

- Ю. Корпела
Проблемы исследования средневекового населения и колонизации периферии, или Как можно читать источники, которых не существует (на примере северо-восточной Европы)..... 267
J. Korpela
The problems of studying the medieval population and the colonization of the periphery, or How one can read sources that do not exist (on the example of North-Eastern Europe)
- И. А. Поляков
Взаимоотношения Тихвинского Успенского монастыря и Тихвинского посада 289
I. A. Poljakov
The relations of Tikhvin's Monastery and Tikhvinskiy Posad according to the materials of judicial documents

Сообщения

- Д. В. Зайцева
Уникальная рукопись по военному делу мамлюков..... 301
D. Zaytseva
The Unique Manuscript on the Warfare of the Mamluks
- С. И. Мунжукова
Проблема распределения продовольствия и карточная система Петрограда в 1917 г. 325
S.I. Munzhukova
The problem of distribution of food and Petrograd card system in 1917
- Т. А. Абросимова
Студенты Петрограда в 1917 г. (протестность и политические предпочтения) 337
T. A. Abrosimova
Petrograd Students in 1917 (Objections and Political Preferences)
- К. Н. Морозов
«Я не Шарлотта Корде, но жить без действия надоело»: новые свидетельства и штрихи к портрету и биографии Фанни Ефимовны Каплан 345
K. N. Morozov
“I am not Charlotte Korde, but bothered to live without action”: new rows to a portrait and Fanny Efimovna Kaplan's biography
- Д. А. Вычеров
Жалобы военнослужащих и их семей как отражение социальной политики советской власти в годы Великой Отечественной войны (на материалах Тюменской области) 362
Dm. A. Vycherov
Complaints of military men and their families as a reflection of the Soviet social policy during the Great Patriotic War (based on materials of the Tyumen region)

Рецензии

- С. Н. Искюль
Рецензия на: Граф Н. П. Румянцев и наука его времени. М.: Индрик, 2017. Т. I: Переписка графа Н. П. Румянцева и академика Ф. И. Круга / Изд. подг. И. П. Медведевым 371
S. N. Iskyul
The review on: Count N. P. Rumyantsev and science of his time. M.: Indrik, 2017. T. I: Correspondence of the count N. P. Rumyantsev and academician F. I. Circle / Ed. by I. P. Medvedev

Требования к публикации статей и материалов 376

О. А. Абеленцева

Трапеза в Успенском Тихвинском монастыре (по материалам «Указа о трапезе» 1589/90 г. и расходной книги 1590–1592 гг.)

Для изучения меню трапез в Успенском Тихвинском монастыре в начале 1590-х гг. мы располагаем двумя источниками — «Указом о трапезе» 1589/90 г. и денежной расходной книгой 1590–1592 гг. Наша задача — на основании данных расходной книги установить, как обеспечивалось выполнение «Указа о трапезе»: имело ли место соответствие между указом и закупками продовольствия, какие именно продукты для стола братии и слуг производились в монастырском хозяйстве, а какие покупались.

Ассортимент блюд, подаваемых на трапезе в любой обители в течение года, менялся в зависимости от указаний церковного устава, определяющего время однодневных и многодневных постов, праздников разного ранга, а также от местных особенностей, например дней престольных праздников храмов монастыря и поминальных и заздравных кормов на средства вкладчиков. Сложности формирования меню были вызваны ежегодными изменениями: 1) круга подвижных праздников Триоди, привязанных ко дню празднования Пасхи; 2) постных и скоромных дней недели, на которые могут прийти неподвижные по месяцеслову праздники и дни памяти святых. Кроме того, на меню влияли особенности региональной кухни и уровень благосостояния обители.

Вероятно, именно сложностью составления меню было вызвано появление в русских монастырях разного рода хозяйственных документов, фиксировавших особенности трапезы, например келарских обиходников, названных

архимандритом Леонидом (Кавелиным) столовыми¹, в отличие от обиходников церковных. Кроме указаний о подаваемых блюдах и числе трапез в день, в обиходник могли добавляться другие сведения: например о времени и месте вкушения трапезы братией, болящими и служебниками, обслуживавшими братскую трапезу, о поминальных или заздравных кормах, а также некоторые подробности о составе служб и их проведении — краткие указания особенностей службы в тот или иной день, о месте, если в монастыре было несколько храмов, облачениях духовенства, колокольных звонах. Наличие тех или иных дополнений, вероятно, зависело от потребностей составителя обиходника и традиций, сложившихся при составлении таких документов в каждом отдельном монастыре. В крупных монастырях, основанных в конце XIV в., значительное число поминальных кормов по вкладчикам потребовало ведения специальных кормовых книг. Например, во «Всегодичном обхождении Троицкого Сергиева монастыря», датированном публикаторами 1590 г., сказано, что трапеза описана «опричьно кормов и игуменских потешений». В нем же встречаются отдельные указания о звонах и обеспечении пищей больных («лежней»)², а корма описаны в кормовой книге 1592 г.³ В Кирилло-Белозерском монастыре сходными по назначению со «Всегодичным обхождением» Троице-Сергиева монастыря были книги праздничные⁴.

«Указ о трапезе» Успенского Тихвинского монастыря сохранился в Сборнике⁵ известного странствующего монаха-книжника Ионы Соловецкого, который неоднократно посещал Успенский Тихвинский монастырь, о чем оставил биографические записи в той же рукописи⁶. Заголовок документа «Указ о трапезе на Тихвине в лавре, писан в 98»⁷. В целом по содержанию указ близок к келарским обиходникам, но имеет два отличия. Первое отличие — непосредственно в его текст внесены сведения о кормах. Вероятно, это объясняется тем, что к 1589/90 г. прошло только 30 лет со времени введения общежития в монастыре⁸. То есть по сравнению с Троице-Сергиевым или Кирилло-Белозерским монастырь был очень молод и не получил значительного числа кормовых вкладов. Все ли корма отражены в указе и велись ли в это время в монастыре специальные кормовые книги — неизвестно, так как его архив за XVI в. почти полностью утрачен⁹. Текст указа заканчивается фразой, вероятно, добавленной Ионой Соловецким: «Дозде наверхшение приемлет о кормовых книгах, иже во обители Пречистые Богородицы творимых». Восприятие указа как кормовой книги могло быть вызвано включением в его состав записей о кормах, но по структуре и содержанию он таковой не является. О поминальных и заздравных кормах будет сказано далее.

Второе отличие — «Указ о трапезе» Успенского Тихвинского монастыря имеет несколько иную структуру, чем ранее названные нами келарские обиходники других монастырей. Он начинается не с начала календарного года, т.е. с 1 сентября, а «от первого дни светлаго, иже есть Пасха христианом»¹⁰. В тихвинском указе можно выделить несколько составных частей. Первая охваты-

вает время от Светлой седмицы до начала Петрова поста, затем следуют «Указ о Петрове посте», «Указ о двенадцати месяцах», начинающийся с сентября, после февраля помещен «Указ о Великом посте», далее следуют указания на март–август. Для Филиппова и Успенского постов нет специальных подзаголовков, указания даны в месяцы, соответствующие началам постов. Еще одна особенность указа — подробное изложение меню трапез с возможными вариантами замены одних блюд другими.

Как известно, мясо для монастырской трапезы не употреблялось, его заменяла рыба. В день по Церковному уставу полагалась одна или две трапезы (завтраков не было). Число и ассортимент блюд на трапезе в Успенском Тихвинском монастыре определялся в зависимости от особенностей службы, установленной на какой-либо праздник или день памяти святого, — наличия всенощного бдения («бденные»¹¹), полиелей («полиелеосны»¹²), славословия, пения шести стихир («шестеричны»¹³) или четырех тропарей святому («четверичны»¹⁴) и от того, на какой день недели — постный или скоромный — приходилась служба. Учитывались и дополнительные указания Церковного устава относительно трапезы. Формирование меню трапезы в зависимости от всех перечисленных факторов покажем на примере Пятидесятницы (периода от Пасхи до Троицы), когда по Уставу в постные дни (понедельник, среду и пятницу) разрешалось вкушение рыбы, а в скоромные полагался ужин: «В Пятдесятнице же в среды и пятки устав повелевает ясти масло точию и пити вино, в понедельник же рыбу. Зде же всея Пятдесятница и по средам, и по пятком ядят рыбу»¹⁵.

Учитывая разрешение на вкушение рыбы, указ предлагает следующий возможный ассортимент блюд (с вариантами замен) в постные дни рядовых «шестеричных» и «четверичных» служб в Пятидесятницу: «В сей же Пятидесятнице в понедельник, четверичны или шестеричны: 1. Шти капустны. 2. Каша лососья вялых, ли щипанаа, ли калья, ли икра сиговья. 3. Лодога, ли сиговина, ли щучина, ли судочина, ли лещевина, ли лососина просолнаа. В среды же и пятки, четверичны ли шестеричны, то же что в понедельник указаася»¹⁶.

То есть в постные дни с рядовыми службами на трапезе предлагалось три блюда — капустные щи, каша или густая похлебка (калья) с рыбой и просольная рыба. В скоромные дни (вторник, четверг, субботу) с рядовыми службами одно из трех блюд могло быть молочным. Свежая рыба подавалась только в воскресенье (неделю): «В вторники, четвертки, субботы четверичны ли шестеричны: Шти капустны. 2. Сиговина ли лососина просолнаа. 3. Каша молочна, ли кисель с молоком. В недели рядные: 1. Шти капустны. 2. Щипанаа свежих подпарнаа, ли сковрады лещи, ли каша лососья. 3. Сиговина просолнаа, ли лососина под чесноком, ли со взваром свежаа, ли лапша ли каша молочна»¹⁷.

Для дней полиелейных служб меню указано по принципу аналогии: «В понедельник же полиелеосны то же, что в понедельник четверичны указаася. В среды, пятки полиелеосны то же, что в понедельник четверичны указаася. Во вторники, четвертки, субботы полиелеосны то же, что в вторники, четвертки,

суботы шестеричны указася. В недели, аще случится полиелеос, ести то же, иже в недели рядные указася»¹⁸.

Если служилось всенощное бдение в постный или скоромный день с понедельника по субботу, на трапезе дополнительно подавали домашние калачи, квас и свежую рыбу, а в воскресенье добавлялось еще одно молочное блюдо: «В понеделники бденных святых нарочитых: Колачи домашние. 1. Шти капустны. 2. Сковрады лососьи свежих. 3. Сиги просолные. Квас. В среды, пятки бденных то же, что в понеделники бденных указася. Ужины нет и в Пятдесятнице. В вторники, четвертки, субботы тех же бденных пища та же, что в понеделники бденных указася. В недели аще случится бденным святым коему от нарочитых: Колачи домашние, ли торговые. 1. Шти капустны. 2. Сковрады лососьи, ли сиговьи, ли шуцьи, ли ряпуксы. 3. Сиговина ли лососина просолнаа. 4. Лапша в молоке. Квас»¹⁹.

На Владычные праздники в постные дни к ранее названным блюдам добавлялись пироги с постной начинкой и поддельный квас, т.е. с добавлением трав и пряностей. В скоромные дни пироги могли быть с яйцами или сыром, из питья подавались квас и мед, кроме того, в постный день полагался ужин: «В понеделники Владычных праздников: Домашние колачи: 1. Шти борщовы, ли капустны. 2. Сиговина подпарная, ли тайменина. 3. Пироги пряжены с маком, ли блинчаты, рыбою чинены. 4. Сковрады. 5. Просолное, что случится. Квас подделной. В среды, пятки тож. Ужина ест. В вторники, четвертки, субботы та же пища и питие, точию пироги пряжены с яйцы, блинчаты же с сыром. В неделный день, аще случится праздник Владычен, ества та же с прибавкою и питие, иже указася в понеделник»²⁰.

Меню для других мясоестий, т.е. периодов, когда нет многодневных постов, в указе устанавливалось по аналогии с Пятидесятницей: «Сим же образом бывают трапезы и в прочих триех мясоестиях, иже суть по Петрове дни, и по Успении Богородицы, и по Рожестве Христове, якоже zde в Пятдесятнице указася»²¹.

В многодневные посты структура меню была еще более сложной из-за наличия особых служб. В Великий и Успенский посты не полагалось вкушать рыбу, за исключением праздников Преображения Господня и Входа Господня в Иерусалим, но в указе говорится о блюдах из рыбы в первое воскресенье Великого поста — в праздник Торжества православия: «В неделю первую поста, сиречь Православия: Колачи. Шти. Лососина жарена, ли лодога подпарная, щипанаа в сковрадах, ли каша лососья. Сиговина, семга просолнаа. Квас подделной, мед»²². Сейчас это не практикуется, но в XVI в. такая традиция была не только в Успенском Тихвинском, но и, например, в Троице-Сергиевом монастыре, т.е. праздник имел более высокий статус²³. В первую неделю Великого поста по понедельникам, средам и пятницам трапезы не было, далее в эти же дни полагалось сухоядение, т.е. три блюда, не требующие термической обработки, а во вторники и четверги — вареные блюда без рыбы. По субботам и воскресеньям на обед подавали также три блюда, одним из которых была сиговая

икра. В 1-ю, 5-ю, 6-ю субботы и 3-е воскресенье к трапезе добавляли калачи. На ужине одним из трех блюд могла быть мелкая сушеная рыба («хохли») или «каша лососья»²⁴, вероятно, с добавлением лосося. То есть позволялось есть икру и рыбные продукты не самого высокого качества.

В Петров и Филиппов посты, когда мирянам разрешалось вкушение рыбы, в монастыре пост был строже мирского. В скоромные дни — вторники и четверги — могли подавать сушеную или вяленую рыбу, а в постные понедельники, среды и пятницы — только в том случае, если служба была с полиелеем или славословием. Свежая рыба полагалась только в субботы и воскресенья при наличии всенощного бдения святому, например в Филиппов пост: «В субботы и недели бденных святых: Колачи. Шти. Пироги долгие с грахом. Сковрады свежих. Сиговина просолнаа. Квас»²⁵.

Самое большое число блюд было на трапезе в двенадцатые и великие праздники. Нами уже был приведен пример меню трапезы на Владычные праздники. Оно состояло из пяти блюд — щей, паровой рыбы, жареной рыбы, просольной рыбы и пирогов, подавались также домашние калачи и квас. На Пасху, Троицу, Крещение, Сретение и Рождество полагался еще и мед. Также пять блюд следовало подавать в дни «царских» и «средних» кормов.

Из русских святых в указе упоминаются новгородские князья Владимир Ярославович и Мстислав Ростиславович, новгородский епископ Никита («по-неже храм на посаде»²⁶), Варлаам Хутынский и Сергей Радонежский.

Особо описаны в документе меню поминальных и заздравных кормов. Как уже было сказано, мы не знаем, все ли корма по вкладчикам отражены в указе о трапезе. По постановлению Стоглава, крупным вкладчикам, давшим в монастырь «свои отчинные села и купли на память своим душам и по своих родителей в вечный поминок», следовало служить панихиды и кормить братию по монастырскому уставу²⁷. После окончания текста указа о трапезе теми же чернилами дописано «Сказание, когда пети по благоверных великих князех и княинях понахиды»²⁸, но не все лица, перечисленные в сказании, упомянуты в указе. Если объединить списки вкладчиков, которым по указу положены кормовые поминания, и лиц, упомянутых в Сказании о панихидах, то получается список из 20 человек (имена расположены нами по категориям и по хронологии, в скобках добавлены даты и названия праздников, к которым, предположительно, приурочены дни поминовений).

Великокняжеские и царские корма и панихиды:

1. Анна Ярославна, великая княгиня (XI в.), вероятно, дочь Ярослава Мудрого, супруга французского короля Генриха I. Панихиду по ней служили 5 сентября²⁹. В этот же день ее поминали и в основанном ею монастыре Сен-Венсан в Санлисе. Р. А. Ботье полагает, что это день ее кончины³⁰. Вероятно, поминальный вклад внес кто-то из членов правящей династии, так как сама Анна и ее ближайшие родственники скончались задолго до явления чудотворного образа на реке Тихвине, строительства Успенского собора и основания монастыря.

2. Иван III Васильевич, великий князь (1440–1505 гг.), панихиды 22 января (род. 22 января) и 28 октября (ум. 27 октября)³¹.

3. Василий III Иванович, великий князь (инок Варлаам) (1479–1533 гг.): корм и панихида 4 декабря (ум. 3 декабря), панихида 26 марта (на прп. Василия Нового, род. 25 марта), корм и панихида 12 апреля (на прп. Василия Исповедника)³².

4. Елена (Глинская), великая княгиня (1508–1538 гг.), жена Василия III: панихида 3 апреля (ум. 4 апреля), корм 21 мая (на равноап. царя Константина и матери его царицы Елены)³³.

5. Иван IV Васильевич, царь (1530–1584 гг.): корма во второй седмице Великого поста и в августе (род. 25 августа)³⁴.

6. Анастасия Романовна, царица (1530–1560 гг.), первая жена Ивана IV: корм 29 октября (на прмц. Анастасии), панихида 7 августа (ум. 7 августа)³⁵.

7. Мария Темрюковна, царица (ум. 1569 г.), вторая жена Ивана IV: корм 22 июля (на память мироносицы равноап. Марии Магдалины)³⁶.

8. Марфа Васильевна Собакина, царица (ум. 1571 г.), третья жена Ивана IV: корм в июле (вероятно, 4 июля на прп. Марфы Антиохийской или 6 июля на мц. Марфы Персиянки)³⁷. Об обязанности сыновей Ивана IV позаботиться о поминании жен Марии и Марфы сказано в его завещании³⁸.

9. Иван Иванович, царевич (1554–1581 гг.), сын Ивана IV: корм в ноябре (ум. 19 ноября) и в четвертой седмице Великого поста.³⁹

10. Федор Иванович, царь (1557–1598 гг.), сын Ивана IV: корм заздравный в июне (вероятно, 8 июня на память вмч. Федора Стратилата)⁴⁰.

Княжеские корма:

11. Георгий Васильевич Дмитровский, князь (1441–1473 гг.), брат Ивана III: корм в ноябре (ум. 22 ноября)⁴¹.

12. Глинский Михаил Васильевич (инок Лазарь), князь (1515–1559 гг.), брат вел. кн. Елены Глинской, дядя царя Ивана IV: корм 15 октября⁴².

13. Старицкий Владимир Андреевич, князь (1533–1569 гг.), двоюродный брат Ивана IV: корм 15 июля⁴³.

14. Пронский Петр Данилович, князь (ум. 1577 г.), воевода кн. В. А. Старицкого: корм в январе⁴⁴.

15. Щенятев Петр Михайлович (инок Пимен), князь (ум. 1568 г.), боярин Ивана IV: корм в январе⁴⁵.

Прочие корма:

16. Федор Васильевич Шереметев (1540–1592 гг.), боярин царя Федора Ивановича: корм заздравный в сыропустный понедельник⁴⁶.

17. Скрыпицын (инок Евстратий)⁴⁷: корм в апреле⁴⁸.

Духовенство:

18. Глазун Григорий (инок Герасим), священник храма на Тихвинском посаде: корм в июле⁴⁹.

19. Пимен, архиепископ Новгородский (ум. 1571 г.), по приказу царя Ивана IV основал Успенский Тихвинский монастырь: корм в январе⁵⁰.

20. Иосиф, игумен Успенского Тихвинского монастыря (ум. 1612(?) г.): корм заздравный в мае⁵¹.

Как видно из приведенного списка, в основном в нем значатся члены правящей династии и их ближайшие родственники, а также три боярина и представители духовенства, имеющие непосредственное отношение к монастырю.

Кроме традиционных дней поминовения усопших, полагались корма по опальным 12 июля и 8 октября, а 4 октября корм по погребенным в новгородском Софийском соборе, установленный новгородским архиепископом Евфимием Вяжищским. Праздничный корм по случаю «сея обители Пречистыя Богородица иже на Тихвине общежителству начало»⁵² был приурочен к памяти свмч. Власия (11 февраля). Если 11 февраля приходилось на дни Великого поста, то корм переносили на вторник или четверг Сырной седмицы.

В расходной денежной книге 1590–1592 гг. лишь иногда указывалось, что продукты предназначены для поминальной или праздничной трапезы. Продовольствие могли закупать сразу для нескольких кормов и праздников, о чем свидетельствуют записи за сентябрь–октябрь 1591 г.: [1591, сентябрь] «Куплено яиц на братью, поминали великих князей, да другой стол по убиенным, на двадцать алтын». [1591, октябрь] «Куплено яиц к Дмитриевской субботе и к двум поминкам, дана 30 алтын». «Куплено сыров на братью в пироги, поминали Анастасию царицу, да к Дмитриевской субботы, дано 6 алтын 4 московки»⁵³.

Имеются две записи, в которых говорится о кормах, не упомянутых в «Указе о трапезе». Корм по царевиче Иване Ивановиче, согласно указу, полагался в четвертой седмице Великого поста и в ноябре, а в расходной книге имеется запись о покупке рыбы для поминального стола Ивану Ивановичу в мае 1592 г. Рыбу закупали и в мае 1591 и 1592 г., но о поминании сказано только во втором случае:

1591 г., май	1592 г., май
«Купил старец Сергей свежие рыбы на монастырской обиход 52 сига больших да меньших 83 сига, да лещев 17, да окуней 400, дано денег пол-2 рубля 11 алтын с московкой. Да Сергей же купил 100 щук свежих, дал 3 алтына 4 московки, да сигов пол-30, дал полтину, да дроблина 11 ноугородок» ⁵⁴ .	«Куплено свежие рыбы к столу на братью, поминали по царевичи Иване Ивановиче всеа Руси, 103 щуки да 90 лещев, дано рубль 11 алтын 4 московки». «Куплено свежие рыбы на 2 алтына в прибавку к столу на братью, поминали великую княгиню Елену» ⁵⁵ .

В апреле 1592 г. сделана запись о покупке яиц для поминания царя Ивана IV, тогда как по указу о трапезе корма ему полагались в другие месяцы. В апреле 1591 г. яиц куплено на ту же сумму, но к Радонице. Не исключено, что и в 1592 г. покупка была сделана к Радонице, но, разумеется, в этот день вместе со всеми православными поминали и основателя монастыря.

1591 г., апрель	1592 г., апрель
«Куплено яиц на братью послѣ Велика дни к Радоницам на 16 алтын на 4 деньга» ⁵⁶ .	«Куплено яиц к столу на братью, поминали по цари и великом князе Иване Васильевичи всеа Руси во иноцех по Ионе, на полтину» ⁵⁷ .

Малое число записей с именами вкладчиков в расходной книге, вероятно, говорит о том, что фиксация имени поминаемого не была обязательной частью формуляра. В качестве примера можно привести записи о покупке яиц в июле 1591 и 1592 г. Если в июле 1591 г. сказано о трех поминальных кормах (по князе Владимире Старицком, убиенных и царице Марии Темрюковне), то в июле 1592 г. в двух случаях назначение покупок не раскрывается.

1591 г., июль	1592 г., июль
«Поминали по князи Владимирѣ, куплено яиц на братью на 10 алтын». «Поминали по убиенных, куплено на братью к столу яиц на 20 алтын». «Куплено яиц в пирог на братью на 10 алтын, поминали царицу Марью» ⁵⁸ .	«Июля в 14 день куплено яиц на братью к столу на 10 алтын». «Куплено яиц на братью в пирог на 10 алтын». «Куплено яиц на братью к Богородицыну заговенью на полтину» ⁵⁹ .

Поминальные и задравные корма по вкладчикам, согласно указу, были трех категорий — царские, средние и меньшие. Во время царских кормов, как и на двенадцатые праздники, должно было подаваться пять блюд, калачи, поддельный квас и мед. Средний корм не предполагал наличие меда, вместо блинчатых пирогов подавались пряженые. К меньшим кормам, вероятно, можно отнести корма представителям духовенства, они состояли из калачей, кваса, щей и двух рыбных блюд, как, например, задравный корм игумена Иосифа: «Корм задравной игумена Иосифа: Колачи. Шти. Сковрады лососина свежая со взваром под чесноком. Квас подделной»⁶⁰.

На основании данных указа мы можем охарактеризовать ассортимент блюд на трапезе в Успенском Тихвинском монастыре. Хлеб выпекали ржаной и пшеничный. На первое подавали в основном щи, которые могли быть капустными, борщевыми (вероятно, с борщевиком сибирским) или репьяными. Летом кроме щей ели ботвинью — холодный летний зеленый суп на квасной основе⁶¹ («ботвинье», «ботвинье свекленое»⁶²). Калья — густое блюдо из жирных сортов рыбы с добавлением соленых огурцов и рассола — сейчас считается первым⁶³, но в монастыре его подавали после щей. Уха упоминается как блюдо на поминальной трапезе (на Радоницу), она подавалась с кундюмами (пельменями с грибной начинкой)⁶⁴.

Вторых блюд, как уже было сказано, на трапезе могло быть несколько, в зависимости от ранга праздника. Прежде всего это каши, которые различались по составу компонентов и консистенции — жидкие кашицы и крутые. Например, в июле на память свмч. Ермолая положено было подавать «кашу крутую новые ржи»⁶⁵. В качестве основы каш использовались злаковые и бобовые — греча, рожь, вероятно, ячмень, овес и просо⁶⁶, а также горох. Гороховая каша с гречневой крупой («заспой»⁶⁷) благодаря работе В. В. Похлебкина получила название кашицы тихвинской⁶⁸. Кашу могли готовить на воде, молоке, маковом или конопляном соке⁶⁹ («каша молочна гречнева», «каша сокова»⁷⁰). Некоторые каши, вероятно, названы по составу добавляемых к их зерновой основе ингредиентов — репяная, морковная, лососевая. В скоромные дни кашу заправляли маслом. На ужинах в Светлую седмицу подавали особые каши. Саламата известна как жидкая каша или мучная болтушка с маслом в качестве заправки. В. В. Похлебкин назвал ее блюдом бедноты⁷¹, однако в монастыре это блюдо было скорее праздничным. Вероятно, речь может идти о каком-то виде так называемой богатой саламаты, варившейся на молоке и частично запекавшейся в печи⁷². Еще одна подававшаяся в ту же седмицу каша, рецепт которой неизвестен, — серка⁷³. Иногда каши готовились в сковородах, вероятно, подавались слегка запеченными («каша соковая в сковородах», «каша морковная в сковородах»⁷⁴). Лапшу — блюдо, пришедшее из татарской кухни, могли готовить молочную и простую, в том числе с добавлением гороха. В простую лапшу добавляли специи, например перец или чеснок («лапша гороховая с перцем»⁷⁵).

Свежую рыбу (сигов, лососей, щук, окуней, сыртей, лодогу, тайменей) жарили («сковрады лососьи», «сковрады сиговьи свежи с перцем»⁷⁶). К столу подавали с овощными или ягодными соусами-гарнирами — взварами («лососина свежая жарена со взваром», «сковрады лососина свежая со взваром под чесноком»⁷⁷). Лещей фаршировали («лещи свежие жарены чинены», «лещи жарены с начинном»⁷⁸). Еще одним приемом тепловой обработки рыбы было пряжение — жарка в большом количестве жира (во фритюре) на сковороде или в кастрюле⁷⁹ («ряпуксы пряжены в масле»⁸⁰). Свежих сигов, лодог и тайменей готовили на пару («сиговина подпарная», «лодога подпарная»⁸¹). Упоминаются также тавранчук⁸² (томленая рыба⁸³) из осетров и тельное из карасей⁸⁴ (блюдо из отварной цельной или измельченной рыбы⁸⁵). Соленую («просольную»⁸⁶) рыбу могли подавать без термической обработки, а также готовить на пару («сиговина просольная подпарная»⁸⁷).

Икра, рыба вяленая («вялая», «ветренная»⁸⁸) и сушеная («хохоль», «сущи плотицы»⁸⁹) не считались скоромными кушаньями. Их подавали на Крестовоздвижение («рыба вялена прутье, ли икра сигава, ли икра осетря»⁹⁰), Усекновение главы Иоанна Предтечи, на царские корма в Великий пост и в постные дни мясоустий с рядовыми службами. Как уже было сказано, в те посты, когда мирянам разрешалось вкушение рыбы, на братской трапезе вместо свежей рыбы подавали вяленую рыбу или икру, например в Филиппов пост в праздники

со всенощным бдением, пришедшиеся на понедельник, среды и пятницы, полагалось есть икру сигов или вяленую сиговину⁹¹. В субботы и воскресенья рядовые (без бдения и полиелея), а также в некоторые другие дни, согласно указу, подавали вяленых сигов и блюдо под названием щипанаа. В. В. Похлебкин высказал предположение, что щипаным называли блюдо новгородской кухни, представлявшее собой мелких окуней, запаренных с молоком на сковородах, а полное название блюда было щипанаа подпарная⁹². Если суммировать все упоминания этого блюда в указе, то эта гипотеза не подтверждается. Во-первых, определение щипанаа применяется к разным видам рыбы — лососю, сигу и щуке, во-вторых, готовили рыбу разными способами — вялили, парили и жарили («щипанаа вялых сиговья», «щипанаа свежих подпарная», «щипана в сковрадах»⁹³), в-третьих, щипаную рыбу ели в Великий и другие посты, что исключает запекание ее в молоке. На наш взгляд, наиболее вероятное предположение, что щипанаа означает не название блюда, а качество рыбы, например мелкую рыбу вообще, мелких, не набравших вес лососевых или какие-то их части, так же как хохлями называлась мелкая сушеная рыба.

Традиционное блюдо русской кухни — блины — подавалось на повечерие Рождества Христова («по три блина, два с соком, третей с маком»⁹⁴). Из них также готовили так называемые «пирогы блинчатые»⁹⁵ — стопки из нескольких блинов, переложенных между собой начинкой⁹⁶ — сыром, яйцами, горохом, рыбой.

Пирогы готовили пряженые⁹⁷ (обжаренные во фритюре) и долгие⁹⁸ (вероятно, дрожжевые). Последние редко упоминаются в указе. Для начинки использовали сыр, яйца, рыбу, мак, горох, морковь. Еще одно блюдо, названное в указе пирогами, — «пирогы крутые»⁹⁹, вероятно, готовилось из крутого теста и представляло собой подобие вареников. Их начинкой были репа и морковь, а подавали такие пироги на Крестовоздвижение, в посты и постные дни.

Овощи были важной составляющей постного стола. В основном использовали капусту, репу и морковь («капуста крошенная с россолом», «капуста грета с маслом», «морковь парена под чесноком в уксусе», «репа парена ли печена»¹⁰⁰). Редко упоминается редька, а из грибов — рыжики.

Основным напитком был квас простой и поддельный (т.е. приправленный медом и пряностями). Упоминаются также молоко, кисель (с медом и с молоком) и морс с толокном.

Рассмотрев принципы формирования меню трапез, их структуру и основные блюда меню, следует дать характеристику ассортимента продуктов, используемых для приготовления пищи в Успенском Тихвинском монастыре на основании записей монастырской расходной денежной книги 1590—1592 гг.

С декабря 1590 по август 1592 г. включительно монастырь закупил продовольствия на 311 руб. 74 коп.¹⁰¹ Первую строчку расходов в списке закупленных продуктов занимает масло сливочное («коровье») — 97 руб. 70 коп., или

31,3% от всей суммы, потраченной на продовольствие¹⁰². В монастыре были коровьи дворы, но, вероятно, численность поголовья была невелика. Всего было закуплено 149 пудов по цене от 57 до 64 коп. за пуд¹⁰³. Упоминается только одна покупка растительного («семенного») масла в количестве двух бочек по цене 3 руб. за штуку¹⁰⁴.

Второй статьей расходов был мед — 154,4 пуда, всего на 89 руб. 49 коп. (28,7%). Мед покупали двух сортов — пушной (2 записи) и патоку (5 записей), в трех случаях сорт меда не указан. Существует предположение, что патокой называли «чистый мед, отделяемый от воска без применения огня и пресса, самотеком»¹⁰⁵, а пушным — мед, «не очищенный перетопкой, содержащий крылышки и ножки пчел»¹⁰⁶. Однако цена на оба вида меда не слишком различалась — за пуд меда патоки платили 63–72 коп., а за пушной 54–70. В мае 1592 г. в Новгороде было куплено 4 пуда 5 гривенок пушного меда для митрополита Варлаама¹⁰⁷. Маловероятно, что митрополиту в корм был поднесен мед низкого качества.

Третьей статьей расходов была рыба, в основном свежая — 52 руб. 46 коп. (16,8%). В указе о трапезе и в расходной книге упомянуто 19 наименований рыбы.

«Указ о трапезе»	Расходная книга (покупка рыбы)
Карась	–
–	Клепец (семейство карповых)
Корюшка («курва»)	Корюшка («курва»)
Лещ	Лещ
Лодога (вид сига)	Лодога («лудога»)
Лосось	Лосось
Мень (семейство тресковых)	–
Окунь	Окунь
Осетр	Осетр
Осетр, икра	Осетр, икра
Плотва	Плотва («плотица»)
Ряпушка («ряпукса»)	Ряпушка («репукса»)
Семга	–
Сиг (семейство лососевых)	Сиг
Сиг, икра	Сиг, икра
Судак	Судак
Сыртъ (другое название — рыбец, семейство карповых)	Сыртъ
Таймень (семейство лососевых)	–
Хохоль (мелкая сушеная рыбы)	Хохоль
Щука	Щука
Язь (семейство карповых)	–

Чаще других в обоих документах упоминаются сиги и лососи. Именно эти два вида рыбы ловили на монастырских оброчных рыбных ловлях («тонях») — сигов на тоне Шишковой («Сишковой») на Волхове, а лососей на Коваче на реке Свири¹⁰⁸. По Волхову сиги поднимались на нерест, поэтому их промысел давал также икру. Точные объемы вылова установить невозможно, так как в расходной книге в основном записаны суммы, затраченные на оплату транспортных расходов по перевозке рыбы. В отдельных случаях указано число перевозимых бочек с рыбой. Например, в декабре 1590 г. при приближении шведов к тоне Ковач на Свири оттуда вывезли 112 бочек рыбы¹⁰⁹. За право пользоваться ловлями монастырю приходилось периодически бороться с другими претендентами, желающими получить их на оброк, предложив большую плату¹¹⁰. Рыба с ловель использовалась не только для монастырской трапезы, но шла на продажу и была одним из источников денежного дохода монастыря. Ловцы рыбы были наемными¹¹¹. В монастырь привозили в основном засоленных сигов и лососей, но имеются записи и о доставке с тоней свежей рыбы¹¹². Промысловый сезон начинался в конце апреля и заканчивался к ноябрю. Большинство записей о покупке свежей рыбы в расходной книге приходится на ноябрь–май месяцы. Рыбу закупали в основном поштучно. Например, в декабре 1590 г. во время Филиппова поста было куплено 177 лещей, 20 лососей, 1000 окуней, 60 сигов, 380 щук мелких, 10 больших и воз щук, лососей и плотвы. Всего на 5 руб. 92 коп. Лещ стоил 0,8–1 коп., большая щука 3 коп., сиг 0,9–1,2 коп., воз рыбы обошелся в 1 руб. 3 коп. В декабре 1591 г. на свежую рыбу было потрачено 4 руб. 19 коп. В январе покупали также сырть и корюшку, в феврале ряпушку. Летом свежая рыба не закупалась. Кроме оброчных монастырь имел безоброчные рыбные ловли в своих вотчинах на реках Тихвине (около монастыря) и Воложке в Воскресенском Липенском погосте. Вероятно, количество вылавливаемой на них мелкой рыбы покрывало потребности монастыря с учетом того, что рыба доставлялась еще и с оброчных тоней.

Соленая рыба являлась одним из обязательных блюд на трапезе. С оброчных тоней привозили засоленных сигов и лососей, а покупали судаков, лещей, лодогу, плотву, иногда и сигов¹¹³. Партии были небольшими, закупали бочками и поштучно, например, за 1591 г. было приобретено всего 9 бочек соленой рыбы. Бочка плотвы стоила 54 коп., судаков 75 коп., лодоги 1 руб. 65 коп., один лещ стоил 1,4 коп., сиг 1,2–1,5 коп.

В декабре 1591 г. было куплено 208 вяленых сигов на 2 руб. 5 коп., один сиг стоил 0,9–1,2 коп.¹¹⁴ Сушеной покупали разную мелкую рыбу, называемую хохоль. Ее продавали коробьями, в сентябре и ноябре 1591 г. приобрели 3 коробки по цене 23,5–24 коп.¹¹⁵ Вероятно, выловленную или покупную рыбу могли сушить в монастыре или на тонях. Согласно «Указу о Петрове посте», сушеных сигов и плотву следовало подавать во вторники и четверги, а хохoley на ужинах в субботы и воскресенья. В Филиппов пост свежую рыбу не употребляли,

за исключением памяти Николая Чудотворца, престол, посвященный которому, был в Успенском соборе.

Осетрина и черная икра были деликатесом. Свежая осетрина, согласно указу, должна была подаваться на Собор двенадцати апостолов и корм по опальным 12 июля, просольная — на Успение, на корм по царе Иване IV в августе и на средних кормах, а икра — в посты и на Крестовоздвижение. В расходной книге зафиксировано всего две покупки. В марте 1592 г. в Москве купили осетра за 31 коп. и пуд черной икры за 80 коп., вероятно, к Пасхе, пришедшейся на 26 марта. В июне за 40 коп. купили просольного осетра¹¹⁶. Из видов рыбы, упомянутых в указе, в записях расходной книги не встречаются караси и язь, которых могли ловить на безоброчных монастырских ловлях, а также мень, таймень и семга, привоз которых, вероятно, был нарушен военными действиями шведов на Кольском полуострове. Еще одной статьей расходов была соль, которую в основном использовали для засолки рыбы — 43 руб. 78 коп. (14%).

Следующие две строки занимают яйца — 13 руб. (4,2%)¹¹⁷ и гречневая крупа («заспа») 3 руб. 48 коп. (1,1%)¹¹⁸. О приобретении яиц уже было сказано в связи с праздничными и кормовыми трапезами, т.е. яйца и пироги с ними не были повседневной пищей. Вероятно, птицу в монастыре не держали. Во всяком случае в расходной книге нет упоминаний о каких-либо связанных с этим расходах — наличии птичьего двора, оплате работников и т.п. Доля других продуктов питания составляла 17,9% от всех закупок продовольствия (менее 1% на каждое наименование)¹¹⁹. Кроме яиц только для поминальных и праздничных трапез покупали сыры — на Масленую седмицу, к Рождеству и Крещению¹²⁰, калачи — на Вознесение, Покров, Нерукотворного образа, дни памяти Антония Сийского, Феодосия Великого, Григория Богослова¹²¹. В «Указе о трапезе» упоминаются калачи, выпекавшиеся в монастыре («монастырские», «домовые», «домашние»¹²²) и покупные («торговые», «денежные»¹²³). Особые покупки делались к постам. В среду и пятницу первой седмицы Великого поста полагалось вкушать изюм с рисом («брынцом»¹²⁴) и пшеницу, вареную с медом и начиненную изюмом. В расходной книге есть записи о покупке изюма, и выращивании пшеницы около монастыря и в вотчинах в Егорьевском Кожельском и Воскресенском Липенском погостах¹²⁵, а о покупке риса данных нет. В августе 1591 г., вероятно, к Успенскому посту были куплены 2 бочки соленых огурцов, а к памяти Усекновения главы Иоанна Предтечи 29 августа три ведра рыжиков¹²⁶, как и предписывал «Указ о трапезе». Овощи — огурцы, морковь («боркан»), капусту, свеклу, репу, бобы, горох, лук и чеснок выращивали на монастырских огородах, что следует из записей о покупке семян этих культур, а горох и лук еще и дополнительно покупали¹²⁷. Горохом занимался особый старец, который зимой «на горохе седел», а летом «гороху стерек»¹²⁸. Из приправ покупали перец, тмин и «траву» для засолки капусты¹²⁹. Основными выращиваемыми зерновыми культурами были рожь и овес. Из других продуктов, названных в «Указе о трапезе», в расходной книге не упоминаются хрен, редька, мак и уксус.

На основании ранее сказанного можно сделать следующие выводы. Несмотря на имевшие место уставные ограничения и сокращение ассортимента рыбы, вызванное военным временем, трапеза в монастыре была достаточно разнообразна, хоть и не изобиловала деликатесами. Результаты сопоставления данных разных по происхождению источников — «Указа о трапезе» из Сборника Ионы Соловецкого и расходной денежной книги Успенского Тихвинского монастыря 1590–1592 гг. из его архива — говорят в пользу подлинности указа. Описанный в нем ассортимент блюд в целом соответствовал имевшимся у монастыря ресурсам продовольствия и был составлен исходя из них.

- ¹ Леонид (Кавелин), архим. Монастырские столовые обиходники // ЧОИДР. 1880. Кн. 3. С. 1–113.
- ² ДАИ. Т. 1. СПб., 1846. № 135.1. С. 215–220.
- ³ Леонид (Кавелин), архим. Приложение 4 (к исследованию Горский А. В. Историческое описание Свято-Троицкой Сергиевой лавры) // ЧОИДР. 1879. Кн. 2. С. 35–56.
- ⁴ Шаблова Т. И. Кормовое поминование в Успенском Кирилло-Белозерском монастыре в XVI–XVII веках. СПб., 2012. С. 165–209.
- ⁵ РНБ. Q.XVII.67. Л. 2–3.
- ⁶ Автобиография Ионы Соловецкого / Подг. Б. Н. Морозова // Археографический ежегодник за 2000 г. М., 2001. С. 447–453.
- ⁷ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220–228. В издании указан неверный шифр рукописи. См. примеч. 5 к настоящей статье.
- ⁸ Абеленцева О. А. О времени основания Успенского Тихвинского монастыря: к вопросу об истории малых аскетических сообществ на погостах Обонежской пятины Новгородского уезда // Древняя Русь. Вопросы медиевистики. 2017. № 4 (70). С. 130–142.
- ⁹ Абеленцева О. А. О гибели архива Успенского Тихвинского монастыря в 1612 г. // На рубеже культур: Тихвин в XVII столетии: Материалы научно-практической конференции. СПб., 2015. С. 10–18.
- ¹⁰ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220.
- ¹¹ Там же. С. 221–223, 226–227.
- ¹² Там же. С. 221–224, 227.
- ¹³ Там же. С. 221, 223.
- ¹⁴ Там же. С. 221, 223.
- ¹⁵ Там же. С. 221.
- ¹⁶ Там же.
- ¹⁷ Там же.
- ¹⁸ Там же.
- ¹⁹ Там же.
- ²⁰ Там же.
- ²¹ Там же.
- ²² Там же. С. 225.
- ²³ Леонид (Кавелин), архим. Приложение 4 (к исследованию Горский А. В. Историческое описание Свято-Троицкой Сергиевой лавры). С. 8; ДАИ. Т. 1. № 135.1. С. 217.
- ²⁴ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 225.
- ²⁵ Там же. С. 223.
- ²⁶ Там же. С. 226.
- ²⁷ Емченко Е. Б. Стоглав: Исследование и текст. М., 2000. С. 376–377.
- ²⁸ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 228.
- ²⁹ Там же. С. 228.
- ³⁰ Bautier R.-H. Anne de Kiev, reine de France, et la politique royale au XIe siècle: étude critique de la documentation // Revue des études slaves. Paris: Institut d'études slaves, 1985. Vol. 57 (4). P. 539–564.

- ³¹ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 228.
- ³² Там же. С. 223, 226, 228.
- ³³ Там же. С. 226, 228.
- ³⁴ Там же. С. 226–227.
- ³⁵ Там же. С. 222, 228.
- ³⁶ Там же. С. 226.
- ³⁷ Там же.
- ³⁸ ДДГ. М.; Л., 1950. С. 433.
- ³⁹ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 223, 226.
- ⁴⁰ Там же. С. 226.
- ⁴¹ Там же. С. 222.
- ⁴² Там же.
- ⁴³ Там же. С. 226.
- ⁴⁴ Там же. С. 224.
- ⁴⁵ Там же.
- ⁴⁶ Там же.
- ⁴⁷ Для установления имени данных нет. Известен Дмитрий Тимофеев Скрыпицын, который в 1539–1549 гг. был дворцовым дьяком в Великом Новгороде (Веселовский С. Б. Дьяки и подьячие XV–XVII вв. М., 1975. С. 478). В Расходной книге 1590–1592 гг. упоминается Искач Скрыпицын, служивший во время русско-шведской войны 1590–1595 гг. в Ладоге и Ямгороде. В опричное время он получил поместье в Обонежской пятине (Корзинин А. Л. О персональном составе Опричного двора Ивана Грозного // Исторический формат. 2016. № 4. С. 20 (9–34)). Вероятно, речь может идти о ком-то из членов его рода.
- ⁴⁸ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 226.
- ⁴⁹ Там же. С. 226.
- ⁵⁰ Там же. С. 224.
- ⁵¹ Там же. С. 226.
- ⁵² Там же. С. 225.
- ⁵³ Архив СПбИИ РАН. Ф. 132. Оп. 2. № 1. Л. 90, 94 об., 96.
- ⁵⁴ Там же. Л. 51.
- ⁵⁵ Там же. Л. 156, 161.
- ⁵⁶ Там же. Л. 42 об.
- ⁵⁷ Там же. Л. 149.
- ⁵⁸ Там же. Л. 66, 67.
- ⁵⁹ Там же. Л. 179, 190 об. — 191.
- ⁶⁰ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 226.
- ⁶¹ Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). М., 1983. С. 16.
- ⁶² ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 222, 227.
- ⁶³ Похлебкин В. В. Национальные кухни... С. 25.
- ⁶⁴ Там же. С. 37.
- ⁶⁵ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 226.
- ⁶⁶ Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. М., 2000. С. 178.
- ⁶⁷ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 227.
- ⁶⁸ Похлебкин В. В. Национальные кухни... С. 40.
- ⁶⁹ Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. С. 185.
- ⁷⁰ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220–227.
- ⁷¹ Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. С. 317–318.
- ⁷² Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. С. 433.
- ⁷³ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220.
- ⁷⁴ Там же. С. 223.
- ⁷⁵ Там же. С. 224.
- ⁷⁶ Там же. С. 220, 225.

- ⁷⁷ Там же. С. 226.
⁷⁸ Там же. С. 223–224.
⁷⁹ Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. С. 307.
⁸⁰ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 224.
⁸¹ Там же. С. 220, 222.
⁸² Там же. С. 226.
⁸³ Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. С. 347.
⁸⁴ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220.
⁸⁵ Похлебкин В. В. Национальные кухни... С. 35.
⁸⁶ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220–227.
⁸⁷ Там же. С. 220.
⁸⁸ Там же. С. 222, 227.
⁸⁹ Там же. С. 222–225.
⁹⁰ Там же. С. 222.
⁹¹ Там же. С. 223.
⁹² Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. С. 423. Исследователь ссылался на рассматриваемый нами «Указ о трапезе», но приводил неверную дату — 1490 г.
⁹³ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220, 222–223.
⁹⁴ Там же. С. 224.
⁹⁵ Там же. С. 220–227.
⁹⁶ Похлебкин В. В. Национальные кухни... С. 43.
⁹⁷ ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220–221, 223–225, 227.
⁹⁸ Там же. С. 222–223, 227.
⁹⁹ Там же. С. 222–224.
¹⁰⁰ Там же. С. 222–223, 225.
¹⁰¹ Абеленцева О. А. Структура хозяйства Успенского Тихвинского монастыря в последней четверти XVI в. (по материалам расходной книги 1590–1592 гг.) // ПИЖ. 2018. № 1. С. 24.
¹⁰² Там же. С. 24.
¹⁰³ Архив СПбИИ РАН. Ф. 132. Оп. 2. № 1. Л. 5 — 5 об., 17 об., 27 об, 110 об., 120 об., 122, 141, 150 — 150 об., 157.
¹⁰⁴ Там же. Л. 18.
¹⁰⁵ Словарь русского языка XI–XVII вв. Т. 14. М., 1988. С. 169.
¹⁰⁶ Словарь русского языка XI–XVII вв. Т. 21. М., 1995. С. 73.
¹⁰⁷ Архив СПбИИ РАН. Ф. 132. Оп. 2. № 1. Л. 166.
¹⁰⁸ Абеленцева О. А. Структура хозяйства Успенского Тихвинского монастыря в последней четверти XVI в. С. 18–22.
¹⁰⁹ Архив СПбИИ РАН. Ф. 132. Оп. 2. № 1. Л. 3 об. — 4.
¹¹⁰ Там же. Л. 67 — 67 об.: «Послан из монастыря к Москве слуга Михалка Самуилов для монастырского дела, для береженья тони Шишковы, что били челом о тое тони ладожские окупщики, чтобы им ту тоню Шишкову отдали. И слуга Михалка противу их челобитья бил челом на Москве в Дворцы и в Четверти, и ладожским откупщиком про Шишкову тоню отказали».
¹¹¹ Абеленцева О. А. Структура хозяйства Успенского Тихвинского монастыря в последней четверти XVI в. С. 19–22.
¹¹² Архив СПбИИ РАН. Ф. 132. Оп. 2. № 1. Л. 110 об., 184 об., 195.
¹¹³ Там же. Л. 61 об., 65 об., 67, 69 об., 95 об., 113, 157, 161 об., 165,
¹¹⁴ Там же. Л. 108, 112.
¹¹⁵ Там же. Л. 88, 100.
¹¹⁶ Там же. Л. 138 об., 173.
¹¹⁷ Там же. Л. 3 об., 9 об, 34 об. — 35, 42 об., 54 — 54 об., 55 об., 66, 67–67, 69 об., 90, 94 об., 100 об., 112, 146 об., 149, 151 об., 153 об., 157 об., 179, 190 об. — 191, 194 об., 196 об. — 197.
¹¹⁸ Там же. Л. 15 об, 34 об., 44, 163 об.

- ¹¹⁹ Абеленцева О. А. Структура хозяйства Успенского Тихвинского монастыря в последней четверти XVI в. С. 24.
¹²⁰ Архив СПбИИ РАН. Ф. 132. Оп. 2. № 1. Л. 5, 8 об., 18, 70, 96, 112 об.
¹²¹ Там же. Л. 2 об., 3 об., 9 об., 65, 93, 120, 195.
¹²² ДАИ. Т. 1. № 135.2. С. 220–221.
¹²³ Там же. С. 221–222, 225, 227.
¹²⁴ Там же. С. 225.
¹²⁵ Архив СПбИИ РАН. Ф. 132. Оп. 2. № 1. Л. 30, 36 об., 39 об., 54 об., 86 об., 120 об., 123 об.
¹²⁶ Там же. Л. 70 об., 72.
¹²⁷ Там же. Л. 16 об., 46, 50 об., 61, 66, 142 об., 153, 160 об., 173 об.
¹²⁸ Там же. Л. 135 об., 196.
¹²⁹ Там же. Л. 6 об., 11 об., 45, 70 об., 98, 140 об., 156, 164.

References

- ABELENITSEVA O. A. *O gibeli arkhiva Uspenskogo Tikhvinskogo monastyrya v 1612 g.* [On the Ruination of the Archive of the Tikhvin Assumption Monastery in 1612. In Russ.] L. A. Kolesnikova (Ed.). Na rubezhe kul'tur: Tikhvin v XVII stoletii. Materialy nauchno-prakticheskoi konferentsii. St Petersburg: Kalamos, 2015.
 ABELENITSEVA O. A. *O vremeni osnovaniya Uspenskogo Tikhvinskogo monastyrya: k voprosu ob istorii malykh asketicheskikh soobshchestv na pogostakh Obonezhskoi pyatiny Novgorodskogo uезда* [Referring to the Time of Foundation of the Tikhvin Assumption Monastery: To the Question on History of the Minor Ascetic Communities in the Pogosts of the Obonezhskaya Pyatina of the Novgorod Uezd. In Russ.]. Drevnyaya Rus'. Voprosy Medievistiki. 2017. N 4. P. 93–105.
 ABELENITSEVA O. A. *Struktura khozyaystva Uspenskogo Tikhvinskogo monastyrya v posledney chetverti XVI v. (po materialam rashodnoy knigi 1590–1592 gg.)* [The Structure of the Economy of the Tikhvin Assumption Monastery in the Last Quarter of the 16th Century (on Materials of the Books for Recording of Expenses (*rashodnaya kniga*) of 1590–1592) In Russ.]. Peterburgskii istoricheskii zhurnal. 2018. N 1. P. 7–31.
 BAUTIER R.-H. *Anne de Kiev, reine de France, et la politique royale au XIe siècle: étude critique de la documentation* [Anne of Kiev, Queen of France, and the Royal Policy in the Eleventh Century: Critical Study of the Literature. In French]. Revue des études slaves. Paris: Institut d'études slaves ruf. 1985. Vol. 57 (4). P. 539–564.
 KOVALEV N. I., KUTKINA M. N., KARTSEVA N. Ya. *Russkaya kuhnya* [The Russian Cuisine. In Russ.]. Moscow: Delovaya literatura, 2000.
 MOROZOV B. N. (Ed.) *Avtobiografiya Iony Solovetskogo* [The Autobiography of Jonah Solovetsky. In Russ.]. Arkheograficheskiy yezhegodnik za 2000 g. Moscow: Nauka, 2001. P. 447–453.
 POKHLEBKIN V. V. *Kulinarnyy slovar'* [The Culinary Dictionary]. Moscow: E, 2015.
 POKHLEBKIN V. V. *Natsional'nyye kuhni nashikh narodov (Osnovnyye kulinarnyye napravleniya, ikh istori i osobennosti. Retseptura)* [The National Cuisines of Our People (The Main Culinary Trends, Their History and Features. Recipes). In Russ.]. Moscow: Legkaya i pishchevaya promyshlennost', 1983.
 SHABLOVA T. I. *Kormovoye pominoveniye v Uspenskom Kirillo-Belozerskom monastyre v XVI–XVII vekakh* [The Meals to Remembered Death in the Kirillo-Belozersky Assumption Monastery in the 16th–17th Centuries]. St. Petersburg: Renome, 2012.
 VESELOVSKY S. B. *D'yaki i pod'yachie XV–XVII vv.* [The Government and Lesser Officials of the 15th–17th Centuries. In Russ.]. Moscow: Nauka, 1975.
 YEMCHENKO Ye. B. (Ed.) *Stoglav: Issledovaniye i tekst.* [Stoglav: The Research and Text.]. Moscow: Indrik, 2000.

Список литературы

- Абеленцева О. А. О времени основания Успенского Тихвинского монастыря: к вопросу об истории малых аскетических сообществ на погостах Обонежской пятины Новгородского уезда // Древняя Русь. Вопросы медиевистики. 2017. № 4 (70). С. 130–142.

- Абеленцева О. А. О гибели архива Успенского Тихвинского монастыря в 1612 г. // На рубеже культур: Тихвин в XVII столетии. Материалы научно-практической конференции. СПб., 2015. С. 10–18.
- Абеленцева О. А. Структура хозяйства Успенского Тихвинского монастыря в последней четверти XVI в. (по материалам расходной книги 1590–1592 гг.) // ПИЖ. 2018. № 1. С. 24.
- Автобиография Ионы Соловецкого / Подг. Б. Н. Морозова // Археографический ежегодник за 2000 г. М., 2001. С. 447–453.
- Веселовский С. Б. Дьяки и подьячие XV–XVII вв. М., 1975.
- Емченко Е. Б. Стоглав: Исследование и текст. М., 2000.
- Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Русская кухня. М., 2000.
- Корзинин А. Л. О персональном составе Опричного двора Ивана Грозного // Исторический формат. 2016. № 4. С. 20 (9–34).
- Леонид (Кавелин), архим. Монастырские столовые обиходники // ЧОИДР. 1880. Кн. 3. С. 1–113.
- Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. М., 2015.
- Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). М., 1983.
- Шаблова Т. И. Кормовое поминовение в Успенском Кирилло-Белозерском монастыре в XVI–XVII веках. СПб., 2012. С. 165–209.
- Bautier R.-H. Anne de Kiev, reine de France, et la politique royale au XIe siècle: étude critique de la documentation // Revue des études slaves. Paris: Institut d'études slaves. 1985. Vol. 57 (4). P. 539–564.

О. А. Абеленцева. Трапеза в Успенском Тихвинском монастыре (по материалам «Указа о трапезе» 1589/90 г. и расходной книги 1590–1592 гг.)

Статья посвящена изучению особенностей братской трапезы в Успенском Тихвинском монастыре в конце XVI в. На основании «Указа о трапезе» 1589/90 г. проанализированы принципы формирования меню трапез, их структура, ассортимент блюд и продуктов, использовавшихся для их приготовления. Рассмотрены некоторые особенности структуры и содержания указа, в частности включенные в него сведения о поминальных кормах по вкладчикам. Данные расходной книги 1590–1592 гг. позволили установить, как обеспечивалось выполнение «Указа о трапезе», какие именно продукты для стола братии и слуг производились в монастырском хозяйстве, а какие покупались.

Ключевые слова: история России XVI в., Успенский Тихвинский монастырь, монастырские архивы, монастырские расходные книги, монастырская трапеза.

O. A. Abelentseva. The Repast in the Tikhvin Assumption Monastery (on the basis of “The Decree on Repast” (Ukaz o trapeze) of 1589/90 and the Books for Recording of Expenses (Raskhodnaya kniga) of 1590–1592)

The article is devoted to the study of the peculiarities of the fraternal meal in the Tikhvin Assumption Monastery at the end of the 16th century. The principles of the menu arranging, their structure, assortment of dishes and products used for cooking were analyzed by the author based on “The Decree on the Meal” of 1589/90. Equally the author considered the peculiarities of the structure and content of the Decree, in particular, the information on meals in commemoration of donators (meals to Remembered Death). The data from the Books for Recording of Expenses (*Raskhodnaya kniga*) of 1590–1592 allowed to discover how the implementation of “The Decree on the Meal” was ensured, which products for the table of brethren and servants were produced in the monastery economy, and which of them were bought.

Key words: the history of Russia in the 16th century, the Tikhvin Assumption Monastery, monastic archives, monastic Books for Recording of Expenses (*Raskhodnaya kniga*), monastic repast.

Абеленцева, Ольга Алексеевна — к. и. н., старший научный сотрудник Санкт-Петербургского института истории РАН.

Abelentseva, Olga Alekseevna — Ph. D. (History), Senior Researcher in the St Petersburg Institute of History of the Russian Academy of Sciences.

E-mail: oaabelen@mail.ru

А. А. Ефимов

Деятельность Министерства императорского двора по градостроительному развитию Петергофа при Николае I

Изучение истории российских городов является одной из важных тем для специалистов и имеет множество аспектов — социально-правовой, экономический, административный, бытовой, — по каждому из которых существует свое направление в отечественной историографии. Среди исследователей, вплотную занимавшихся этими вопросами применительно к имперскому периоду истории России, необходимо отметить Б. Н. Миронова, А. И. Куприянова, В. А. Нардову¹.

Особый статус среди населенных пунктов Российской империи в XIX — начале XX в. имели так называемые «дворцовые города», к числу которых относились Царское Село, Гатчина и Петергоф. Они находились вне общей системы государственного и местного управления, подчиняясь исключительно Министерству императорского двора, которое в свою очередь подчинялось напрямую государю. Однако именно их обособленность, неординарность их положения, когда многие решения по административным вопросам принимались непосредственно императором, позволяет с некоторыми допущениями рассматривать историю этих населенных пунктов в годы правления того или иного монарха как выражение его взглядов на управление городами Российской империи в целом.

Предметом изучения настоящей статьи является административно-управленческий аспект истории Петергофа, связанный с расширением территории этого города при Николае I и особенностями этого процесса.