

ЖИВАЯ ИСТОРИЯ

Лео Мулен



# ПОВСЕДНЕВНАЯ ЖИЗНЬ

СРЕДНЕВЕКОВЫХ МОНАХОВ ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЫ. X—XV вв.



**Лео Мулен**  
**Повседневная жизнь**  
**средневековых монахов**  
**Западной Европы (X-XV вв.)**

*OCR&Spelcheck Sigma*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=158427](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=158427)*  
*Молодая гвардия; Москва;*  
*ISBN 5-235-02450-8*

**Аннотация**

Мир монахов на протяжении столетий вдохновлял и формировал цивилизацию европейского Средневековья. Что же известно нашим современникам о повседневной жизни монашества, о том, как они молились, как готовились к смерти, что читали, чем питались, как спали?

Лео Мулен – признанный специалист в области истории и социологии религии. Он изучил множество самых различных источников: хроник и сборников обычаев, посланий основателей орденов и житий святых, а также научных трудов, посвященных этой проблематике. Автор убедительно и живо показывает, как, уповая на Промысел Божий, жили в эпоху Средневековья эти люди огня, железа и веры.

# Содержание

Введение	5
Исторический фон	12
Для чего нужны монахи в эпоху живой веры?	22
Глава I	28
Распорядок	28
Сон, дневной отдых, пробуждение	31
Жить бедно – жить свободно	37
Целомудрие	41
Жизнь в молитве	43
Пение	48
Обвинительный капитул	49
Покаяние и дисциплина	52
Умерщвление плоти	55
Исповедь	58
«Повседневность»	59
Разнообразие обычаев в монастырях	61
Для создания обители нужны все	65
Молчание и язык жестов	68
Измерение времени	72
Так протекают часы...	76
«В драгоценный час смерти»...	81
Свиток мертвых	86
Глава II	88

Главное блюдо, паек и легкая закуска	88
Меню монахов	91
У истоков гастрономии	92
Клюни в Маконне	98
Яйца	101
Вариации на ту же тему	102
Мясо	103
Жир, масло и топленое сало	108
Рыба	110
Живорыбные садки	113
Сыр	116
Хлеб	119
Неразрешимая проблема веса	124
Использование остатков	126
Облатки	127
Сладости	128
Лакомства	130
Пряности и специи	132
Правила поведения за столом	135
Конец ознакомительного фрагмента.	137

# **Лео Мулен**

## **Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы (X—XV вв.)**

### **Введение**

Начиная работать над книгой о повседневной жизни монашества в Средние века, я поделился своими замыслами с одним из моих друзей-картезианцев. «Я вижу, что вы решительно ничего не боитесь... — ответил мне картезианец. — Жизнь монахов X—XV века — такая тема, за которую я бы точно не взялся. Книги из нее не получится, во всяком случае, выйдет не больше страницы». И все письмо в том же духе. Я почувствовал некоторую растерянность. Тем более что он был прав. С его точки зрения, если бы я написал только два слова: «Монахи молились», — я бы уже сказал о них самое главное. Все остальное — просто «управление делами» и красочные подробности. Однако мой издатель смотрел на это иначе, я же пребывал в нерешительности.

Другим «стимулом» к написанию этой книги, более польстившим мне, явилось следующее признание: «Я восхищаюсь вашей дерзостью взяться за столь сложный труд». Достаточно прозрачно смягченное сомнение было адресовано мне братом-доминиканцем. Это заставляло задуматься. И я задумался.

Присутствуя на коллоквиуме в Реймсе, посвященном тысячелетию аббатства Сен-Тьерри, я имел удовольствие встретить там отца Дюбуа, бенедиктинца из Парижа, и отца Леклерка из Клерво, двух столпов современной науки, занимающейся историей средневекового монашества. Оба они принадлежат к тем людям, которые способны изумить вас своей эрудицией, живостью ума, критической проницательностью.

Читая их произведения, чувствуешь свою полную неспособность совершить что-либо новое в этой обширной, но целиком принадлежащей им области. Тем не менее, я спросил у них, что они думают о моих планах, и они оба настоятельно посоветовали мне взяться за такой труд. По их мнению, я, как профессиональный социолог, и к тому же агностик по своим убеждениям, рассматривая жизнь монашества с иной точки зрения, мог бы провести весьма плодотворное исследование. Это замечание отцов-ученых, естественно, очень приободрило меня.

Впрочем, не исключено, что они, как никто иной, зная неисчерпаемость темы, за которую я берусь (потому-то са-

ми они и не собирались приниматься за такое дело), решили: пусть лучше какой-нибудь самоуверенный человек, к тому же немолодой, так что его никак нельзя будет извинить ошибками юного возраста, бросается в эти глубокие воды, едва умея плавать. Однако я продолжал свою работу.

А она ставила передо мной все новые проблемы. Бесспорно, что повседневная жизнь монахов обретает свое истинное значение лишь в молитве и богослужении. На протяжении дня она организована и упорядочена только в единстве с этими конкретными действиями, из служб и молитв вытекает и все остальное. Но я – агностик и поэтому не сумею говорить о таких лично мне непонятных вещах, как молитва и церковная служба. Я не раз присутствовал на богослужении в различных монастырях, но его глубинный смысл, последовательность и одухотворяющее воздействие ускользают от меня отчасти или полностью. Мне нравится эстетическая сторона службы, например, глубоко трогает григорианское пение, но точно так же, как музыка Баха, Моцарта или Дюка Эллингтона. И что об этом говорить?

К тому же мир монашества, обширный, разнообразный и сложный, не ограничивается одними монахами. Это и уставные каноники и еремиты; затворники и нищенствующие монахи; госпитальеры – монахи-воины по своему призванию; члены активных или покаянных братств на периферии крупных орденов, а иногда и на периферии Церкви, на грани ереси. Сюда же относятся специальные учреждения, лепрозо-

рии и странноприимные дома, созданные при монастырях и пронизанные монастырским духом.

Чтобы помочь читателю разобраться в мире монашества, столь близком нам, и в то же время столь далеком от нашего, в конце книги помещен словарик с кратким определением каждой из этих форм монашеской жизни. Ведь в этом труде рассматривается, по меньшей мере, сотня монашеских групп и движений, которые в течение долгих веков вели активную деятельность на обширной территории – от Шотландии до Сирии, от севера Норвегии до юга Испании, от Ирландии до Прибалтики. Одним словом, по всей Европе, а это немало.

Следует напомнить, что о каждом из этих орденов, о каждой из конгрегации, разновидностей инакомыслия, реформ, о каждой отдельной черте их жизни и истории, – будь то монашеская одежда, аскеза или представление о духовности, пища, литургия или управление монастырем, тонзура, кровопускание, монашеское призвание, новициат, – за прошедшие века были написаны пространные, подробные научные труды, к которым, в свою очередь, сочинялись всевозможные комментарии, так что каждой из книг (и десяткам последующих) посвящены соответствующие изыскания, из которых можно составить богатую библиотеку.

В связи с этим неизбежно возникает вопрос о библиографии. Мы попытались свести ее к минимуму: некоторые книги, опирающиеся на обширную библиографию и потому способные направить любознательного читателя к источникам,



необходимым для углубления знаний о том или ином аспекте жизни средневекового монашества; сборники обычаев на латинском языке, живописная «История монашеских и военных орденов» Р. П. Элио; научные труды таких авторов, как Дюби или Кноулс, которые заставили меня поразмыслить о многом. К этому перечню я добавил и свои работы, которые больше касаются политико-конституционной истории орденов, основываясь на «Живом мире монашества», книге, опубликованной в 1942 году (интерес к этой теме у меня возник давно). От ссылок я отказался. Чтобы сделать их как следует к столь обширному и богатому фактами материалу, пришлось бы пожертвовать половиной объема книги. Поэтому я предпочел изобразить повседневную жизнь в более сжатом виде, рассчитывая на доверие читателей.

Но что же такое повседневная жизнь? Ежедневные действия, повторяемые в хронологическом порядке, лишённые всякой новизны, оригинальности и воображения? Или под «повседневностью» следует понимать возвратные ритмы, которые вписываются в определенное время человека? Какое из многочисленных значений слова «жизнь» лучше подходит нашему замыслу? Подходит именно жизни монашества, жизни, отличной от моей, протекающей в иной форме свободы, нежели моя, в другом ритме и других структурах. Как говорить об этой жизни, не живя ею? Не рискуя при этом неосознанно ограничить ее рамками известного либо же, наоборот, увлечься необычным и диковинным? Я бы очень

огорчился, если бы по моей вине повседневная жизнь монашества свелась к цепочке мелких фактов, представляющих лишь экзотический интерес и ничего более. Прежде всего, потому, что, посещая монахов, я сумел понять серьезность их жизненного выбора, глубину их веры, их привязанность к делам собственной повседневной жизни. Многие из них стали моими друзьями. Изменить исторической правде в изображении их предшественников, «монахов Св. Бернардена», означало бы для меня проявить недостаток дружеских чувств и уважения. И еще потому, что их намерения не столь уж необычны: во многих отношениях они отвечают ностальгическим порывам большинства наших современников. Действия, возвышающие и освящающие эти намерения и помогающие осуществить их, служат отражением своего рода аскезы, иными словами, усилий, кои обязан прилагать человек, чем бы он ни занимался, будь то искусство, спорт, бизнес или наука, если он желает хотя бы преуспеть, если не достичь совершенства. Весьма примечательно, что первое значение слова «аскет» – это «тот, кто упражняется в профессии». И, по-моему, уклад и цель жизни монашества сегодня приобретают новое значение в нашем обществе с его хаосом, насилием и тревогами, впрочем, таковым было и общество XI века.

Мне бы хотелось, чтобы именно с этой точки зрения воспринимались страницы моего труда, посвященные, к примеру, одежде и пище. Читателю стоит попытаться понять, как

много значили для людей эти, на первый взгляд, ничтожные вопросы. Тем более что наше общество с его ежедневной заботой о моде не должно быть расположено к осуждению других.

Многие наши современники, лишаящие себя пищи ради спасения эфемерной «молодости», вероятно, могли бы понять, что другие делали то же самое ради служения Богу, из любви к Богу. Нашему обществу, в котором коммандос, хиппи, спортсмены, «неформалы» дорожат своей униформой, как зеницей ока (некоторые из них, пожалуй, скорее готовы расстаться с жизнью, нежели со своей шевелюрой), вполне по силам понять, сколь серьезно средневековые монахи относились к покрою капюшона или рясы, фасону пояса или сандалий, и что их время и социальная группа, к которой они принадлежали, несли в себе тысячи знаковых символов, отражавших главное в их жизни.

# Исторический фон

История вообще никому не ведома, кроме специалистов, да и то при условии, что они способны осваивать область своих исследований. Еще менее нам известно об истории Церкви. Что же касается истории монашества, то, за исключением григорианского пения и архитектуры, а также нескольких не особенно древних шуточных и фольклорных сюжетов, это — настоящая «терра инкогнита» на материке истории Средневековья. За недостатком четких ориентиров вряд ли возможно разобраться в этом пестром мире, а следовательно, и уяснить многочисленные проявления веры. Поэтому для начала нам нужно набросать картину или, вернее, наметить основные вехи истории рождения, жизни и смерти средневековых монашеских орденов.

Речь пойдет о периоде, охватывающем X—XV века.

Но как же не упомянуть св. Бенедикта Нурсийского? Правда, он жил в VI веке, но этот патриарх и мудрый законоучитель западного монашества, этот «Отец Европы» (как справедливо назвал его папа Пий XII в 1947 году) осветил своей яркой личностью и жизнь монахов последующих столетий. Первый крупный централизованный орден на Западе, Клунийский (X век), был основан по бенедиктинскому уставу в духе «Монастырского капитулярия» св. Бенедикта Аньянского (скончался в 821 году), обеспечивающего из-

вестное единообразие монастырских уставов.

В недрах Ключни зародится Модем, как реакция на ослабление дисциплины в ордене; эта тема, как мы увидим, будет вновь и вновь подниматься на протяжении веков и надолго сохранит силу монашеских орденов. И, в свою очередь, уже из Модема уйдет св. Роберт и создаст Сито, следуя все тому же духу моральной чистоты и строгости соблюдения устава (1098). Сито и одно из его первых «ответвлений» – Клерво, где будет подвизаться ревностный св. Бернар (1091—1153), распространят свое влияние по всей Европе в течение последующих 500 лет.

Так происходило преемственное развитие ордена бенедиктинцев. Но не следует думать, что его расцвет ограничивался тысячами монастырей.

Наряду с ключнийским движением, отличавшимся менее строгим соблюдением бенедиктинского устава, появились и такие, как цистерцианцы, камальдолийцы (1015) и валломброзанцы (1036), которые требовали в монастырях наистрожайшего соблюдения бенедиктинского устава.

С другой стороны, к бенедиктинскому ордену относились далеко не все монахи Средневековья. Так, несколько в стороне от него держались картезианцы – общежитие еремитов, которые в 1084 году объединились в орден, основанный уроженцем Рейна, св. Бруно. В те времена отшельническая жизнь еремитов обладала мощной притягательной силой и укоренялась на Западе, где под нашествиями норманнов, да-

нов, мадьяр и сарацин были разрушены вообще любые формы организованной жизни.

Монахи Ла-Шез-Дье (1052), Гранмона (1074, основатель св. Этьен де Мюре), гильомиты (под эгидой св. Гильома де Малеваля, 1155) провозглашали тот же аскетизм.

Нельзя забывать и о современных Ключи, но не подчинявшихся ему движениях за реформу – это аббатства Бронь, Флёри-сюр-Луар, Сен-Бенинь в Дижоне, Бек. А позднее, уже наперекор ордену цистерцианцев, будут существовать аббатства Сов-Мажер, Савиньи, Тирон...

Все они находили для себя место среди лесов и горных долин, там, где царят тишина, покой и уединение, вдали от городов, этих рассадников смрада и гибели.

И это еще не все: в XI—XII веках в среде каноников появились первые признаки возрождения: ордена уставных каноников Сен-Рюф (1039), Гранд-Сен-Бернард (1043), Сент-Антуан в Вьеннуа (1095), Сен-Виктор в Париже (1113) и в особенности орден премонстрантов, основанный св. Норбертом Ксантенским в 1120 году, который существует до сих пор.

Но и эти ордена – далеко не вся чудесная творческая сила тех поистине золотых веков. В подтверждение приведем следующие цифры: в конце XIII века насчитывалось 694 цистерцианских аббатства, 1000 организаций ордена Сен-Рюф... Следует добавить, что помимо еремитов, количество которых с трудом поддается исчислению, было также множество

братств госпитальеров, мужских и женских, братия которых заботилась о странноприимных домах, госпиталях и лепрозориях (в некоторых из этих братств старшим обязательно бывал прокаженный), а также ордена госпитальеров, обеспечивавших безопасность паломников, закономерно превращаясь в ордена монахов-воинов (госпитальеры Мальтийского ордена – 1118, тамплиеры – 1128, Тевтонский орден – 1142, орден Алькантара – 1156 и др.).

Завершая этот краткий перечень, напомним еще об одном своеобразном порождении того времени – о смешанных монастырях, включавших в себя мужскую и женскую обители, строго изолированные друг от друга, а также, возможно, воспитательные дома (для обращенных грешниц) и лепрозории. Наиболее примечательная особенность этой организации состоит в том, что ее основатели, «перевернув заведенный в Природе порядок», доверили женщинам управление подобными монастырями. Так обстояло дело в Фонтевро (основанном около 1101 года блаж. Робертом д'Арбрисселем), в Сен-Сулпис (основатель – Рауль де ла Фюте, скончавшийся в 1129 году). В этих аббатствах монахи не имели права выйти за ворота без разрешения настоятельницы. Это также гильбертинцы (английский орден, основанный св. Гильбертом Семпрингемским, в рядах которого находились не только монахи и монахини, но и мирские братья и сестры) и бригиттины (орден, основанный около 1150 года, – единственный орден, созданный женщиной – св. Бригиттой

Шведской).

Наконец, для того чтобы ярче представить себе этот, поистине чудесный, расцвет религиозности, которая на самом деле, как мы увидим в дальнейшем, затронула лишь меньшую часть населения, не следует забывать о многочисленных движениях социально-религиозного толка: это вальденсы, иначе называемые лионскими или католическими бедняками (1169), богарды, или бегарды, или папеларды (добряки) (1170), гумилиаты (1184). Это также ломбардские бедняки, предоставившие женщинам право проповедовать, за что и подверглись осуждению в 1184 году. Все эти движения, как видно уже из их названий, были проникнуты идеалами бедности, пуританства и антиклерикальными настроениями. Часто они выражали упования миллениаризма, что проявилось в конгрегации, основанной Иоахимом Флорским примерно в 1189—1192 годах и сохранившей свое влияние вплоть до наших дней.

Монастыри процветали на Западе в VI—XIII веках. Позднейшие монашеские ордена – паулисты (1215), целестинцы (1259), оливетинцы (1307) – имели уже меньшее распространение или постепенно исчезали (иезуаты – 1367—1618 годы).

Расцветом канониального движения отмечены также и XI—XIII века. Но возникшие в XIII столетии ордена уставных каноников уже либо исчезали (белоризцы или бригиттины), либо были малочисленными, например крестоносцы Крас-



ной Звезды (1237).

Совершенно очевидно, что и монастырское, и каноническое движения отвечали потребностям общества. Когда их время миновало, они оставались еще способными к выживанию, но расцвет был уже позади.

В конце XII века общество переживает глубокие изменения. Церковь находится в кризисном положении, крупные ордена – Клюни, Сито – в упадке. Объяснять, почему так произошло, слишком долго, потому что, без сомнения, причины этого весьма драматического процесса разнообразны и многочисленны.

Кто же ответит на вызов истории, брошенный христианскому миру? Вызов примет XIII век, великий, блистательный, необычайно плодотворный. Ведь во имя Евангельской нищеты множество людей восставало против роскоши (впрочем, весьма относительной) первого «общества потребления», а также против развращающего влияния городов, именно XIII век создаст такие ордена, которые будут беднее самих бедных, и на сей раз – непосредственно в городах. В эту эпоху появятся нищенствующие ордена: в 1209 году – францисканцы, объединившиеся вокруг св. Франциска Ассизского (1182—1226); кармелиты с уставом 1226 года, времен св. Симона Стока; доминиканцы, ревностные чада кастильца Доминика де Гусмана (1170—1221).

Позднее к ним присоединятся тринитариин, мерседариин, сервиты (орден основан в 1233 году семьей флорентийскими

патрициями), августинцы, которые будут признаны нищенствующими лишь в XVI веке; и последний нищенствующий орден – минимы (создан в 1435 году св. Франческо де Паоло).

Каждый из этих орденов имел свое поле деятельности (хотя существовало немало спорных областей, и, соответственно, элемент соперничества): ученые доминиканцы неукоснительно соблюдали догматы веры и оберегали их, мягкие и милосердные францисканцы посвящали себя служению ближним из народа, тринитарии и мерседарии занимались выкупом христиан, попавших в руки берберов. Сервиты, соблюдавшие устав св. Августина, соединяли свое служение с созерцательной жизнью, как и августинцы, кармелиты и минимы.

А что же остальные монахи – уставные каноники, госпитальеры, – неужели исчезли? Все они продолжали жить, выживать, проводить реформы. Сильвестринцы (1231), оливетинцы, целестинцы, гильомиты, монахи конгрегации Монте-Верджино (1124) на самом деле, по словам отца Кузена, оказались «ветвями все того же старого бенедиктинского ствола». Монахами были также апостольские клирики св. Иеронима (конгрегация, основанная блаж. Джованни Коломбини, скончавшимся в 1367 году). Их прозвали «отцами живой воды» за их искусство дистилляции, или иезуатами, поскольку с их уст не сходило имя Иисуса. Крестоносцы Красной Звезды, Красного Сердца из Италии, Чехии, Ни-

дерландов являлись уставными канониками, как и белоризцы (1257).

Также отметим появление в начале XIV века светской конгрегации алексиан, иначе называемых лоллардами или келлитами. Их миссия – попечение о приговоренных к смерти, погребение умерших от чумы (что стоило жизни многим алексианам), забота о душевнобольных (чем они занимаются и в наши дни).

Заметим еще, что большинство нищенствующих орденов, а также бенедиктинцы и цистерцианцы организовывали смешанные ордена, и светские, и уставные, с простыми или торжественными обетами. Такие формы организации позволяли мирянам вести образ жизни, вдохновляемый правилами того ордена, к которому они косвенно принадлежали.

Наконец, начиная с XV века и даже раньше, в частности, под влиянием «национальных чувств», большие централизованные ордена распадаются на конгрегации чаще всего с ярко выраженной языковой или национальной окраской. Назовем бенедиктинские конгрегации Бурсфельда в Германии и Шотландии (с 1215 года), в Боббио (Италия), в Мельке (Австрия), в Вальядолиде (Испания)... Можно также упомянуть конгрегации цистерцианцев, камальдолийцев и каноников, в том числе францисканцев, где чувствовались центробежные тенденции.

Присущий монашеству универсализм постепенно начал беспокоить князей, в их интересах было остановить по-

ток денежных средств, отчисляемых орденами в Рим, а потому они поощряли сепаратизм, во всяком случае, использовали его. Папы со своей стороны наделяли привилегиями те провинции и конгрегации, которые сохраняли им верность или могли противостоять королевской власти, ее налогам и любой форме контроля с ее стороны.

Когда Церковь ослабят Столетняя война, голод, эпидемии чумы, раскол Запада, ереси (Уиклифа и Гуса), долгие волнения миллениаризма и народные пророчества, когда протестантская реформа вызовет бурю, против которой реформа католическая окажется бессильной и не сможет залечить нанесенные ею раны, тогда монашество, часто терзаемое внутренними кризисами и становясь жертвой чужих интриг, делается неспособным отражать удары. Монашеские ордена выживут, но творческий дух, присущий им на протяжении столетий, отомрет. Ордена уступят место другим – организациям уставных клириков (иезуиты, сколопы, варнавиты и др.), обществам с простыми обетами (ораториане, доктринеры, лазаоисты и др.) – лучше приспособленным к условиям борьбы в социуме Нового времени.

Немало умов было обеспокоено этим многообразием явлений человеческого творчества, усматривая в нем посягательство на порядок и разум, напрасную трату сил, людские слабости и немощи. Все подобного рода упреки известны.

Св. Бенедикт (Устав, XL, I) знал, что каждый человек получает от Бога собственный дар (кстати, именно поэтому

святой испытывал некоторые сомнения, когда определял общий для всех рацион питания). Кроме того, он принимал во внимание слабости человеческой природы. Впрочем, такое разнообразие только приветствовалось, как воплощение Ста Цветов. Вот что говорил ворчун Жиль ли Мюизи в защиту разнообразия нищенствующих орденов: «Красота мира – это его разнообразие, которое есть дар Божий. Взгляните на богатое разноцветье лугов».

«Единство в многообразии» (если вспомнить чаще производимый, нежели применяемый девиз сторонников единой Европы) обеспечивается послушанием, и старые законодатели прекрасно сознавали это. «Каковы бы ни были победы добрых дел, коими расцветает наша жизнь, необходимо, дабы она произрастала из корней послушания». А картезианец Гиг говорил: «Несомненно, мы можем наблюдать множество весьма разнообразных вещей, но у нас есть все основания надеяться на плодотворность наших начинаний благодаря одному только дару послушания» (в переводе на язык политической социологии это означает, что множество различных мнений и действий плодотворно лишь при наличии общей и равнозначимой для всех гражданской почвы).

# Для чего нужны монахи в эпоху живой веры?

Возможно, некоторые, причем не только атеисты, спросят, какая же необходимость в монашестве существовала в обществе Средневековья, столь явно отмеченном печатью всеобщей веры?

Помимо того факта, что монахи выполняли тысячи социальных функций, которые в Средние века никто больше не мог взять на себя, совершенно очевидно, что они играли определенную роль и в поддержании самой веры.

Средневековье во многих отношениях не являлось эпохой веры. Я хочу подчеркнуть: полной и подлинной веры. Это было время верований, суеверий и ханжества, больших общественных порывов иррационального характера, обязательных подчас паломничеств, крестовых походов с сомнительными целями, социально-мистических кризисов, милленаристских ожиданий, пророчеств разного рода. Туссер говорит об «атмосфере тревожащей и дерзкой наивности». «В сердцах людей присутствовала набожность, — добавляет он, — но она, похоже, не приносила истинности в души... Религиозное усердие было эфемерным, спонтанным и поверхностным». Повседневными же были богохульство и самые грязные ругательства. Во время мессы разговаривали, смеялись, перешептывались, не присутствуя на богослуже-

нии в полном смысле слова.

В повествовании о Первом крестовом походе «Деяния Бога через франков» Фульхерий Шартрский сетует на то, что вера иссякает и в духовенстве, и в народе.

Даже паломничества были весьма далеки от того, чтобы действительно способствовать спасению души. Нередко они совершались не ради исполнения обета или искупления греха, а скорее ради удовлетворения «туристического» любопытства или даже ради любовных походов! В разношерстную толпу паломников нетрудно было затесаться проституткам, ворам, торгашам, авантюристам...

Проведя длительное и детальное исследование, Туссер, похоже, сумел доказать, что в XV веке во Фландрии 10% населения оставались практически язычниками и пренебрегали своими обязанностями перед Богом (и это в обществе, где главенствующим являлся священник); еще 10% глубоко верили и часто причащались; 40% регулярно посещали церковь, но не более, а еще 40% заглядывали в церковь от случая к случаю. Совершенная кривая Гаусса. В действительности религиозная практика вовсе не являлась такой ревностной, всеобщей и регулярной, как привыкли думать.

Конечно же, жизнь была наполнена религией, однако, за исключением отдельных проявлений глубокого религиозного чувства и искренней веры, повседневность тонула в безразличии, погруженная, по словам Николая Кламанжского, в «забвение Бога».

Народной вере были присущи глубина, истовость, цельность, воинственность, простодушие, но при этом же полнилась суевериями и нелепостями из-за отсутствия необходимого контроля, имевшего место в среде монашества, которое соблюдало устав и обычаи (не забудем и о настоятелях).

**Простодушие.** Всем известна легенда о жонглере из Нотр-Дам. Менее знакома история о распутной женщине, которая во славу Пресвятой Девы не «работала» по субботам и каждый раз в этот день жертвовала «одну свечу, каковую она покупала на свои жалкие деньги, и когда она умерла, то Дева Мария освободила ее душу от дьявола». Точно так же без тени улыбки нам рассказывается о воре, который перед тем, как совершить кражу, прилежно помолился Пресвятой Деве и был спасен от наказания.

**Глубина.** Столь глубокой и живой должна быть вера, чтобы великие мира сего из христианского смирения приглашали нищенствующих монахов в крестные отцы своим детям, или чтобы монахи позволяли женщине стать над ними игуменьей.

Когда в октябре 1592 года накануне Дня Всех Святых в Гранд-Шартрез возник пожар, главный приор, господин Жером Маршан, отправился в церковь, взял в руки дароносицу и оставался коленопреклоненным в алтаре, повторяя: «Всякое деяние от Бога — благо». А затем, покинув пылающую церковь, вместе со своими монахами он поднялся на холм, возвышавшийся над монастырем, повернулся лицом к горя-



щему храму и благословил его, сказав просто: «Да будет имя Господне благословенно во веки веков».

Рассказывали, как при строительстве церкви Сен-Дени, чтобы помочь монахам поднять каменные колонны, людипрягались вместе с быками...

**Цельность.** Мощную бенедиктинскую конгрегацию Аффлигема во Фландрии, влияние которой распространялось вплоть до Германии, основали шесть рыцарей-разбойников...

Один клюнийский монах утверждал, что благодаря молитвам св. Одилона, аббата Клюни, осужденные освобождались от истязаний по понедельникам и вторникам. Цитировавший эти факты бенедиктинец написал: «За недостатком теологической строгости (ибо на самом деле Одилон показывает здесь себя более милосердным, чем сам Господь), эта идея, тем не менее, свидетельствует о величайшем благочестии и высшей любви».

**Воинственность.** Она необходима, если заметить, с какой неистовостью ополчаются на догматы веры их критики. Можно вообразить себе смятение Петра Достопочтенного, когда он услышал утверждение Петра де Брюи (1126—1147) о том, что не надо крестить детей, что сами церкви бесполезны, равно как бесполезна молитва живых для облегчения участи мертвых, а также о том, что он питает отвращение к Кресту, поскольку на нем был распят Спаситель, а посему крест следует предать публичному сожжению.

Существование, пример и деятельность аббатств, которые можно сравнить с центрами духовной энергии и социальной активности, с рупорами христианства, представляются совершенно необходимыми и оправданными. Какими бы иногда ни казались монастыри, они все же были мощными факторами рационализации мышления и поведения людей, чудесным средством воспитания в людях самоконтроля и уважения к закону, а их так не доставало в средневековом мире!

Именно монашество обороняло аванпосты христианства, которым постоянно грозила беда (и изнутри тоже); именно монахи явились тем щитом, благодаря которому города были защищены, а враги отброшены. Одним словом, монашество поддерживало жизнь веры, и благодаря ему вера выжила.

Благодаря усилиям еремитов очистилась и возвысилась народная вера с почитанием местных святых и реликвий. Монахи проповедовали религию более внутреннюю, более личную, в большей степени соответствующую требованиям нравственности. Их проповедь покаяния, их личные примеры подталкивали падшего человека, ставшего жертвой греха, обратиться к сокрушению о своих грехах, к раскаянию и исповеди. Идеал бедности, утвердившийся на протяжении последующих десятилетий (вспомним о бесчисленных братствах мирян, которые поднимут знамя этого идеала), имел своим источником именно монашескую жизнь. В итоге эта жизнь даст «четкое направление к цели вечного спасения», и этим стремлением будут явственно отмечены следующие

века.

# Глава I

## Долгий день монаха

### Распорядок

Колокол отметил полночь. В звучащих молитвами сумерках люди спешат к хорам, бесшумно ступая по полу. Начинается долгий день монаха. Час за часом, он будет протекать в ритме утрени и заутренних служб, первого, третьего, шестого и девятого канонических часов, вечерни и повечерия.

Невозможно установить точно, как монах использовал время. Прежде всего, потому, что сведения о Средневековье в этом плане весьма приблизительны, а сама эпоха, по сравнению с нашей, была менее чувствительна к ходу времени и не придавала ему большого значения. Затем, потому что распорядок дня был различным в разных монашеских орденах и конгрегациях, как во времени, так и в пространстве. И, наконец, потому что в одном и том же монастыре время суток варьировалось в зависимости от времени года и церковного круга богослужения. Можно привести много разных примеров, но мы ограничимся тем, что, следуя книге отца Кузена, рассмотрим распорядок, типичный для клюнийского ордена в период равноденствия, то есть на первую поло-

вину апреля – начало пасхального времени, а также расписание дня на вторую половину сентября.

Примерно половина первого ночи (в среднем) – Всенощная (с утреней).

Около 2.30 – Снова ложатся спать.

Около 4 ч. – Утренняя и службы после заутрени.

Около 4.30 – Снова ложатся спать.

Около 5.45 до 6 часов – Окончательный подъем (с восходом солнца), туалет.

Около 6 ч. – Индивидуальная молитва (с 23 сентября по 1 ноября).

Около 6.30 – Первый канонический час.

*Капитул (собрание монастыря):*

– богослужебная часть: молитвы, вторая часть первого часа, чтение главы из устава или Евангелия на сегодняшний день с комментариями аббата, или, в отсутствие последнего, приора;

– административная часть: отчет должностных лиц монастыря, сообщение аббата о текущих делах;

– дисциплинарная часть: обвинение монахов, нарушивших дисциплину один раз за неделю: они каются сами, и их обвиняют их братья – это обвинительный капитул.

Около 7.30 – Утренняя месса, на которой монастырская

братия присутствует в полном составе.

С 8.15 до 9 ч. – Индивидуальные молитвы – это обычное время от праздника Всех Святых до Пасхи и от Пасхи до 13 сентября.

С 9 ч. до 10.30 – Третий час, за которым следует монастырская месса.

С 10.45 до 11.30 – Работа.

Около 11.30 – Шестой час.

Около 12.00 – Трапеза.

С 12.45 до 13.45 – Полуденный отдых.

С 14 ч. до 14.30 – Девятый час.

С 14.30 до 16.15 – Летом работа в саду, зимой, а также в плохую погоду – в помещениях монастыря, в частности, в скриптории.

С 16.30 до 17.15 – Вечерня.

С 17.30 до 17.50 – Легкий ужин, за исключением постных дней.

Около 18 ч. – Повечерие.

Около 18.45 – Отходят ко сну.

После повечерия зимой один монах должен был совершать обход помещений с горящим фонарем в руках, чтобы его узнавали. Ему предстояло последовательно проверить все постройки, приемную, хоры, кладовую, трапезную, лазарет и закрыть входные ворота во избежание поджога и проникновения воров, а также чтобы никуда не выходили братья...

# Сон, дневной отдых, пробуждение

У картезианцев продолжительность сна колеблется от 6 часов 20 минут в период летнего солнцестояния до 9 часов в конце сентября. По прошествии сентября она сокращается до 6 часов 45 минут, чтобы снова увеличиться до 7 часов 45 минут в конце октября, и вновь укорачивается до 6 часов 20 минут со 2 ноября. Таким образом, максимум времени на сон отводится в конце сентября, а минимум – на Пасху, тогда как среднегодовая продолжительность сна монаха составляет 7 часов 10 минут.

По мнению картезианцев, недостаточно выделить какое-либо определенное время на сон в рамках одних суток, как это делаем мы. Оптимально, особенно для монашества, установить необходимую продолжительность сна в зависимости от разных времен года.

Помимо желания умерщвлять свою плоть существуют и иные причины, которые, несомненно, влияют на режим дня монахов. В Средние века люди просыпались с восходом солнца и даже еще раньше. Тому, кто хотел вести правильную жизнь, надлежало вставать очень рано, в тот час, когда все остальные еще спят. Кроме того, монахи всегда испытывали особое расположение к ночным часам и первой заре – предрассветным сумеркам. Св. Бернар восхваляет часы бодрствования в прохладе и тишине, когда чистая и свобод-

ная молитва легко возносится к Небу, когда дух светел, а в мире царит совершенный покой.

В монастыре источники искусственного освещения были редкими. Как и крестьяне, монахи предпочитали работать при дневном свете.

Монахам полагается молиться в то время, когда не молится никто другой, они должны петь вечную славу тем самым ограждая мир подлинным духовным щитом. Однажды корабль короля Филиппа Августа был застигнут на море бурей, и король повелел всем молиться, заявив: «Если нам удастся продержаться до того часа, когда в монастырях начнется утренняя, мы будем спасены, ибо монахи начнут богослужение и *сменят* нас в молитве».

Другая особенность монашеской жизни, способная поразить наших современников, – это время трапезы: вкушать пищу дозволяется не раньше полудня. А некоторые варианты распорядка дня монахов-бенедиктинцев X века предусматривали одно-единственное вкушение пищи в течение суток: зимой – в 3 часа дня, а Великим постом – в 6 часов вечера. Нетрудно представить себе, какое это испытание для людей, которые с двух часов ночи были на ногах. Становится понятным, почему французские слова «diner» – «обеда́ть, ужина́ть», «dejeuner» – «завтрака́ть» буквально означают «прервать пост» – «rompre le jeune».

Летом распорядок предусматривает две трапезы: обед в полдень и легкий ужин около 17—18 часов, отменявшийся



в дни поста.

Другая характерная черта распорядка монашеской жизни: занят целый день, нет ни одной свободной минуты, хотя монахи мудро чередуют часы большого напряжения и часы отдыха. Нестойкому духом просто не оставалось времени на праздные мечтания и уныние.

Во всех старых уставах дозволен дневной отдых. Это объясняется краткостью ночного сна монахов, утомительностью бодрствования и трудов, а также жарой (не надо забывать, что бенедиктинский устав составлялся в Италии). «Сиеста» летом длилась в среднем от одного до полутора и даже двух часов. В разных монастырях было заведено по-разному.

Изначально картезианцы отдыхали на скамьях во внутренних помещениях монастыря. Дневной отдых предусматривался главным образом для стариков и болезненных монахов. Затем постановили, что «сиеста» разрешается «из сострадания к человеческой слабости», как гласит один картезианский текст. Ложиться предписывалось в строго установленное время – тотчас же после повечерия; бодрствовать без особого разрешения старшего не дозволялось (из страха зайти слишком далеко в умерщвлении своей плоти). После утрени отцы не ложились спать снова, за исключением дней кровопускания, о которых мы расскажем дальше. Они были обязаны носить пояс, не снимая его даже во время сна. Этот пояс служил как бы напоминанием евангельского призыва: «Пусть чресла ваши будут опоясаны» и свидетельствовал о

готовности монахов в любой момент подняться по слову Божию, с одной стороны, а с другой – намекал на соблюдение монашеского обета целомудрия. Кто же не хотел отдыхать после полудня, тот мог читать, править рукописи или даже упражняться в монастырском песнопении, но при условии, что не помешает другим.

Если монах не вставал с постели при первом же звуке колокола («без промедления», как писал св. Бенедикт), это считалось проступком, который рассматривался на обвинительном капитуле. О том, чтобы снова уснуть, не могло быть и речи! Монах должен был непрестанно двигаться, с фонарем в руках отыскивая того, кто в нарушение порядка продолжал спать. Когда таковой находился, в его ноги ставился фонарь, и, наконец, разбуженный любитель поспать в свою очередь обязан был с фонарем в руках обходить весь монастырь, пока не отыщет другого провинившегося. Итак, следовало проворно подняться и ни в коем случае не опоздать к утрени. Рассказывали, что однажды ночью Петр Ноланский, основатель ордена мерседариев, проспал. «Поспешно облачившись, он направился по темным коридорам к хорам. И каково же было его удивление, когда он увидел там яркий свет, а вместо монахов, которые не проснулись с ударом колокола, ангелов в белом, восседающих на церковных скамьях. Место же генерального магистра ордена занимала сама Пресвятая Дева с раскрытой книгой в руках» (Д. Эме-Азам).

Гиг, мудрый наставник картезианцев, говорил, что пе-

ред тем, как лечь, нужно выбрать себе какой-либо предмет для размышления и, думая о нем, засыпать, дабы избежать ненужных грез. «Таким образом, — добавляет он, — твоя ночь будет светлой, как день, и ночь эта, ее озарение, которое тебя осенит, будет тебе утешением. Ты уснешь мирно, ты будешь отдыхать в тишине и покое, ты проснешься без труда, ты встанешь легко и с легкостью же вернешься к предмету своих размышлений, от которого не успел отдалиться за ночь».

А если, несмотря ни на что, монах не засыпает? Если он болен и не спит? «Ты можешь петь молитвы; но будет лучше, если ты воздержишься от этого». Что же касается кровати, то Элиот рассказывает одну из тех благочестивых легенд, которыми поучали тогдашних мирян. Св. Гильом Верчельский, основатель конгрегации Монте-Вирджино, стал однажды жертвой клеветы. Придворные короля Неаполя и Сицилии обвинили его в лицемерии и, дабы продемонстрировать, что «сердце его исполнено страстей и пороков», подослали к нему куртизанку. Распутница пообещала придворным сокрушить монаха. Святой же притворился, что уступит ее желанию, но «при условии, что она ляжет с ним в ту же постель, на которой спит он сам... Она была очень удивлена... когда вошла в помещение предполагаемого соращения и увидела там лишь ложе, наполненное раскаленными углями, на которых и почивал святой, приглашая ее лечь рядом». (Как видим, святые прибегают к весьма любопытным средствам, дабы не впасть во искушение.) Куртизанка была столь пора-

жена увиденным, что тут же обратилась в христианскую веру, продала свое имущество и принесла все деньги св. Гильому, который основал для них женский монастырь в Венозе, а настоятельницей сделал ее саму. Покаяние этой женщины, ее строгость и добродетели принесли ей посмертную славу. Это – блаженная Агнесса де Веноза.

# Жить бедно – жить свободно

Слово «бедность» очень неоднозначно: бедняк в США может слыть богачом в Азии. Что же означало быть беднее крестьян в эпоху Средневековья? Во всяком случае, под бедностью не подразумевали совершенную нужду, ставящую человека в полную физическую и моральную зависимость от других. Бедность больше противопоставлялась могуществу, нежели богатству.

По сути, идеал бедности – это идеал свободы, независимости, отказ от стремления к присвоению чужой собственности, который выражался в миротворчестве, добровольном пацифизме тех, кто не хотел вступать в порочный круг насилия (паломники, монахи, клирики, кающиеся грешники).

В действительности же эта проблема была не из простых, и потому она вызывала бесчисленные толкования и споры. Изначально бедность служила логическим следствием «полного отречения, являвшегося главным в призвании к совершенной жизни; она означала оставление всего, но не в том смысле, чтобы стать бедным, а чтобы вести отрешенную жизнь» (Ж. Леклерк).

Начиная с XII века идеал бедности, «бедности добровольной», как написано в доминиканском тексте 1220 года, обладал «особой притягательностью, иногда даже губительной... Он был у еретиков, у ортодоксальных гумилиатов, у като-

лических бедняков, но именно с появлением св. Франциска этот идеал пережил подлинный расцвет» (М. Д. Кноулс). С тех пор «жизнь в бедности стала осуществлением аскезы, которая сама по себе являлась благом» (Ж. Леклерк). (В 1950-е годы мы видели, как достоинства жизни в бедности открывали дети наиболее обеспеченных классов самой богатой страны в мире.)

Но как в обществе, развивающемся и презирающем, даже подавляющем низшие классы, придерживаться этого «предпочтительного образа христианской святости и искупления» (П. Викар), каковым является бедность? Что надо делать, чтобы жить бедно?

Монахи клюнийского ордена, верные формуле: «бедный монах, богатый монастырь», переносили на постройки монастыря всю ту роскошь, в которой отказывали себе. И на этом пути, пышно прославляя Бога, они вскоре дошли до крайности.

Быть бедным – не означало ли это ходить босиком и в рубище, как призывал св. Доминик, смиренно стучаться в каждую дверь с протянутой рукой, «общаясь с Богом и говоря о Боге с самим собой или с ближними», отдавать в конце года, как учили доминиканцы, бедным и церкви все то, что не было использовано? Приверженность идеалу бедности (а также знание людей) приведет к тому, что нищенствующие монахи будут просить подавание натурой – брать только продукты, одежду и, примечательный факт, книги, – чтобы деньги не

запятнали их бедность.

Бедность цистерцианцев не была нищетой или лишением, она воплощала собой принятие общежительной жизни со всеми соответствующими последствиями: полный отказ от всего личного, в том числе от земных благ, отрешенность. А бедность францисканцев – это «акт чистой любви», скорее даже мистический, чем аскетический. Премонстранты соблюдали менее строгую бедность, чем цистерцианцы, и менее пылко возносили ей хвалу, чем францисканцы. Крестноносец же «беден земными богатствами, но богат нищетой», ибо его единственное богатство – Христос.

У картезианцев бедность определялась целесообразностью. «Одежда нужна тебе, – писал их законоучитель, – чтобы защитить себя от холода, но не ради щегольства. Также и пища – для утоления голода, а не в угоду чреву... Не потакай прихотям собственной плоти (именно в этом – мудрость, мера, *discretio*<sup>1</sup>)... но лишь обеспечивай плоть необходимым».

Бригиттины прикидывали, что им потребуется на год, и на следующий день после праздника Всех Святых раздавали все лишнее, по их мнению: «и пищу, и деньги», пренебрегая запасом на черный день, то есть ни во что не ставя случай.

Гранмонтанцы, дабы избежать обогащения, продавали излишки дешевле обычного. Поскольку они не позволяли себе собирать пожертвования и просить милостыню, им оставалось лишь уповать на то, что Бог не оставит их. Конечно,

---

<sup>1</sup> Понятию *discretio* будет посвящена отдельная глава. (Прим. ред.)

поступая так, они рисковали. Но как иначе прожить в бедности? И как, живя бедным, не стать богатым?

Не счесть назидательных историй об идеале бедности. Одон, аббат Ключийский, увидев, как один монах не дает нищему войти в монастырь, сделал тому внушение и сказал бедняку: «Когда он предстанет пред вратами Рая, воздай ему тем же». Тот же Одон, повстречав старого изможденно-го крестьянина, посадил его на свою лошадь и взял его суму, «наполненную черствым хлебом и гнилыми луковичами, издававшими зловоние». Одному из своих монахов, который не мог скрыть отвращения, Одон сказал: «Ты не переносишь запаха бедности».



# Целомудрие

Понятия «жизнь в святости» и «целомудрие» – синонимы. Канонические источники мало говорят о нем, поскольку это вещь очевидная. Иногда речь заходит о «целомудренных», о «добродетели воздержания», о непорочности. Собственно обет целомудрия появляется в период монастырских реформ XI—XII веков, а теория трех обетов – только в XIII веке.

Неужели обет целомудрия соблюдался всеми и всегда? Поверить, что это было так, можно лишь забыв, что речь идет о живых мужчинах и женщинах, хотя при чтении хроник и создается впечатление, будто нарушения этого обета случались гораздо реже, нежели вспышки насилия, случаи бегства из монастыря, проявление алчности, небрежение повседневными обязанностями.

Говорится не столько о борьбе с искушением, ибо исход этой борьбы всегда неясен, сколько о том, как удалиться от причины искушения, ведь, по мнению гранмонтанцев, если даже искусный Давид, мудрый Соломон и могучий Самсон попадались в сети женщин, кто из простых смертных устоит перед их чарами? Недаром в отсутствие женщины лукавый использует ее образ для искушения мужчины, кто же устоит, когда она рядом? Дабы соблюсти непорочность, мудрец спасается бегством. Наполеон говаривал, что это из любви.

А св. Бернар утверждал, что целомудрие превращает че-

ловека в ангела. Онтологически человек не преобразуется, оставаясь самим собой, но в противоположность ангелам, целомудрие коих является естественным состоянием, человеческое же целомудрие может быть только плодом дерзновенных усилий добродетели. Ученый схоласт из Клерво хорошо знал людей, а посему внес уточнение, что целомудрие без милосердия – ничто. Сказанное о милосердии он распространил и на другие добродетели, в частности на смирение, которое, по его утверждению, гораздо более похвально, чем девственность, ибо смирение – это заповедь, тогда как целомудрие – только совет (и всегда ли он услышан!).

Согласно сборнику обычаев Эйнсхема монах может избавиться от вожделений плоти, призвав на помощь следующие «духовные блага»: устав, молчание, пост, затворничество в монастыре, скромное поведение, братскую любовь и сострадание, уважение к старшим, прилежное чтение и молитву, памятование о прошлых ошибках, о смерти, страх перед огнем чистилища и адом. Без уважения к этим «множественным и прочным связям» монашеская жизнь теряет чистоту. Молчание «хоронит» пустые и праздные слова, пост смиряет дурные желания, а затворничество удерживает от разговоров на городских улицах. Памятование же о совершенных в прошлом ошибках в известной мере предупреждает ошибки будущие, страх перед чистилищем устраняет мелкие грехи, а страх перед адом – грехи «преступные».

# Жизнь в молитве

Молитва в совокупности с другими религиозными проявлениями – созерцанием, внутренней тишиной, безмолвием, откровением, таинством жертвоприношения – позволяет человеку вступить в общение с Богом. Молитва как выражение страха или угрызений совести, доверчивости, крика надежды или признательности является для молящегося средством либо приблизиться к Богу, либо понять, насколько лик Бога, невзирая на все усилия, остается далеким, «глубинным, неясным, безличным» (А.-М. Беснар).

Молитва – это действие, которое может привести либо к чистому созерцанию, сосредоточенному на «познании Бога, на осознании земного изгнания, на отрешенности молчания, на духовной причастности», что является мистичностью любви; либо к деятельности, находящей выражение в посланиях к людям, в мудрости, в братском обмене, – и тогда это мистичность общей трапезы (М. де Серто).

Эти люди из огня и железа, каковыми были монахи Средневековья, ежедневно являли свою веру в молитве, в тех «стандартных образцах молитвы», которыми служили литургии, равно как и в хоровом пении, и в жестах: поклонах, земных поклонах, воздеянии рук, повержении ниц, коленопреклонении... Все это и есть тот особый язык монаха, при помощи которого он выражает свое состояние «изо всех

сил», то есть всем своим существом.

Такая эпоха, как наша, обладающая столькими десакрализирующими факторами, вряд ли может понять состояние духа монашества тех ярких и светлых столетий, какими во многих отношениях были Средние века.

Что может чувствовать монах, молящийся или совершающий мессу в предрассветных сумерках Клерво или Алькобаса? Вероятно, мы сумеем хотя бы слабо и приблизительно понять эмоции этого человека, живущего на более возвышенном и богатом духовном уровне, если вспомним то ощущение света, каким наполняют нас первая любовь, вдохновение творчества, философские раздумья, сочинение музыки, радость материнства, поэзия слова, созерцание красоты, жертвенные порывы героизма, все, что достойно называться «мирскими молитвами».

На протяжении этой книги нам предстоит знакомиться с жизнью монахов, организованной и расписанной с величайшей тщательностью от момента пробуждения до отхода ко сну. В сводах правил и обычаев скрупулезно регламентированы мельчайшие факты повседневной жизни: как следует приветствовать аббата, как брать хлеб и держать стакан. Однако из-за обилия этих подробностей не следует упускать из виду, что жизнь монахов строилась не ради того, чтобы трудиться в поле, раздавать милостыню или переписывать рукописи, но исключительно ради молитвы. Их жизнь – это молитва. И действительно, сказать: «они молились» – значит

сообщить важнейшее о жизни этих тысяч людей, которые на протяжении столетий подчиняли свою жизнь единственной цели – молиться как можно лучше. Посты и воздержания, ночные пробуждения, прерванный сон, испытание холодом, умерщвление плоти из послушания, целомудрие, до мелочей расписанное поведение, превосходное самообладание – все это приобретает свое полное и законченное значение только в свете этой единственной цели: проводить жизнь в молитве. И все это само по себе является молитвой, молитвенным предстоянием всей жизни.

Такова, если можно так сказать, организация молитвы во времени: день, годовой круг богослужения, жизнь и смерть.

Организация же молитвы в пространстве – монастырь, церковь, трапезная – также неизменно стремится сделать веру присутствующей, зримой, воплощенной, творящей и таким образом обеспечить полноту молитвы и духовной жизни, их постоянство и непрерывность. Именно это присутствие и действие только и могут объяснить чудо, на протяжении веков тысячу раз повторяющееся в архитектурных формах, в пышной красоте обителей во всех уголках средневековой Европы, во всех монашеских орденах, от самых богатых до нищенствующих. И повсюду эта красота будет источать веру.

Но действительно ли эта жизнь в молитве творилась из дня в день всеми монахами без исключения? Было бы наивным так думать. Долгие дни в бесконечной молитве, ти-

пичные для клюнийского ордена, без сомнения перемежались моментами усталости и рассеянности. Вполне вероятно, что для некоторых монахов самые прекрасные службы сводились лишь к «трупам жестов» и «призракам слов», если процитировать эти сильные выражения Романо Гуардини. Именно для того, чтобы избежать «замирания» молитвы, ежедневно меняется последовательность богослужения. А также, дабы оживлять и питать молитву всех и каждого, действия участников литургии согласуются между собой, и все это ради того живого единства, без которого монашеское общежитие сделалось бы адом.

Но не может быть, чтобы все без исключения в совершенстве и с постоянством делали все, что полагается, к чему в период своего испытательного срока готовились будущие монахи. Уставные предписания, отчеты визитаторов (инспекторов) свидетельствуют о том, что и в этой области также могли проявляться человеческие слабости. В монастыре наказывают монаха, который рассеянн стоял на службе, не попадал в тон при пении или опоздал. Монахам запрещают замедлять пение (несомненно, это попытка оттянуть время работы).

Рабле в шутку говорил о брате Жане Зубодробителе, что тот был «прекрасным ускорителем часов, торопителем служб и сократителем всенощных». И, похоже, подобные монахи встречались в реальных аббатствах, о чем красноречиво свидетельствует та настойчивость, с которой в сводах пра-

вил описывается идеальный ритм богослужения.

Хроники и сборники наглядно демонстрируют, что и у лучших из лучших случались свои слабости, что духовная жизнь не протекала во всей своей полноте непрерывно и ежедневно даже в наиболее строгих аббатствах, даже на первых этапах ревностного усердия в устройтельстве монастырей, даже у святых каковыми весьма часто бывали монахи.

# Пение

Цистерцианцы следили за тем, чтобы псалмы не исполнялись слишком поспешно. Другие же впадали в противоположную крайность и пели, торопливо глотая слова. Ги де Шерлье, ученик св. Бернара, составил трактат «О пении», в котором советовал монахам петь «энергично и чисто, во весь голос, как подобает и по звучанию, и по выражению». В то же время он рекомендует вновь избранному аббату запевать *Veni Creator*<sup>2</sup> в воспоминание о своем предшественнике «умеренным» голосом, «источавшим бы раскаяние и сокрушение сердца», нежели красоту пения.

---

<sup>2</sup> Гряди, Создатель (лат.).



# Обвинительный капитул

В присутствии всей братии каждый из монахов кается в содеянных грехах и нарушениях устава. Это собрание называется обвинительным капитулом. Среди людей, чья жизнь тщательно регламентирована, где в принципе каждый предъявляет к себе максимальные требования, вменяя себе в вину любую мелочь, не прощая себе ничего, прегрешений оказывается множество. Если же у человека слабые нервы, он может впасть в состояние, называемое «болезненной нерешительностью», такого монаха парализуют боязнь совершить ошибку и мысли о том, что он поступает неверно.

В остальном же припоминание ваших грехов, по словам св. Августина, «в духе милосердия и любви к людям и ненависти к греху» становится обязанностью других монахов. Само по себе *delatio* – «обвинение» еще не приобрело того уничижительного смысла, какой появится впоследствии, оно являлось обязательным (в Эйнсхеме предусматривалось наказание для тех, кто не выносил «обвинения» себе), и само вынесение обвинения должно было оживить память остальных. С другой стороны, специальный монах «разведчик» занимался тем, что записывал упущения и прегрешения братии, чтобы потом объявить о них на капитуле.

В настоящее время постепенно изживается практика обвинительных капитулов. Считается, что «капитул легко ис-

пользовать для удовлетворения не слишком благородных стихийных побуждений». Верится в это охотно. Кроме того, акцентируя внимание на мелких и незначительных нарушениях, практика этих капитулов освещала чисто внешние правила поведения, притупляя восприимчивость к более серьезным проступкам в отношении христианского духа и правил монашеского общежития.

Сборники обычаев описывают церемонию оглашения прегрешений и указывают ее место и время. К примеру, после чтения отрывка из устава, этого «зеркала совершенства», аббат произносит: «Если кому-то есть, что сказать, пусть говорит». Из рядов братии выходит монах и падает ниц. Аббат спрашивает: «По какой причине?» Виновный встает и отвечает: «По причине моего прегрешения, дом<sup>3</sup> аббат». Далее следует изложение обстоятельств, при которых совершен проступок (например, монах опоздал в храм или, как сказано в сборнике обычаев Эйнсхема, оставил у себя хотя бы на один день найденную вещь, ибо тем самым он запятнал себя грехом воровства). Наказание должен определить старший, в обязанности которого входит и публичное увещание провинившегося. По крайней мере, можно надеяться, что таким образом достигаются три цели: первая – проявить к нарушителю милосердие и сострадание братии, что является необходимым условием монашеского общежития. Вторая – упрочить сплоченность братии, непреклонно борясь с

---

<sup>3</sup> форма обращения к лицу духовного звания (Прим. ред.).

любым проявлением слабости и с корнем вырывая «шипы соблазна», как гласит бенедиктинский устав (XIII, 27), где предусмотрено, что все должны высказать друг другу свои обиды и примириться со своими «обидчиками» до заката солнца. Третья – удерживать каждого монаха в состоянии предельной духовной собранности, не давая забывать ему и о смирении.

О греховных помыслах, таящихся в глубине души, не высказываются в присутствии обвинительного капитула, но сообщают на исповеди старшему.

Вот чудесная история, в которой действуют известные персонажи: Бог, лукавый, Аббат, который осуждает мелкий грешок: монах задремал на утрени.

Аббат: Сын мой, преклоните голову, когда поют «Славу».

Лукавый: Он не склонит голову, прежде чем не расторгнет эти узы греха (имеется в виду прегрешение монаха, которое превратило его в слугу дьявола).

Аббат: Господи, не дай погибнуть этой заблудшей овце, избавь ее от пут греха и врагов.

Бог: Я избавлю своего раба от пут греха, а вы (аббат) покарайте греховного.

Далее в этой истории наш монах, испугавшись, воскликнул: «Пусть лучше мне отрубят голову, чем я еще раз усну на службе», или точнее: «чем я еще раз закрою свои глаза».

# Покаяние и дисциплина

Во всех этих случаях провинившийся раскаивается в грехах. Отметим при этом, что первоначально слово «покаяние» означало «раскаяние», «обращение (к Богу)», «удаление от греха», но не искупление своей вины. Слово «дисциплина» тоже претерпело аналогичную эволюцию. Оно произошло от слова «ученик» (*discipulos*) – тот, кого обучают. И в начале оно означало «преподавание»; затем – преподаваемый предмет («моя дисциплина», – говорит преподаватель); потом – средства, необходимые для того, чтобы учить и направлять людей (после этого заговорили о правовой, семейной, школьной дисциплине и пр.), затем – соблюдение членами определенной группы правил и обычаев, принятых в данной группе.

И отсюда слово эволюционировало в ином направлении: оно стало означать совокупность наказаний для монаха, нарушившего дисциплину. А среди этих наказаний одно стало называться самим этим словом – «дисциплина». Речь идет о розгах или кнуте из веревок или маленьких цепочек, которые использовались монахами для умерщвления плоти или для наказания провинившегося. Всем известна реплика Тартюфа: «Лоран, придержи мою власяницу и дисциплину», то есть плеть.

Эта самая «дисциплина», которая вначале использовалась

добровольно, превратилась в дополнительное средство наказания, соответствующее нравам той эпохи, а впоследствии сделалась обычным инструментом для умерщвления плоти, предусмотренным уставом, но зависящим от воли настоятеля. Нездоровое пристрастие к бичеванию, можно сказать, результат «демократизации» этой «дисциплины».

В дальнейшем мы обратимся к «Уголовному кодексу» монахов, а именно к главе, посвященной вопросам управления. Теперь же мы только заметим, насколько несправедливо судить о степени и качестве соблюдения устава на основе чтения лишь докладов инспекции и сборников обычаев. Каков же был процент малых и больших правонарушений, «индекс преступности», в том сообществе, которое было подчинено самой суровой дисциплине и в разные эпохи насчитывало от нескольких десятков до тысяч человек? Даже если бы мы располагали точными цифрами, то все равно было бы трудно оценить настоящий пафос монашеской жизни тех далеких веков. Ведь столько факторов могли приметаться и уже-сточить наказание за грехи: настоятель оказался строгим и придиричивым, или же это был настоятель, с возрастом сделавшийся снисходительным, а возможная болезнь усугубила усталость, или влияние оказал сам век.....

В итоге можно согласиться с Жаком Урлье, что за исключением некоторых серьезных, тяжелых случаях обернувшихся скандалом, все-таки даже в самые смутные времена число и тяжесть прегрешений, совершенных монахами,

неизменно значительно ниже в сравнении с преступлениями мирян. На протяжении веков монашество было нравственной элитой в глазах всех остальных слоев населения.

В этом факте нет ничего необычного. Добровольность вступления в монастырь, верность взятым на себя обязательствам (я употребляю это более понятное для наших современников слово вместо прекрасного старого слова «обет»), приверженность (хотя порой и слабая) регламентированной жизни, постоянный контроль со стороны «малой группы», которая непрерывно окружала, обволакивала каждого из своих членов, пылкое благоговение, воодушевлявшее людей той эпохи, которым, следует напомнить, был присущ страх перед преисподней, – все это, несомненно, объясняло высокую нравственность поведения и поступков монашества, причем не только из боязни наказания. «Похвальная жизнь», – говорили картезианцы о достойно прожившем свою жизнь монахе. И эта формулировка применима к огромному большинству тех, кто прожил свою жизнь в соблюдении устава и в послушании своему аббату.

# Умерщвление плоти

Некоторые примеры как индивидуальной, так и коллективной практики умерщвления плоти, вменявшиеся в обязанность уставом и обычаями, все еще продолжают представлять интерес. А пример подвига некоторых аскетов при всей их героичности или, может быть, именно благодаря этой героичности, всегда достоин подражания.

И этот пример, как следует отметить, особенно сильно поражал воображение умов грубых, недоверчивых и простых. Ему следовали люди, тело и душа которых с детства были привычны к постам, терпеливому превозмоганию бед, к холоду и голоду, к неизлечимым болезням, к бесчисленным превратностям социальной жизни.

Вот почему истовая вера монахов часто приводила к крайностям из благочестия, к поведению дервишей, к действиям, в которых отчасти проглядывал мазохизм.

Не будем останавливать внимание на прутьях с шипами или на горячих углях, на которые ложатся, дабы победить «страсти». Или на чтении наизусть всей Псалтири с крестообразно раскинутыми руками (*crucis vigilia*), так что у практиковавших это ирландских монахов само слово «*figill*» в итоге стало обозначать «молитву». Но что сказать о могильной яме, куда ежедневно после канонического третьего часа бросают горсть земли аббат и монахи бригиттинского ор-

дена, чтобы всегда помнить о приближении смерти? Или о гробе, который с той же целью поставлен у входа в их храм? Этому ордену было на что опираться. Его основательница, св. Бригитта Шведская (XIV век) – единственная шведская святая – «каплю за каплей проливала на свое тело горячий воск, чтобы таким образом памятовать о страданиях Сына Божьего» (Элио). Конечно, следует признать, что между каплями горячего воска и Голгофой есть немалая разница. Для нас же главное – уяснить, к каким странным упражнениям может привести людей стремление умертвить свою плоть.

У валломброзанцев новиции<sup>4</sup> должны были голыми руками вычистить свинарник. Давая обет, они в течение трех дней в облачении лежали распростертыми на полу неподвижно и храня «сугубое молчание». Это именно устав, плод коллективного опыта, а не индивидуальное воображение. Но результат тот же.

Другой аспект монашеской веры и того тщательного соблюдения порожденных ею правил: в аббатстве Бек, если пресуществленное вино, кровь Иисуса Христа, проливалось на камень или на дерево, то нужно было соскрести это пятно, смыть его, а эту воду выпить. Точно так же следовало выпить воду после стирки одежды, на которую попало это вино.

Вера в реальное присутствие Иисуса Христа на Божественной литургии была необычайно сильна. Кальме рассказывает об обычае, существовавшем в церкви еще в его вре-

---

<sup>4</sup> те, кто готовится к принятию пострига. (Прим. ред.)



мя: причастившимся прихожанам давали по кусочку хлеба и глотку вина, чтобы ни одна частица святого причастия не выпала изо рта и была запита.

# Исповедь

К середине XI века исповедь еще сохраняла в себе некоторые черты древнего таинства, а именно, открытость перед духовным отцом, форму публичного покаяния, ритуал примирения с ближними и с самим собой без вмешательства священника.

В XII веке исповедь обогатилась благодаря тому, что религиозная жизнь стала более внутренней, связанной с расцветом индивидуальной личности. Исповедь означала эсхатологическое предвосхищение Страшного суда и одновременно прославление Бога, признание перед Ним своих грехов – перед Единым Безгрешным. Во второй половине XII века и в XIII веке исповедь сделалась обязательной, что дало повод формального отношения к ней. Тогда же была разработана умозрительная доктрина таинства исповеди, определявшая предмет самой исповеди, частоту ее совершения, процедуру проведения, священника, который может принять ту или иную исповедь, и т. п. В монашеских орденах исповедь считалась обязанностью. Визитаторы и капитулы контролировали строгое соблюдение ее правил.

## «Повседневность»

Чем занимался картезианец вне того дела, которое в его глазах было самым главным, – то есть вне богослужения и частной молитвы? Он вел хозяйство, поддерживал огонь, занимался интеллектуальной и художественной деятельностью: переписывал рукописи, раскрашивал гравюры, сличал копии с подлинниками, переплетал книги. Ради поддержания здоровья, чтобы телесно быть в состоянии выполнять свои духовные обязанности, монах также работал физически: «трудился в саду, строгал, колол дрова»... Заготовка дров была традиционным занятием в Шартрез: за эту работу брались, когда усталость глаз, головная боль или утомление от долгого сидения на одном месте вызывали потребность «развеяться», как говаривали в XVIII веке. Еще следовало «избегать интереса к физическому труду – хранить себя от привязанности к физической работе: чем меньше к ней привязан и чем больше видишь в ней развлечение, тем более сохраняешь свою свободу».

В феодальном мире важным являлся вопрос о том, ходить ли пешком или ездить верхом на лошади. К тому же в некоторых орденах было довольно много монахов благородного происхождения. Ходить пешком пристало простолюдинам, а ездить на осле, как тринитарии-матюрены, или на муле, как кармелиты, значило проявлять большее смирение. Па-

па Гонорий III в 1256 году разрешил монахам ездить верхом. «Позволительно ли монахам ездить верхом, сообразно ли это уставу и достоинству?» – вопрошали визитаторы Ключни. И ответ им последовал утвердительный: «Конечно же».

Но все было не столь ясно и понятно. Те же самые визитаторы монастыря (в 1291 году) упоминают об одном монахе, имевшем лошадь и постоянно разъезжавшем на ней. Орден поручил настоятелю отобрать ее у монаха.

В тексте, приведенном Монже и датированном 1407 годом, говорится о дороге, по которой монахи (речь шла о картезианцах Дижона) «могут ходить пешком и ездить верхом дено и нощно, когда им заблагорассудится», – выражение, само по себе производящее весьма забавное впечатление.

Что же касается игр, то в монастырях они были запрещены даже в моменты отдыха. Не дозволялось играть даже в шахматы или в трик-трак. Разreshались (у тамплиеров) лишь игра в классы (разновидность настольной игры с фишками) и некоторые другие подобные игры. Но, разумеется, никаких ставок. Игра в кости расценивалась в Ключни как преступление, влекущее за собой отлучение от церкви наряду с такими грехами, как... содомия, обращение к гражданскому суду или ссылка на несуществующие долги...

# Разнообразие обычаев в монастырях

Вопреки общим почти для всех обычаям, но в то же время в соответствии с тем, как это делалось в Монте-Кассино, аббатство Бек не допускало, чтобы в неделю ваий (Вход Господень в Иерусалим) на богослужении держали пальмовые ветви, в день Введения во храм Пресвятой Богородицы в руках были свечи, а в Пепельную среду<sup>5</sup> (среда первой недели Великого поста) использовался пепел. От иных монастырей своего времени аббатство Бек отличалось и в другом: там не соблюдали ритуала Погребения Плащаницы в Страстную пятницу, процессии ко Гробу Господню, представления трех Марий, жен-мироносиц, в Пасхальное утро – всех тех церемоний, которые проводились (для большего воздействия на прихожан) в Дареме, Сен-Ванне, Сент-Уене, в Германии. Сестра М. П. Дикинсон, ученый комментатор сборника обычаев в аббатстве Бек, добавляет: «Присутствие Тела Христова во время шествия в Вербное воскресенье не умаляется отказом от таких обычаев, как Осанна в аббатстве Фруттуария, Спаситель в Сен-Ванне, Гроб Господень в Фекане, порожденных заботой о замене реальностью духовных образов».

---

<sup>5</sup> Свое название получила по традиционному церковному обряду: во время молитвы в церкви священник посыпает головы верующих пеплом со словами: «Memento homo, quia pulvis es et in pulverem reverteris» («Помни человек, что ты есть прах и во прах обратишься»), (прим. ред.)

Аббатство Бек отказывалось также от обычаев, принятых в Ключи: например, в три Пасхальных дня огонь зажигали в самом монастыре, что было менее эффектно (но более эффективно), нежели принародное добывание огня посредством берилла (увеличительного «стекла»), как это делалось в Ключи.

Широко были распространены и другие обычаи: например, от св. Бенедикта Аньянского шла традиция читать после ужина *Miserere*<sup>6</sup>, и этот обычай сохранился до наших дней. Тот же святой придал вполне определенный облик первому каноническому часу: чтение мартиролога, отрывка из устава, трех молитв – *Deus in adjutorium* (90-й Псалом), *Gloria*, *Kyrie*<sup>7</sup>, а затем следовал обвинительный капитул.

Каждая конгрегация и каждый монастырь устанавливали свои собственные обычаи, несмотря на торжественное принятие решений на общих капитулах. Разнообразие присуще человеческой природе в такой же степени, как и приверженность к регулярности. Можно предположить, что монахи совершенно осознанно вводили в обиход тот или иной обычай, будто бы наилучшим образом отвечавший духу благочестия. Однако, в подобного рода исканиях преступалась грань разумного, поскольку накопление новаций порой перегружало распорядок дня и, вне всякого сомнения, вело от благочестия к «благочестиям». Например, иногда требовалось про-

---

<sup>6</sup> Сжался (лат.) – Помилуй мя Боже... – начало 50-го псалма

<sup>7</sup> Бог в помощь (лат); Слава (лат.); Господи помилуй – *Kyrie eleison* (греч.).

читать столько псалмов, что уже не оставалось времени ни на личную молитву, ни на размышления, ни даже на частную мессу, да и само чтение Псалтири получалось механическим и бездушным. Вот с чем трудно смириться: в Ключи в течение одного дня было принято читать такое количество псалмов, какое св. Бенедикт предусматривал на целую неделю! Отсюда и стремление цистерцианцев, премонстрантов, картезианцев, валломброзанцев и некоторых других вновь обрести путь к размышлению, к «обдумыванию» Божественного закона, к внутреннему молчанию.

А так же путь к ежедневной и частной мессе, обычно служившейся с XI века, но еще не сделавшейся общей для всех даже к XIII веку. Нередко случалось, что причащение совершали в качестве альтернативы мессе. Во всяком случае, в X веке Уставное согласие (*Regularis Concordia*) призывало монахов причащаться ежедневно. Цистерцианские установления предписывали монахам, которые не являлись священниками, причащаться один раз в неделю (по воскресеньям), а братьям-мирянам – семь раз в год. Даже те, кто не был священником, причащались Кровью и Телом Господним, когда «священник, совершающий богослужение, либо дает испить несколько капель Святой Крови при помощи золотой трубочки, либо погружает Тело Господне в потир». Евхаристия поистине занимает исключительно важное место в духовной жизни монастыря: умирающий, соборовавшийся и получивший предсмертное причастие, каждый последующий день,

пока он жив, участвует в евхаристии.



# Для создания обители нужны все

Наиболее ошибочным является представление о повседневной жизни монахов как о чем-то необъятном и давящем, механически однообразном в тягучести дней.

Пусть даже все францискацы (или трапписты, или доминиканцы) представляют собой некое «подобие семьи» как дети одних родителей, все равно они личности, каждый в отдельности, и чаще всего – ярко выраженные индивидуальности со своими слабостями и достоинствами. Ибо ни устав, ни послушание никогда не могут превратить людей в роботов. Каждый человек уникален и физически, и духовно. Поэтому монастырь объединяет в себе огромное разнообразие человеческих типов. Чтобы наилучшим образом описать это, я процитирую строки письма доминиканца, которому посвящена моя книга. Он приводит в пример прежде всего слова настоятеля траппистов:

«Аббатство напоминает оркестр, и в нем есть все: скрипки, которые звучат согласно, духовые инструменты, внезапно вторгающиеся в общую мелодию; есть саксофон, а в углу кто-нибудь из младших держит музыкальный треугольник, спрашивая, зачем он нужен... В аббатстве есть свой лентяй, брызга, аккуратист, рассеянный, усердный в благочестии, готовый обманываться, льстец, ученый, на все руки мастер, энтузиаст (несколько наивный, даже простачок, но такой слав-

ный), нытик. Есть трудный монах, нуждающийся в том, чтобы им занимались отдельно, и который под разными предлогами идет к Полю или Жаку „пообщаться“. Есть свой ворчун, необычайно услужливый; есть самый преданный и самый неумелый, огорчающийся, когда у него не просят помощи; есть такой, который считает себя психом, и это вынужден терпеть отец-настоятель во избежание худшего, и этот псих едва ли служит общему благу; есть юный певчий (с красивым голосом), которому еще предстоит подавить в себе плохо сдерживаемое желание власти... Есть неисправимый отстающий, есть вспыльчивый, есть вечно надутый... Случаются недоразумения, а иногда в тиши дух тьмы нашептывает, что отец такой-то пожелал вас. Есть тот, кто негодует по поводу всего, что выходит за пределы нормы, и слишком явно выражает свое негодование. Есть тот, кто („с добрыми намерениями“) прячет какой-нибудь инструмент или книгу, чтобы пользоваться ими самому. Есть растяпа, который ничего не кладет на место».

Эта зарисовка, этот живой набросок относится к недавнему времени; однако есть все основания полагать, что это действительно и для средневекового периода. Мой корреспондент, обладающий многолетним опытом и настроенный на философский лад, добавляет:

«У каждого в обители есть своя странность, недостаток, повторяемые ошибки, „жало в плоть“ (2 Кор., 12:7). Это может быть заметно, а может и храниться в тайне, но подчас

это длится всю жизнь... Оставив в стороне интимный аспект совместной жизни, — заключает он, — можно сказать, что есть общие испытания, общее терпение, общая радость. Все то, что находят в долгой совместной жизни».

Это позволит нам немного лучше понять, что же такое повседневная жизнь людей, собравшихся под одной крышей, в одном аббатстве. Это жизнь сообщества, которая заставляет монаха в молчании терпеливо выносить странности, недостатки, грехи немощи всех и каждого, — все то, что постоянно возвращается и усиливается в течение жизни. Это также жизнь «повседневная, проживаемая в повседневности», и одна из сторон той «брани», которую монах должен каждое мгновение вести с самим собой, со своим нетерпением, своим негодованием, своими вспышками гнева, своим изнеможением! Чтобы в нем самом умер плотский человек со страстями, с земными привязанностями и слабостями, со всем тем, что препятствует духовному восхождению во всей его полноте. Ради достижения «смерти в себе».

# Молчание и язык жестов

Молчание не везде и не всегда обязательно. К примеру, у гильбертинцев кузнецы могут разговаривать в трапезной, но вряд ли им позволено нарушать безмолвие в кузнице. Однако, в общем и целом, склонность к безмолвию и желание соблюдать его присутствуют повсюду. В редких уставах и сборниках обычаев не найдется главы, посвященной молчанию. Лишь молитвенное обращение к Богу (*opus Dei*) отверзает уста, и звук голосов приобретает только больше значения. В остальном же «замкнутые уста есть условие покоя сердца». «Молчание – мать всех Добродетелей». Но если необходимо заговорить, то сделать это следует безо всякой гордыни. Разумеется, любые шуточки и неприличные истории везде и повсюду подвергаются осуждению.

Сборники обычаев требуют наиболее полного молчания в храме, в трапезной, в спальне, во внутренних монастырских галереях. После повечерия наступает тишина, которая еще и в наши дни остается одним из самых трогательных моментов дня в монастыре. Даже такие действия, как стрижка волос, кровопускание, омовение, выпечка просфор, должны совершаться в совершенной тишине, словно в комнате нет ни одного брата, как гласит устав Учителя. Текст аббатства Бек подчеркивает, что тишина должна быть такой, чтобы нельзя было даже услышать поскрипывания пера переписчика.

«Чтобы никто не читал (в Средние века читали, тихо произнося слова вслух) и не пел, если только безмолвно... И чтобы каждый повторял псалмы про себя». Соблюдалось ли это предписание? Трудно узнать, и также трудно в это поверить. Во всяком случае, визитаторы Ключни отмечали, что в четырех главных местах, где требовалось соблюдение безмолвия, оно выполнялось не всегда.

Совместная жизнь предполагает словесное общение. И чтобы не нарушать безмолвия обители, использовали либо деревянную дощечку, покрытую воском (ее монахи носили на поясе), либо язык жестов.

Три сборника обычаев: Бернара из Ключни, Ульриха и Вильгельма из Гирсау (все относятся к XI веку) сообщают нам о таком языке. Эти маленькие словарики достаточно забавны прежде всего потому, что из них видно, какие предметы или блюда были наиболее употребительны и какие персонажи наиболее известны, а, кроме того, еще и потому, что символика этих жестов столь наивна и бесхитростна, что вызывает невольную улыбку.

В Ключни насчитывалось 35 жестов для описания пищи, 37 – для людей, 22 – для одежды, 20 – для богослужения и т. д. Хотите пару примеров? Вот обозначение молока: монах кладет мизинец в рот, как делают дети. Простой хлеб: большим пальцем руки рисуют крут, прижав к этому пальцу два других. Пирог: на ладони изображают крест, ибо пирог делят на части. Есть и знаки, позволяющие распознать, из чего

этот хлеб – ржаной, пшеничный или из овса; то же самое по поводу вина: с травами ли оно, с пряностями или с медом, белое или красное. Одним и тем же жестом обозначаются форель и женщина: провести пальцем от одной брови к другой. Этот жест напоминает собой головную повязку женщины. Но при чем здесь форель? Дело в том, что она женского рода (как, впрочем, и другие рыбы)! Тот же знак служил для обозначения Пресвятой Девы Марии.

Язык жестов не был единым во всех монашеских орденах. Так, жесты Ключи столь же непонятны для гранмонтанцев, как для нас чуждый иностранный язык. В Ключи говорили «горчица», прижимая первую фалангу мизинца к большому пальцу, а гранмонтанцы сжимали пальцами нос и приподнимали их; другие же монахи помещивали пальцами одной руки в другой руке, собранной в горсть, что обозначало соус, приготовляемый поваром. У конверзов<sup>8</sup> существовал свой язык жестов, который в основном описывал различные сельскохозяйственные работы. Нас уверяют, что язык жестов не содержал никаких шуточных знаков или фривольных по смыслу. Невинные души могут верить в это, но была ли потребность выразить нечто подобное? Сие заставляет задуматься.

Но, как бы то ни было, тот факт, что монахи разговарива-

---

<sup>8</sup> Конверзы («обращенные») принимали часть монашеских обетов, но не постриг, и жили отдельно от братии. Обет послушания обязывал конверзов работать столь долго, сколько требовал аббат. (Прим. ред.)

ют при помощи рук, долгое время производил впечатление на общество, усматривавшее здесь нечто сакральное. Общество изумлялось не менее жонглера из Нотр-Дам, словами поэта поведавшего следующее:

Коль вы в этот орден придете,  
То людей столь великих найдете:  
Лишь знаки делают один другому  
И не молвят устами ни слова,  
И верно, вполне, несомненно,  
Не говорят они по-иному.

# Измерение времени

Бенедиктинский устав тщательно делит день монаха на определенные части. Пунктуальность – вот главная добродетель, и всякое, даже малейшее, отступление от этого требования должно быть объявлено на обвинительном капитуле. В отличие от сельских жителей монахи придавали большее значение отсчету времени. Но как это сделать за неимением часов?

Первое требование устава Учителя предписывает вставать зимой до петушиного пения, а летом – как раз в тот момент, когда поет петух. Так же измеряли время наемники и ландскнехты. Прибегали также к помощи небесных светил. Мы располагаем весьма любопытным сборником «Монастырские звездные часы» (*Norologium stellate monasticum*). В нем рекомендуется находиться в определенном месте монастырского сада в нескольких шагах от куста можжевельника, откуда можно видеть два-три окна общей спальни. Когда же появляется та или иная звезда, наступает время либо звонить в колокол и будить монахов, либо зажигать светильники в церкви, либо сразу будить монахов, начиная с аббата, почтительно обратившись к настоятелю: «Господи, уста мои отверзеши» и, как сообщает Кальме, потянув его за ступни! Однако понятно, что такой способ определения времени суток был весьма неточен. Прибегали и к иным, впрочем, столь



же ненадежным средствам: наблюдали за длиной тени, которая то увеличивалась, то уменьшалась; читали псалмы (при условии, что монахи не будут петь слишком быстро); использовали горящую свечу и, конечно же, клепсидру или водяные часы; песочные часы, солнечные циферблаты, на которых обычно писали латинское изречение: «Non numero horas nisi serenas», имевшее двойной смысл: «Отсчитываю лишь часы светлого времени суток» или «Отсчитываю лишь светлые (счастливые) часы».

А в результате все это оборачивалось тем, что «брат Жак» никогда вовремя не звонил к заутрене...

Подобные недоразумения происходили часто, судя по тому, что в Ключи задавались вопросом: что следует делать, если по небрежности монаха-«будильника» братия разбуджена слишком рано? «Все должны оставаться в постели до тех пор, – гласит текст, – пока не станет возможным читать при свете дня».

Затем изобрели механические водяные и песочные часы. В одном из писем, посланных из картезианского монастыря в Порте около 1150 года, сообщается о часах, которые заводили «в тот момент, когда можно было начинать читать». Эти часы показывали время до 18.30 – дневное время, а на ночь оставалось 10 часов. В целом сутки по этим часам длились 28 с половиной часов. И на самом деле, в те века привычно пользовались «часами» различной длительности, тем не менее все они назывались часами. Так, картезианский час со-

ответствовал примерно 50 минутам современного часа, хотя такое сравнение является несколько смелым.

Герберт из Ориньяка, позднее ставший папой под именем Сильвестра II (скончался в 1003 году), скорее всего усовершенствовал именно водяные часы: он будто бы изобрел часы, которые «регулировались сообразно движению небесных светил». Однако сомнительно, чтобы это были именно современные часы с гирями, механизмом, балансом и ходом. Такие современные часы появятся только в XIII веке, когда для городских торговцев время станет равноценно деньгам.

Для монахов отсчет времени был очень важен, поэтому вовсе не удивительно, что они способствовали усовершенствованию часов. Искусство часовых дел, пишет Шмиц, имело наиболее ревностных попечителей в лице аббатств и в частности, что очень показательно, аббатства Форе-Нуар. Текст, примерно 50 года, под названием «Картина мира» восхваляет часы, которые днем и ночью отмеряют время «молитв, регулярность которых столь приятна Богу». Автор текста полагает (для того времени весьма передовая мысль), что лучше было бы исполнять все предназначенное в жизни, в том числе и вкушать пищу, «в установленный час», потому что «тогда проживешь дольше». Изобретение этого чуда приписывали Птолемею:

Именно он изобрел впервой  
Древнейший прибор часовой.

Таким образом, в XIII веке идея регулярности была тесно связана с монашеской жизнью.

# Так протекают часы...

Так протекают часы, слагаясь в дни, а дни эти беспрестанно меняются в согласии с изменениями годового богослужения. Нет ничего более размеренного и однообразного, чем монашеская жизнь. Стать монахом – значит, отказаться от ритмов нашего времени, взять на себя обеты независимо от временных и интеллектуальных перемен.

«Посвященное время, – пишет профессор Луиджи Ломбарди Валлаури в необычайно насыщенной статье, – вечность, переживаемая во времени... Это „взвешенное“ время... По отношению к мирскому времени (к нашему времени) время послушания – это нечто тихое, спокойное, будничное. Поскольку я не располагаю будущим (по крайней мере, в том смысле, в котором мы его понимаем), то я весь в настоящем... я никуда не спешу... я в буквальном смысле не могу терять свое время...

И само время богослужения гораздо больше является продолжением знаменательных „времен“ сонаты или симфонии, нежели серии отмеряемых мгновений ньютоновского времени. Это время, в котором качество главенствует над количеством (я подчеркиваю)... Это время... является живой сутью (или „силой“) изменений».

Используя более современную метафору, я могу сказать, что монашеское время по отношению к нашей жизни явля-

ется тем же, чем джазовый свинг по отношению к метроному.

Повседневная жизнь монаха не есть повседневная в банальном смысле этого слова, в смысле монотонности. Нет, это драматичная жизнь в изначальном понимании этого слова, то есть активно переживаемая в различных и постоянно меняющихся ритмах, в которых заключены также и другие ритмы, как внешние, так и внутренние. В целом, вопреки расхожему мнению, нет ничего более далекого от пресловутого образа жизни типа «метро – работа – сон», чем монашеская жизнь.

Попытаемся проникнуть в эту жизнь. Первый большой этап – месса с ночными и дневными каноническими часами, чередование праздников – святых и Господних – с их октавами<sup>9</sup>, «в коих оживают величие и таинство». Так протекает год, «квадрига мира», в ритме времен года, о которых Алкуин говорил, что зима – «изгнание лета», весна – «художник земли», осень – «житница года».

В основной ритм, содержащий почти растительный образ непрерывности жизни, вплетаются ритмы общей жизни: работа в разные времена года, события, возникающие в общежительной жизни, вроде прибытия паломников, путешественников, монахов; появление новициев; рукоположение священников; годовщина обращения того или иного монаха (цветок перед чашей старого монаха; отец-настоятель велит

---

<sup>9</sup> восьмидневный праздник. (Прим. ред.)

принести стакан вина тому, кто «родился»; этот обычай сохранялся еще полвека тому назад, и все монахи в глубокой тишине радовались этому событию). Затем течение дней болезни, кончина, погребение.

Ко всему этому присоединяются отмеченные этими же событиями, но, тем не менее, самостоятельные движения внутренней жизни, духовная брань – ведущаяся с переменным успехом борьба против природной немощи человека, против его слабостей и изнеможения. Нападения духов тьмы, но также часы радости и света, время внутреннего мира даже в самой борьбе. Возможность всеобщей победы коллективной и индивидуальной жизни монашества. Но победа никогда не бывает всеобщей, постоянной или гарантированной. А по мере того как эта жизнь требует усилий, превышающих обычные силы человека, возникает все больше предпосылок к поражению. И падение тем тяжелее, чем выше поставленные цели.

Но в целом, со всеми высотами и пропастями, с подчас очень тяжким грузом общежительного существования и требований послушания, монашеская жизнь – это радость, радость полная и совершенная. Надо быть очень наивным, чтобы с удивлением написать, как тот журналист: «За пятнадцать дней я ни разу не заметил премонстранта с очевидными признаками меланхолии». И далее: «Никогда я не знал людей более радостных, открытых, менее одиноких, чем эти „отшельники“ в келиях». Я могу привести свидетельство из

собственного опыта: повсюду я встречал самую откровенную радость, внимание к любому человеку, сладость человеческой нежности. Какое же облегчение встретить людей улыбающихся, приветливых с самого утра, которые не считают себя обязанными, как многие наши современники, жаловаться уже за завтраком.

Еще несколько цитат, чтобы пояснить мою мысль. Вот отрывок из размышлений картезианца Гига: «Горе тому, для кого счастье и удовольствие имеют конец и начало». Еще один отрывок прекрасный и глубокий: «Лесные орехи и ежевика сами по себе являются лакомыми, а разве истина, хлеб – нет? поэтому любят истину и мир, а значит, Бога». И еще картезианский идеал, который я бы перевел следующим образом: «Беги от мира. Погрузись в тишину. Сумей достичь мира в душе».

Такой образ жизни, совершенно очевидно, не всем по вкусу. Гио де Провен сетует по поводу режима монахов Ключни (хотя Ключни был не самым строгим орденом):

Заставляли там меня, без вранья,  
Чтоб, когда я спать хотел,  
Я бы бдел,  
А когда я есть хотел,  
Чтобы зверский пост терпел.

Он настолько напуган одиночеством картезианцев, что даже готов отказаться от рая, если ему предстоит пребывать

там в одиночестве:

Никогда б не пожелал, это точно говорю,  
Одиноким-одинешеньким быть в Раю.



## «В драгоценный час смерти»...

Приор в сопровождении нескольких братьев навещает больного; если есть хоть малейшая надежда на его исцеление, то настоятель читает три молитвы. Когда же надежд на выздоровление нет, братья произносят три другие молитвы, и больной уже знает, к чему готовиться. Он читает «Исповедаюсь» Confiteor, если в состоянии говорить сам, если же нет, то это делает за него аббат. «Если отлетающая душа готова уже разлучиться с телом» (как гласит текст из Флёри), то братья расстилают власяницу на земле или на соломе, крестообразно посыпают ее пеплом и перекладывают на нее умирающего. Этот обычай распространен повсеместно (один только Бек составляет исключение) и нередко встречается даже у мирян.

Всех монахов предупреждают об этом при помощи трещотки, нужно, чтобы тут же собрался весь монастырь, незамедлительно оставив все дела и даже литургию, дабы все вместе сдержанно пели «Верую во единого Бога...» (Credo in unum Deum – Символ Веры).

Больной исповедуется аббату или приору, испрашивает прощение у всей братии за все свои прегрешения, совершенные пред ними и пред Богом, простирается перед собравшимися ниц, если нужно, поддерживаемый двумя братьями, или в мире лобызает их. Агония сопровождается осо-

бой символикой: пять ран Христа искупают грехи умирающего, происходящие от пяти чувств. Св. Эдмонд Кентерберийский, скончавшийся в 1240 году, приняв предсмертное причастие, омыл водой и вином пять ран Христа на своем распятии, которое служило ему утешением последние часы жизни, а затем осенил крестом воду, которой было совершенно омовение, и благоговейно выпил ее... Дежурный монах помазал ему глаза, уши, нос, губы, руки, ступни ног, пах, поясницу и даже пупок, как пути проникновения греха. Поясницу, то есть почки, помазали потому, что они есть вместилище сладострастия у мужчин, как пупок – у женщин. Так, по крайней мере, считали монахи в Кентерберии. Умиравший причащался Телом и Кровью Господними, устремив свой взгляд на крест.

Старинные сборники предусматривали вопросы, задаваемые умирающему, вроде следующего: «Вы рады умереть в христианской вере, в одеянии монаха?» Это было мрачно и вместе с тем волнующе. Если агония затягивалась, то братия удалялась, оставляя одного монаха читать о Страстях Господних возле постели умирающего. После наступления смерти тело обмывали теплой водой в больничном помещении на специально приготовленном для этого камне (если же умирающего помазали перед смертью, то его обмывали только на третий день). Тело обмывали с ног до головы за исключением срамных частей, которые прикрывались сорочкой. Эту процедуру выполняли монахи того же ранга, что

и усопший. Так, священник омывался священниками, конверз – конверзом (священники должны были вымыться перед тем, как служить мессу).

Руки умершего соединялись под куколем<sup>10</sup>, который будет потом зашит, на лицо опускался капюшон. Надевались чулки и обувь; ни одна деталь костюма не должна была болтаться. Вся одежда окуривалась ладаном и кропилась святой водой. В аббатстве Бек одежда и обувь на покойнике должны были быть совершенно новыми, ни разу не одеванными прежде. У картезианцев тело умершего клали прямо на землю, завернув в белую ткань из грубой шерсти, служившую саваном: смирение после смерти, как и при жизни. Тело в церковь вносили те же монахи, которые и омывали его. Монже повествует о тележке с трещоткой для перевозки умерших в картезианском монастыре в Дижоне. Вся братия располагалась вокруг гроба (в тех монастырях, где гроб предусматривался) или же, как у траппистов, вокруг доски, на которой лежал усопший. Зажигали два подсвечника – один у изголовья, где находился крест, а другой – в ногах. Вся братия неотлучно присутствовала у гроба, за исключением часов богослужений, капитула, принятия пищи и сна, когда у ложа покойного бодрствовали предусмотренные монахи.

Затем тело предавали земле, что сопровождалось различ-

---

<sup>10</sup> Куколь или кугель, гугель, – средневековый капюшон, покрывающий плечи, переходя в пелерину; теплая удобная, очень популярная в XIII—XIV веках одежда, хорошо защищает от холода и к тому же украшает голову как ореол. (Прим. ред.)

ными молитвами, чтением псалмов в соответствии с определенной службой, которая в разных орденах проходила по-разному в соответствии с традициями, сложившимися в течение столетий. Картезианцы над могилой кадят ладаном и кропят ее святой водой. В Эйнсхеме в могилу бросают несколько угольков из кадила, а на грудь покойнику кладут молитву об отпущении грехов и Символ Веры. Никаких цветов. Там, где гроб отсутствует, тело погребают прямо в землю, как у траппистов, или под деревянной крышкой, как у картезианцев. Настоятель первым бросает в могилу три лопаты земли. Другие монахи следуют его примеру и поют при этом молитвы до тех пор, пока земля не скроет тело целиком. После погребения (трапписты встают на колени и молят Бога быть милостивым к умершему и простить ему грехи) все возвращаются в монастырь и снимают с себя белые одеяния. Гасят свечи. Умолкают колокола. Картезианец после своей смерти удостоивается простого деревянного креста на могиле, причем анонимного. Кладбище зарастает травой, ибо стоит ли заботиться о том, что было прахом и вернулось в прах? Изредка, может быть, в одном случае из пятидесяти, орден канонизирует своего умершего монаха. Настоятели имеют право на каменный крест на могиле. Кладбище Гранд-Шартрез насчитывает 23 таких креста, 17 из которых с надписями, указывающими возраст умершего, год кончины и продолжительность его настоятельского служения. На единственном из этих крестов, кроме упомянутых сведений,

начертано изречение: «Ныне прах и пепел» – напоминание о том, что осталось от человека, столь ревностного и деятельного при жизни. Крест принадлежит дому Ле Массону (1675—1703), из всех картезианских настоятелей наиболее близкому по духу Людовику XIV.

# Свиток мертвых

Пища, предназначавшаяся для умершего монаха, отдавалась бедным, этим «стражам Неба», как говорил св. Одон. Эта милостыня продолжалась в Ключи, Гирсау, Кентербери – тридцать дней, а в Германии – год.

В течение тридцати дней монахи служили поминальную службу, а также семь последующих месс. Каждый священник служил семь месс. Монахи, не являвшиеся священниками, трижды прочитывали Псалтирь. Неграмотные – семь Miserere, а если и этого не знают, то семь раз Pater noster<sup>11</sup>. Так, во всяком случае, поступали в Сов-Мажер. У авеллани-тов смерть монаха означала семь дней поста на хлебе и воде, семь дисциплин, каждая по тысяче ударов, семьсот поклонов и тридцать раз чтение Псалтири. Если кто-то умирал, не выполнив этого правила, то оставшиеся в живых делили между собой его обязанности. У картезианцев в этой ситуации, как и в других, царят простота и умеренность: только чтение Псалтири дважды и тридцать личных месс...

«Когда умирает картезианец, о его смерти сообщают всему ордену, и, согласно древней традиции, письменное извещение указывает возраст умершего, если он был старше 80 лет, и продолжительность его пребывания в монастыре, если он провел там более 50 лет» (Гранд-Шартрез).

---

<sup>11</sup> «Отче наш» (лат.).

В каждом ордене происходило оповещение о смерти его члена. Чтобы не исписывать дорогостоящий пергамент, довольствовались тем, что один монах сообщал эту новость, переходя от монастыря к монастырю с одним экземпляром документа. Каждая обитель выражала свои соболезнования, письменно подкрепив их каким-нибудь благочестивым высказыванием или стереотипной формулировкой, иногда хвалебными стихами в адрес покойного. Иногда предавались личным размышлениям. Так, одна монахиня призналась, что «из любви» она заточила себя в темном месте и сидела на сухом хлебе и воде. Известен случай, когда некий «скороход» обошел 133 монастыря от Испании до Льежа и Маастрихта. Соболезнования после такого количества визитов располагались на огромном свитке, так называемом «свитке мертвых», более двадцати метров в длину!

# Глава II

## Пища, посты и воздержание

### Главное блюдо, паек и легкая закуска

По монастырским понятиям главным блюдом называется порция яиц (5–6 штук), вареный сыр, рыба, лук и прочее, предназначенное для одного монаха и подаваемое на одной тарелке. Паек (французское слово *pittance*, от латинского «*pietas*», «милосердие», «благочестие», поскольку эту еду зачастую предоставляли монахам светские ревнители благочестия) представлял собой дополнительную порцию, предназначавшуюся для двоих. Например, фунт<sup>12</sup> сыра, если это сырой сыр, или полфунта вареного и от 4 до 30 яиц. Паек не благословляется аббатом, как всякая прочая пища.

Монах, раздающий главные блюда и пайки, называется «питансье» или «апокризиарий». Вот история, весьма типичная для царивших в Средние века умонастроений. Установился обычай разделять средства аббатства между различными «должностными лицами», выполняющими свой круг обязанностей. Но однажды монахи выразили намерение не выдавать ежегодные средства монастырскому питансье, а

---

<sup>12</sup> Европейский фунт равен примерно 453,5 г. (Прим. ред.)



вместо этого направить их на почитание раки местно-чтимого святого. Как видим, прекрасный порыв самопожертвования. Однако питансье, возможно, знал человеческую натуру лучше других и опасался, что этот порыв самоотречения продлится недолго. Он упрекнул их в заведомом маловерии, ибо только маловеры могут сомневаться в способности святого помочь самому себе. К сожалению, мы не знаем, чем закончился этот спор.

Микстум (mixtum), вкушаемый после утрени или вечера, состоит из хлеба и вина (или пива): четверть или фунт хлеба, пинта вина. Микстум предназначается для чтеца, работников на кухне, детей, больных, стариков, а также монахов, которые перенесли кровопускание.

Словом «жюстис» (justice, что по-французски означает «справедливость») называется сосуд, которым отмеряли вино для каждого. «Жюстис» аббата ежедневно мыл дежурный монах.

Легкая закуска (collation), краюха хлеба и стакан вина, предназначается для монахов по вечерам в дни поста после чтения «Анагий» («Collationes») Кассиана (по Уставу св. Бенедикта, XLII).

Трудно определить смысл слова «pulmentium». Чаще всего это каша, перловка или овсянка, если не из бобовых. Вероятно, вкусная. Чудесный итальянский томик из коллекции «Минибокка», озаглавленный «Dom Minestra», содержит несколько рецептов монастырских minestre, первых

блюд на основе бобов, чечевицы или земляной груши, капусты, спаржи или цикория, листовой свеклы или шпината, базилика и кервеля: суп по-бенедиктински, монастырский суп, монастырская чечевица, перловый суп по-францискански, бобовый суп братьев-рагузенов и многое другое.

# Меню монахов

С течением веков в разных орденах и разных регионах меню претерпевает сильные изменения. Нужно также иметь в виду, что братия могла делать в этой области лишь свои первые шаги. Пионеры кулинарии довольствовались малым, своего рода поварской начальной подготовкой, осваивая достижения предшественников, и останавливались на этом. Кроме того, в разных монастырях меню зависит от праздников и времен года. Но, несмотря на такое разнообразие, любой монастырский режим питания задуман как система отказа, поста и воздержания. Всем известны «опыт и испытания отказом» (Р. Рюиер), без которых в жизни не бывает великих свершений.

Этот «опыт отказа» различен и многообразен. Он может выражаться в скудости рациона, состоящего из сухого хлеба и воды три раза в неделю, из простой и однообразной пищи, в полном отказе от жирной и мясной пищи, от завтрака, нарушающего пост, в том, что обедают в три-четыре часа во второй половине дня, тогда как монахи поднимаются в полночь, или же это единственная трапеза за целый день. Уместно отметить, что первые признаки послаблений всегда проявляются в режиме питания.

## У истоков гастрономии

И все же монастырская кухня невольно оказалась колыбелью гастрономии. «К концу эпохи Меровингов монастыри, эти хранители гастрономических традиций (на самом деле, следовало бы сказать: того, что оставалось от галло-римской цивилизации), распространяются по всей Франции (и в других местах) и способствуют развитию кулинарии», – написано в гастрономическом словаре. Факт этот менее удивителен, чем кажется таковым. Монахи были людьми, любившими хороший стол, а иначе как объяснить грозные запреты уставов и сборников обычаев (и также их нарушения)? С другой стороны, вынужденные соблюдать строгую диету, есть однообразную пищу и вместе с тем из желания отметить праздники особыми кушаньями, монахи совершенно естественно совершенствовали кулинарное искусство, изобретая блюда из тех немногих продуктов, какие были им разрешены (как поступали и мы во время войны); или же позволяли себе какое-нибудь лакомство по случаю Пасхи, Рождества, праздника святого основателя монастыря, по случаю дня рождения отца-настоятеля.

В период нормандского завоевания Англии (1066) один из приоров Вестминстерского аббатства убедил братию отказаться от мяса и довольствоваться рыбой; однако хронист отмечает, что сей благочестивый порыв поддерживался ис-

ключительно изысканностью рыбных блюд. Одно из таких яств из мелко нарубленной сельди и хлебного мякиша носило название «Карріе», в котором слышится английское слово *pie*, обозначающее «пирог».

Подобного рода сообщения не оставляют ни малейшего повода усомниться в утонченности монастырской «гастрономии». Тем более когда в сборнике обычаев встречаешь рекомендацию, что пиво следует подавать не слишком теплым летом и не слишком холодным зимой, а соль в солонке надо сменить, если она отсырела. Подобная скрупулезность – верный признак хорошей кухни.

Другое подтверждение этого факта можно заметить в отношении к приготовлению бобов. Сами по себе бобы были столь заурыдной едой, что приготовленное из них блюдо никак не могло претендовать на какие-либо изыски. Вместе с хлебом и вином они составляли основную пищу в Средние века и все же оставались предметом неустанных забот. Бобы имели право на особое благословение наряду с виноградом, суслом, новым хлебом. Эта повседневная пища пользовалась неустанным вниманием со стороны повара. Вот средневековый текст, переведенный Ги де Валу, в котором показывается, насколько подробными были рекомендации по поводу того, как сделать это блюдо максимально «деликатным»:

«После того как монахи-повара вымыли руки и лицо и прочли три предписанные молитвы, они моют бобы в трех водах и затем ставят их вариться на огонь в котле с водой.

Когда вода закипит и появится пена, ее надо снять шумовкой и удалить бобы, всплывшие вместе с пеной на поверхность, равно как и те, что прилипли ко дну котла, ибо не следует есть подгоревшие бобы».

Когда оболочки бобов начинают раскрываться, их снимают с огня и остужают, вновь прополаскивая в трех водах. Потом их перекладывают в другую посудину с плотно закрывающейся крышкой. Бобы приправляют свиным салом и некоторое время варят еще, а затем добавляют туда другие овощи, которые тоже тщательно вымыты и отварены в кипящей воде, тогда как «холодная вода не достаточна для их употребления в пищу». Сало нужно добавлять не в процессе варки овощей, а в самом конце. Одному из поваров надлежало удостовериться в том, что бобы достаточно соленые, и в этих целях ему предписывалось их попробовать.

Сборники обычаев Ключи уточняют, что бобы не следует солить, прежде чем они окончательно не сварятся, ибо в противном случае соль испарится. Замечания подобного рода содержит каждый сборник. Я случайно обнаружил, что тамплиеры имели обыкновение выжимать несколько капель лимонного сока не только в рыбные блюда, но также и в мясные (что еще и поныне практикуется в Италии). Вполне закономерно, что «шпинат по-целестински», названный так по имени этого монашеского ордена, известного своей строгостью, означает, по мнению Литтре, «блюдо, которое разогревали в течение нескольких последующих дней, и поэтому

оно приобретало особый вкус».

Неудивительно, что один монах из строгой и ученой конгрегации бенедиктинцев Сен-Мор написал «Трактат о монашеской кухне», но, разумеется, не ради удовлетворения собственного тщеславия, а, по его словам, «дабы собрать некоторые рецепты из собственного опыта ради совершенствования повседневного питания братии и сделать это питание более вкусным». Даже в наши дни любой картезианский монах, который проявляет кулинарные способности, устраивает нечто вроде «показательных выступлений на кухне» с тем, чтобы научить своему искусству других поваров.

Раймон Дюме отмечает, что двух-трехзвездочное меню наших дней содержит, всего за несколькими включениями, те же самые кулинарные рецепты, которые применялись в средневековых монастырях, аббатствах и крупных церковных метрополиях. Удивляться этому не приходится: любое кулинарное искусство – результат традиции.

Ту же изысканность можно встретить в подборе вин. С давних времен у монахов использовалась дегустационная чаша, и они со знанием дела, обсуждали достоинства каждого из сортов вин:

Здесь – лозы Анжуйской дитя, здесь – лозы с берегов Рейна,

Вот – кубок стеклянный, вот другой – из ценного дерева.

В словах св. Бернара слышится скрытое недовольство по

этому поводу: «Три или четыре раза в течение одного и того же обеда приносят наполовину наполненный кубок. Скорее под хмельком, нежели пьяные (от дегустационной чаши!), не столько пьяные, сколько подвыпившие (было бы немилосердно обвинять их), обладая тонким вкусом и принимая решения, они избирают наконец лучшее вино из многих других». В отдельных аббатствах центральный фонтан имел особый резервуар, в котором охлаждались бутылки с вином.

Везде и всюду заботились об использовании излишков, будь то мука, мед, виноград, яблоки или молоко. Поэтому монахи вынуждены были изобретать и совершенствовать методы консервации вин, печенья, пряников, сыра, сидра и меда. Профессор Ж. Клодьян пишет, что «с начала Средних веков почти весь прогресс в различных областях пищевой экономики и технологии обеспечивался настойчивыми и методичными усилиями монастырских учреждений».

Не следует ли сказать, что это происходило к великому соблазну ригористов во главе со св. Бернаром Клервоским или тех, кому были не по вкусу уроки морали, преподаваемые монахами? Впрочем, если верить некоторым свидетельствам (например, тому, что рассказывает Гийо де Провен), то и в Ключи не все было прекрасно: похоже, там могли подавать тухлые яйца, не лущеные бобы и настолько разбавленное вино, что от него становилось тошно! И в заключение надо сказать, что в этом аббатстве «пили слишком мно-



ГО ВОДЫ».

# Клюни в Маконне

Мы не собираемся описывать каждодневное меню клюнийцев, а попытаемся дать только общее представление об их питании. С этой целью воспользуемся фундаментальным трудом Ги де Валу, посвященным клюнийскому ордену.

Каждый день на обед монахи Клюни получали два блюда, в порядке уступки св. Бенедикта «слабостям всех и каждого». Так сможет насытиться любой монах. Первое блюдо – каша, а второе – овощи, «зелень» (называвшаяся также «травками») или «корешки». Под словом «зелень» следует понимать все, что произрастает под солнцем над землей: салат-латук, кресс-салат, кервель, петрушка, салат, огурцы и капуста, лук-порей. Словом же «корешки» именовалось все, что растет под землей: репа, редис, пастернак, спаржа, а позднее – морковь.

Оливье де Серр говорит, что в его время питались «нежными верхушками побегов хмеля». Вполне вероятно, что монахи, преимущественно занимавшиеся разведением этого растения, с удовольствием вкушали подобный «деликатес». А грибы? Насколько мне известно, сборники обычаев ничего не сообщают о них. Но, во всяком случае, есть упоминание об одном аббате из Клюни, который велел готовить сморчки. Дюфурк утверждает, что в Средние века трюфели варили в жире, предварительно размочив их в горячей воде, и консер-

вировали... в уксусе. Забавный рецепт.

Не были забыты и фрукты. Наиболее известными являлись груши и яблоки, но упоминаются также лесные и грецкие орехи, мушмула и персики, клубника и вишни, смоквы, каштаны и айва. Следует вспомнить и о диких плодах: ежевике, кизиле и прочих, а также о сухофруктах, сведения о которых встречаются гораздо чаще. В период сбора винограда каждый монах получал за трапезой пять виноградных кистей. В Пепельную среду каждому канонику конгрегации выдавали тридцать фунтов миндаля – немало, надо сказать.

К таинственному блюду «pulmentum» прибавлялись пайки и главные блюда. Пайки – на второй, четвертый и шестой дни недели (либо понедельники, среды и пятницы), а обеды из главного блюда – в остальные дни. В воскресенье и четверг, а иногда и на третий день недели главное блюдо состояло из рыбы: сельдь, угорь, щука и какой-нибудь выпечки, например вафельных трубочек. Ниже мы подробнее расскажем о выпечке в монастырях.

Каждое воскресенье, за исключением тех, что приходились на Рождественский пост; кроме первого из трех воскресений до Великого поста, кроме самого Поста, а также первого дня генерального капитула и Дня Святой Троицы, готовили специальное блюдо на основе рубленного на мелкие кусочки мяса, приправленного специями и шафраном. К примеру, во второе воскресенье до Великого поста это блюдо заменялось сырным пирогом тоже с шафраном. От Пасхи до

Крестовоздвижения монахи питались два раза в день. Ужин изначально состоял только из хлеба и сырых фруктов или вафельных трубочек. Позднее монахи начинают получать яйца (четыре раза в неделю) и сыр по воскресеньям, вторникам и четвергам. Но меньше, чем на обед. Во время Великого поста пайки состояли из молочного супа (в частности, из сваренного в этом супе лука-порей) и рыбы, а главные блюда за обедом – из яиц и пирогов.

# Яйца

Яйца были основой пайков и главных обеденных блюд и готовились разнообразно – фаршированные, жареные, сваренные всмятку или «в мешочек» (в последнем случае их приправляли соусом, за исключением вечернего меню). Дети, старики, монахи после кровопускания получали двойную порцию в период от Пасхи до Крестовоздвижения. Аббат получал шесть штук на ужин, подростки – дюжину ежедневно. Лишение яиц – признак умерщвления плоти: в Великий пост кляушницы не едят яиц за исключением сыропустной недели, когда после вечерни они получают яйца и перец. Как пишет Мартен, это бывает раз в год. Неизвестно по какой причине столь суровый орден целестинцев произвел на свет «омлет по-целестински» – кулинарное чудо, очень плотное и сочное, с розовой водой, подслащенное, но без конфитюра.

## **Вариации на ту же тему**

Таков в общих чертах режим питания клюнийского ордена. Несколько рецептов из жизни других орденов продемонстрируют неистощимость человеческой изобретательности в деле приготовления пищи.

Меню камальдолийцев, после смягчения их уставных требований, состояло из «менестры» на основе яиц и сыра (отсюда итальянская «минестра»); кроме того, из пайков по 35 яиц максимум и из рыбы – около 300 г свежей рыбы или же 125 соленой. Очень строгий режим монахов из аббатства Бек давал право на общий паек в день избрания аббата или приора. Сильвестринцы терпели в своем рационе наличие яиц и молочных продуктов, за исключением пятниц и дней поста, установленных Церковью, а также во время путешествий. Бенедиктинцы имели одно дозволенное исключение, нарушающее установленный режим «ради поддержания здоровья или в случае длительных путешествий».

# Мясо

Одна из принципиальных особенностей всех монашеских уставов – это запрет на мясо, ибо мясо разжигает страсти и сластолюбие. К тому же оно дорого стоит и поэтому противоречит обету бедности. Короче, оно мешает вести жизнь, исключительно духовную и молитвенную.

В своей книге «Европа за столом» я задавался вопросом: нет ли в этом запрете тоски по утраченному раю? Адам и Ева были вегетарианцами. И в самом деле, Бог разрешил (да и то с известными оговорками) употреблять мясо в пищу только после Потопа, «ибо помышление сердца человеческого – зло от юности его» (Бытие, 8: 21). А в конце дней после второго пришествия Мессии, когда утвердится Царство Небесное с его естественным плодородием почв, всеобщим разоружением и вечным миром, человек вернется к первобытному состоянию своей невинности и вегетарианскому образу жизни (Исайя, 11:6 и 7).

Запрет на мясо, впрочем, никогда не воспринимался обществом положительно. «Неужто грешно употреблять любую пищу?» – вопрошал в XII веке Сидрак. «Ваше молоко, ваше масло, ваш сыр возбуждают», – возражал другой автор. И все же, по утверждению Гийо де Провена, «из опыта всех, кто это знает, именно молоко, масло и сыр разжигают сладострастие сильнее, нежели мясо животных»... Иные ав-

торы напоминают о климатических условиях, объясняя, почему в деле умерщвления плоти они не заходят так далеко, как святые отцы-пустынники: «Если Киринеянин и способен питаться лишь вареными травами и перловым хлебом, то к этому его приучила природа и необходимость», – пишет монах из аббатства Лигюже, добавляя: «Но мы, галлы, не в состоянии вести ангельский образ жизни».

Как бы то ни было, св. Бенедикт формально запрещает мясо животных, позволяя принимать его в пищу только тяжелобольным. А это врата, открытые искушению: кто же не захочет почувствовать себя хоть немножко больным, особенно если известно, что в больнице он имеет право на бульон с цыпленком?

Картезианцы, лучшие знатоки человеческих слабостей, решили раз и навсегда, «самочинно, добровольно, без принуждения», как гласит «единодушное и обжалованию не подлежащее» решение генерального капитула 1254 года, постановили, что никто, ни под каким предлогом, ни больной, ни уставший или умирающий не имеет права на мясо, хотя бы домашней птицы. Они даже отказались от предложенных им смягченных условий папы Урбана V (1362—1370), ответив следующим образом: «Если больные начнут есть мясо, то следует опасаться, что многие другие тоже захотят счесть себя заболевшими, а если они больны на самом деле, захотят воспользоваться своей болезнью». Больница будет постоянно полной, а церковь – пустой...



Запрещалось мясо четвероногих животных, но дичь как таковая не имелась в виду. Действительно, довольно многие комментаторы выражают мнение, что птицы, в том числе не водоплавающие, – менее «мясо», чем прочие животные, ибо они были сотворены в один день с рыбами, потому-то в первые века христианства и дозволялось вкушать их. Но затем все вернулось на круги своя, и дичь запретили всем, за исключением больных. Да и те после выздоровления обязаны были испрашивать прощение на капитуле.

У монахов ордена Атриж любое мясо запрещалось настолько строго, что они не имели права питаться в монастырях других орденов, где мясо разрешалось больным, даже наличие костей на кухне заставляло их уйти. Еще более разительный пример: в первое время основания Сито даже работавшим там каменщикам запрещалось есть мясо. Можно представить себе их настроение.

Тоска по мясной пище оказалась настолько гнетущей, что практически во всех орденах и конгрегациях вводились послабления этого запрета. Но стоило дать небольшую поблажку, как события принимали стремительный оборот. Начинают потреблять мясо, его разрешают есть по воскресеньям при условии, что оно получено в качестве милостыни (у тринитариев), что его потребляют, находясь в море (у кармелитов), что его вкушают после кровопускания, что оно употребляется в пищу во время праздника, как в Ключни, или за столом вместе с аббатом находится знатный гость. В конце

концов, хорош любой повод. Так что, мало-помалу, некоторые меню, особенно в Ключи, делаются обильными и мясными. Говядина – по воскресеньям, вторникам и четвергам, свинина – по понедельникам. «К мясу добавляется еще и солонина» (Ги де Валу), а по воскресеньям – мясная кулебяка. На ужин монахи получали половину жареной курицы на двоих и еще порцию жареной свинины. Другие придерживались употребления мяса, жаренного на углях, что напоминало приготовление на нашем мангале. О больных заботились еще лучше. Визитаторы в ордене Ключи следили за тем, чтобы для больных соблюдался нужный режим питания, позволяющий скоромную пищу даже в Великий пост. Иногда монахи в смущении воздерживались от скоромного перед мирянами, «из боязни скандала», даже если были больны или путешествовали. Оливетинцы постились в течение всего генерального капитула, несомненно, в память о строгих обычаях первых отцов христианства.

Любопытная деталь: пренебрегали бараниной, даже мясом молодого барашка. Баранья ножка еще не вошла в моду, ее оценят только в XV веке. Бараньи внутренности очень хороши и уместны для бедных и для учащихся, у которых обычно тоже нет лишних денег. Видимо, это касалось также печени, мозгов, любых потрохов, употребление в пищу которых было не столь обычным делом. Монахи из Сен-Пьер-де-Без отдавали говяжьи языки в лепрозорий. Не ради ли умерщвления плоти? Позволим себе усомниться в этом. Я

не нашел упоминания ни об улитках, ни о лягушках. Эти исконные блюда наших далеких предков, похоже, не привлекали к себе внимания монашества.

# Жир, масло и топленое сало

Св. Бенедикт разрешал использовать в качестве приправы оливковое масло: это был продукт питания, обычный в Италии. Но на севере Европы, где распространялся устав бенедиктинцев, оливковое масло – редкость и очень дорого стоит. Поэтому возник вопрос о его замене. Ореховое масло быстро делается прогорклым и придает готовому блюду неприятный вкус. Вот почему монахи часто довольствовались тем, что для приправы просто кололи сухие орехи вместо жидкого масла. Свиное сало, топленое сало, бараний жир, ореховое масло, рапс, сурепка, плоды букового дерева, миндаль, конопляное семя, маковое семя (в Центральной и Восточной Европе, в Париже оно встречалось тоже), рыбий жир (акулый, китовый, морской свиньи, тунца), мясные отходы, жир жареного мяса – все это быстро приобретало популярность в кулинарном искусстве. С маслом растительного происхождения (или с рыбьим жиром) проблем не возникало: используя их, монахи не нарушали правил постного стола. Но как же быть с топленным салом или шпиком? Если верить ученому комментатору бенедиктинского устава, дому Кальме, похоже, что монахи никогда не задумывались о том, что сало действительно имеет животное происхождение. От употребления его в пищу воздерживались только пуристы, сторонники строгого соблюдения устава. Сливочное масло –

тоже жир животного происхождения, использовалось в постные дни (Р. Латуш), заменяя собой топленое сало. Однако оно находило преимущественное применение в период Великого поста. В холода монахи проявляли слишком большое пристрастие к салу. Англичане ели сало каждое воскресенье – «яичница с беконом»! Немецкие монастырские тексты сообщают о свином топленом сале, приправленном укропом и другой пряной зеленью.

Действительно, на протяжении всего Средневековья люди наслаждались жирными блюдами, щедро сдобренными луком. Потребовалась строгость цистерцианцев, чтобы запретить любой вид животного жира, за исключением его использования в рационе больных. Монахи Монте-Вирджино обладали особой защитой, спасавшей их от искушения скоромным, ибо «стоило лишь появиться свечному или же любому другому жиру... как тут же сгущался мрак, и начиналась неистовая гроза со сверканием молний и громовыми раскатами»!

# Рыба

Поскольку мясо находилось под запретом, логично предположить, что его вполне была способна заменить рыба. Но все обстояло не так-то просто, ибо сказано у св. апостола Павла: «Не всякая плоть такая же плоть; но иная плоть у человека, иная плоть у скотов, иная у рыб, иная у птиц» (1 Кор., 15: 39). Это совершенно очевидно, невозможно уподобить рыбу мясу – телятине или свинине. Тем не менее такое уподобление имело место, и именно поэтому некоторые монастырские уставы запрещали и рыбу тоже, за исключением некоторых праздничных дней, когда дозволялись рыбные блюда (в конце концов, рыбой питался сам Христос со своими учениками, да и апостол Петр не мог заниматься плохим ремеслом, будучи рыбаком). Рыбу запрещалось (например, картезианцам) покупать или ловить самим; или можно покупать только в том случае, если она дешевая (в Ключи). Пылкая Элоиза не зря выговаривала Абеляру, что рыба зачастую является именно роскошью, а если уж действительно хочется жить в духе подлинной нищеты, то уж лучше тогда есть мясо!

Согласно преданию, св. Арнуль, служивший аббатом в Сен-Маре, получил от Бога рыбу тюрбо, дабы успокоить монахов, грозящихся прекратить богослужения, если в их рационе не будет рыбы. Эта история неожиданно показывает

нам Небо милосердным, аббата – слабым, монахов – чересчур требовательными.

Действительно, рыба являлась одним из основных продуктов питания в Средние века, и не будет преувеличением повторить вслед за Б. Жилем, что именно рыба «спасла средневековую цивилизацию, снабжая человека жизненно необходимыми для него протеинами».

Какую же именно рыбу ели монахи? Благодаря языку жестов клюнийского ордена мы знаем наиболее распространенные тогда сорта рыбы. Прежде всего традиционной пищей служили каракатицы и сельдь, свежая и копченая; в других местах – анчоусы и сардины, которые вместе с сельдью назывались одним словом «алетта»; минога, угорь, барабуля, и вновь в Ключи – осетр и семга. Морская рыба была широко распространена в разных видах: вяленая, копченая, в опилках бука или дуба, соленая и, начиная с XV века, уложенная в бочки по изобретению голландцев.

Монахов частенько упрекали за пристрастие к изысканным сортам рыбы, обыгрывая сходство слов «царь Соломон» и «семга» («сомон» – по-французски). О таких монахах-лакомках говорили:

Толкует много о сомоне,  
А надо бы о Соломоне.

Для простых монахов предусматривались две маленькие

порции рыбы, для приора – три и для аббата – пять порций. По случаю праздников в Сент-Этьенн раздавали мидий: по одной для монахов, по три для детей, по дюжине – каждому из двух приоров. Аббату полагалось заказывать соус, специи и соль для приправы рыбных блюд, а также масло для жарки рыбы.

Рыбу монахи покупали (аббат из Сен-Пьер-де-ла-Кутюр-де-Мон регулярно направлял своих монахов в Бордо для закупки рыбы), ловили (в Ирландии монахи стали специалистами по ловле лосося, в Норвегии – пикши), получали от других (в 1377 году Ключи получило от приората в Аббевиле пять тысяч штук рыбы, от приората в Домпьере – две тысячи и столько же от приората Бессан).



# Живорыбные садки

Как бы ни был значителен привоз морской рыбы, он все равно не мог удовлетворить потребности монастырей: в Клуни в 1386 году за Великий пост съели около 600 больших рыбин. Перед эпидемией чумы это число достигало 1700 штук. Кроме того, в те времена было сложно преодолевать большие расстояния, да и рассчитывать на стабильный улов морской рыбы – тоже ненадежно. Поэтому монахи потребляли пресноводную рыбу. И нет ничего странного, что гораздо охотнее предпочитали рыбу из прозрачной реки с каменистым дном, нежели морскую. Однако при этом сталкивались с проблемой: как обеспечить стабильное, регулярное снабжение своей кухни необходимым количеством рыбы? Не организовать ли монашеские общества рыбной ловли? Или поставить запруды? И монахи сооружали каскады живорыбных садков, обнесенных камнями, «чтобы можно было обойти их кругом», как гласит текст XV века.

В описываемых нами случаях также устанавливали большие железные решетки, весом более 400 фунтов: «Одна из решеток как окно для воды, другая как мельничный шлюз, через который вода поступает из канала». Меняя направление русла, воду заставляли течь, куда требовалось. Аббатство цистерцианцев в Вальдсассене, основанное в 1133 году в Верхнем Пфальце, в XVI веке насчитывало 159 садков,

хотя к тому времени, после Реформации, оно уже потеряло добрую часть своих владений. «Огромное количество прудов в Бренн и Бресс своим появлением обязано монахам» (Р. Гран).

Но в этих монастырских садках рыбы различных пород и возрастов жили не все вместе. В отдельных специальных садках обитали щуки, эти пресноводные акулы, в других – мальки, или специально отобранные самки и двухлетние рыбы. Монахи практиковали также искусственное оплодотворение рыбы (в Бургундии), а также зарыбление.

В аббатстве Вальдсассен производили такое количество рыбы, что монах, специально занимавшийся ее разведением, продавал оптом трехлетних рыбин, особенно карпов, которые успешно плодились в тинистых прудах. В монастырях разводили не только карпов. Сборники обычаев сообщают нам о наличии такой рыбы, как форель, усач, линь, окунь; ловили также уклейку, плотву, алозу, голяна, хариуса, который все еще водится в Женевском озере. Упоминаются также раки. Ценились угри. Например, мельницы, подчинявшиеся аббатствам, должны были посылать в монастырь по сто штук рыбин каждая, «если есть где их ловить», и эта оговорка, очевидно, превращалась в лазейку для нерадивых.

Жителям соседних селений разрешалось ловить рыбу в реках, принадлежавших монастырям. Но это правило (в основном!) касалось только мелкой рыбешки, такой, как широколобка, голян, а также, что, кажется удивительным в на-

ши дни, раков и угрей. И напротив, не позволялось ловить форель и щуку, а также их мальков. Если же случайно эти рыбы были пойманы, их следовало немедленно отпустить в реку.

# Сыр

«В XI веке, – пишет Робер Латуш в своей книге „Происхождение западной экономики“, – почти не затрагивался вопрос о молоке, но иногда говорилось о сыре и масле». Действительно, именно монахам мы обязаны традицией потребления сыров, причем, как мы увидим дальше, различных сортов известных и знаменитых сыров. Только сообщество высококвалифицированных мастеров способно передавать изысканные рецепты сыроварения от поколения к поколению. Такая среда существовала именно в монастырях и сельских общинах, трудившихся под руководством монахов. Кроме того, сыроварение требовало большого количества молока, что встречалось не так-то часто по причине малочисленности рогатого скота и его малой продуктивности. Однако монахи имели молоко в избытке благодаря умению разводить скот и собственной умеренности в потреблении сырого молока.

Снова тот же механизм: пост и воздержание, порядок и труд приводили к появлению излишков. Но экономические отношения еще слишком неразвиты и мало распространены, чтобы позволить себе мечтать о регулярной продаже этих излишков. Поэтому возникала проблема их сохранения и использования, и ответ напрашивался сам собой. Что же еще делать из молока, как не сыр? Из свежего молока? Из кис-

лого? Рикотту, которой питались в Ключни? Именно этот молочный продукт хранить сложнее всего. Приходилось искать более надежные способы консервации, и таковым окажется твердый сыр.

«Переходя из одного крупного монастыря в другой – пишут Ж. Клодьян и И. Сервиль, – эта технология (сначала латинская, потом монастырская) применялась в Швейцарии, Галлии, рейнских землях, Фландрии, Великобритании». Но разве сыр – не продукт животного происхождения подобно молоку, яйцам или самому мясу? Об этом велись споры. Однако нужда вскоре заставила прийти к заключению, что молоко, хотя оно и происходит от животных, не является мясом, подобно тому, как оливковое масло – деревом, а вино – виноградной лозой. Даже цистерцианцы, будучи образцом монашеской добродетели, приняли эти хрупкие доводы.

Так что можно было увидеть, как путешествующий монах, отказываясь по пятницам от мяса, «будь то мясо четвероногих животных или дичи», вкушал за недостатком рыбы «хороший сыр, по своей жирности не уступающий мясу» (Элио). Сыр был разрешен по тем же смутным причинам, что и сливочное масло.

Вот почему мы обязаны монахам многими сортами вкусных и питательных сыров: ливаро, мароль, реколле (францисканский из Вогец), название которого само говорит о его происхождении; пор-дю-са-лю, сен-нектер, сен-полен, пон-левек, который вначале назывался анжело («ангелочек»),

нормандский гурне, пикардийский шалиньи, мюнстер («монастырский»), мон-де-ка, бетюн, питивье, сен-мор (сорт козьего сыра), сито, а также изрядное количество сортов сыра из Турени, Бургундии, Оверни, Франш-Конте и даже, если верить отцу Лелону, камамбер, рецепт приготовления которого Мари Аре будто бы получила от одного непокорного священника... Нельзя забывать еще и о сыре, какой производили монахи-целестинцы из Поршфонтена; нельзя не упомянуть и о том, что тамплиеры имели свое командорство в Куломье, в Бри, на пути паломников; что сыр мюнстер «издавна продавался в эльзасских монастырях... а также в монастырях немецких, бельгийских и швейцарских» (Клод Тувно), и что этот самый мюнстер вместе со своим собратом из Вогеж жероме, в XVI веке слыл сыром богачей – католиков и протестантов, в этом отношении не проявлявших разногласий друг с другом. Среди сыров монашеского происхождения упомянем также пармезан с шафраном, маредсу, орваль, траппист и конечно же эрв, прославивший Куртин. Короче, возможно ли вспомнить какой-нибудь сорт сыра, который оказался бы не монастырского происхождения в своем далеком прошлом?

# Хлеб

В Средние века хлеб наряду с бобами являлся основной пищей. Долго были распространены каша из проса, затем из ячменя, овсянка, каша из ржи, пшеничная для богатей («сливки, пшеницы и рис», – писал Франсуа Вийон). Затем начали делать галеты, мало чем отличавшиеся от современных, разве что своей формой. Затем появляется хлеб как таковой.

Первое время монахи, в особенности еремиты, месили его самостоятельно, сопровождая сие действо чтением молитв и пением псалмов. У них уже существовало разделение труда: «один приготавливал тесто для хлеба, другой – резал, третий – взвешивал, каждый по своей силе и способностям». Затем хлеб укладывали в маленькие ивовые корзиночки полусферической формы. Позднее в каждом монастыре имелся свой пекарь, булочник. В начале основания Клерво св. Бернар со своими монахами ел хлеб, выпеченный из смеси трех сортов муки: ячменной, проса и гороховой. Вероятно, этот хлеб был грубым и жестким. Как сказано в Книге пророка Иезекииля (4: 9): «Возьми себе пшеницы и ячменя, и бобов и чечевицы, и пшена и полбы, и всыпь их в один сосуд, и сделай себе из них хлебы».

В монастыре Роменмутье за столом раздавали по два хлеба – один из белой, пшеничной муки – «семейный хлеб», и

другой «смешанный хлеб», то есть из ячменя и ржаной муки, или ячменя и овса, который ели с другой пищей, с маслом и сыром, тогда как белый хлеб (называемый *choïne*<sup>13</sup> и иногда соленый) макали в суп. В других монастырях хлеб был наполовину пшеничным, наполовину ржаным, его называли «вышитым».

У клюнийцев наряду с обычным хлебом существовал хлеб «лучшего качества», белый пшеничный, который раздавался монахам, перенесшим кровопускание (для гостей предусматривались печенья *guastellus*). Картезианцы пекли два сорта хлеба: лучшего качества – предназначался для монахов, похуже – для конверзов. В цистерцианском аббатстве Орваля творилась еженедельная «большая милостыня», состоявшая из трех «выпечек» ржаного хлеба по сто круглых двухфунтовых хлебов.

У цистерцианцев белый хлеб дозволялось вкушать только больным. Здоровые получали либо хлеб из ячменя, ржи, овса, проса и немного просеянной муки, либо хлеб еще более грубого помола (суровый, как сообщают тексты), который выдавался тем, кто съел свою порцию хорошего хлеба до ужина, а также тем, кто нес наказание, и бедным.

Особенно ценился белый хлеб, это была пища высших слоев общества (интересно отметить, что решением 1385 года для «утешения прокаженных в День Всех Святых» им вы-

---

<sup>13</sup> этим словом называется темно-серый мрамор из окрестностей Лиона, а также ситниковое растение маярник. (Прим. ред.)



давали 36 пшеничных хлебов).

Выпекали хлеб по-разному. Кроме так называемого смешного («семейного») и круглого хлеба (*torta, tarte, tourte?*) был известен хлеб, «сваренный в воде», считавшийся наилучшим: куски теста бросали в бурно кипящую воду, где они быстро доходили до нужной кондиции.

В Средние века владели искусством готовить фланы<sup>14</sup> без дрожжей, которые в золе становились как мучные лепешки. Хлеб, выпеченный в золе, а не в печи, называли еще «температус», или «умеренный», так как его корка не должна была подгореть, а мякиш — получиться не слишком сырым (Литтре называет этот хлеб «профитеродем»); был еще хлеб «бисквитный», который выпекали два раза (его еще называли хлебом мореходов), и он получался таким твердым, что его размачивали в воде, вине, масле или же в уксусе, если хотели по примеру отцов-пустынников сделать из него «хлеб страданий и слез». Некоторые аскеты ели хлеб с золой или древесными опилками. Кроме того, существовал и сухой (*siccus* по-латыни) хлеб, называемый также «вторичным» (*second*) по отношению к хлебу лучшего качества, его использовали во время поста наряду с овощами и фруктами — и то и другое в сыром виде. (Похоже, в Средние века сырую пищу рассматривали как средство умерщвления плоти: несомненно, дело касалось состояния зубов.) Факт исключи-

---

<sup>14</sup> сдобная сладкая лепешка, род пирожного, не имеет никакого отношения к блинам. (Прим. ред.)

тельный: монахи засаливали этот вид хлеба.

Ежедневный хлеб делался в форме квадратной буханки, «квадры», с изображенным на ней крестом, чтобы было удобнее делить на четыре части и раздавать эту меру за столом. В некоторые праздники хлеб подавался горячим (в Сен-Жермен-де-Пре) и всегда свежесвепеченным. Судя по всему, черствый хлеб в пищу не употребляли: текст IX века советует печь впрок не слишком много хлеба, чтобы он не успел зачерстветь. Если же хлеб стал черствым, его убирали со стола и заменяли другим. Этот обычай кажется, по меньшей мере, странным, если учесть, что в том мире постоянно присутствовала угроза голода, и царили настроения, связанные с практикой умерщвления плоти. Возможно, это объясняется тем, что качество муки превращало черствый хлеб просто-таки в булыжник, а, кроме того, зубы средневековых людей с юного возраста были очень плохие.

Хлеб могли замешивать на молоке. В таком случае способ приготовления назывался «мортероль». Ели также хлеб, зажаренный в сыре (аналог нашего горячего сэндвича с сыром) и гренки из черствого хлеба. Еще зажаривали небольшой комочек теста, и получались круглые булочки, которые в других местах назывались слоенками (я ел нечто подобное в детстве, очень сытная пища). Эти два способа приготовления, собственно говоря, – соломка в жире (по-французски «жир» – «graisse», отсюда знаменитые пьемонтские «гриссини»). На Рождество пекли особые маленькие пирожные,

по-латыни «cuneolus» — «клинышек» («кинъон» по-французски, «киньо» по-провансальски, «кунью» по-валлонски). Бездрожжевой хлеб служил доской для резки другой пищи. Мягким же хлебом называли тот, который приготавлился с добавлением пивной пены.

# Неразрешимая проблема веса

Св. Бенедикт назначил каждому монаху фунт хлеба в день. Но что означал этот фунт в то время? Сколько он весил в действительности? Св. Петр Дамианский, основываясь на весе яиц (!), утверждает, что в его время фунт хлеба равнялся 16 унциям. В Клюни три сетье пшеницы (468 кг зерна, если речь шла о парижском сетье) было достаточным, чтобы в день накормить около 300 монахов. – приходилось по 3 фунта на человека ежедневно. Внушительные количества в современном понимании, когда мучное для нас – нечто дополнительное или же лакомство, но вовсе не основная пища на каждый день.

Проблема средневековых мер веса не так проста. Она еще больше усложняется тем, что некоторые изощренные умы утверждают, будто, говоря о «фунте», следует уточнять, является ли это весом хлеба до или после выпечки. Здесь может возникнуть разница в 30%. Отец Мабийон, известный бенедиктинец ордена св. Мавра, изучив этот вопрос, делает вывод, что фунт хлеба весил, вероятно, около 18 унций до выпечки, и 14—16 унций после нее. Что же касается дома Кальке, то он считает, что фунт равнялся 33 унциям. Трудно сориентироваться. Говорили: «Бенедиктинский фунт славно весит», и улыбались при этом. Гири и меры, служившие для определения рационов питания, имели такое значение, что

во время разрушения варварами Монте-Кассино (577—580 годы) изгнанники-монахи захватили с собой, наряду с экземпляром устава, именно эти гири и меры, позабыв о теле патриарха, оставленном ими в тех местах.

# Использование остатков

До наших дней в монастырской трапезной монахи по-прежнему собирают за собой хлебные крошки. В некоторых монастырях каждую субботу из них готовят нечто вроде жидкого пудинга на основе яиц и едят его ложкой. В связи с этим не могу не рассказать историю как раз о хлебных крошках. В ней фигурирует один из известных аббатов Ключи – св. Одон.

«Однажды Одон, заслушавшись брата, читавшего вслух, или же отвлекшись какой-то посторонней мыслью, забыл выполнить это предписание устава о крошках (то есть собрать упавшие со стола). Он встал из-за стола, не выполнив правила... Затем, поспешно собрав крошки, он вышел на середину перед братией и поведал о своем прегрешении Бернону (который был тогда настоятелем); тот попросил его показать свидетельство проступка. Одон раскрыл ладонь, и взору аббата предстали не крошки хлеба, а горсть жемчужин, чудесным образом оказавшиеся на их месте» (Л. Х. Шанли).

# Облатки

Приготовление облаток было важным делом в жизни монастыря. Оно происходило в специальном помещении. Муку для облаток тщательно просеивали, предварительно вымыв сито. Руки тоже мыли в чистой прозрачной воде. Тесто замешивали два священника и два дьякона, облаченные в чистые белоснежные одежды, а руки монаха, который держал формы для выпечки, были в перчатках.

# Сладости

Большинство монашеских уставов запрещало мясо, однако, насколько мне известно, не ограничивало потребление муки и сахара. Совершенно естественно, что из этих двух ингредиентов готовили всевозможные варианты блюд, а вскоре к ним добавятся еще и пряности. Нет ничего удивительного, что в монастырях процветала «городская выпечка». Разумеется, особенно много пекли в праздничные дни, но также, как ни странно, перед Великим постом, чтобы смягчить его суровые требования и помочь выносить длинные службы этого времени.

Сборники обычаев сохранили названия выпечки. Блины («фригодоле», в Нормандии их называли «криспеле»), вафли, сладкие пироги и торты, фланы (густой заварной крем), браселли («bracchium» – «рука» по-латыни, поэтому, возможно, они дали название немецким бретцелям – печеню в форме двух сплетенных рук, между прочим, этот знак использовался цистерцианцами для обозначения браселлей на языке жестов). Вафли по-латыни назывались «nebulae», что намекало на воздушность теста. Их готовили из очень тонкой муки при помощи фигурных форм. Не забудем также пряники – медовые и пряные, появившиеся в период большого увлечения корицей и имбирем.

«Начиная с Прощеного воскресенья и до конца Великого



поста, во все дни в монастыре пекли большой пирог», и каждый монах получал свой кусочек. В Англии на Пасху этот пирог делали из манной крупы. В некоторых местах, по обычаю у входа в храм монахи подавали верным, пришедшим на мессу, вино и какую-нибудь выпечку. Например, в XV веке это были пряники и маленькие круглые печенья, сухие и хрустящие, которые назывались «сушками».

# Лакомства

Вероятно, монахам был известен марципан. Есть упоминания о некоем лакомстве из теста с миндалем и сахаром.

Затворничество у францисканцев отличалось особой строгостью (даже св. Клер понимала это), тем не менее, св. Франциск Ассизский на смертном ложе позволил «брату» Жаклине де Сеттесоли принести ему это лакомство. Но, поскольку он был уже не в состоянии отведать его и в то же время не хотел огорчить ту, которая приготовила марципан, он попросил братию, собравшуюся у его одра, съесть угощение. Что они и сделали «из послушания и очень поспешно», как описывает это событие хронист.

В командорствах Востока суровые тамплиеры, в распоряжении которых имелось изобилие сахара в «медовых палочках», наслаждались вареньями Дамаска и драже из имбиря и миробалана (так изначально называли различные сорта засахаренных фруктов, слово «мирабель» того же происхождения).

Монахини очень рано сделались искусными мастерицами в приготовлении лакомств. Мы обязаны им появлением круглых пряников, маленьких анисовых пряников, которые они начали выпекать первыми, миндального печенья, «бернардинцев», раскупаемых паломниками Нотр-Дам де Дюн во время сентябрьского девятидневного молитвенного обе-

та; а также появлением картезианского печенья, ставящегося в Болонье, слоеных пирожных-трубочек... Кармелиты преуспели в приготовлении оладьев в сахарной пудре с лепестками розы и позолоченными блестками, а урсулилки Квебека и до наших дней известны своими пряниками. Португальские монахини изобрели следующее блюдо: из яиц всмятку вынимали желтки, обваливали их в сахаре и варили в рисовом отваре – изысканное и отвратительное блюдо одновременно. Не забудем и пончики, называемые испанскими, а иногда, более нескромно, «вздохами монахини».

И, наконец, нищенствующие монахи (которые появились лишь к 1600 году) готовили десерт из инжира, лесных орехов, миндаля и изюма, символизирующий цвета одежды четырех главных нищенствующих орденов Средневековья: августинцев, кармелитов, доминиканцев и францисканцев.

# Пряности и специи

Как и все люди Средних веков, монахи любили специи – перец, тмин, шафран, мускатный орех, имбирь, корицу, а также душистые травы – кервель, петрушку, укроп, чеснок, хрен. Из последних даже готовили пряную пудру для приправы овощей, как гласит один из текстов. Горчица, рецепт которой знали еще римляне, производилась в Дижоне начиная с XII века, и нам известно, что картезианцы заказывали ее для себя в картезианском монастыре Дижона. Впрочем, некоторые современники упрекали монахов за чрезмерное пристрастие к пряностям:

О Святом Духе,  
А не приправе духовитой  
Монаху должно говорить!

Больным заботливо предлагались всевозможные специи. И если келарь должен был выдавать больным соль, чеснок и соус, то всякие остальные приправы, специи и пряности раздавал аптекарь.

Главная приправа – соль. К примеру, только ее дозволяли использовать картезианцам, а камальдолийцы солили пищу лишь пять раз в неделю. Любопытная деталь: клунийцам запрещалось приносить в трапезную что-либо другое, кроме

своей солонки. Ежедневно потребляли внушительное количество соли: до 20 г, а то и больше. Жидкий или густой рас-сол (иногда еще и с маслом) служил для консервирования мяса и рыбы. Монахи придавали огромное значение хранению провианта. Аббатства стремились приобретать солеварни, чтобы обеспечивать себя и производить соль на продажу (Сен-Жан-д'Анжели располагал даже судами для этой цели), или хотя бы добиться освобождения от налога на соль, как аббатство Лерен). В 1389 году жалованная грамота Филиппа Смелого предоставила право картезианцам Дижона ежегодно брать по 40 грузов неочищенной соли в соляных копиях Салена, где следовало очищать эту соль, ее половину монахи получали в мае, а вторую – на Михайлов день.

Широко использовался уксус, иногда ароматизированный, как это делалось в командорствах тамплиеров. Даже такой непреклонный орден минимов поливал «зелень» маслом и уксусом.

Маслом и уксусом заправляли фрукты и овощи. Был известен винегрет – сырые или вареные овощи с уксусом, возможно, так родился и рецепт кислой капусты.

Из Жития св. Розы нам известно, что в память о губке, смоченной желчью и уксусом, поданной распятому Христу, эта святая готовила «блюдо» из желчи и гренок, сдабривала его уксусом и обильно смачивала солеными слезами. Текст уточняет, что она ела это в холодном виде; во всяком случае, это достаточно точный «рецепт» известного андалузско-

го протертого супа.

# Правила поведения за столом

Вне всякого сомнения, монахи стояли у истоков нашего этикета. Это легко объяснимо, ведь жизнь в узком, постоянном кругу диктует необходимость предусмотреть правила во избежание трений. С другой стороны, делался упор на неукоснительное следование строгому уставу, что порождало постоянный контроль каждого человека за самим собой, как ради себя, так и ради окружающих.

Как же следовало вести себя за монастырской трапезой? Сборники обычаев пространны и конкретны на этот счет. Вот, например, сборник Эйнсхема (XIII век). Монах должен приходить к столу всегда вовремя. Св. Бенедикт посвятил главу XLIII своего устава тем, кто опаздывает «в храм и в трапезную», ведь таким образом они пренебрегают молитвой, читаемой перед вкушением пищи. Перед едой монах должен вымыть руки. Он обязан встать перед своим местом и в молчании ожидать прихода аббата, который произнесет молитву; затем чтец начинает чтение (у бенедиктинцев даже в наши дни в трапезной всегда читается какая-нибудь часть из устава). Монах должен стоять молча, неподвижно, не затрагиваясь до салфетки, пока не закончится *De verbo Dei* («О Слове Божиим»), что служит сигналом к началу трапезы. Монах не должен заглядывать в тарелку к соседям, озираясь по сторонам, а обязан сидеть, опустив глаза в свою тарелку.

ку. Он разрезает хлеб надлежащим образом; он внимательно слушает чтение (повсеместным был обычай восточного происхождения: читать за трапезой отрывок из Святого Писания, устава или жития святого); вкушать пищу следовало благоговейно и достойно; можно было подать знак, если монах замечал (не заглядывая при этом в чужие тарелки!), что у одного из его соседей чего-то не достаёт; кивком головы монах благодарит брата, подавшего ему недостающее. Крошки за собой монах собирает либо своим ножом, либо маленькой щеточкой, специально предназначенной для этих целей. Следует быть аккуратным, чтобы не повредить скатерть; не разрешалось сморкаться в салфетку, ею также нельзя было чистить зубы или утирать кровь из носа. После трапезы монах переворачивал свой пустой стакан. Этот стакан и остаток хлеба он прикрывал краем скатерти... По знаку аббата, который повелевает завершить трапезу и чтение, монах поднимается из-за стола, встает рядом со своим местом, произносит благодарственную молитву, кланяется и покидает трапезную. Или вся братия с пением и под звуки колокола процессией направляется в храм.



# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.