

ЧТО ЕЛИ ПАХОМИЕВЫ МОНАХИ

Традиция единодушно связывает создание общежительного монашества в Египте с именем Пахомия Великого (292–346).¹ Источники, дошедшие до нас на коптском, греческом и латинском языках (это в первую очередь многочисленные версии “Жития Пахомия” и составленные Пахомием и его первыми преемниками “Правила” общежития), позволяют не только восстановить историю этого движения, но и получить (правда, не всегда полное) представление о повседневной жизни монастырей:² распорядок дня, работа, молитва, еда и т. п. К вопросу о том, что ели пахомиане, мы теперь и обратимся.

В каждом пахомиевом монастыре была трапезная (μα ΠΟΥΩΜ, τράπεζα, τόπος τοῦ φαγεῖν, *convivii locus, convivium, vescendi locus*), куда дважды в день³ в строго установленное время,⁴ в полдень⁵ и ве-

¹ Подробнее о начале общежительного монашества в Египте, о Пахомии (292–346) и его преемниках Феодоре (308–368) и Орсисии (ок. 300 – ок. 386) см.: А. Хосроев. *Из начальной истории общежительного монашества в Египте* (в печати).

² К 345 г. Пахомий создал конгрегацию из девяти мужских монастырей, а Феодор добавил к ним еще три. Каждый монастырь имел своего настоятеля, и все они подчинялись главе конгрегации, т. е. Пахомию, а после его смерти одному из его преемников (Орсисий: 346–350; Орсисий вместе с Феодором, причем фактическим главой был Феодор: 350–368; Орсисий: 368 – ок. 386).

³ Еда два раза в день была, по всей вероятности, в монашеской практике нововведением Пахомия. О том, что египетские отшельники ели один раз в день вечером (существовала и более строгая практика), см.: R. Draguet. *Le chapitre de l’Histoire Lausiaque sur les Tabennésiotés dérive-t-il d’une source copte?* // *Le Muséon* 57 (1944) 77 прим. 12 (со многими примерами).

⁴ Сообщение Палладия о том, что пахомиане приходят к трапезе в разное время (*H.L.* XXXII: εἰσὶν οὖν οἱ εἰσερχόμενοι ἕκτην ὥραν καὶ ἐσθίοντες, ἄλλοι ἑβδόμην, ἄλλοι ὀγδόην, ἄλλοι ἐννάτην, ἄλλοι ἐνδεκάτην etc.: *The Lausiac History of Palladius. A Critical Discussion, together with Notes on Early Monasticism*. Ed. by G. Butler. I–II [Cambridge 1898, 1904] [далее: *Butler*] 95, 10 сл.), не засвидетельствовано ни одним из пахомиевых текстов.

⁵ *G¹* § 69: “Когда днем дают... сигнал к трапезе” (ὅτε κρούουσιν ἡμέρας εἰς τὸ φαγεῖν: *Sancti Pachomii Vitae Graecae*. Ed. F. Halkin [Bruxelles 1932] [далее: *Halkin*] 46, 7–8) = *Bo* § 64: μενεπωσ εταγκωλζ... ΠΦΗΛΥ ΠΜΕΡΙ ΕΦΡΟΥΩΜ (*S. Pachomii Vita Bohairice scripta*. Ed. L. Th. Lefort [CSCO 89, Scriptorum Coptici 7, Louvain 1925] [далее: *Lefort I*] 64, 24–25). *Pr.* 90 (коптский текст): “...пока не дадут сигнал к полуденной трапезе” (ΠΠΑΤΟΥΚΩΛΖ ΕΜΠΟΥΩΜ ΠΜΕΡΕ: *Œuvres de S. Pachôme et de ses disciples*. Éd. par L. Th. Lefort [CSCO 159, Scriptorum Coptici 23, Louvain 1956] [далее: *Lefort 3*] 30, 27–28).

чером,⁶ по сигналу (*G¹* § 52; *Pr.* 23. 26. 36. 90. 103) собирались все обитатели монастыря для совместной трапезы.⁷ По постным дням, т. е. в среду и пятницу, и во время постов полуденной трапезы не было: монахи ели лишь вечером (*Praef.* 5). Опоздавший к столу без особого на то разрешения наказывался тем, что оставался без еды (*Pr.* 32). За столом каждый занимал отведенное ему место (*Pr.* 29), которое зависело от продолжительности пребывания в монастыре,⁸ но нарушившего монастырскую дисциплину глава “дома”⁹ мог перевести на менее почетное место (*Pr.* 30. 136). В обязанности главы дома входило также обучение подопечных пристойному поведению за столом: не разговаривать, не смеяться (*Pr.* 31), не смотреть, как едят другие (для этого голова во время еды должна была быть покрыта кукулем: *Pr.* 29. 90), не прикасаться к еде до того, как это сделает глава (*Pr.* 30), и т. д. Гости монастыря к общей трапезе не допускались (*Pr.* 50).

К сожалению, наши источники не говорят о том, как выглядела трапезная в пахомиевом монастыре, но трапезные более позднего времени, открытые раскопками в других общежительных монастырях Египта, позволяют сказать об этом несколько слов.¹⁰ Известны трапезные двух видов. Один из них – прямоугольное вытянутое помещение с длинным каменным столом посередине и каменными сплошными скамьями по его обеим сторонам; края стола часто немного подняты, чтобы пища не скатывалась на пол;¹¹ перед столом с восточной сторо-

⁶ *Bo* § 64: “Но когда вечером снова дадут сигнал (к трапезе), давайте пойдём и будем есть, сколько нам необходимо” (ἀλλὰ ἀγῳανκωλῶσιν οἱ προὔρσι πῆτενσι ἐναν πῆτενοῦσιν πῆτενχρία ἴμον: *Lefort* 1, 64, 19–20); *G¹* § 77 (чтение рукописей **A** и **B**): “Когда братья вечером будут выходить из-за стола”.

⁷ Впрочем, “те, кто посвятил себя более строгому воздержанию” (*maiori se abstinentiae dedicantes*: *Pr.* 79), могли оставаться в своей келье и есть только хлеб с солью, запивая водой (*Praef.* 5). Ср. *G¹* § 28: “Если же кто-то из них хотел воздерживаться (ἐγκρατεῦσασθαι), воздерживался свободно и беспрепятственно”.

⁸ *Praef.* 3: “... Не возраст (*aetas*) принимается у них в расчет, но время пребывания в монастыре (*professio*)”.

⁹ Каждый монастырь делился на “домы”, организованные по профессиональной принадлежности его членов: дом тех, кто плетет циновки, дом ткачей и т. п. Руководил домом “глава дома” (ῥῆπῆνι, οἰκίακός, *praepositus domus*).

¹⁰ Недавняя работа с многообещающим названием “Трапеза в общежительных монастырях...” (S. Popovic. *The Trapeza in the Cenobitic Monasteries: Architectural and Spiritual Context* // *DOP* 52 [1998] 281–303) содержит не слишком много полезной информации по интересующему нас вопросу. Это, впрочем, не относится к планам общежительных монастырей, которые собраны здесь из разных археологических отчетов.

¹¹ Впрочем, как показали раскопки монастыря аввы Бане (о нем мы знаем из *A.Patr.*), который датируется V в. (совр. Дейр абу Фана, в нескольких километрах

ны стоял престол, за которым чтец произносил молитвы во время еды. Как правило, трапезная соединялась с церковью¹² проходом и считалась ее частью.¹³ Другой вид трапезной – это прямоугольное или квадратное помещение, в котором находились каменные скамьи в форме круга (диаметром в среднем 1,5 м) с небольшим проходом внутрь (либо поставленные кругом отдельные сиденья); монахи сидели лицом друг к другу, а внутреннее пространство круга было местом для еды: здесь мог стоять стол, но скорее всего тарелки держали на коленях;¹⁴ таких кругов, в каждом из которых сидело по 4–6 или даже более человек, в трапезной могло быть несколько; между кругами оставался достаточно широкий проход.¹⁵

на северо-запад от Ашмунайна, т. е. Гермополя, на границе с пустыней), трапезная могла не иметь стола: в длинном тоннелеобразном помещении монахи сидели вдоль стен на узких скамьях, а посередине комнаты стояла такая же длинная широкая скамья, на которой с двух сторон монахи сидели спиной друг к другу; здесь, поскольку для стола не остается места, ели, держа свою тарелку на коленях; в многочисленных стеновых нишах с деревянными полками, вероятно, хранилась посуда (см.: P. Grossmann. *Christliche Architektur in Ägypten* [HO I, 62, Leiden et al. 2002] 287–288).

¹² По свидетельству *Ep. Am.* § 10, трапезная в монастыре Пабау находилась недалеко (πλησίον) от церкви, однако раскопки не выявили пока никаких ее следов (см., например: G. Lease. The Fourth Season of the Nag Hammadi Excavation: 21 December 1979 – 15 January 1980 // *GM* 41 [1980] 75–85).

¹³ Возможно, это связано с древним обычаем совершать “трапезу любви” (ἀγάπη) либо прямо в церкви, либо в помещении, к ней примыкавшем. Подробнее о таких трапезных (например, в монастырях Скита или в монастыре Антония) см.: H. G. Evelyn White. *The Monasteries of the Wādi 'n Natrūn*. III. *The Architecture and Archaeology*. Ed. by W. Hauser. (New York 1933) 24–25; C. C. Walters. *Monastic Archaeology in Egypt* (Warminster 1974) 99–102.

¹⁴ При раскопках различных монастырей Египта были обнаружены глиняные блюда довольно большой величины (средний диаметр 40 см), с углублениями в форме маленьких тарелок по краям блюда (их могло быть 4, 6 или 12, причем в последнем случае имелось шесть больших “тарелок” и шесть маленьких) и с одним большим углублением в центре (разновидность того, что греки называли κέρνος). О том, что это был скорее всего поднос, который подавался к такому “круглому столу” (и, вероятно, ставился на какую-то подставку в центре) так, что каждый сидящий за этим столом получал свою порцию (углубление в центре предназначалось для кувшина с водой), см.: M. Krause. *Koptische Tonschalen des 6./7. Jahrhunderts* // *JAC, Jhrg 11/12, 1968/1969* (1970) 76–82.

¹⁵ Кассиан, правда не упоминая “круглого стола”, рассказывает, как в общезжитии аввы Павла монахи для трапезы располагались в открытом дворе группами по двенадцать человек (*Conlat.* XIX, 1). Подробнее о таком типе трапезной на археологическом материале, древнейшим из которого является трапезная монастыря Иеремии в Саккара (вторая пол. V в.), см.: Grossmann. *Op. cit.*, 289–292.

Археологи считают, что второй тип был древнее и, вероятно, именно так была организована трапезная у пахомиан.¹⁶ Поскольку за неимением материала ни подтвердить, ни опровергнуть это предположение мы не можем, оставляем вопрос открытым. Однако, учитывая, что в рядовом пахомиевом монастыре было не менее двухсот монахов, а у нас нет оснований предполагать, что монахи приходили на трапезу в несколько смен (см. прим. 4), можно думать, что трапезная имела внушительные размеры, позволявшие вместить несколько десятков таких круглых столов.

За пределами трапезной прием пищи был строго ограничен специальными предписаниями: в келье не должно было быть ничего съестного, кроме полученного в особых случаях у эконома (*Pr.* 78); без особого разрешения в келье не разрешалось есть (*Pr.* 114); никто в одиночку не мог есть ничего из огорода или сада (*Pr.* 71. 73. 77); за пределами монастыря не разрешалось готовить вареную пищу (*Pr.* 64. 80).

Дошедшие тексты позволяют получить достаточно полное представление о рационе пахомиевых монахов.¹⁷ В сравнении с той пищей, которой Пахомию приходилось довольствоваться, когда он жил у отшельника Паламона,¹⁸ меню общежительных монахов можно назвать богатым.¹⁹ Раз в день, в полдень,²⁰ подавали вареные овощи (ΟΥΟΟΤΕ ΕΤΠΟΣΕ, λάχανον ἐψητόν),²¹ вероятно, что-то вроде супа из чечевицы

¹⁶ *Ibid.*; idem. Refectory // *CE* 7 (1991) 2056.

¹⁷ О том, что ели в монастырях Шенуте, см.: В. Layton. Social Structure and Food Consumption in an Early Christian Monastery // *Le Muséon* 115 (2002) 25–55 (с учетом многих еще не изданных текстов).

¹⁸ “Летом я пошусь каждый день, – говорил Паламон Пахомию, – зимой же ем раз в два дня. По благодати Бога я не ем ничего, кроме хлеба и соли, а масла и вина не употребляю” (*G¹ § 6: Halkin*, 4, 27 сл.). Ср. также рассказ о том, как огорчен был Паламон, когда увидел, что Пахомий добавил в еду масло (*G¹ § 7 = Bo § 11*).

¹⁹ Часть братьев до того, как пришли к Пахомию, были отшельниками (см., напр., *Bo § 24*), и если кто-нибудь из них не хотел менять своих привычек в еде, то беспрепятственно мог продолжать свое воздержание в пище (ἐγκράτεια: *Halkin*, 18, 8–9; также и в *Bo § 26; Lefort 1*, 25, 21–23).

²⁰ См. слова Пахомия в *G¹ § 69*: “Поэтому, когда днем дают сигнал братьям к трапезе, не жди до вечера, но иди и ешь с ними пять кусков хлеба и приготовленную для них вареную пищу (ἐψητόν)” (*Halkin*, 46, 7–10). В параллельном рассказе *Bo § 64* упоминание о загадочных пяти кусках хлеба и о вареной пище отсутствует. Иероним говорит: “Некоторые второй раз (т. е. вечером. – А. Х.) едят немного...” (*Praef.* 5).

²¹ См. *G¹ § 28* о том, что первым учреждением Пахомия в монастыре был “дом малых экономов”, которые должны были накрывать на стол и варить братьям пи-

(λαϋιν, φακός)²² или люпина (θήρμος),²³ куда добавлялось масло (νεϋ, ἔλαιον),²⁴ а также кашу из протертой пшеницы (ἀθήρη, pulmentum)²⁵ или

шу (ἐψησαι ἐψέματα: *Halkin*, 5–7; также и в *Bo* § 26: *Lefort* 1, 25, 17–19). Ср. *Par.* §§ 15–16, где мальчик-монах жалуется на то, что два месяца, которые Пахомий отсутствовал, в монастыре не готовили ничего вареного, ни овощей, ни каши (οὐτε λάχανον οὐτε ἀθήρη ἐψηθη: *Halkin*, 138, 16). Повар оправдывается и говорит, что монахи воздерживаются и не едят вареных овощей. Тогда разгневанный Пахомий распоряжается, чтобы отныне вареное готовили “каждый день и на стол ставили много еды”, а уже дело каждого монаха есть это или воздерживаться. См. *G¹* § 53: “...и сам Пахомий ел вареные овощи согласно общему обычаю” (...ὡς ἔθος πᾶσιν: *Halkin*, 36, 2). Был ли это овощной суп или какое-то овощное рагу, сказать трудно. В “Правилах” о вареных овощах нигде не упоминается. В отличие от пахомиан, египетские отшельники позволяли себе вареное лишь два раза в неделю: в субботу и воскресенье. Именно на их практику ссылается Пахомий, когда говорит, что святые отцы наказывали “варить овощи для братьев по субботам и воскресеньям” (κατὰ σάββατον καὶ κυριακὴν ἐψηῖσθαι λάχανον τοῖς ἀδελφοῖς: *Par.* § 15; *Halkin*, 138, 22–24).

²² См. *Par.* § 29 о садовнике Ионе, который всю свою монашескую жизнь питался только мелкими овощами с уксусом и ни разу не ел вареного (οὐδὲ ἐψημένον τινὸς ἐγεύσατό ποτε): ни чечевицы, ни чего-либо другого (*Halkin* 1, 156, 18–19). Речь, вероятно, идет о чечевичной похлебке или каше.

²³ Греч. θέρμος, вошедшее в коптский в форме ΘΑΡΜΟΥС или т. п. (для примеров в коптских текстах см.: *Wörterbuch der griechischen Wörter in den koptischen dokumentarischen Texten*. Hrsg. von H. Förster [TU 148, Berlin – New York 2002] 337), в современном египетском арабском *tirmis*, лат. *lupinus albus*, люпин, – кустарниковое растение с плодами в виде стручка (наподобие нашего зеленого горошка, отсюда и перевод), из семян которого по всему Средиземноморью готовили различные блюда (суп, кашу). Чтобы устранить горький привкус, семена долго вымачивали в воде (подробнее см.: A. Steier. *Lupine* // *RE* 13, 2 [1927] 1845–1850). Из сушеных семян делали муку (см. в анонимном коптском тексте, содержащем народные рецепты: ΠΟΕΙΤ ΠΘΑΡΜΟΥС ΕΣΙΩΟΥΩΟΥ, т. е. мука из сушеного люпина: G. Zoega. *Catalogus Codicum Copticorum manu scriptorum qui in Museo Borgiano Velitris adservantur* [Roma 1810] 630, 10). Еще и сегодня в Египте, особенно бедные слои населения, употребляют в пищу и продают на улицах вареные семена люпина (L. Keimer. *Die Gartenpflanzen im alten Ägypten* II. Hrsg. von R. Germer [Mainz am Rhein 1984] 13–14). О приготовлении блюда из такого горошка у пахомиан см.: *RegHor* § 23 (*Lefort* 3, 88, 31 сл.).

²⁴ См. рассказ *Par.* (прим. 21), где повар говорит о том, что монастырь тратил около 20 литров масла в месяц (μ' ξέστας ἔλαιου... τοῦ μηνός: *Halkin*, 138, 29) для приготовления вареной пищи. В “Правилах” о масле говорится только в контексте хозяйственных нужд: смазать после работы руки для размягчения (*Pr.* 92), смазать сандали (*Pr.* 104), смазать рану (*Pr.* 105, коптский текст).

²⁵ Дважды в “Правилах” Пахомия говорится о каше (*pulmentum*): *Pr.* 44 и 64. Эта каша, по всей вероятности, ничем не отличалась от той, какую готовили бедные римляне (*puls*): растертую пшеницу смешивали с водой и солью и приправляли маслом; для вкуса могли добавлять свежий сыр и т. п. Подробнее см.: A. Hug.

чечевицы.²⁶ Может быть, по крайней мере на начальной стадии общежития, позволялось есть вареную рыбу (ἰχθύς),²⁷ но все другие тексты единодушны в том, что рыбное разрешали только больным (см. ниже).

Основной едой был хлеб (ὄρεκ, ἄρτος, *panis*)²⁸ с солью (ζῶμος, ἄλας, *sal*),²⁹ без которого не обходилась ни одна трапеза.³⁰ Обычным дополнением к хлебу (когда не давали вареного) была зелень (λαψάνιον, λαψάνι, *lapsanium*),³¹ которую монахи собирали и засушивали

Puls // *RE* 23, 2 (1959) 1971. Только в *H.M.* 3, 2 встречается слово ζῶμος, означающее ‘похлебка’ или т. п. (ни разу в пахомиевых текстах); возможно, автор имел в виду *pulmentum*. См. след. прим.

²⁶ См. также *RegHor* § 23 о том, как на слабом огне следует готовить пшеницу (σοῦρο) или чечевицу (ἀρῖνι), чтобы она становилась мягкой (*Lefort* 3, 89, 23 сл.). Вероятно, речь идет о каше, хотя прямое обозначение ‘каши’ в коптских текстах не засвидетельствовано.

²⁷ См. рассказ версии *S'* о жизни Пахомия с первыми братьями: они приносили ему рыбу, а он ее готовил (*S. Pachonii Vitae Sahidice scriptae*. Ed. L. Th. Lefort [CSCO 99–100, Scriptores Coptici 9–10, Louvain 1933] [далее: *Lefort* 2] 5, 1–3).

²⁸ В начале общежития братья нанимались жнецами к какому-нибудь хозяину по соседству, и плату получали хлебом (*S'*; *Lefort* 2, 6, 1 сл.). Когда монастыри выросли, у них появились свои поля, находившиеся за стенами, и отныне монастырь сам обеспечивал себя хлебом; см. в *RegHor* § 34 сл. детальные предписания о том, как следует убирать хлеб. Дальнейшее увеличение полей с целью прокормить растущую братию привело, в конечном счете, к кризису общежития (см. *G'* § 127). Ср. также *Pr.* 73 о запрете есть неспелые злаки с монастырского поля.

²⁹ Именно хлеб с солью был главной, если не единственной, пищей для тех, кто предавался воздержанию и не участвовал в общей трапезе (*Praef.* 5). Для них пеклись специальные “порционные” хлебцы (*parvuli panes*) и раздавались по кельям (*Pr.* 79). Пахомий сам время от времени практиковал подобное воздержание (см. *G'* § 55; *S'*: *Lefort* 2, 5, 6); ср. рассказ *Par.* § 35 о брате-подвижнике, который “всю свою жизнь питался только хлебом с солью”. Также и те, кто был наказан, должны были есть лишь хлеб с солью (см. *Par.* § 11: “хлеб с солью через день”; *Par.* § 34). Освященный хлеб использовался для исцелений (см. *G'* § 44 об исцелении хлебом одержимого бесом). Грубую соль или головку соли перед употреблением растирали (ἄλας τὸ τετριμμένον: *G'* § 7; *Halkin*, 5, 18–19).

³⁰ Хлеб, по всей видимости, не пекли каждый день, а заготавливали в большом количестве, в том числе и на случай возможного голода (см., напр., рассказ *Par.* § 21 о голоде в Египте; ср. “Поучение” Феодора § 2: “И не давали сигнала к еде в эти дни из-за отсутствия хлеба”). Засохший хлеб перед употреблением размачивали в воде. В *S'* и *Bo* § 81 рассказывается о том, как Пахомий предложил Феодору молиться, пока хлеб размокает, – и молились они до вечера (*Lefort* 2, 240 а, 15 сл.; *Lefort* 1, 86, 14 сл.). См. также *RegHor* § 22: эконом должен следить за тем, чтобы не оставляли надолго хлеб в воде.

³¹ См. пояснение Иеронима к этому слову: “*lapsania*, т. е. вид дешевых трав” (*Pr.* 53). Вероятно, λαψάνιον – собирательное понятие, но какие именно травы оно включало в себя, мы не знаем. До сих пор на Ближнем Востоке “зелень” с хлебом остается самой распространенной простой едой.

впрок³² и приправой к которой были масло и уксус (ζεῖμαξ, ὄξος, *acetum*).³³ Ели и сырые овощи,³⁴ однако какие именно, источники нам не говорят.³⁵ Лишь однажды упоминается чеснок³⁶ и зеленый лук.³⁷ Тому, кто выходил за пределы монастыря, кроме хлеба, можно было брать лишь сырые овощи, приправленные солью и уксусом.³⁸ Также лишь однажды в пахомиевой литературе упоминается сыр (τυρίον, δλωμ),³⁹ который, как и оливки (ἐλάϊα)⁴⁰ и фрукты, не был повседневной пищей.

³² См. *Ep. Am.* § 24 о том, как монахи собирали на острове эту зелень, чтобы потом сушить (λαψάνας συναγαγεῖν καὶ ταριχεῦσαι: *Halkin*, 112, 26–27).

³³ Паламон и Пахомий ели “зелень без масла и уксуса” (λαψάνιον χωρὶς ἐλαίου καὶ ὄξους: *G¹* § 7; *Halkin*, 5, 20. λαψάνι χωρὶς νεῖρ ρι ζεῖμαξ: *Bo* § 11; *Lefort 1*, 11, 20–21), в то время как обычной едой пахомиан стала “зелень с уксусом и маслом” (λαψάνια μετὰ ὄξους καὶ ἐλαίου: *Par.* § 15; *Halkin*, 139, 5).

³⁴ Когда возле Пахомия стали собираться первые ученики, он развел огород и сам “сажал и поливал овощи” (*G¹* § 24; ср. *Bo* § 8). Впоследствии у пахомиан в монастырях были свои огороды (*hortus*), которые возделывали огородники (*hortulanus*): *Pr.* 71).

³⁵ Однако всегда различали ‘зелень’ и ‘овощи’. См., например, *Pr.* 53: “будь то зелень... или овощи” (*sive lapsania... sive holera*); см. также *S⁵* § 39: “немного зелени и мелкие овощи” (μη οὐκοῦνι πλαψάνη μη ρενηνμη πογοοτε: *Lefort 2*, 138, 5–6 = *Bo* § 39; *Lefort 1*, 42, 14–15). Что это были за “мелкие овощи”, мы не знаем, но это понятие встречается и в греческих текстах, где оно также отличается от “зелени”: λαψάνια... καὶ λεπτολάχανον (*Par.* § 15; *Halkin*, 139, 5–6); ср. *H.L.* XXXII: λαψάνας... καὶ λεπτολάχανα (*Butler*, 95, 9–10).

³⁶ В рук. *F Par.* § 15 (*Halkin*, 139, 5) в перечне скромной монашеской еды наряду с “зеленью с уксусом и маслом” и “мелкими овощами” (см. пред. прим.) находим и слово σκουρδωμας, которое, по всей видимости, является искаженной формой от σκόρδον, т. е. чеснок. Вероятно, оно было непонятно переписчику рук. **В** и по этой причине им опущено.

³⁷ Бох. *НХ1* соответствует саид. *нбб*, греч. πράσον. Однако употребление его в больших количествах было, кажется, нежелательным, поскольку зеленый лук “дает силу телу, и оно начинает воевать с душой” (*Bo* § 79; *Lefort 1*, 84, 8–23).

³⁸ *Pr.* 80: *holera sale acetoque condita*; в данном случае соль и уксус служили консервантами, чтобы овощи могли дольше сохраняться на жаре.

³⁹ См. рассказ *G¹* § 55 о том, как Пахомий, увидев однажды во время путешествия с братьями приготовленную ими обильную пищу (πολλά... βρώματα), где на первом месте назван сыр, заплакал о том, что они такие невоздержанные (μη ἐγκρατεῖς) в еде, и стал есть хлеб (*Halkin*, 37, 15 сл.); сходный рассказ см. в *Bo* § 59 (*Lefort 1*, 57, 14 сл.). Палладий, рассказывая о пахомиевых монахах, говорит о том, что обычно, среди прочего, они ели “сыры из коровьего молока” (τυρούς βοῶν: *Butler*, 95, 9), что не находит подтверждения в пахомиевых текстах. О том, что также и у отшельников сыр был едой далеко не повседневной и что в монастырях Шенуте сыр разрешен был только большим, см. также: R. Draguet. Le chapitre de l’Histoire Lausaque sur les Tabennésiotés dérive-t-il d’une source copte? // *Le Muséon* 58 (1945) 59–60.

⁴⁰ Оливки также лишь однажды упоминаются в пахомиевых текстах (*G¹* § 55; *Bo* § 59; см. пред. прим.). Вероятно, так же как и у отшельников, они считались

Из фруктов в текстах упоминаются лишь смоквы (σῦκον, συκίδιον, κέντη),⁴¹ виноград (ἐλοολε, *uva*)⁴² и финики (βῆνη, φοῖνιξ, φοινίριον, *fructus palmarum*).⁴³ Из фиников⁴⁴ и смокв⁴⁵ варили иногда компоты.

После обеда на выходе из трапезной каждый получал своего рода десерт (κορσενήλιον, *tragematia*),⁴⁶ который позволялось есть только в келье (*Pr.* 37–38). Можно думать, что это были сладкие сушеные овощи и фрукты,⁴⁷ однако тексты молчат о том, из чего состояло это ла-

лакомством и выдавались только по праздникам; см. рассказ Кассиана о том, как в Скиту в воскресенье после службы братьям дали по три оливки (*olivas ternas: Conlat.* VIII, 1).

⁴¹ В любом случае в пост фрукты не ели; см. в *G¹* § 97 рассказ об одном из братьев, который тайком собрал пять смокв и спрятал, “чтобы съесть их после поста” (ὄπως μετὰ τὴν νηστεῖαν φάγη αὐτὰ: *Halkin*, 65, 8–9). См. также рассказ из прим. 39, где в перечне еды, из-за которой Пахомий назвал братьев невоздержанными, названы смоквы.

⁴² *Pr.* 73 свидетельствует о том, что у монастыря были свои виноградники, плоды с которых запрещалось рвать самостоятельно. См. также рассказ *Bo* § 105 о брате, который подстрекал других рвать виноград. Как часто пахомиане могли есть виноград, мы не знаем. *Ep. Am.* § 18 говорит о том, что сад (κῆπος) монастыря Табеннеси находился за монастырскими стенами (*Halkin*, 106, 31–32).

⁴³ Видимо, финики были самым распространенным фруктом, и сборщикам даже разрешали есть их во время сбора (*Pr.* 76). См. также *Par.* § 29 о том, что во время сбора урожая братьям позволялось есть фрукты (*Halkin*, 156, 12–14). Ср. также в *G¹* § 51 рассказ о том, как больной Пахомий отказался взять у Феодора горсть фиников.

⁴⁴ См. *RegHor* § 22 о том, что не следует готовить сразу много напитка из фиников, чтобы он не прокис (*Lefort* 3, 88, 28 сл.).

⁴⁵ В *Bo* § 13 рассказывается о том, как Паламон в праздник Крещения приготовил компот из смокв (*Lefort* 1, 13, 3). Вероятно, такой деликатес можно было есть только по праздникам или в случае болезни (ср. *ibid.*: они ухаживали за дикой смоковницей “на случай, если кто-нибудь из них заболит”).

⁴⁶ Лат. *tragematia* передает греческое уменьшительное τραγήματιον (обычно τράγημα или τρωγάλιον), что обычно означает фрукты разных сортов, которые подавались на десерт (примеры см. в *TLG*). Плиний говорит о том, что *tragemata* называли один из сортов фиников (*NH* XIII, 48). Слово κορσενήλιον (*G¹* § 111 рук. **F**) или κορσελήνιον (рук. **B**), нигде более не засвидетельствованное в греческих текстах (коптские версии “Жития” также не знают этого слова), следует связать со словом κόρσιον, о котором как о τράγημα говорит Страбон (XVII, 2, 4: τὸ κόρσιον καὶ ὁμοίον τι πεπέρει τράγημα, μικρῶ αὐτοῦ μεῖζον, т.е. “корсий, лакомство, подобное [сладкому] перцу, но немного больше него”).

⁴⁷ Ср. в *H.L.* XXV (*Butler*, 79, 13–16) о том, как Макарий послал каждому брату в келью по горсти (πρὸς δράκα) такого лакомства (τραγήματα). Помогает рассказ Иоанна Кассиана: в воскресенье после службы авва Серен принес гостям “корзинку с сушеным нутом (*cicer frictum*), который они называют *trogalia* (τρω-

комство в пахомиевых монастырях, как часто происходила его раздача и в каком количестве оно выдавалось.⁴⁸

Пили, если не считать компотов (см. прим. 44, 45), только воду.⁴⁹

Гораздо обильнее была еда у больных.⁵⁰ Им разрешалось вино (οἶνος, *vinum*)⁵¹ и гарум (γαρέλαον, καρέλλα, *liquamen de piscibus*),⁵²

γάλλον = τράγγινα); отсюда мы взяли по пять горошин (*quina... grana*), по две маленькие сливы (*muxaria bina*) и по одной смокве (*caricas singulas*)” (*Conlat.* VIII, 1).

⁴⁸ Фраза *Pr.* 38 о том, что полученного должно хватить на три дня (*ea quae acceperint per triduum eis sufficient*), а что останется, то следует сдать главе дома, который должен убрать еду в кладовую с тем, чтобы (при новой раздаче) распределить между братьями, позволяет думать, что такое происходило раз в три дня, однако поскольку сушеные фрукты могли долго храниться, нужно считаться с возможностью, что это имело место только в воскресенье или по праздникам (см. выше прим. 40 об оливках). Уточнение в *G¹* § 111 (“как это было у них заведено”) не проясняет этого вопроса. В *Pr.* 53 говорится о том, что если кто из родственников принес в монастырь такие сласти или фрукты (*tragematia vel poma*), то привратник может дать тому, кому принесли, столько, сколько тот сможет съесть, остальное следует отдать больным.

⁴⁹ Ср. в *Pr.* 88 запрет пить воду ночью в постный день (лат. текст; коптский текст: “ни есть, ни пить”). В каждом монастыре был если не колодец, то большой резервуар с питьевой водой, который время от времени чистили. См. рассказ об этом в *G¹* § 70 (λάκκος: *Halkin*, 47, 18; ср. *G²* § 58 φρέαρ: *Halkin*, 228, 8; *Bo* § 65 цнн: *Lefort* 1, 66, 6) и уточнение *RegHor* § 25 о том, что этот водоем (†ϨМЄ) нужно чистить раз в неделю (*Lefort* 3, 89, 36–37). Как в пахомиевых монастырях заполнялся водой этот резервуар, письменные источники не говорят, но остатки глиняных труб, найденные при раскопках монастыря Пабау (см.: F. Debono. *La basilique et le monastère de Saint-Pachôme [Fouilles de l’Institut Pontifical d’Archéologie Chrétienne, à Faou-el-Qibli, Haute-Egypte — Janvier, 1968] // BIFAO* 71 [1970] 210–213), позволяют говорить о том, что там был водопровод.

⁵⁰ Иероним в предисловии (*Praef.* 5) пишет: “За больными ухаживают они с удивительной кротостью и готовят им обильную пищу” (...*et ad omnem copiam praeparatis cibis*, где нейтральное *praeparati cibi* означает, скорее всего, “вареная пища”).

⁵¹ См. *Pr.* 45: “К вину и гаруму никто не должен прикасаться, кроме как в палате для больных”. Разумеется, вино смешивали с водой. Имея свои виноградники, пахомиане сами могли делать вино, однако мы ничего не знаем об этом. Свидетельство Иеронима о том, что в общежительных монастырях “вино получают только старики” (*vinum tantum senes accipiunt: Ep.* 22, 35), не находит подтверждения в пахомиевых текстах.

⁵² Это блюдо (γάρος) хорошо было известно и грекам, и римлянам: мелкую рыбу определенного сорта (могли использовать разные породы рыб) складывали в чан, крепко солили и оставляли на 2–3 месяца, часто перемешивая; когда все превращалось в густую массу, сцеживали густую жидкость, которая и есть гарум (см.: М. Е. Сергеевко. *Жизнь в Древнем Риме* [СПб. 2000] 115. 310; подробнее: Th. Zahn. “Garum”, *RE* 7, 1 [1910] 841–849). Однако трудно сказать, по такому ли точно рецепту готовили гарум пахомиане.

который мог быть приправлен маслом,⁵³ что категорически возбранялось здоровым.⁵⁴ Особо тяжелые больные могли получать также и вареное мясо (κρέας, λσ).⁵⁵ Вся еда, употребление которой было запрещено или не предусмотрено правилами (например, то, что приносили родственники), поступала к больным (*Pr.* 53. 54).

Таким было монастырское меню на начальной стадии общежития, однако у нас есть основания считать, что с течением времени в эти строгие правила относительно еды были внесены некоторые изменения и послабления. Вероятно, это произошло в правление Орсисия или даже позже.⁵⁶ Так, в “Правилах” Орсисия говорится об ином лакомстве,

⁵³ Когда больному Пахомию принесли “гарум с маслом”, то он, не отказавшись от гарума, потребовал ковш воды и лил на гарум до тех пор, пока масло не исчезло (*G¹* § 64: *Halkin*, 43, 1 сл.); ср. тот же рассказ в *Bo* § 61 (*Lefort 1*, 60, 3), где греческое γαρέλαιον передано как κάρελλα. Иероним не говорит о масле для гарума (*Pr.* 45. 46. 54).

⁵⁴ *Pr.* 54: если родственники монаха принесут ему какую-то еду, то не должен он “есть ни гарума, ни пить вина и (вообще) ничего из того”, что не едят в монастыре. Однако пахомиане, которые в еде не изменили своей прежней аскетической практике, даже и больными отказывались от вина (*G¹* § 79; *Halkin*, 53, 17–19: “Некоторые из них были аскетами, которые, будучи уже в возрасте около семидесяти лет, ни разу, ни здоровыми, ни больными, не вкушали вина”); ср. также в *Par.* § 30 рассказ об Ионе, который, будучи уже очень старым и больным, не хотел идти в лазарет, чтобы “не есть пищу, которую обычно ели больные братья” (*Halkin*, 157, 5–6).

⁵⁵ Единственное упоминание о мясе см. в *G¹* § 53: лежавший при смерти брат захотел мяса, ему было отказано, он пожаловался Пахомию, и тот распорядился, чтобы больному дали мяса. Это и было сделано (см. также *Bo* § 48; *Lefort 1*, 50, 9 сл., где говорится о том, что купили козленка – οὐκοῦχι ἴνας Ἰβαεμπι – и вкусно его приготовили). Поскольку речь идет о начальном периоде общины, когда она еще не располагала большим хозяйством, то монахи вынуждены были покупать мясо. Когда монастыри разрослись, у них появились свои скотные дворы; см. *Pr.* 108: “Никто не должен идти на ферму..., кроме пастухов и погонщиков”; копт. рвє (W. E. Crum. *A Coptic Dictionary* [Oxford 1939] 529 а: ἔπαυλις) Иероним передает как *villa*; копт. амнү, ‘пастухи’ — как *armentarii et bubulci*, т. е. ‘пастухи и погонщики’. В *RegHor* §§ 59–60, сохранившемся в этом месте очень фрагментарно, говорится о том, как следует ухаживать за коровами и телятами (*Lefort 3*, 99, 13 сл.). Свидетельство некоторых рукописей *H.L.* XXXII (*Butler*, 95, 3–4) о том, что пахомиане разводили свиней и их ἄκρα давали больным и старикам, не находит подтверждения в других текстах.

⁵⁶ Об этом свидетельствует *RegHor* § 48, где говорится о том, что в отличие от правил, установленных Пахомием, “другие отцы (общежития), которые были после него”, внесли в его правила некоторые изменения, например, теперь работающим в пекарне позволялось получать особую еду (βινοῦσιν ἐσσιῶσιν), чего раньше не было (*Lefort 3*, 95, 24–26). Впрочем, именно это место заставляет с осторожностью относиться к условно принятой атрибуции этих правил Орсисию: по-

которое подавалось на десерт, а именно о какой-то разновидности “печенья” (βλαβε);⁵⁷ упоминается и еще какая-то “выпечка” (βωωλε),⁵⁸ о которой другие пахомиевы тексты молчат. Неожиданно как об обычном напитке для недомогающих говорится о пиве (Ϸπικε),⁵⁹ которое до этого ни разу не упоминалось в пахомиевых текстах.

А. Л. Хосроев

Санкт-Петербургский филиал Института востоковедения РАН

Сокращения

A.Patr. – “Изречения египетских отцов” (*Apophthegmata Patrum*).

Bo – бохайрская версия “Жития Пахомия”.

Conlat. – Иоанн Кассиан, “Собеседования египетских подвижников” (*Conlationes*).

Ep. Am. – “Послание Аммона” (*Epistula Ammonis episcopi*).

сле смерти Пахомия новые правила могли составить только сам Орсисий или Феодор (см. прим. 2), однако упоминание “других отцов” (πικεσιотε) позволяет скорее предположить, что *RegHor* писал кто-то из преемников Орсисия, о котором мы ничего не знаем.

⁵⁷ См. *RegHor* § 41: “После того, как собрание распущено, ответственный за ‘печенье’ должен положить его в достаточном количестве в корзину, а ее поставить в закрытом месте с небольшим количеством чистой соли, с которой никакая другая, даже соль ворот (πύλη), не должна быть смешана. И он должен положить ее вместе с корзиной ‘печенья’, чтобы тот, кто захочет есть, мог прийти и есть. А те, кто ест, никоим образом (ὄλως) не должны выбирать (оттуда) ‘печенье’” (*Lefort* 3, 93, 8 сл.). Слово βλαβε, по всей вероятности, следует отождествить с упоминаемыми у Страбона (XVII, 2, 5) οἱ κάκεις (“разновидность египетского хлеба”). Вероятно, речь идет о каком-то “соленом печенье”, хотя смысл сочетания “соль ворот” мне непонятен. В любом случае на “десерт”, кажется, давали уже не (или не только) κορσενήλιον, о котором говорится в *G^I* § 111 (*Pr.* 37–39: *tragematia*); см. прим. 46.

⁵⁸ *RegHor* § 42: “Только (μόνον) такая вещь, как βωωλε, является лакомством (ἐπιθυμία)” (*Lefort* 3, 94, 1–2). Этим словом в коптских переводах Библии передается греч. λάγανον (*Числ* 6, 15; *2 Цар* 6, 19), т. е. что-то вроде “лепешки”.

⁵⁹ *RegHor* § 49: “Даже если все братья будут иметь необходимость (χρεία) в небольшом количестве пива или в какой-то другой еде, которая не возбраняется законом (νόμος) общежития (κοινωνία), то глава монастыря должен дать им ее...” (*Lefort* 3, 96, 20–22). Этой фразе предшествуют слова о тех, “кто сильно страдает жаром (ρκαγῆμα)... и не в состоянии есть хлеб за общим столом” (*ibid.* 96, 11–13). Копт. Ϸπικε соответствует греч. ζῦθος (*Crum. Op. cit.*, 691 а, где также приводится пример из неизданного сочинения Шенуте о том, что больным позволялось пиво).

- Ep. 22* – Иероним, “Письмо к Евстохии” (*Epistula ad Eustochium*).
G¹ – древнейшая греческая версия “Жития Пахомия” (*Vitae Pachomii*).
H.L. – “Лавсаик” (*Historia Lausiaca*).
H.M. – “История монахов в Египте” (*Historia monachorum in Aegypto*).
Par. – “Паралипомена” (*Paralipomena*).
Pr. – “Правила Пахомия” (*Praecepta Pachomii*).
Praef. – Предисловие Иеронима к латинскому переводу пахомиевых
 “Правил” (*Praefatio Hieronymi*).
RegHor – “Правила Орсия”.
S¹ – саидская версия “Жития Пахомия”.

Die kōnōbitische Lebensform, eine neue Form des monastischen Lebens, die Pachomius der Große in den 20er Jahren des 4. Jahrhunderts in Ägypten begründet hatte, ist reich dokumentiert. Die schriftlichen Quellen (das sogenannte Pachomische Korpus), die uns auf koptisch, griechisch, lateinisch und arabisch überliefert wurden, erlauben uns, eine klare Vorstellung davon zu bekommen, wie das alltägliche Leben in den pachomischen Klöstern verlief. Auf Grund dieser Texte wird die Frage nach der Ernährung der pachomischen Mönche untersucht und in einem Verzeichnis aufgelistet und analysiert, was auf dem Speiseplan der Mönche stand. Vergleicht man die Zeugnisse der früheren (z. B. *Pr.*) und späteren (*RegHor*) Texte des Korpus, wird ersichtlich, dass sich das Menü in den Klöstern im Laufe der Zeit offenbar veränderte (s. z. B. ⲄⲗⲗⲔⲉ oder ⲕⲓⲖⲉ).