

МАКСИМ СЫРНИКОВ

ОЛЕГ РОБИНОВ И ТЕЛЕКАНАЛ «СПАС»



МАКСИМ СЫРНИКОВ

ОЛЕГ РОБИНОВ И ТЕЛЕКАНАЛ «СПАС»



МОНАСТЫРСКАЯ КУХНЯ

по мотивам рейтинговой передачи ТЕЛЕКАНАЛА «СПАС»



Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
С95

Художественное оформление обложки *Виктории Терещенко*

В оформлении обложки использованы фотографии *Дарьи Князевой*

Во внутреннем оформлении книги использованы фотографии:
Дарьи Князевой, Максима Сырникова, Олега Робинова

Оформление макета *Екатерины Тинмей*

Сырников, Максим Павлович.

С95 Монастырская кухня / Максим Сырников, Олег Робинов и телеканал «Спас». — Москва : Эксмо, 2025. — 304 с.

ISBN 978-5-04-115830-9

Максим Сырников — это феномен русского мира. Человек, способный за граммами мяса в пирожке разглядеть историю, культуру и сам дух нации. Он один умеет готовить с таким вкусом и ароматом, что за этим ароматом слышишь все русские запахи разом: от пряного запаха ладана на тихой вечерней службе до простреливающей свежести зачинающейся русской весны.

Так может только тот, кто беззаветно влюблён в Россию. И на эту его влюбленность зрители канал «СПАС» отвечают сердечной взаимностью. «Монастырская кухня с Максимом Сырниковым» — вот уже третий сезон — один из самых успешных проектов канала.

Я иногда думаю: где он берет такой неслыханный багаж знаний о стране и ее кухне? Где он берет силы для ежедневного эфира и постоянных поездок по стране, где он руководит кухнями нескольких ресторанов? Может, на своей тихой тверской заимке? А, может, просто в искренней любви к делу своей жизни.

Борис Корчевников,
генеральный директор телеканала «СПАС»

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-115830-9

© Робинов О.Ю., 2021
© Сырников М.П., 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025

О Г Л А В Л Е Н И Е

Глава 1. Сентябрь. ГОСПОЖИН МЯСОЕД	7
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
1. Стены и уставы; Церковный год; Иоанн Предтеча	15
Глава 2. Октябрь. С ПОКРОВА	23
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
2. Свято-Данилов и Невский монастыри; Палестинские лавры	37
Глава 3. Ноябрь. С ДМИТРИЕВА ДНЯ	43
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
3. По образцу Святой земли: Гефсиманский Черниговский скит	57
Глава 4. Декабрь. РОЖДЕСТВЕНСКИЙ (ФИЛИППОВ) ПОСТ	63
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
4. Гибель Великого князя; Поклонный крест	89
Глава 5. Январь. РОЖДЕСТВО И СВЯТКИ	93
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
5. Марфо-Мариинская обитель; Пустынь Вифания	104
Глава 6. Февраль. МЯСОПУСТНАЯ, СЫРНАЯ, МАСЛЯНАЯ	109
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
6. Семинария Вифании и митрополит Платон; храмы в честь побед ...	126

МОНАСТЫРСКАЯ КУХНЯ



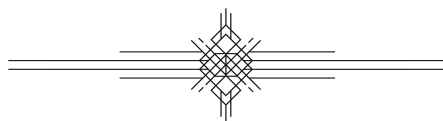
Глава 7. Март. ВЕЛИКИЙ ПОСТ	131
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
7. Пятиглавые храмы; храм Христа Спасителя; Алексеевский и Зачатьевский монастыри	163
Глава 8. Апрель. СВЕТЛОЕ ВОСКРЕСЕНИЕ ХРИСТОВО	169
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
8. Икона «Нечаянная Радость»; преподобный Пафнутий	184
Глава 9. Май. С ВЕЛИКА ДНЯ	191
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
9. Подворья Свято-Троицкой Сергиевой лавры; домовые храмы	208
Глава 10. Июнь. ПЕТРОВ ПОСТ	213
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
10. Храм мученицы Татианы; деятельность святителя Иннокентия ...	246
Глава 11. Июль. С ПЕТРОВА ДНЯ	251
Монастырская жизнь с Олегом Робиновым	
11. Патриарх Тихон; Донской и Новоспасский монастыри	268
Глава 12. Август. УСПЕНСКИЙ ПОСТ	275

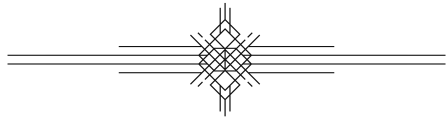
СЕНТЯБРЬ

ГЛАВА

1

ГОСПОЖИН
МЯСОЕД





1 сентября по старому стилю, 14-го по новому, Русская Православная Церковь празднует церковное новолетие — начало церковного года. Также оно называется началом индикта. Именно в сентябре начинается новый цикл празднования событий Священной истории.

Календарное летоисчисление по индиктам появилось еще в Византии, при святом императоре Константине Великом, начиная с 312 года. А закрепилось в шестом веке при Юлиане. Веками русский народ жил по этому летоисчислению. Закончилась же традиция с Петровским указом о переносе гражданского нового года на 1 января.

Древний Новый год — тот, что в сентябре, — хоть и не отмечался с таким размахом, как нынешний: с наряженными елками и тазами салата оливье (точнее, тем, что принято считать салатом оливье), но тоже проходил весело. Осень вообще благоприятное время для застолий. После Успенского поста начинается у православных людей так называемый Госпожин мясоед, время сытное и радостное.

«В Оспожын мясоед в стол еству подают: лебеди, потрох лебежей, журавли, чапли, утки, грудь бораня верченая с шафраном, части говяжьи верченые, языки верченые, середки свиные, куры росолные, ухи курячи, говядина, свинина росолная, юрмы, лосина, солонина с чесноком и з зелем, зайцы сковородные, зайцы в репе, зайцы росолные, куры верченые, печени белые борани с перцом и з шафраном, говядина шестная, свинина шестная, колбасы, желудки, ветчина, рубцы, кишки, куры шестные, караси, кундумы, шти.



А на ужине в Оспожын мясоед в стол еству подают: зайцы печены, буженина, квашенина, головы и ноги свиные, полотки, зайцы солоные, свинина, ветчина.

А после Семеня дни не подают: юрем, печеней бораньих и груди борани.

А в Оспожын мясоед в стол еству подают рыбную: селди паровые, щуки паровые, леци паровые, и сухие рыбы, лососина, белая рыба, осетрина, белужына, спины осетреи, спины белужу, спины стерляжи, ухи шафранны, ухи черные, ухи окуневые, опекаиваны, ухи плотичи, ухи лецевые, ухи красовые, тавранчюк осетреи, тавранчюк стерляжей. А росолнаго свежей белая рыба, лососина, стерляги свежей, стерляги живоприсолные, осетрина свежая, осетрина живоприсолная, головы щучи с хреном да с чесноком, щучина живоприсолная, голцы присолные, голцы в кислых щтях, стерляги вялые, осетрина шехонская, осетрина косячная, грибы печеные, грибы варены, шти, раки кашеновые.

А после Семеня дни не подают сухие рыбы. А прибудет с Семеня дня короваем, поросята телные, утки телные».

Это из «Книги на весь год, какие на стол яства подавать». «Книга...» была написана в самом конце XVI века и вплоть до начала века XVIII многократно переписывалась от руки, что оказалось весьма кстати, ибо первоисточник не сохранился. Автором этого документа принято считать Сильвестра, священника московского Благовещенского собора — того самого, что вроде бы написал и знаменитый «Домострой». Поэтому, начиная с первой публикации перевода списков «Книги...» в 50-х годах XIX века, ее неизменно считали дополнением к самому «Домострою». Тут необходимо добавить, что всего имеется несколько списков этого древнего документа и еще несколько переводов, которые по тексту отчего-то сильно расходятся.

Список блюд в этом документе весьма внушителен. Даже для русского читателя середины позапрошлого века многие названия яств казались чудными и непонятными. В каждой главе этой книги мы с вами будем заглядывать в домостроевский список, сравнивать те блюда, что ели наши предки, с теми, что едим мы. Поэтому по мере чтения процитируем все то, что относится к рассматриваемому нами времени года — из каждого старинного списка возьмем подходящую выдержку.



Кое-какие кушанья из тех списков нынче выглядят совсем по-иному, кое-что и вовсе начисто позабыто. Кто знает теперь, что такое тукмачи и котломы, как выглядят векошники или тавранчук? Какие-то диковинные блюда мы вниманием не обойдем, попробуем растолковать непонятные названия. Но главное — поговорим о том, что из старинных русских блюд возможно приготовить в наши дни, на современной кухне.

Давайте по порядку и начнем.

Все праздники и даты в этой книге — по новому летоисчислению, для удобства современного читателя. Итак, начинаем листать календарь русской кухни с начала древнего летоисчисления. С Госпожина мясоеда, сытой осенней поры.

11 сентября. Иван Постный

«Репный праздник»

«Иван-постный пришел, лето красное увел», «С постного Ивана не выходит мужик без кафтана».

Прерывается Госпожин мясоед лишь на однодневные посты. Среди них особый — Усекновение головы Иоанна Предтечи. Именно с этого дня начинается у нас настоящая осень. Иван Постный — издавна чтимый нашим народом строгий постный день. По народной традиции, 11 сентября нельзя употреблять в пищу ничего круглого, напоминающего голову — ни яблок, ни арбузов. Грехом считалось даже брать в руки нож. На Ивана традиционно не рубят капусту, не срывают головки мака. Зато начинают убирать урожай репы. Поэтому в некоторых русских губерниях Иван Постный зовется еще и репным праздником.

Репа — неременная принадлежность русского стола. И не только при царе Горохе так было. Попробуйте заменить репой картошку в рассольнике



или тушеных овощах, приготовить репяные щи — без капусты. Если до сих пор репу вы знали только по детской сказке, то, вполне возможно, ваше отношение к ней изменится.

А слышали вы когда-нибудь про квашеную репу?

КВАШЕНАЯ РЕПА

Замечательные репяные щи варятся не только из сырой репы, но также из квашеной, называемой в некоторых областях репниной. Когда-то репу квасили в количестве не меньшем, чем капусту. И щи такие были привычны для русского человека.

Вот и я с поздней осени квашу репу. Квашу понемногу, не всю сразу. По опыту — одного литра плотно уложенных в рассол ломтиков репы хватает на 5–6 полноценных порций щей. Один раз в неделю варю из нее щи, остальное съедаю так. Правильно заквашенная репа — вкусная штука.

Получается так: банку заквасил, через неделю — другую. Как поспеет — съедаем, не давая особенно перекисать. Репы в закромах много, до весны хватит.

Может, стоит и вам поставить в холодильник баночку квашеной репки? Даже если и не поститесь — на мясном бульоне щи из нее выйдут еще вкуснее.

Квасить репу можно соломкой, можно ломтиками и даже целиком, если репки маленькие. Мой способ таков: чищу, режу ломтиками и заливаю холодным пятипроцентным раствором соли.

Как видите, все предельно просто. Таким же образом можно квасить свеклу, брюкву и редьку. Правда, щи из квашеной редьки получаются не слишком-то вкусными. Но она не для того и предназначена, зато если зимой ее с маслицем пахучим, да с черным хлебушком — одно удовольствие!

Русская репа незамысловата и проста, не зря существует поговорка про пареную репу. Тем не менее все чаще приходится сталкиваться с путаницей в некоторых рецептах, что появляются в современных поваренных книгах и интернете. Статьи там чаще всего переводные, и под репой подразумевается вовсе не наша репа, а турнепс, рутабага. Турнепс хоть и ближайшая репкина родня, но вкус у него другой.

В записках голландского путешественника Корнилия де Бруина (1652–1727) есть один интересный пассаж про русскую репу. Вспоминает наш маркиз, как угощали его в Архангельске:

«В этом доме принесли нам утром несколько видов репы различных цветов, поразительной красоты. Были тут фиолетовые, как наши сливы, серые, белые и желтоватые, все исписанные жилками красноватыми, похожими на киноварь или на лучшую красную камедь, на вид так же приятным, как и цвет гвоздики. Я списал несколько этих плодов на бумаге водяными красками, также послал несколько плодов в Голландию в коробке, наполненной сухим песком, к одному приятелю моему, охотнику до подобных любопытных вещей».

Удивительно, но ныне в России выращивают только те сорта репы, чьи корнеплоды окрашены в желтый цвет, исключения очень редки. Классика для нашей страны — сорт Петровский, весом до двух с половиной килограммов. Она сочная и лежит вплоть до нового урожая. Известные в наше время «красные сорта» считаются выведенными в Европе. К примеру, миланская красная — нижняя часть корнеплода у нее и в самом деле красноватая.

Отчего-то сейчас в родном Отечестве, даже в трапезных монастырях, репа явно не в фаворе. Хотя более русский продукт и придумать сложно. Она и свежей вкусна, пока молода и сочна. Хороша в щах, пирогах, квашеная или в квасной тюре. Пареная или печеная репа — необычный и вкусный гарнир к мясным и рыбным блюдам. Пюре из нее, сдобренное маслом и сливками, с удовольствием едят дети.

Давайте попробуем приготовить из репы два блюда: оладьи и ушное с судаком. Оба кушанья скоромные, но мы же на Ивана Постного весь урожай не съедим, что-то непременно на следующие дни останется.



ОЛАДЬИ ИЗ РЕПЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг репы
½ стакана сливок 20–25%
3 ст. л. манной крупы
2 яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Репу вымыть и почистить, натереть на терке, добавить сливки и тушить под крышкой около 10 минут. Добавить манную крупу и соль и перемешать быстро и тщательно. Затем добавить взбитые яйца и так же перемешать. Выкладывать массу ложкой на хорошо разогретую сковородку с топленным или растительным маслом, обжаривая с двух сторон до готовности.

УШНОЕ ИЗ СУДАКА С РЕПОЙ

Ушное — это такая полупохлебка, томленое блюдо с обильной насыщенной подливой. Если «уха» — крепкий отвар, бульон, то ушное — сытное блюдо с овощами и кореньями на основе ухи.

В правилах поведения для молодых людей Петровской эпохи «Юности честное зерцало» написано особливо, что негоже в ушное дуть, «чтоб везде брызгало». Да мы и не будем дуть, съедим его аккуратно.

ИНГРЕДИЕНТЫ

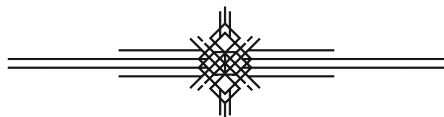
небольшой судак
1/3 стакана растительного масла
2 луковицы
1 морковь
2 средние репки



1 ст. л. муки
несколько зубчиков чеснока
щепотка тмина

ПРИГОТОВАЕНИЕ

Судака почистить, выпотрошить и нарезать порционными кусками. Сложить в чугунный или керамический горшочек вместе с нарезанными кубиками моркови, лука и репы, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности. В конце тушения добавить обжаренную муку, разбавленную частью бульона, и порубленный чеснок.



Монастырская жизнь с Олегом Робиновым

1. Стены и уставы; Церковный год; Иоанн Предтеча

Как-то в библиотеке мне попала старинная книга о монашеской жизни, вышедшая в XIX веке в Санкт-Петербурге. Вероятно, когда-то она упала с высокой полки в хранилище, потому что один угол был очень сильно замят. Возвращена на полку она была, видимо, не самым ответственным библиотекарем, потому что обложка и все листы оказались загнуты в одну сторону. С тех пор ее никто не брал в руки.

Распрямив тонкие, испорченные временем страницы, я прочитал красочное описание парящего в высоком небе орла. Это была удивительно эмоциональная и самая неожиданная для меня характеристика иноческой жизни. Птица в своем величественном полете царственно расправила крылья, она не просто летела, а повелевала необъятным морем голубой лазури,