

КУХНЯ В ПРАВОСЛАВНИХ МОНАСТИРЯХ СВІТУ

Лідія Артюх

Mańko M. Kuchnia klasztorów prawosławnych. – Kraków, 2008.



Харчування в культурі етносу, окрім забезпечення вітальних потреб людини, виконує низку функцій, пов'язаних із соціальними, економічними й гендерними проблемами в суспільстві. У кожній національній кухні існують власні традиції заготівлі та зберігання продуктів, приготування, подачі й споживання їжі. Цікава й актуальна нині розвідка Миколи Манька не обмежується лише переліком популярних страв, характерних для місцевості, у якій розташовано певний монастир. Автор побував у всіх знакових православних монастирях, ознайомився з побутом насельників, достеменно вивчив історію створення святинь, їх розвитку в різні історичні часи. У своєму дослідженні М. Манько підкреслює беззаперечну істину, що «православні монастирі завжди були осередками культури

даного народу» й зберігали традиції тієї землі, на якій були збудовані.

Книга розпочинається з оповіді про святу гору Афон, яка, на думку автора, та й не тільки його, є «символом православного монастирства». Афон протягом століть піддавався турецьким навалам; його ченці разом з греками боролися за незалежність. Зрештою, на початку ХХ ст. він отримав автономію у складі Греції. М. Манько наводить легенди про перших засновників монастиря, а також про те, чому на Афон, згідно з давніми церковними приписами, не допускають жінок. Нині на Афоні мешкають понад 1400 ченців, які працюють у полі й обслуговують монастирі, пишуть ікони й моляться за мир і добро у світі.

Кухня у двохстах монастирях Святої Гори досить аскетична, але водночас і досить різноманітна. Їдять двічі на день. Монастирським уставом не дозволено вживати м'ясну їжу, та й рибу ченці споживають нечасто — кілька разів на рік. На столі найчастіше є страви з баклажанів, кабачків, помідорів, цибулі, моркви, тобто з продуктів, вирощених на власних городах. Відчувається східносередземноморський характер харчування з «грецьким присмаком»: салати з оливками, бринзою чи фетою, пасти, бріамі й імам-баялди з баклажанів, квасоляні юшки. Переважно пісний стіл з оливковою олією на великі свята все ж таки доповнюється кюфтою (*keftedes*) з яловичини, печенею пасато зі свинини, цитриновим супчиком з курятини, якими частують прочан. Гостям пропонують також келишок ракії, пригощають вишнями в цукрі (які готують у монастирях), халвою, горнятком чорної кави і склянкою холодної місцевої джерельної води.

Києво-Печерська лавра так само є давнім символом християнського чернецтва, який уславлює не лише українську православну

традицію. Започаткована ченцями-печерниками в XI ст., вона стала святинєю світового значення. Церква Успіння Богородиці, зруйнована під час Другої світової війни й нещодавно відбудована, Трапезна церква, Надбрамна церква, церква Святого Миколи Цілителя, печерні комплекси й багато інших споруд є унікальними пам'ятками історії культури України. Одним з найважливіших елементів побуту ченців було харчування, яке мало бути простим, але ситним, щоб дати змогу відновити сили для роботи з обслуговування монастиря, а також для культурно-просвітницьких заходів і молитов. Постування й повсякденний аскетизм ченців не заважали кухарям обителі готувати смачно й у достатній кількості. Павло Алеппський, який у середині XVII ст. супроводжував сирійського патріарха Макарія в його подорожі в Землю Козаків (так він називав Україну), дивувався садам і городам Лаври, відзначав високі смакові якості хліба, що його випікали ченці, та ячмінного пива, яке тамувало спрагу в спеку, описував численні сорти варення з фруктів і ягід та інші дивні для східної людини смаколики¹. Микола Манько досить точно охарактеризував чесноти української кухні, назвавши її головними досягненнями борщ і вареники, які справді можна вважати маркерами системи харчування народу. Борщ, який містить 20 і більше складників, має десятки варіантів приготування і по праву вважається світовим кулінарним шедевром. Серед наданих автором рецептів є вареники, голубці (переважно пісні), картопляники, сирівець — хлібний квас, виготовленням якого здавна славилася Лавра. Проте (чи не для гостей монастиря?) подаються й рецепти приготування душенини зі свинини, а також відомих на весь світ котлет по-київськи.

Троїце-Сергієва лавра поблизу російського Радонежа, заснована в XIV ст., відома своїм спротивом пануючим тоді в Московії татарам. Легенди прославляють битву Олександра Пересвета з Челі-беєм, яка закінчилася загибеллю обох воєнків та перемогою війська князя Дмитра Донського над військом хана

Мамая. Святиня переживала часи занепаду й піднесення, володіє безцінними історичними пам'ятками. Це, зокрема, фрески Андрія Рубльова в церкві Святої Трійці. Наприкінці XVII ст. Троїце-Сергієва лавра поповнилася ще одним архітектурним витвором — незвично оздобленою Трапезною. Російська кухня в повсякденному харчуванні ченців представлена щами, юшкою з риби, окрошкою, риб'ячою солянкою, стравами з грибів.

Рильський монастир, що розташований у горах Болгарії, закладено у 876 році пустельником Яном Рильським. Його добротність і самозречення закарбовані в пам'яті народу — Ян Рильський став патроном Болгарії. Монастирські трапези Болгарії підкреслюють головні здобутки народної кулінарії: багато страв із сиру, бринзи, перцю, баклажанів, квасолі. Автор зауважує: «Болгари, що протягом століть протистояли туркам, не змогли опиратися впливові турецької кухні». Нині чимало страв з турецької кухні після певного вдосконалення посіли важливе місце на болгарському столі; мусака, фаршировані баклажани, пахлава тощо тепер уже є суто болгарськими наїдками.

Монастир Нямц (Нямецька лавра) започатковано в XIV ст. Міцні фортифікаційні споруди захищали церкви, трапезні, бібліотеки та інші будівлі. Наприкінці XV ст. за сприяння молдавського господаря Стефана Великого вимуровано кам'яну церкву Вознесіння Господнього, яка й нині вважається унікальною архітектурною пам'яткою. Після смерті господаря й підкорення Молдови турками монастир занепав. Його відродження припадає лише на XVIII ст. і пов'язане з іменем Паїсія Величковського з Полта — випускника Києво-Могилянської академії, який упроваджував забуті православні традиції в практику Нямецького монастиря. Сьогодні при монастирі діють друкарня, музей християнських артефактів і духовна семінарія, а лаврська бібліотека налічує понад 22 тис. томів стародруків і рукописних книг. Нямецькі ченці відомі своїм умінням лікувати, для чого було навіть закладено монастир-

ський шпиталь. Румунські монастирі славляться також своєю доброю кухнею.

Серед популярних страв тут є давні мамалига й бануш, характерні для побуту пастухів і чабанів, а також страви турецької кухні (мусака, фарширована паприка тощо). Румунсько-молдавська кухня славна й своїми солодощами.

Монастир Гелаті закладено 1106 року грузинським царем Давидом Будівничим, який уславився своєю лицарською доблестю, відвагою, мудрістю, скромністю й побожністю. Монастир Гелаті мав стати для Грузії Новим Афоном і Новим Єрусалимом. Разом із вишуканими монастирськими будівлями виросла Академія, куди цар запросив учених з Константинополя та інших міст, у яких процвітала наука й освіта; саме тут досконало вивчали тогочасні науки. У XIV ст. до монастирського ансамблю було додано церкву Святого Миколая і церкву Святого Георгія. Після приєднання Грузії до Росії незалежне

єпископство в Гелаті було ліквідовано й долучено до Російської церкви. І лише 1943 року Грузинський Собор відновив незалежність Грузинської церкви.

Микола Манько стверджує, що місцева кухня дуже смачна, чималою мірою завдяки вмінню кухарів використовувати приправи. Навіть хліб зі шматком сиру може стати кулінарним витвором високої якості, якщо до нього додати кінзу (коріандр), кріп, петрушку, базилік, часник, цибулю, естрагон та інші трави. Рецепти лобіо і хачапурі, харчо і сациві, чахохбілі і шашлику засвідчують багатство грузинської кухні.

Представлені в книзі рецепти не лише ознайомлять нас із монастирською культурою харчування, але й уможливають долучитися до шедеврів національних кухонь країн, у яких розташовані монастирі, а отже, репрезентують культуру народного харчування в її історичній тягlostі: від часів раннього середньовіччя до наших днів.

¹ *Алеппский П.* Путешествие антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. – Москва, 1896. – Вып. 1 ; 1898. – Вып. 3.