддержания дисциплины посредством наказания в виде оставления на хлебе с водой или ограничения в употреблении некоторых продуктов. Братия столичного, богатейшего и крупнейшего в Синодальный период монастыря не могла самостоятельно выполнять всю повседневную работу, в том числе связанную с организацией питания, и прибегала к помощи наемных работников на правовой основе, о чем нам сообщают источники. В целом культура повседневного питания и особенности расположения хозяйственной зоны не отличались от системы питания других наиболее крупных и богатых монастырей, в том числе в используемых для приготовления блюд продуктах и в дисциплинарной части.

Изучение питания Александро-Невской лавры тесно связано с диетологическими и экологическими аспектами, которые соприкасаются с культурой питания, подверженной влиянию климатических и этноэкологических факторов. Совокупность этих факторов неминуемо отражалась на повседневном питании насельников Александро-Невской лавры. В достаточно холодных условиях, в которых находился монастырь, неизбежно сказывался сезонный дефицит свежих продуктов, в первую очередь овощей и фруктов, а также свежих ягод и зелени, одних из важнейших носителей полезных для организма минералов и витаминов. Однако в зимний и весенний периоды эту проблему до некоторой степени решала консервация и сушка ягод и фруктов, которые хранились в монастырских погребах и на продуктовых складах. На употребление другого важного для монастырской жизни продукта — рыбы — этот сезонно-климатический фактор не оказывал существенного влияния, так как в зимнее время года был хорошо развит подледный лов. Говоря о культурно-религиозной составляющей повседневной жизни Александро-Невской лавры в контексте питания, отметим, что на употребление пищи насельниками влиял пост, который, по данным

диетологов, является профилактическим средством от множества болезней. Сознательное ограничение себя в пище регулярно практиковалось в монастыре, а отказ от мяса существовал на постоянной основе.

## СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 18. Ведомость прихода и расхода денежных сумм за 1807 г. и остатка их на 1808 г; ведомость съестных продуктов, овса, сена и кирпича, оставшихся от 1807 г.

РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 34. Ведомость о приходе, расходе и остатке денежных сумм, съестных припасов, просфор, крестов. 1880; 1886–1890 гг.

РГИА. Ф. 815. Оп. 13. Д. 162. О назначении смотрителя кинонии иеромонаха Митрофана настоятелем Черемнецкого монастыря. 5 апреля 1891 г.

РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 11. Распоряжение (черновик) о назначении должностных лиц по Лавре, указ Синоду об изменении в штатах и содержании духовенства (копия), рапорт и прошение об арендованных у Лавры земле и постройке, табель о штатном и наличном составе монашествующих. 1799–1801 гг.

РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 36. Инструкция трапезному Лавры. 1880 г.

РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 44. Жалоба послушника на тяжелые условия жизни в Лавре, штрафы и другие притеснения от старших монахов. 18 марта 1886 г.

РГИА. Ф. 815. Оп. 14. Д. 92. Дело по иску повара Лавры П. Семенова о выдаче ему ежемесячного пособия в связи с полученными увечьями. 5 ноября 1908 г; 1909 г.

Бридня Н. В. Геокультурный ландшафт православных монастырей Вологодской епархии во второй половине XIX — первой трети XX века // Русская культура нового столетия: проблемы изучения, сохранения и использования историко-культурного наследия / под ред. Г. В. Судакова. Вологда: Книжное наследие, 2007. С. 212–220.

Григулевич Н. И. Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: ИЭА РАН, 1996.

Добровольская М. В. Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. М.: Научный Мир, 2005.

Замараева Е. История трапезной Александро-Невской Лавры // Вестник Александро-Невской Лавры. URL: <https://lavra.spb.ru/main/publications/3301-istorija> (дата обращения: 06.04.2021).

Козлов А. И. Пища людей. Фрязино: Век 2, 2005.

Рункевич С. Г. Свято-Троицкая Александро-Невская Лавра (1713–1913). СПб.: Синодальная тип., 1913.

Стори Р., Сью Т., Стори Л. Диета Святой горы Афон. М.: Синдбад, 2015.

Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов. М.: Восточная литература, 1996.

Токарев С. А. К методике этнографического изучения материальной культуры // Советская этнография. 1970. № 4. С. 3–17.

Шкаровский М. В. Свято-Троицкая Александро-Невская Лавра (1913–2013). СПб.: Санкт-Петербургская Свято-Троицкая Александро-Невская Лавра, 2013. Т. I.

## REFERENCES

Bridnia N. V. Geokul'turnyi landshaft pravoslavnykh monastyrei Vologodskoi eparkhii vo vtoroi polovine 19 — pervoi treti 20 veka [The Geocultural Landscape of the Orthodox Monasteries of the Vologda Diocese in the Second half of the 19<sup>th</sup> and the first third of the 20<sup>th</sup> Century]. *Russkaia kul'tura novogo stoletia: Problemy izucheniia, sokhraneniia i ispol'zovaniia istoriko-kul'turnogo nasledii* [Russian Culture of the New Century: Problems of Study, Preservation and Use of Historical and Cultural Heritage]. Vologda: Knizhnoe nasledie, 2007, pp. 212–220. (In Russian)

Dobrovolskaia M. V. *Chelovek i ego pishcha. Pishchevye spetsializatsii i problemy antropogeneza* [Man and his Food. Food Specializations and Problems of Anthropogenesis]. Moscow: Nauchnyi Mir, 2005. (In Russian)

Grigulevich N. I. *Etnicheskaia ekologiya pitaniia. Traditsionnaia pishcha russkikh starozhilov i narodov Zakavkaz'ia* [Ethnic Food Ecology. Traditional Food of Russian Old-Timers and Peoples of Transcaucasia]. Moscow: IEA RAN, 2006. (In Russian)

Kozlov A. I. *Pishcha liudei* [The Food of the People]. Fрязино: Vek 2, 2005. (In Russian)

Shkarovskii M. V. *Sviato-Troitskaia Aleksandro-Nevskaia Lavra* (1913–2013). Vol. I. [Holy Trinity Alexander Nevsky Lavra (1913–2013). Vol. I]. St. Petersburg: Sankt-Peterburgskaia Sviato-Troitskaia Aleksandro-Nevskaia Lavra, 2013. (In Russian)

Stori R., S'iu T., Stori L. *Dieta Sviatoi gory Afon* [Mount Athos Diet]. Moscow: Sindbad, 2015. (In Russian)

Sumtsov N. F. *Simvolika slavianskikh obriadov* [Symbolism of Slavic Rites]. Moscow: Vostochnaia literatura, 1996. (In Russian)

Tokarev S. A. K metodike etnograficheskogo izucheniia material'noi kul'tury [On the Methodology of Ethnographic Study of Material Culture]. *Sovetskaia etnografiia*, 1970, no. 4, pp. 3–17. (In Russian)

Submitted: 18.05.2022

Accepted: 30.06.2022

Published: 10.10.2022