

# ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА КИРИЛЛО- БЕЛОЗЕРСКОГО МОНАСТЫРЯ В XVI ВЕКЕ

Кирилл Александрович Мерзляков

магистрант Московской духовной академии  
141300, Сергиев Посад, Троице-Сергиева Лавра, Академия  
ioann1829@mail.ru

**Для цитирования:** Мерзляков К. А. Гастрономическая карта Кирилло-Белозерского монастыря в XVI веке // Церковный историк. 2019. Т. 1. № 1. С. 162–174.

## **Аннотация**

Статья посвящена одной из важных сторон внутренней жизни любого монастыря — монастырской трапезе. Иллюстрацией к этому выбрана традиция монастырской гастрономии, сложившаяся к концу XVI столетия в Успенском Кирилло-Белозерском монастыре. На основании ряда исторических источников, введённых в научный оборот отечественными исследователями начала XX века и настоящего времени, а именно «Келарских книг» и «столовых обиходников» автором данной статьи предпринята попытка представить гастрономическую карту древнерусского северного монастыря. При этом отражено не только количество сырья, но и наименования готовой продукции, меню блюд, характерных для определённой части годового Богослужебного круга. Отражено гостевое меню — блюда, которые подавались на княжеский (царский) и боярский столы. Представлено краткое описание источников поступления продуктов питания и средств для их приобретения. Показана историческая ценность для исследовательской деятельности внутренней монастырской документации, где за перечислением продуктов питания и цифр расхода-прихода стоят взаимоотношения монастыря с окружающим миром, со сферой средневековой этики.

**Ключевые слова:** Кирилло-Белозерский монастырь, монастырская трапеза, «Келарский обиходник», «столовый обиходник», «Кормовые книги», расходные книги, рядовое, праздничное и постовое меню.

**В**опрос об устройстве, быте северно-русских общежительных монастырей XV–XVII веков принадлежит к числу малоосвещённых отделов современной отечественной историографии. В последние десятилетия интерес к этой обширной и интересной области возрастает, о чём свидетельствуют защищаемые в государственных высших учебных заведениях магистерские и кандидатские диссертации по данной тематике; появляются научно-исследовательские публикации, освещающие некоторые аспекты в данной области<sup>1</sup>. Через изучение внутренней жизни средневекового русского монастыря можно прийти к тем факторам, явлениям, которые оказывали влияние и на формирование ряда особенностей при устройстве быта средневекового русского человека и общества в целом.

Обращение к теме монастырской гастрономии обусловлено не только интересом к миру средневековой кухни северного русского монастыря, но и тем, что эта тема связана с такими важными и интересными темами, как источники материального обеспечения гастрономических положений в монастыре, количественное и качественное состояние вкладов, осуществляемых вкладчиками различных званий, состояние недвижимого имущества монастырей, представленное, в первую очередь, многочисленными вотчинами, купленными самим монастырем или, и таких большинство, являющимися вкладами частных лиц на помин души, регламентирование монастырской трапезы с чинопоследованием Богослужебного Устава.

На обширных территориях западной части северного Заволжья, смежных с землями Великого Новгорода, в XV–XVI веках так называемого «русского Возрождения», руководящее значение в организации внутренней монастырской жизни принадлежало знаменитому Успенскому Кирилло-Белозерскому монастырю<sup>2</sup>. Эта «митрополия» для многих северных русских монастырей была основана в конце XIV века представителем московского монашества, а именно настоятелем Симонова монастыря города Москвы — преподобным Кириллом Белозерским. При назывании Симонова монастыря и его представителя

- 1 *Шамина И. Н.* Монастыри Вологодского уезда в XVI–XVII вв.: землевладение и организация хозяйства. М.: Российская Академия Наук. Институт Российской Истории, 2003; *Стикина Н. В.* Повседневная жизнь русского православного монастыря во второй половине XIX — первой четверти XX вв. (на материалах Вологодской епархии). Архангельск, 2007.
- 2 *Никольский Н. К.* Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века (1397–1625). Т. 1. Вып. 1. СПб., 1897. С. 11.

святого Кирилла сразу вспоминается благотворная роль — и в истории древнерусского монашества, и в личной жизни преподобного Кирилла — святого Радонежского игумена — преподобного Сергия. Именно Кирилло-Белозерской обители — славному отростку Сергиевской традиции, суждено было стать началом и образцом для традиции северного русского монашества, играть важную роль в церковно-общественной, культурно-просветительской жизни.

Приведение краткой справки по ранней истории обители даёт некоторую проекцию в будущую историю монастыря, который с самого начала и далее выстраивал свою жизнь, сообразуясь, в первую очередь, с северным укладом жизни, во-вторых, с московской традицией устройства. Неслучайно, в связи с ролью последней, в «Келарском обиходнике Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря»<sup>3</sup>, относящемся к 1655–1656 гг., приводится роспись боярской гостевой трапезы «у Троицы в Сергиевом монастыре»<sup>4</sup>. Указанный ценный исторический документ не относится к рассматриваемому периоду, но, к большому сожалению для исследователя, документы XVI века подобного рода почти не дошли до настоящего времени. Этот факт отмечался крупным исследователем северного русского монашества конца XIX — начала XX века Николаем Никольским<sup>5</sup>. Но даже по скудным по сравнению с XVII веком источникам — сохранились расходные книги казённой палаты Кирилло-Белозерского монастыря и годовые отчёты монастырского казначея за последние сорок лет XVI века<sup>6</sup> — можно говорить об основных статьях расходов, и на первом месте среди них — содержание многочисленной Кирилловской братии.

Сметы расходов составлялись не по воле самого монастыря, но по решению Стоглавого собора (1551 год), по которому монастырская казна подчинялась учёту от царских дьяков<sup>7</sup>. По расходной книге казённой палаты Кирилло-Белозерского монастыря конца XVI века на пропита-

3 Келарский обиходник Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря, 1655–1656 год / Под ред. Т. И. Шабловой. М., 2002.

4 Там же. С. 141.

5 *Никольский Н. К.* Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века (1397–1625). Т. 1. Вып. 2. СПб., 1910. С. 4.

6 Там же. С. 1054–1065.

7 Стоглав // Российское законодательство X–XX веков. Законодательство периода образования и укрепления Русского централизованного государства. Т. 2. Гл. 75. М., 1985. С. 352–353.

ние каждого представителя Кирилловского братства было назначено<sup>8</sup>: на пропитание монаха полагалось ежегодно — по 3 чети с осминою ржи и по 1 чети пшеницы (33 пуда 7 фунтов, или около 543 кг в год на монаха), в день около 3 фунтов с 1 лотом и 2 золотниками (около 1,5 кг хлеба). По стольку же хлеба (1,5 кг) выходило на квас каждому человеку (значит, всего в день на одного монаха приходилось до 3 кг хлеба, соответственно в год — около 1100 кг). Из других съестных припасов каждому монаху в год полагалось: по 3 пуда 10 фунтов 13 лотов и 2 золотника мёда (около 53,5 кг меда), по 1,5 полуосмине толокна и крупы овсяной (около 50 кг того и другого), по полуосмине крупы гречневой (около 30 кг), по четверти крупы ячневой (около 85 кг), по 21 фунту 18 лотов и 1 золотника масла коровьего (около 8 кг 700 г), по 3 ведра масла конопляного (около 37 л), далее перечисляются небольшие (по несколько килограммов) причитающиеся килограммы конопляных семян, перца, гороха, лука и чеснока. Соли — 3 пуда 32 фунта и 2 золотника (около 62,5 кг), по 2 бочки белозерской бочечной рыбы судачины, лещевины и щучины, по 14 судаков, по 11 пучков вязиги, по 7 фунтов икры чёрной (около 3 кг).

Приведённый перечень самых необходимых продуктов питания будет не совсем ясно показывать картину действительности, если не учитывать того, что братии в Кирилло-Белозерском монастыре к концу XVI — началу XVII насчитывалось около 190 человек<sup>9</sup>. Необходимо иметь в виду, что, помимо братии, из кладовых и погребов монастыря кормились монастырские служки, работники, приезжающие церковные и светские гости со своими свитами. Часть сырья шла с вотчинных монастырских земель, немало и закупалось. Монастырю требовались большие суммы на многие статьи своих расходов. И эти средства находились за счёт вкладов зажиточных лиц, сдачи земельной собственности в аренду, продажи остатков от рыбной ловли и хлеба, торговли продукцией соляных варниц, за счёт важной статьи дохода, отражённых в так называемых «Кормовых книгах» или «Синодиках-помянниках».

Несмотря на вполне подробное описание продовольственных запасов монастыря в старорусской монастырской письменности, особенно рассматриваемого периода, меню монастырской трапезы почти не зафиксировано. Мало отражён и стол простолюдина, в то время как наука

8 Приводятся выдержки из текста расходной книги с сопутствующим переводом древнерусских мер веса. Последнее осуществлено по материалам: Шевцов В. В. Историческая метрология России. Томск, 2007.

9 Никольский Н. К. Кирилло-Белозерский монастырь. Т. 1. Вып. 2. С. 249.

располагает достаточно полным описанием царских и митрополичьих (позже патриарших) столов. Видимо, несмотря на то что «золотой век русской святости» к концу XVI века подходит к своему завершению, всё же пристальное внимание «ястям и питиям» на бумаге старались не уделять. Главным источником по ежедневной монастырской трапезе являются столовые обиходники, которых немало сохранилось с XVII столетия. Но до настоящего времени в собрании рукописей Кирилло-Белозерского монастыря, находящегося в Российской национальной библиотеке (РНБ) Санкт-Петербурга, хранится рукопись, где приводится подобный обиходник конца XVI века, написанный «старцем Феофилом», на него ссылается в своей статье «Монастырская трапеза в XVI веке» сотрудник Кирилло-Белозерского музея-заповедника Гурий Судаков.

О монастырских столовых обиходниках можно сделать несколько общих заключений:

- они основаны на монастырских уставах, которые воспроизводят единообразный образ жизни любого монастыря;
- обычно при написании устава или другой важной монастырской документации основатели монастырей или их прямые преемники основывались на опыте более известного монастыря, к которому их обитель относилась своим происхождением, традициями;
- «столовые обиходники расписывали годичный круг трапез для рядовых дней, когда порядок монастырской жизни был особо строг и единообразно обязателен»<sup>10</sup>. В праздники допускалось приемлемое разнообразие (с присутствием хмельных напитков), подобное меню почти не отражено в текстах обиходников.

Обиходник включает блюда по их месту в прохождении трапезы: первые и вторые блюда, напитки, хлеб и хлебобулочные изделия. Г. Судаков разбирает в своей статье следующие наименования готовых блюд:

- корма (рядовые, заупокойные, праздничные);
- пища — общее название съестного;
- ества — общее название разных блюд;

10 Судаков Г. Монастырская трапеза в XVI веке // Кириллов: краеведческий альманах. Вологда, 1998. Вып. 3. С. 31–42.

— трапеза — общее название любой выти (поры еды — обед, ужин);

Основным первым блюдом, как и за столом крестьянина, так и на столе монашеском, были щи (в рукописях того времени «шти»). «Во штех белая капуста или борщъ или кислица с чесноком или с луком да яйца ко штем по два на брата или короваи битые или лисни или короваи с рыбою двум братом, а коли яишница бывает, тогда ко штем яйцъ нет»<sup>11</sup>. При этом повседневное первое блюдо старались разнообразить: белые щи (из свежей капусты), щи с борщом (свекольные щи), щи с подтиркой (к шам добавлялась приправа, представляющая собой смесь муки с водой или с постным маслом).

Список вторых блюд более разнообразен. Конечно, преимущественно они были связаны с рыбой. Рыба была и неотъемлемым блюдом крестьянина, неслучайно очень живой является северная поговорка: «безрыбье хуже бесхлебья». Обеды разделялись на средние и меньшие. При среднем обеде в блюде на двух монахов подавалось три вида рыбы, во время меньшего обеда на двух человек подавалось два вида рыбы. Вечерний приём пищи был скромн: «и по вечерни трапеза рыба лещи свежие жаренный с телом со зваром и с перцем... в трапезе рыба свежая в сковородах да по блюдом двоя добрая с горчицею или с хреном... щученина добрая со зваром»<sup>12</sup>. В данных указаниях говорится, что рыбное блюдо — жареная или в каком-либо другом виде — могло состоять из двух-трёх видов рыбы (двоя или троя), могло быть и «со зваром» — рыба в ухе. Ещё одно рыбное блюдо: «короваи с рыбою или тавранчук или снятки в сковородах...»<sup>13</sup> — имеется в виду блюдо из голов осетра или рыбы снетки.

Другие виды вторых блюд: «бывает ко штем другое варево с маслом горох цеженной и лапша... горох цеженной с перцем... горох битой или каша или на оухе каша или цеженной горох»<sup>14</sup>. Имеется в виду горох тёртый (цеженной) и дроблёный (битый), который заправляли маслом и перцем.

О каше:

11 Там же. С. 33.

12 Там же. С. 34.

13 Там же. С. 34.

14 Там же. С. 35.

«рыба двоя каша молочная квас... на обману (выбор блюд) яйца по три на брата или каша крутая или пироги... каша грешневая крутая с маковым молоком... или каша соковая... да сок топлённый»<sup>15</sup>.

Расшифровывая эти блюда, получаем следующее: соковую кашу (месиво из пареных овощей), кашу молочную, гречневую кашу, сваренную очень сухой (крутой), кашу на ухе (рыбное месиво).

О молочных продуктах: помимо чистого молока, подавался творог, который, если он был вылежавшимся, называли «сыр вялый»<sup>16</sup>.

Вторые блюда приправлялись соусами, которые называли взварами. Например, «звар медвен с перцем да со пшеном»<sup>17</sup>.

Стоит сказать и о выпечке, она была довольно разнообразна. Например, «орешки в соку» — печенье в форме ореха. Часто изготавливались пироги: их пекли на поду, жарили, применяли для них различные начинки (начиняли тем, что употреблялось и при изготовлении вторых блюд — горох, рыба, овощи, творог, лесные ягоды, грибы). Также о пирогах:

«пироги двои одны съ яицы да с перцем а другие с сыром... да масляны обое пироги с сыром да оладьи... да пироги пряженые (жареные) с сыром... да пироги з горохом а квас ячної... да пироги с горохом или с соком... пироги двое одны с вязигю да с перцем или с маком а другие з горохом... по три же яйца да трудоноши с сыром»<sup>18</sup> (трудоноши — пироги с творогом).

Монастырская выпечка не ограничивалась пирогами, в меню встречаются оладьи, рогули, калачи, хворост, блины:

«да хворосты пряженые... караваи битые... короваи с репою или с морковью... блины с маслом да с луком... блины грешневые с молоком... оладьи с медом... на велик день перепечи белые да калачи»<sup>19</sup>.

Перепечами называли праздничные пироги в виде горки, состоящей из отдельных запечённых шариков из муки, скреплённых в горку посредством мёда или патоки. Из выпекаемых изделий, помимо традиционных хлеба, караваев и пирогов, стоит отметить лисни — слоёное

15 Там же. С. 35.

16 Там же. С. 35.

17 Там же. С. 36.

18 Там же. С. 36.

19 Там же. С. 36.

печенье в форме листьев. Такого гастрономического разнообразия, конечно же, не было в периоды постов, когда квас заменялся водой, вместо пшеничного теста — изделия из запаренной муки с солодом.

Помимо относительного разнообразия в пище необходимо отметить наличие подаваемых напитков. В меню часто ряд блюд завершается упоминанием кваса, который всегда был на братской трапезе, кроме периода Великого поста, когда вместо него подавали воду. Квасы были разными: «квас медвен... сычен... патошной... ячной переварной»<sup>20</sup>. Переварным называли жидкий квас второго налива на квасную гущу. Помимо квасов, пили капустный и свекольный рассолы (последний встречается под названием красный рассол). Из напитков можно также назвать свежее и топленое молоко (последнее могло быть и квашеным, тогда оно называлось варенец); кисель, сыта (вода с большой концентрацией меда) и патока.

В завершение исследователь документа «столового обиходника» конца XVI века Г. Судаков, как лингвист, приходит к заключению, что сохранение в наименованиях продовольствия изделий общерусских наименований показывает преемственность в сфере этикета, общерусского стандарта.

Как отмечалось вначале, монастырская гастрономия регламентировалась Богослужебным Уставом, соответственно, учитывалась часть годового Богослужебного круга. Не вдаваясь в подробности этой регламентации, следует указать на некоторые составляющие меню монастырской трапезы на основании важного документа монастырской письменности середины XVII века — Келарского обиходника, или Книги праздничной. Документ не относится к рассматриваемому периоду, но, как было отмечено ранее, монастырская культура хранила преемственность и традиции, а трапеза — с древнейших времен — продолжение богослужения, тем более является носителем этих традиций. За несколько десятилетий мало что могло измениться радикальным образом. Эта книга является уставом трапезы монахов «во дни церковных праздников, начиная с 1 сентября и на весь церковный год, с включением в месяцесловную часть триодной части»<sup>21</sup>. На основании данных из этого ценного источника можно определить, каковы глав-

20 Судаков Г. Указ соч. С. 37.

21 Келарский обиходник Матфея Никифорова. С. 11.

ные показатели совершения праздника на уровне бытовом — в форме трапезы. Главными показателями были<sup>22</sup>:

- колокольный звон,
- квас,
- виды рыбных блюд.

«В Обиходнике 1655 года квасы повседневные называются обычным и брацким — вероятно, это овсяный и ржаной. Квасы праздничные были четырёх сортов: медвяной, поддельный (ячменный, смешанный пополам с медвяным), ячменный (ячной, житный) и полуян (ячменный, смешанный с овсяным или ржанным)»<sup>23</sup>.

Интерес представляет не только наименование продукта, но и то количество, в котором его употребляли. Так, квас пили чашами, в которые наливалось около 150 г, в праздничные дни, а также в дни приношений (заупокойных или заздравных кормов) таких чаш могло быть несколько. На двенадцатые праздники подавали поддельный квас, в праздники со всенощным бдением — ячменный квас, на полиелейные полагался квас полуян. Медвяной квас подавали на Пасху, Успение Пресвятой Богородицы и на память преподобного Кирилла Белозерского. Подача кваса была дифференцирована по положению, загруженности человека. Так, на двенадцатые праздники и на праздники со всенощным бдением тех, кто был участником богослужения, награждали питьём кваса, направляя их к погребу с ним. При этом священнослужителям полагался медвяной квас, церковнослужителям, служилым людям и болящим — поддельный. Чаши с квасом подавались в кормовые дни по соответствующим Книгам (рассмотрение Кормовых книг — ценных источников по обиходу монастыря, не входит в задачи данной статьи, так как в них не представляется наименований продуктов питания и блюд, положенных на тот или иной день поминовения за здравие или за упокой, а именно такая цель поставлена автором при написании данной статьи).

- 22 Шаблова Т. И. делает такое заключение на основании подобной концепции из Обиходника 1590 года Троице-Сергиева монастыря. Этот Обиходник опубликован в Дополнениях к Актам историческим, собранных и изданных Археографической комиссией. Т. 1. СПб., 1846. С. 215–220.
- 23 *Шаблова Т. И.* О трапезе в Кирилло-Белозерском монастыре в середине XVII века (По Келарскому Обиходнику 1655 года старца Матфея Никифорова и Описи монастыря 1601 года) // Наследие монастырской культуры. Ремесло, искусство, искусство: статьи, рефераты, публикации. СПб., 1997. Вып. 2. С. 25–45.

По представленному Обиходнику возможно восстановить и рыбное меню монастырской трапезы. Рыба хранилась в монастырских погребах в нескольких видах — свежем, солёном и вяленом. Сушили мелкую рыбешку — моль, снетки, сушь. По праздникам мелкая рыбка шла дополнением к осетрине. В постные дни, среду и пятницу рыба подавалась в сушёном виде. В Великий пост рыба подавалась согласно Уставу. Обиходник предусматривал и ограниченное количество рыбных запасов в монастыре, тогда подавались олады<sup>24</sup>.

На основании Келарского обиходника старца Матфея Никифорова уместно привести примеры праздничного и постного меню. Пример праздничного меню:

«21 ноября, на праздник Введения Богородицы: Того дни корм большей: хлебы белые, шти или ушное, квас поддельной, двоя рыба добрая, за столом олады, ковш заздравной, чаши схожие. На людей корм, люди не делют (не работают). В кой день сий праздник ни случится и ужина с рыбою... В вечере попом, дьяконом, уставщику, головщиком — погреб с медом; псаломщиком, большим служебником, в большую больницу братии — с поддельным; на меньший монастырь старцем — с яшным»<sup>25</sup>.

Пример постного меню:

«После Федоровы недели, на второй неделе с понедельника и во весь пост, в понедельник, в среду, в пяток — скатерти одне, хлебы брацкие, по ставцем квас, в больших чашех вода, по мисам капуста крошена с хреном, толокно, репа, грузди или грибы под чесноком, каша терта с соком или тесто. А во вторник, в четверток — хлеба брацкого по чети, шти борщевы с соком, сухари, квас с меньшего погреба в больших чашах, горох или каша сочена, переменяя, когда, что прилучится»<sup>26</sup>.

После приведения примеров меню в дни церковных праздников и в постовые дни, уместно указать и особенности меню по случаю приезда высоких гостей. Список блюд приводится по Келарскому обиходнику — Книги праздничной старца Матфея Никифорова.

Обед гостевой:

24 Там же. С. 32.

25 Там же. С. 38.

26 Там же. С. 39.

«Роспись гостина стола ествам: капуста с сельдми, икра черная, студени окрошены от розных рыб, вязига, лещ паровой, рыжики, икра красная, щука паровая, стерлядь паровая, судок паровой, уха стерляжья, уха плотичья, уха судочья, пирог россоленный, пироги со пшеном да с винными ягоды, карасики, лещь, белая рыба, семга под лимоны, сиг паровой, шти, уха щучья, уха окунева, потрох щучей, пирог с вязигой, пироги сладкие, пироги с ягоды с изюмом, пироги кислые, оладьи под сахаром, щука росолна, сигаина росолна, осетрина»<sup>27</sup>.

#### Ужин гостевой:

«Боярского же стола отпуск в вечере, к ужине: колачъ, 6 сельдей паровых, 2 пластины капусты, лещь или язъ паровой, уха карасья, звено белужины, окунь росолной, звено белья рыба, четверть хлеба белого, икра, огурцы, пироги пряженые (жаренные), уха окунева, звено семги, стерлядь паровая, уха стерляжья...С погреба пития: квас житный, квас подделный, мед»<sup>28</sup>.

В двенадцатые, престольные праздники обители монахам полагалось по чаше вина, что составляет около 200 граммов<sup>29</sup>. Хотя это шло в полное нарушение завещания преподобного Кирилла Белозерского о недержании в обители и по кельям ничего хмельного<sup>30</sup>.

Итак, познакомившись по историческим источникам, представленным в виде различных «обиходников» и расходных книг XVI–XVII веков, с внутренней монастырской жизнью, касающейся одной из её главных сторон — монастырской трапезы, можно сделать несколько заключений. Во-первых, к XVI веку из меню братской трапезы Кирилло-Белозерского монастыря уходит та простота, которой придерживался основатель обители — преподобный Кирилл Белозерский, оставивший об этом своё завещание. Об этом нарушении не раз Кирилловской братии будет напоминать царь Иоанн Грозный в своём знаменитом послании<sup>31</sup>. Во-вторых, на примере дифференциации выдачи пищи и напитков прослеживается

27 Келарский обиходник Матфея Никифорова. С. 140–141.

28 Там же. С. 142.

29 Романенко Е. В. Повседневная жизнь русского средневекового монастыря. М., 2002. С. 242.

30 «Поучение ко ученику Кирилла Белозерска Чюдотворца», РНБ, собр. Погодина, № 874, Сборник, л. 307 об.-319 об. Рукопись опубликована Г. М. Прохоровым. Поучение ко ученику «Кирилла Белозерска Чюдотворца». Книжные центры Древней Руси. Кирилло-Белозерский монастырь / Отв. ред. С. А. Семячко. СПб., 2008. С. 3–24.

31 Лихачев Д. С. Послание Грозного в Кирилло-Белозерский монастырь 1573 года // Труды отдела древнерусской литературы (Пушкинский Дом). Том VIII. М.-Л., 1951. С. 247–287.

классовое разделение, как бы «громко» это ни звучало, но это отражает особенности жизни древнерусского общества. В-третьих, приведённые данные из монастырских рукописей рассматриваемого периода представляют расходно-доходные отношения крупного вотчинника с его торгово-хозяйственной отлаженной и развитой жизнью, что на деле и представлял собой Кирилло-Белозерский монастырь — мощный хозяйственный центр Русского Севера. В-четвёртых, за сухим перечислением статей дохода-расхода стоит целая система торгово-денежного оборота между монастырём и внешним миром. В-пятых, к началу XVII века не Богослужебный Устав в чистом его виде, а указанные «обиходники» становятся регуляторами внутренней жизни монастыря, именно в них отражается вековой опыт жизни обители, приспособленный к условиям географического, экономического и культурно-социального положения этого оплота северного древнерусского монашества.

### Библиография

Келарский обиходник Матфея Никифорова старца Кирилло-Белозерского монастыря, 1655–1656 год / Под ред. Т. И. Шабловой. М.: Индрик, 2002.

*Лихачев Д. С.* Послание Грозного в Кирилло-Белозерский монастырь 1573 года // Труды отдела древнерусской литературы (Пушкинский Дом); Ред. В. П. Адрианова-Перетц. М.; Л.: Изд-во Академии наук СССР, 1951. Том VIII. С. 247–287.

*Никольский Н. К.* Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века (1397–1625). Т. 1. Вып. 1. СПб.: Синодальная типография, 1897.

*Никольский Н. К.* Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство до второй четверти XVII века (1397–1625). Т. 1. Вып. 2. СПб.: Синодальная типография, 1910.

«Поучение ко ученику Кирилла Белозерска Чюдотворца» / Отв. ред. С. А. Семячко; рукопись опубликована *Г. М. Прохоровым*; Российская Академия наук. Институт русской литературы (Пушкинский Дом). СПб.: Дмитрий Буланин, 2008. С. 3–24.

*Романенко Е. В.* Повседневная жизнь русского средневекового монастыря. М.: Мол. гвардия, 2002.

*Стикина Н. В.* Повседневная жизнь русского православного монастыря во второй половине XIX — первой четверти XX вв. (на материалах Вологодской епархии): диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук. Архангельск, 2007.

Стоглав // Российское законодательство X–XX веков. Законодательство периода образования и укрепления Русского централизованного государства. Т. 2. М., 1985.

*Судаков Г.* Монастырская трапеза в XVI веке // Кириллов: краеведческий альманах. Вып. 3. Вологда, 1998. С. 31–42.

*Шаблова Т. И.* О трапезе в Кирилло-Белозерском монастыре в середине XVII века (По Келарскому Обиходнику 1655 года старца Матфея Никифорова и Описи монастыря

1601 года) // Наследие монастырской культуры. Ремесло, искусство, искусство: статьи, рефераты, публикации. Вып. 2. СПб., 1997. С. 25–45.

*Шаблова Т. И.* Кормовое поименование в Успенском Кирилло-Белозерском монастыре в XVI–XVII веках. СПб., 2012.

*Шамина И. Н.* Монастыри Вологодского уезда в XVI–XVII вв.: землевладение и организация хозяйства: диссертация на соискание ученой степени кандидата исторических наук. М.: Российская Академия Наук. Институт Российской Истории, 2003.

*Шевцов В. В.* Историческая метрология России: учебное пособие. Томск: Изд-во «ТМЛ-Пресс», 2007.