

УДК 392.81

РАЦИОН ПИТАНИЯ ТОБОЛЬСКОГО АРХИЕПИСКОПА КИПРИАНА ПО ДЕЛОПРОИЗВОДСТВЕННЫМ МАТЕРИАЛАМ XVII ВЕКА

Щербич С.Н.

ФГБОУ ВПО «Тюменский государственный университет», Тюмень, e-mail: sofia-sh@mail.ru

Данная статья посвящена изучению «Росписи штата и жалованья Tobolsk Archbishop's House» 1620–1621 гг. Документ позволяет судить не только об обстоятельствах подбора священнослужителей и рабочих людей, отправившихся в Сибирь с архиепископом Киприаном, но и о снабжении продовольствием этого кортежа. В работе определены источники формирования необходимого запаса продуктов: от жителей Москвы и городов, через которые пролегал маршрут движения; от царского двора. Анализируется состав продуктового жалования архиепископа Киприана, включая представительские расходы на случай принятия гостей. Названия некоторых продуктов, приведенных в этом списке, сегодня представляются как «terra incognita», ввиду этого в статье приводятся необходимые пояснения, а также рецептура приготовления блюд, которые могли подаваться на архиерейский стол в XVII веке.

Ключевые слова: продукты питания, архиепископ Киприан, осетрина, паюсная икра, медовые напитки, вина, пиво, рецепты блюд

THE DIETARY STRUCTURE OF THE TOBOLSK ARCHBISHOP CYPRIAN ACCORDING TO SOURCES OF THE 17TH CENTURY

Scherbich S.N.

Tyumen State University, Tyumen, e-mail: sofia-sh@mail.ru

The article studies «The Staff and Allowance List of the Tobolsk Bishop's House» compiled in 1620–1621. The document considers not only the circumstances of selection of the clergy and workmen who went to Siberia with Archbishop Cyprian, but also the way the procession was supplied with food. Namely, it determines the sources of necessary food supply from residents of Moscow and cities through which the route went as well as from the czar's court. It analyzes the composition of Archbishop Cyprian's annual food allowance including his hospitality expenses. Some foods on the list look like a «terra incognita» to the modern reader; therefore, the article provides necessary clarifications as well as recipes of some dishes that were part of the bishop's cuisine in the 17th century.

Keywords: foodstuffs, the Archbishop Cyprian, sturgeon, pressed caviar, honey drinks, wines, beer, recipes

Профессиональный интерес к изучению роли первого Сибирского и Tobolsk Archbishop's House в освоении нового геополитического пространства Московского государства XVII века, к его биографии и деятельности не ослабевает, появляются новые подходы к анализу уже имеющихся данных и обстоятельств его служения. В этой связи представляются интересными сохранившиеся делопроизводственные материалы XVII века, раскрывающие некоторые стороны его повседневной жизни. В частности, «Роспись штата и жалованья Tobolsk Archbishop's House» 1620–1621 гг., содержит уникальные данные об особенностях питания архиепископа по пути следования из Москвы в Tobolsk, которые еще не становились предметом самостоятельного исследования. На сегодняшний день это единственный документ, позволяющий составить представление о повседневных гастрономических пристрастиях первого Tobolsk Archbishop's House, ввиду того, что часть архива Tobolsk Archbishop's House XVII века была утрачена в пожаре, а то, что осталось целым, сегодня хранится в фондах Российского государственного ар-

хива древних актов. Часть сохранившихся материалов в 1994 году была опубликована Н.Н. Покровским и Е.К. Ромодановской [6]. Среди них и находится данный документ на 12 листах, в котором приведен перечень выданных Киприану продуктов.

Датируется данный акт периодом с 08.09.1620 по 04.01.1621, исходя из этого, очевидно то, что подготовка поездки архиепископа Киприана в Tobolsk была длительной. Во-первых, нужно было укомплектовать штат будущего Tobolsk Archbishop's House. Во-вторых, определить служащим денежное и хлебное жалование. В-третьих, назначить годовое денежное жалование и продуктовый обиход архиепископу и определить их источники. В-четвертых, проложить маршрут движения кортежа в Tobolsk. Процесс отбытия архиепископа из Москвы затянулся по причине решения кадрового вопроса. Судя по «Росписи», народ собирали со всей страны: Новгорода, Ростова, Вологды, Казани. Архиепископу Киприану по штату полагался повар и хлебник. Они назначались самим царем с годовым окладом как во Дворце «повару 11 рублей, да хлеба 14 чети ржи, а овса тоже.

Да хлебнику 8 рублей, да хлеба 12 чети ржи, а овса то же» [6, с. 138]. Обстоятельства пути Киприана в Тобольск свидетельствуют, что царский выбор был неудачен, так как повар сбежал и объявился обратно во дворце. Сохранилась царская грамота, в которой Михаил Федорович спрашивает Киприана, отпускал ли он повара «по нашему указу отпущен с тобою с Москвы в Сибирь повар Федка Васильев. А ныне тот Федка объявился на Москве. А в Казанском дворце боярину нашему князю Ивану Михайловичю Воротынскому да дьяком нашим Ивану Болотникову да Федору Опраксину тот повар Федка Васильев в роспросе сказал: как де он поехал с тобою с Москвы в Сибирь, и на дороги де он в Ярославле разнемогся. А что ему дано нашего денежно жалованья на Москве на нынешней на 129 год одиннатцатеть рублей, и ис тех денег купил от платья на три рубли. И то де наше жалованье в Ярославле денег восемь рублей и платья ты у него взял, а на ево место иново повара принял. А ты к нам о том не писал, отпустил лы ты тово повара Федку от себя или он от тебя з дороги збежал» [6, с. 172].

Киприан неоднократно жаловался патриарху Филарету на свою свиту. По мнению А.В. Полетаева, это явилось следствием того, что она была сформирована из «священнослужителей и монахов, которые по различным причинам патриарху Филарету видеть «на Москве» не хотелось», а их самих «не устраивала дальняя командировка, сопряженная с изолированностью от столичных событий, с нарушением привычного житейского уклада и множеством бытовых неудобств» [3, с. 76].

Маршрут движения кортежа архиепископа пролегал через Переславль-Залесский, Ростов, Ярославль, Вологду, Тотьму, Устюг Великий, Соль Вычегодскую, Кайгородок, Соли Камскую, Верхотурье и далее на Тобольск. Выехал он из Москвы в январе 1621 года и прибыл в Тобольск лишь 19 июня. В общей сложности на весь путь ушло полгода, хватило ли выданного провианта архиерею со свитой, сегодня сказать однозначно нельзя. Возможно предположить, что часть докупалась по ходу следования, так как случались незапланированные остановки, например архиепископ Киприан не успел доехать до Тобольска по зимнему пути, поэтому ему пришлось ожидать, когда откроется судоходство по сибирским рекам.

Продуктовый запас, выданный архиепископу Киприану, формировался из разных источников. По указу царя Михаила Федоровича часть расходов возлагалась на жителей Москвы и других городов, через которые был проложен маршрут движения

кортежа. От жителей Москвы Киприан получает «50 ведер вина; трубу, да с двора 2 ковришки; 10 хлебцов; 2 бочки имбиря в сахаре; 2 бочки имбиря в патоке; 10 чети сухарей; четверть толокна; четверть муки пшеничные; пуд масла коровья; ведро масла конопляного» [6, с. 139]. Среди этого разнообразия продуктов внимание привлекает имбирь, который в качестве специи при приготовлении отдельных блюд используется давно, но сочетание его с сахаром и патокой придавало ему десертный характер. Употребление имбиря в таком виде благотворно воздействовало на желудочно-кишечный тракт. Так как в основном в рационе присутствовала рыба, имбирь мог использоваться и как антибактериальное средство. А использование патоки позволяло сохранять данный продукт долгое время благодаря свойству консервации. От городов, через которые пролегал путь, архиепископу полагалось 45 ведер пива, 30 ведер меда и 100 ведер вина [6, с. 139–140].

От царского двора Киприану было поставлено «10 осетров длинных осенних; 3 спины белужьи; 3 спины осетрых; язык белужей; тешка белужья; икры паусной пуд; луконой осенней пуд; 10 пучков вязиги; осмина луку; осмина чесноку; 2 бочки капусты; ведро романей добрые; ведро малмазеи; 2 ведра меду вишневого; 2 ведра меду малинового; 3 ведра меду оборного; 3 ведра меду боярского; 10 ведер меду цыженового» [6, с. 139]. Так как Киприан отправляется в Тобольск только в январе 1621 года, рыба и икра осеннего улова должна была быть подготовлена к долгому путешествию. Она могла быть в соленом или в замороженном виде.

На Руси существовал особый способ замораживания осенней рыбы «ее закалывали, обмакивали в ледяную воду и обваливали в снегу до тех пор, пока не обледенеет полностью» [5, с. 124]. Такой вариант морожения рыбы позволял сохранять ее вкусовые качества. Справедливо отмечает Шипилов А.В., что «транспортировка свежей рыбы при существовавших коммуникациях была связана с такими трудностями, что ее мог лишь один царский двор, да и то в виде исключения» [7, с. 38]. В XVII веке в пищу использовалась не только сама рыба, но и ее внутренности, на рынок поступали «спинки, пруты, полотки, пласты, звена, теша, огниво, головы, потрох, пупки, черевца, печенки, молоки, языки, ксени, какие-то схабы, трубы, тегли, оберетки, колодки, колокольки, векошники» [7, с. 39]. Некоторые из этих терминов требуют пояснения. Например, от москвичей Киприан получает «трубу», что представляет собой

непластованную обезглавленную тушку рыбы белуги без плеска – хвостовой части [5, с. 492]. Не менее интересен в этом перечне и язык белужий. Белуга из породы осетровых рыб наиболее ценная, и считалось, что в пищу можно употреблять и внутренности этой рыбы, кроме печени. Так как белуга была рыбой крупной, то и язык у нее был большой, мускулистый с большим количеством соединительной мышечной ткани, хрящами. Поэтому из него могли готовить холодное заливное, так как желирующих веществ в рыбных хрящах достаточно. Приготовленное из белужьего языка блюдо скорее можно было отнести к деликатесной закуске. Так же как и вязига (хорда осетровых рыб) могла использоваться для приготовления кулебяк, так и мариноваться в уксусе или квасе. Сохранился один из старинных рецептов ее приготовления: «вязигу (сухую) замачивают на сутки в холодной воде, меняя ее 2–3 раза. Затем ее варят без соли до полного размягчения. Сваренную вязигу нарезают, кладут в миску, заправляют солью, перцем и заливают уксусом или квасом» [1, с. 163].

Полагалась Киприану и икра паюсная, которая готовилась по особой технологии. При вылове рыбы икру засаливали сначала «в ястыках (тонкая, но прочная пленка, образующая мешок-оболочку, в котором находится икра лососевых и осетровых рыб), затем ее раскладывали в лубки (мелкие корытца) и слегка просушивали (обветривали). После чего икра освобождалась от ястыков, очищалась от всех прожилок и слизи и давилась толкушками в чанах. В результате посола в теплом рассоле и легкого спрессовывания эта икра превращается в однородную массу» [4]. В списке упоминается также «луконной осенней пуд», какая это точно была икра узнать невозможно, но зато известен способ ее транспортировки. Луконно представляло собой деревянную посудину с обручами типа кадочки или гнутый из луба кузовок [6, с. 265]. С царского двора Киприану полагались и разные напитки «романей и малмазеи» – сорта виноградного вина, ввозимые из-за границы. Например, романей представляла собой сладкую настойку на фряжском вине (французские вина). Это были весьма дорогие статусные вина. Кроме того, несколько сортов меда: вишневым, малиновым, оборным, боярским, цыженым. Рецептура приготовления ягодных медов включала два способа обработки. Например, ягоды могли заливаться сразу медом и вариться, затем мед отстаивался, процеживался, разливался по бочкам и разводился медом до нужной консистенции [1, с. 401]. Либо ягоды сначала заливали

водой, давали настояться несколько дней, а потом добавляли мед, водку для крепости и кусочек поджаренного хлеба с дрожжами. Когда начиналось брожение, хлеб вынимали и выстаивали еще 4–5 дней [7, с. 68]. Богатое разнообразие хмельных напитков необходимо было для приема гостей и в дни больших церковных праздников. Для прислуги архиепископа с царского двора были предоставлены: «15 осетров; икры луконные 2 пуда; 15 полоть ветчины; осмина круп гречневых; осмина круп овсяных» [6, с. 139].

Помимо перечисленного провианта архиепископу Киприану был определено и годовое продуктивное жалование, часть которого составляли представительские расходы на случай приема гостей. Состояло оно из «70 чети муки ржаной; 120 чети овса (включая корм для лошадей); 60 чети солоду ячного; 40 чети солоду ржаного; 60 пудов меду пресного; 100 ведер вина; 20 чети муки пшеничной; 5 чети гороху; 5 чети круп грешневых; 10 чети круп овсяных; 5 чети конопли; осмина маку; 10 пудов масла коровья; 5 ведер масла конопляного». Для приготовления разного рода блюд полагался и перечень «пряных зелей», которые придавали блюдам пикантный изысканный вкус. Среди них перечислены: «полпуда перца; шафрану фунт; имбирию 10 фунтов; пшена сорочинского 3 пуда (риса); корицы 5 фунтов; гвоздики 5 фунтов; ядер миндальных 5 фунтов; горчицы 2 фунта; анису 5 фунтов» [6, с. 138].

Такие пряности, как перец, шафран, имбирь, корица, гвоздика, ценились в XVII веке очень высоко и даже входили в перечень даров иностранным послам [1, с. 111], поэтому вполне понятно, почему они были пожалованы Киприану. Использование их в приготовлении пищи, на наш взгляд, подчеркивало его статусность и отношение к нему царской власти, ведь стоили пряности очень дорого. Как отмечают специалисты по истории русской кухни, «количество пряностей в блюдах было очень велико, и это подтверждается тем, что ухи (бульоны) делились на желтые (с шафраном), черные (с перцем, гвоздикой, корицей) и белые (с малым количеством пряностей)» [1, с. 111].

Судя по сохранившимся и описанным в литературе данным в XVII веке, рацион питания основывался на крупах, из которых варили каши и, как правило, они могли идти с разными добавками: рыбой, овощами, медом и т.д. Например, А.В. Шипилов отмечает, что в монастырских обиходниках встречается упоминание о приготовлении нескольких видов каш: гречневой с горохом, гороховой, морковной, гречневой

крутой с маковым молоком, на ухе, солодовые и т.д. [7, с. 50]. Так как в изучаемой нами «Росписи» зафиксированы соответствующие крупы, то есть большая доля вероятности, что основным блюдом в питании архиепископа Киприана были каши. Из солода и гречихи готовили тесто, которое могли использовать и для приготовления лапши. Рыбу в основном использовали в отварном, жареном, соленом и сушеном виде. В дни праздников повара готовили кулебяки из вязи-ги, пироги из каши, грибов, капусты, гороха. В качестве первого блюда могли подаваться Киприану щи из капусты и рыбы, а также уха из рыбьих потрохов, которые особо ценились. Обязательным в архиерейской свите были помясы. Травники владели необходимыми познаниями в области ботаники и знали, в какое время нужно собирать растения, как правильно сушить их и какая часть трав обладает лечебными свойствами. В том числе собранные ими травы использовались и в приготовлении пищи для архиерея.

Так как пища в жизни иерарха Русской православной церкви носила черты статусности и специфичности, присущей монашескому духовенству, то можно рассматривать, что «процесс потребления пищи являлся частью культурологической категории образа жизни» [2, с. 327]. Данный образ основывался на соблюдении определенных требований и правил, сформированных под воздействием прежде всего устава Новгородского Спасо-Хутынского монастыря, где Киприан до хиротонии был архимандритом. Как правило, все монастырские уставы особое внимание уделяли особенностям питания настоятеля и братии, определяли перечень допустимых продуктов и частоту их потребления.

Изучив «Роспись», мы можем отметить, что в рационе питания архиепископа Киприана присутствовал традиционный набор продуктов: крупы, мука, овощи, рыба, пряности, масло, напитки. Не стоит забывать, что архиепископ Киприан в Сибири являлся представителем высшей государственной власти, что налагало на него обязанность принимать гостей. Поэтому у него должны были быть соответствующие продуктовые запасы и профессиональные повара, способные из тривиальных продуктов готовить кулинарные шедевры. Но обычная еда архиепископа подчинялась церковным правилам, без каких-то исключений, но от-

личалась от стола простых монахов и священнослужителей Тобольского архиерейского дома.

Список литературы

1. Ковалев Н.И. Русская кухня: учебное пособие / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, Н.Я. Карцева. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2000. – 520 с.
2. Марушкина Н.С. Пища людей: культурологический аспект // Мир науки, культуры, образования. – 2013. – № 3. – С. 327–328.
3. Полетаев А.В. Архиепископ Киприан, игумен Авраамий и строитель Варлаам (1621 год в истории Верхотурского Свято-Николаевского монастыря) [Предварительные материалы для словаря-синодика] // Вестник Екатеринбургской духовной семинарии. Вып. 2 (6). – 2013. – С. 73–97.
4. Рыбная кухня [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-10.html> (дата обращения: 05.12.2014).
5. Сюткина О. Непридуманная история русской кухни / О. Сюткина, П. Сюткин. – М.: Астрель: CORPUS, 2011. – 512 с.
6. Тобольский архиерейский дом в XVII веке. – Новосибирск: Сибирский хронограф, 1994. – 291 с.
7. Шипилов А.В. Русская бытовая культура: пища, одежда, жилище (с древнейших времен до XVIII века). – Воронеж: ВГПУ, 2007. – 567 с.

References

1. Kovalev N.I. Russkaja kuhnja. Uchebnoe posobie / N.I. Kovalev, M.N. Kutkina, N.Ja. Karceva. M.: Izdatel'skij Dom «Delovaja literatura», 2000. 520 p.
2. Marushkina N.S. Pishha ljudej: kul'turologičeskij aspekt // Mir nauki, kul'tury, obrazovanija. 2013. no. 3. pp. 327–328.
3. Poletaev A.V. Arhiepiskop Kiprian, igumen Avraamij i stroitel' Varlaam (1621 god v istorii Verhoturskogo Svjato-Nikolaevskogo monastyrja) [Predvaritel'nye materialy dlja slovarjasinodika] / Vestnik Ekaterinburgskoj duhovnoj seminarii. Vyp. 2 (6). 2013. pp. 73–97.
4. Rybnaja kuhnja Available at: <http://supercook.ru/za-10.html> (accessed: 5 December 2014).
5. Sjutkina O. Nepridumannaja istorija ruskoj kuhni / O. Sjutkina, P. Sjutkin. M.: Astrel': CORPUS, 2011. 512 p.
6. Tobol'skij arhierejskij dom v XVII veke. Novosibirsk.: Sibirskij hronograf, 1994. 291 p.
7. Shipilov A.V. Russkaja bytovaja kul'tura: pishha, odezhda, zhilishhe (s drevnejshih vremen do XVIII veka). Voronezh.: VGPU, 2007. 567 p.

Рецензенты:

Агапов М.Г., д.и.н., доцент, ведущий научный сотрудник лаборатории антропологии и этнологии, Институт проблем освоения Севера СО РАН, г. Тюмень;

Петрова В.П., д.и.н., доцент, профессор кафедры документоведения и документационного обеспечения управления, Тюменский государственный университет, г. Тюмень.

Работа поступила в редакцию 27.12.2014.