

Ludwig Steindorff

## Strikt geregelt und bemessen

### Die Tafel im Iosif-Kloster bei Volokolamsk um 1580

Und ich tat kund, wovon wir uns ernähren, Christus dankend und entsprechend dem väterlichen Segen. Auch Ungeschriebenes schrieb ich auf, auch wenn man meinen möchte, es sei klein und nichtig. Doch ist es keinem der Menschen möglich, ohne [diese kleinen Dinge] zu sein, wie es der Seele [unmöglich ist], ohne Körper zu sein, und wie ein Körper ohne Seele und Speise tot ist; wir fallen [vielmehr] von kleinen in große Versündigungen.<sup>1</sup>

So heißt es im Nachwort des Verfassers, des *ustavščik* und späteren Igu-  
men<sup>2</sup> Evfimij Turkov, zum Speisungsbuch des 1479 von Iosif Sanin ge-  
gründeten Klosters des Entschlafens der Gottesmutter ca. 20 km nordöst-  
lich der Stadt Volokolamsk, 100 km von Moskau entfernt.

Das Speisungsbuch, russisch *kormovaja kniga*, ist ein Buchtyp, der  
ungefähr dem westlichen Anniversarbuch entspricht und sich in der mo-

---

1 Korm. kn., 321: И изъяхих, ими же питаемся благодаряще Христа по благословиению отеческому, и написаннаа написях, аще и мала и ничтоже мящаася быти. Но немочно есть без сих никому же от человек быти, яко же души кроме тела и тело кроме души и пища мертво есть, и от малых в великаа падаем съгшениа. – Übersetzung im ersten Satz gegenüber der Publikation leicht verändert. – Die Ergänzung „[diese kleinen Dinge]“ nimmt den Satz vor dem Zitat auf, in dem der Autor малаа сия вещи телесныя и тленныа, die „kleinen körperlichen und vergänglichen Dinge“, mit dem Silber vergleicht, das die Knechte von Christus zur getreuen Verwaltung erhalten (Lukas 19.11–26). – Der letzte Satz entspricht ungefähr einem mehrfach gebrauchten Satz aus der von Iosif Volockij verfassten Regel für das Kloster: Goldfrank, 2000, 200, 223, 294 zu Extended Rule IV, 4; IX, 13; Tradition IX, 13).

2 *Ustavščik*, entsprechend zum griechischen Ekklesiarchen, zuständig für die Einhaltung des *ustav*, der „Regel“ – ohne Parallele im westkirchlichen Kloster. Das Amt des Igu-men entspricht dem des Abtes in der Westkirche.

nastischen Schriftpraxis des Moskauer Reiches in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts ausgebildet hat. Es ist kalendarisch geordnet, beginnend mit dem 1. September entsprechend dem byzantinischen Kirchenjahr. Es verzeichnet als Minimum die Termine der Mahlzeiten zum Gedächtnis an einzelne Stifter. Darüber hinaus kann es auch Angaben zum Stiftungsgut und zur Lage der Stiftergräber bieten. Es kann Vorschriften zum Essen an den Gedächtnistagen wie auch zum ganzen Jahr enthalten.<sup>3</sup>

Das Speisungsbuch des Iosif-Klosters, das in der zweiten Jahreshälfte 1581 oder Anfang 1582 entstanden sein dürfte (Steindorff 1998, XVII), vereint alle diese Funktionen. Sein Informationswert wird nach meinem Wissen von keinem anderen bekannten Speisungsbuch übertroffen. Wie schon vom besten Kenner der Wirtschaftsgeschichte des Klosters, A. A. Zimin, festgestellt, ist die pragmatische Schriftlichkeit zu Stiftung und Totengedenken allgemein im Iosif-Kloster des 16. Jahrhunderts mit einer Konsequenz und Systematik ausgearbeitet, wie man sie in keinem anderen Kloster findet (Zimin 1977, 103).

Als Vorlagen für das Speisungsbuch, das als sechstes Kapitel des *obichod*, der „Alltagsgewohnheiten“, des Klosters überliefert ist, sind mehrere Quellen festzumachen (Steindorff 1998, XIX):

- frühere, nicht erhaltene Stufen des Speisungsbuches,
- der allgemeingültige *ustav* (Typikon), die „Regel“,
- der spezielle *ustav* des Klosters, hier das „Geistliche Testament und Vermächtnis“ des Klostergründers Iosif (Goldfrank 2000, 87–89), auf das Evfimij Turkov ausdrücklich verweist (Korm. kn. 325, 335),
- das Stiftungsbuch des Klosters, geführt seit der Mitte der fünfziger Jahre (Steindorff 1994, 200).

Für welche Forschungsfragen lässt sich das Speisungsbuch nun verwenden? – Wie schon aus dem Eingangszitat – „Auch Ungeschriebenes schrieb ich auf“ – ersichtlich, ist seine Anlage ein Beleg für die Tendenz zu Verschriftlichung und Normierung. Sie fügt sich ein in den großen

---

3 Die Einfügung eines *pomjannik*, einer längeren Liste der Namen von Familienangehörigen, gehört eigentlich nicht in ein Speisungsbuch. Eine Ausnahme bildet das Speisungsbuch des Troica-Sergij-Klosters von 1674, das gerade zur Klostertafel keine Angaben enthält (Steindorff 2009, 406–416). – Zum Quellentyp auch Alekseev 2006, 363–365.

Strom einer zentralen kulturellen Tendenz, die, im Spätmittelalter einsetzend, bis in die Gegenwart fort dauert und die im Moskauer Reich im 16. Jahrhundert einen ersten großen Anlauf nahm. – Das Speisungsbuch ist, um mit Foucault zu sprechen, eine „grande hymne aux ‚petites choses‘“ so wie eine längere Passage im *TRAITÉ SUR LES OBLIGATIONS DES FRÈRES DES ÉCOLES CHRÉTIENNES* des Geistlichen und Erziehers Jean Baptiste de La Salle (gest. 1719), auf die Foucault verweist und in der La Salle ganz ähnlich wie Evfimij Turkov am Anfang schreibt: „Combien il est dange-reux de négliger les petites choses“ (Foucault 1975, 166).

Das Speisungsbuch lässt sich als sprachgeschichtliche Quelle zu Phonologie, Morphologie, Lexikologie und Syntax heranziehen; es ist ungewöhnlich reich an Wörtern der Alltagskultur. Zumindest das Wort *števar*, „Kohlsuppen-Koch“, ist hier erstmals nachgewiesen (Korm. kn., 313). Es enthält zahlreiche Informationen zur materiellen Kultur, sei es durch Angaben über den Baukörper des Klosters und das Klostergelände, sei über Stiftungsgüter. Dank der Wertangaben wird es zur Quelle für die Geldgeschichte. Es ergänzt unser Wissen zur liturgischen Praxis wie überhaupt zur Ordnung der Zeit im Kloster.

Das Speisungsbuch bildet eine der zentralen Quellen zur Geschichte von Stiftungswesen und Totengedenken im Kloster. Der *korm*, die „Gedächtnisspeisung“, war die höchste Stufe der Kommemoration, sie war nur einem kleinen Kreis von Stiftern vorbehalten; ein Termin im Jahr kostete hundert Rubel pro Person. Dank der Nennung der Stifter und der zu Kommemorierenden, darunter fast 23 % Frauen (Steindorff 2009, 235), wird das Speisungsbuch zu einer wertvollen prosopographischen Quelle.

Bei dem dank der Stiftungsleistung ermöglichten Festessen machte der Stifter die Mönche nachträglich zu seinen Gästen, er „spendierte“ ihnen ein Festessen. Die Gegengabe der Mönche bestand im Gebet und, falls der zu Kommemorierende im Kloster begraben lag, im Gang zu dessen Grab. Da die Mönche wie die Armen als Christusvertreter verstanden werden konnten, war Christus selbst mittelbar Gast bei der Mahlzeit (Steindorff 1998, 212–214).

Schließlich können wir in den Vorschriften des Speisungsbuches einen Beitrag zur Disziplinierungsgeschichte im Sinne von Gemessenheit und Körperbeherrschung wie auch zum Anspruch auf Kontrolle erkennen (Steindorff 1999, 108–110). Auf die Verwandtschaft von Kloster und anderen Anstalten der Disziplinierung von Kasernen und Gefängnissen

über Fabriken bis zur Schule und Universität hat schon Michel Foucault verwiesen (Foucault 1975, 166–167, 175), noch viel deutlicher wird dies in der von Hubert Treiber und Heinz Steinert verfassten Untersuchung „Fabrikation des zuverlässigen Menschen. Über die ‚Wahlverwandtschaft von Kloster- und Fabrikdisziplin“ (Treiber 1980, insbesondere 53–60). Das Speisungsbuch geht in der Konkretisierung von Disziplin und Kontrolle weit über den *ustav*, die allgemeine Regel, hinaus.

Schließlich erweist sich das Speisungsbuch als erstrangige Quelle zum Thema „Ernährung“. Welche Chancen es als Ausgangsbasis für lexikologische Untersuchungen zum hier in großer Breite präsentierten Wortfeld „Essen“ bietet, hat Dirk Müller in seinen Arbeiten überzeugend nachgewiesen; seine Untersuchungen tragen ihrerseits zu einem vertieften Textverständnis der Quelle bei (Müller 2009; der Beitrag in diesem Band). Eine detaillierte Analyse unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten steht noch aus, doch die Feststellung von V. N. Pokrovskaja mit Bezug auf die Klostertafel des Kirill Belozerskij-Klosters am Ende des 16. Jahrhunderts dürfte auch für das Iosif-Kloster Gültigkeit haben: Im Falle, dass der vorgesehene Speiseplan in dieser Form eingehalten werden konnte, kann man von einer ausreichenden und bekömmlichen Ernährung sprechen (Pokrovskaja 1970, 295).<sup>4</sup>

Das Speisungsbuch erweitert unser Wissen zur Geschichte der russischen Küche: Wann wurde was von wem in welchem Rahmen gegessen und getrunken? Als anthropologische Universale ist das gemeinsame Essen über die Erfüllung physischer Bedürfnisse hinaus in hohem Maße zeichenhaft.

So wie die Verweigerung der Mahlgemeinschaft ausgrenzende Wirkung hat, dient das gemeinsame Mahl der Gemeinschaftsstiftung und -vergewisserung, es hat eine friedensstiftende Wirkung (Althoff 1987, 13–25; Kolmer 2005, 197–205). Serviertes Essen und Gestaltung der Mahlzeit dienen vielfach als Statusindizien. Selbst wenn die monastische Speisekultur wie ebenso die Grundidee des Mönchtums im Anspruch egalitär ausgerichtet sind, werden wir auch im Speisungsbuch vielen kleinen Indizien von Statusbewusstsein begegnen.

---

4 Ähnlich auch Romanenko 2002, 269. – Die Autorin gibt (227–271) einen allgemeinen Überblick über die Klostertafel. Sie stützt sich auf Materialien vor allem aus dem Iosif-Kloster, aus dem Kirill Belozerskij-Kloster und aus Solovki. Allerdings geht sie auf die Verzahnung mit den Gedächtnisspeisungen nicht ein.

Das Iosif-Kloster gehörte zu den Klöstern im Moskauer Reich mit dem konsequentesten Anspruch, das Koinobion, das Gemeinschaftsleben, durchzusetzen.<sup>5</sup> Dies betraf neben der gemeinsamen Feier des Gottesdienstes an erster Stelle das gemeinsame Essen. Das gemeinsame Schlafen im dormitorium, in der Westkirche bis ins Hochmittelalter als weiterer Ausdruck der Gemeinschaft üblich, war in der Ostkirche nie bekannt.

Im Folgenden möchte ich nur einige Elemente aus dem Regelwerk der Tafelordnung skizzieren, das von den drei Zeitkreisen bestimmt war. In der Fülle von Einzelvorschriften des Speisungsbuches lässt sich das Ineinandergreifen der Zeitkreise nachzeichnen.

Der Tageskreis setzt zwar liturgisch bereits mit dem Abendgottesdienst des Vorabends ein, doch der Tageskreis im Essen beginnt erst um Mitternacht, so dass auch das Ende eines Fastentages erst um Mitternacht erreicht ist. Auf fallweise Abweichungen von diesem Grundsatz, die sich aus Kollisionen mit anderen Zeitkreisen ergeben, werden wir später eingehen.

Die Hauptmahlzeit, *obed*, fand nach der Eucharistiefeyer, der Göttlichen Liturgie,<sup>6</sup> statt, also in der Regel am frühen Vormittag. Der Weg von der Kirche in die *trapeza*, den Speisesaal, war mit einer Prozession verbunden, bei der man eine dem Gedenken an die Gottesmutter geweihte Prospore<sup>7</sup> mitführte; die Mahlzeit schloss dann mit dem Ritus der Erhebung der Panhagia, bei der die Brocken der Prospore an die Anwesenden verteilt wurden (Steindorff 1994, 214; Spock 2008, 259–263).

Der Bezug zwischen der Liturgie und dem Zeitpunkt der Mahlzeit ist schon dadurch offensichtlich, dass in vielen Kontexten als Bezeichnung für diesen Hauptgottesdienst im Russischen die Metonymie *obednja*, „[der Gottesdienst] im Zusammenhang mit der Mahlzeit“, geläufig ist; auch im Speisungsbuch findet das Wort (15x belegt) alternativ zu *liturgija* (28x belegt) vielfach Verwendung. Nur wenn es sich um liturgische Vorschriften zur Göttlichen Liturgie selbst handelt, steht ausschließlich *liturgija*, sonst ist der Gebrauch arbiträr.

5 Koinobion in Abgrenzung von der im ostkirchlichen Mönchtum auch weit verbreiteten Idiorrhhythmie: Dort feiern die Mönche nur wichtige Gottesdienst gemeinsam, leben ansonsten aber nach eigenem Rhythmus.

6 Entsprechung in der katholischen Terminologie: Messe; in der evangelischen: Abendmahlsgottesdienst.

7 *Prosfora*: Geweihtes Abendmahlsbrot aus Sauerteig, entspricht liturgisch der ungesäuerten Oblate in der Westkirche.

Wenn nicht gleich im Anschluss an eine Liturgiefeier die Mahlzeit folgt, wird darauf hingewiesen: Bei drei Stiftergedenken war vorgesehen, dass sich der gesamte Klerus<sup>8</sup> vor dem Essen zum Grab des Stifters begab (Korm. kn., 55, 217, 231). Am Demetrius-Samstag<sup>9</sup>, der dem allgemeinen Totengedenken gewidmet war, ging der Klerus in die Gruft an das Grab des Klostergründers Iosif und sang dort ein *Večnaja pamjat'*, „Ewiges Gedenken (Korm. kn., 47)“. Und zu Pfingstsonntag heißt es: „Nach der Liturgie setzt man sich nicht in der *trapeza* nieder, sondern holt im Hain Laub, und überall in der Kirche verstreut man Laub, auch im Altarraum, in beiden *pridely* und in der Gruft.“<sup>10</sup>

Eine Abendmahlzeit, *užin*, war in der Regel am Samstag, Sonntag, Dienstag und Donnerstag vorgesehen (Korm. kn., 15). In den Fastenzeiten gab es ein Abendessen nur samstags und sonntags, an den anderen Tagen entfiel es auch, wenn auf diese Tage ein wichtiges Heiligengedenken fiel (Korm. kn., 15–21).

Im Wochenkreis sind Mittwoch und Freitag als Fastentage ausgewiesen, an diesen Tagen wurde, wenn sich über den Jahreskreis keine Ausnahmen ergaben, auch kein Fisch serviert. Fleisch war nie vorgesehen. Der Samstag wird im orthodoxen Wochenkreis als Tag des allgemeinen Totengedenkens begangen. Entsprechend waren auch in den Fastenzeiten am Samstag die Vorschriften gelockert, um Speisungen zum Totengedenken durchführen zu können. Der Sonntag hingegen ist ganz auf das Auferstehungsgedenken konzentriert. Speisungen zum Totengedenken fanden deshalb niemals am Sonntag statt. An diesem Tag waren nur Speisungen zum Lebendengedenken möglich (Steindorff 1994, 221–223; Steindorff 2008, 237). Termine für Lebendengedenken und daran gebundene Speisungen sind im Übrigen im Speisungsbuch nicht notiert.

Beim Jahreskreis ist zwischen unbeweglichem und beweglichem Kalender zu unterscheiden. Im unbeweglichen Kalender ist jedem Tag das

---

8 „Klerus“ als Übersetzung für *sobor*: Alle, die als Priester, Diakone, Chorsänger Aufgaben bei der Durchführung des Gottesdienstes hatten. Die Übersetzung „Priesterschaft“ in der Edition ist irreführend, da zum *sobor* nicht nur Priester gehören.

9 Der Samstag vor dem Tag des hl. Demetrius am 26. Oktober.

10 Korm. kn., 209: По литургии в трапезе не сядятя пойдут на рошу по лист и в церкви стелют лист по всеи и в олtare и в приделом в обеих и в гробнице. – Die *pridely* sind Anbauten an der Hauptkirche, in denen sich zahlreiche Stiftergräber befinden.

Gedenken an mindestens einen Heiligen zugeordnet, der Tag wird über den Namen des Heiligen dadurch zum Namenstag für alle Träger dieses Namens. Der größere Teil der zwölf Hochfeste – neben Ostern als dem höchsten Fest – ist an den unbeweglichen Kalender gebunden, hier aufgezählt beginnend mit dem 1. September und getrennt nach Christus- und Gottesmutterfesten:

- Kreuzerhöhungsfest (14. September),
- Weihnachten (25. Dezember),
- Taufe Christi (6. Januar),
- Darstellung im Tempel (2. Februar),
- Verklärung Christi (6. August),
- Geburt der Gottesmutter (8. September),
- Tempelgang der Gottesmutter (21. November),
- Verkündigung an die Gottesmutter (25. März),
- Entschlafen der Gottesmutter (15. August).

Zwei der Fastenzeiten sind ausschließlich an den unbeweglichen Kalender gebunden: die Philippsfasten vom 15. November bis einschließlich 24. Dezember und die Gottesmutterfasten vom 1. bis einschließlich 14. August.

Der unvollständige, nur einen Teil des Jahres betreffende bewegliche Kalender ist abhängig vom wechselnden Ostertermin, der auf den ersten Sonntag nach dem ersten Vollmond nach Frühlingsanfang fällt, frühestens auf den 22. März und spätestens auf den 25. April. Der bewegliche Kalender setzt zehn Wochen vor Ostern ein und endet acht Wochen nach Ostern. Von diesem Kalender hängen neben Ostern drei weitere Feste ab:

- Himmelfahrt (40 Tage nach Ostern),
- Pfingsten (Sieben Wochen nach Ostern),
- Dreifaltigkeitsfest (Acht Wochen nach Ostern).

Der bewegliche Kalender bestimmt Anfang und Ende der Großen Fastenzeit vom Montag der siebten Woche vor Ostern bis Samstag der zweiten Woche vor Ostern und die ebenso mit strengen Fastengeboten belegte Karwoche vor Ostern. Teilweise hängen von ihm die Petersfasten ab, die am 2. Montag nach Pfingsten beginnen und am 29. Juni enden; sie können nach Ostertermin zwischen acht und 42 Tagen lang sein.

In Anknüpfung an den allgemeinen *ustav* regelt das Speisungsbuch die Kollisionen zwischen Jahres- und Wochenkreis. – Um nur zwei Beispiele zu nennen: Am Vorabend des Weihnachtsfestes, an „Heiligabend“ nach der uns vertrauten Terminologie, wurde, wenn der Tag auf Montag bis Freitag fiel, die Liturgie ausnahmsweise am Nachmittag, „in der letzten Stunde“, gefeiert, und es gab am Abend „in der dritten Stunde“ als einzige Mahlzeit am Tage Fastenspeise. An Samstagen und Sonntagen hingegen wurde die Liturgie schon am Morgen gefeiert und das Fasten danach aufgehoben. Im Anschluss gab es ein allerdings bescheidenes Mahl mit Brot, Salz und Kvas, auch war der Ritus der Erhebung der Panhagia nicht vorgesehen. Doch am Abend nach dem Abendgottesdienst fand dann ein festlicheres Abendessen einschließlich Piroggen, allerdings auch noch ohne Fisch, statt. Serviert wurde das beste und alkoholhaltigste Getränk, Met. Entsprechend verfuhr man am 14. August, dem Vortag des Patronatsfestes im Kloster, des Entschlafens der Gottesmutter (Korm. kn., 89–93, 227).

Das Fest des heiligen Nikolaus von Bari am 6. Dezember fällt stets in die Philippsfasten. Doch das Speisungsbuch sah neben anderen Festtagsspeisen zwei Fischarten und Met vor, dies galt auch mittwochs und freitags, an den Tagen, die über den Wochenkreis als Fastentage bestimmt waren. Wie in einer Marginalie von anderer Hand vermerkt, ging man in Letzterem sogar über den *ustav* hinaus (Korm. kn., 79). – Neben der Verfügung, dass es entsprechend der Anweisung des Klostergründers in den Wochen zwischen Ostern und Pfingsten montags, mittwochs und freitags kein Abendessen gab (Korm. kn., 193), ist dies die einzige erklärte Abweichung vom *ustav*.

Die Regelung der Tafel im Jahreslauf wurde dadurch noch komplizierter, dass die drei Zeitkreise ihrerseits einen weiteren unvollständigen und auch nur bedingt stabilen Kreis überlagerten, nämlich die Jahresgedenken der Stifter, die fast ausnahmslos an den unbeweglichen Kalender, an Todes- oder Namenstag gebunden waren. Kollisionen ergaben sich dadurch, dass, wie gesagt, Speisungen zum Totengedenken am Sonntag nicht stattfinden konnten und auch mittwochs, freitags und in den Fastenzeiten der Jahreskreise ausgeschlossen waren.

Ich habe lange Zeit gerätselt, wie man die Kollisionen umgangen ist und wie man darüber hinaus verfahren ist, wenn mehrere Speisungen



an einem Tag vorgesehen waren. Erst der Fund einer in der Forschung fast unbekannt Handschrift aus dem Iosif-Kloster, heute in der Handschriftenabteilung des Staatlichen Historischen Museums in Moskau, hat eine Antwort gebracht. Die Handschrift verzeichnet genau für das Jahr 7075, also ab 1. September 1566, was wirklich an welchem Tag gegessen und für wen das Gedächtnis gefeiert wurde. Leider ist diese Handschrift, der eine Selbstbezeichnung fehlt und der ich nach eigenem Ermessen den Namen *GODOVAJA KORMOVAJA KNIGA*, „Jahresspeisungsbuch“, gegeben habe, unvollständig erhalten und bricht mit dem 17. April 1567 ab.

Wenn man die Einträge in diesem Buch mit den Verfügungen im kurz vorher angelegten Stiftungsbuch vergleicht, zeigt sich, dass die Termine sehr großzügig auf spätere oder frühere Tage verschoben wurden. Von 99 Speisungen fanden nur sieben am vorgesehenen Tag statt, 48 wurden nachverlegt, 26 vorverlegt. Im Fall von 18 Terminen ist kein Bezug zum Termin im Stiftungsbuch gegeben (Steindorff 2008, 241). Der Vergleich betrifft natürlich auch die Termine im Speisungsbuch, soweit diese nicht, meistens durch Zusammenlegung innerhalb einer Familie, inzwischen geändert worden waren. Zugleich aber steht außer Zweifel, dass man strikt darauf geachtet hat, keine der vorgesehenen Speisungen zu übersehen.

Gedächtnisspeisungen fanden fast ausschließlich dienstags, donnerstags und samstags statt; am Vorabend wurde jeweils eine *panichida*, ein Gebetsgottesdienst zum Totengedenken, gefeiert. Doch ausnahmsweise fand auch einmal am Montag eine Speisung statt, und zwar am 3. Februar zum Gedächtnis an Dmitrij, als Mönch Dionisij, und Fedor Naščokin. Der 3. Februar fiel in diesem Jahr in die Butterwoche, die achte Woche vor Ostern, und in dieser waren Speisungen ausnahmsweise auch montags erlaubt (Korm. kn., 131). Man hatte in Pfannen gebratene und mit *kaša* gefüllte Süßwasserstinte und Brassen wie auch eine in Fett gebackene Speise serviert; getrunken wurde Honigwasser-Kvas.<sup>11</sup> – Brassen mit einer *kaša*-Füllung aus gewürztem Buchweizen zu braten, wird übrigens auch in heutigen Rezeptsammlungen noch vorgeschlagen.<sup>12</sup>

11 God. korm. kn., l. 33–33об.: На братию сковороды снетъков свежих да по сковорадам по лещу по свежему кашею начинины. Масленое одно. Квас сычен.

12 Vgl. <http://blyuda-iz-ryby.ru/na-obed/zharenyj-leshh-nachinennyj-kasheyu/> (06.01.2011).

Laut Eintrag im etwas früher angelegten Stiftungsbuch des Klosters war als Speisungstag für Dmitrij Naščokin der 8. Januar – 1567 ein Montag – und für Fedor der 19. Februar – 1567 schon in der Großen Fastenzeit – vorgesehen. Man hatte also die Tage zusammengezogen und dabei den einen Termin um 26 Tage nachverlegt und den anderen um 16 Tage vorverlegt. Im fünfzehn Jahre jüngeren Speisungsbuch ist ihr Gedenken gemeinsam am 28. Februar vorgesehen (Steindorff 2008, 247, Nr. 55–56).

Die Speisung für Ivan Sinicyn, als Mönch Iev, und seinen Bruder, den Mönch Iona, wurde sogar auf einen Freitag, den 24. Januar 1567, gelegt (Steindorff 2008, 247, Nr. 79–80). Wie auch im Jahresspeisungsbuch gesagt, lag der Tag in einer *splošnaja nedelja*, der „ununterbrochenen Woche“, nämlich in der Woche des Zöllners und Pharisäers, der dritten Woche vor Beginn der Großen Fasten (God. korm. kn., list 31). In ihr waren auch laut normativem Speisungsbuch alle Fastenbeschränkungen aufgehoben (Korm. kn., 131). Eigentlich wäre der Speisungstermin für Ivan-Iev Sinicyn schon der 10. Januar 1567 ein Mittwoch, gewesen, sodass auf jeden Fall eine Verlegung notwendig geworden war. Sein Bruder, der Mönch Iona, ist weder im älteren Stiftungs- noch im jüngeren Speisungsbuch erwähnt.

Was wurde nun der Norm des Speisungsbuches nach am Tag einer Gedächtnisspeisung gegessen? Grundsätzlich wurde zwischen einer großen, mittleren und kleinen Speisung unterschieden, abhängig vom Umfang der Stiftung und offensichtlich ein wenig auch vom Ansehen des Stifters, der die Kommemoration begründet hatte.

Gleich am 1. September, anlässlich des Gedenkens für Semion Bel'skij, wird die mittlere Speisung beschrieben:

In der *trapeza* [gibt es] für die Brüder je eine ganze Wecke, zweierlei Fisch, eine buttergebackene [Speise], gebackene Piroggen mit Käse, Pfannkuchlein mit Honig, Met.<sup>13</sup>

Deutlich aufwändiger war die große Speisung, wie sie am 6. September zum Gedenken an die zweite Frau Zar Ivans IV., Marija Temrjukovna, stattfand:

---

13 Korm. kn., 5: В трапезе на братию колачи целые одни да рыба двоа да масленое, пироги с сыром пряжены да олады с медом, квас медвен. – Auch wenn ein „oder“ im Text fehlt, sind *pirogi* und *olad'i* offensichtlich alternativ gedacht.

Am 6. dieses Monats <große Speisung> für die wohlgläubige Zarin und Großfürstin Marija; die Gaben des Herrschers für sie [umfassen] 200 Rubel, dazu einen silbernen Kelch.

Erquickung. In der *trapeza* [gibt es] weiße Wecken ohne Maß, dreierlei Fisch mit Sud, mit Zwiebel, Knoblauch oder Senf, beide buttergebackenen [Speisen], sowohl Piroggen als auch Pfannkuchlein, je zwei pro Bruder. Für je zwei [steht] eine Schüssel, und der Fisch [darin ist] ebenso für je zwei. [Es gibt] frischen [gebratenen] Fisch in Pfannen, je zwei Scheiben für einen Bruder. Die Pfannen sind für vier Brüder; mit Pfeffer; dazu guter Met. Wenn [es] frischen Fisch in Pfannen [gibt], dann sind zwei Sorten Fisch in den Schüsseln [und eine Sorte ist] in den Pfannen für vier [Brüder]. Doch wenn es keinen frischen Fisch gibt, dann ist in den Schüsseln dreierlei Fisch, und eine Schüssel setzt man zwei Brüdern vor.

Und so ist bei großen Speisungen die Erquickung für die Brüder immer, und bei mittleren und kleinen so, wie früher am 1. dieses Monats geschrieben.<sup>14</sup>

Die Anweisung wirkt zwar etwas unübersichtlich, ist aber in sich schlüssig: Auf dem Tisch standen weiße Wecken ohne Maß, je zwei Piroggen mit Käse für jeden Bruder, ebenso Pfannkuchlein mit Honig. Für den Fisch waren zwei Möglichkeiten vorgesehen: Man servierte in Schüsseln drei Sorten eingelegten oder gekochten Fisch. Aus einer Schüssel bedienten sich zwei Brüder. Oder aber in der Schüssel waren nur zwei Sorten

14 Korm. kn., 7–9: Того же месяца в § [6] по благоверной царице великой княгине Марие, государьской дачи по неи § [200] рублеб да достокан сребрен.

Утешение. В трапезе колачи белые не в меру да рыба троя со взваром с луком или с чесноком или с горчицею да масленое обое и пироги и олады по в [2] на брата. В [2]-м блюдо, а рыба в [2]-м же, а в сковородах рыба свежаа по в [2] звена на брата, а сковороды д [4]-м братом, с перцом, квас медвен добр. А коли в сковородах рыба свежаа, тогда по блюдом двоя, по сковородам д [4]-м. А коли свежие не будет, тогда по блюдом троя, а блюдо двум братом ставят. И тако в большие кормы всегда бывает на братию утешение и в средние и в меньшие, яко же преди писано сего месяца а [1] число. – Die Einfügung <große Speisung> steht in der Handschrift als Marginalie. – Звена, eigentlich „Glieder“ [der Wirbelsäule], hier mit „Scheiben“ übersetzt, ist in der Edition mit „Querstücke“ übersetzt.

Fisch, eine dritte Sorte wurde gebraten serviert, und zwar in Pfannen, die für je vier Brüder gedacht waren.

Sowohl die Formulierung im letzten Absatz als auch das Fehlen der Musterbeschreibung einer „kleinen Speisung“ lassen darauf schließen, dass zur Zeit der Verfassung des Speisungsbuches zwischen der Zahl der Gerichte bei mittlerer und bei kleiner Speisung kein Unterschied mehr bestand. Wie im letzten Absatz angedeutet, wird die einzelne Gedächtnispeisung im Folgenden nicht mehr erneut beschrieben, es wird – meistens in einer Marginalie – nur angegeben, welcher Umfang vorgesehen ist.

Als Höhepunkt guter Küche war die Tafel zum Ostersonntag und zum Thomassonntag, dem 1. Sonntag nach Ostern, auch dadurch gekennzeichnet, dass es von außerhalb besorgte *perepeči* aus Weizenmehl gab (Korm. kn., 183, 191). Ähnlich wie heute dürfte es sich um Teigfladen handeln, die hochgebogene Ränder hatten und in der Mitte mit Zwiebeln und anderem gefüllt waren.<sup>15</sup>

Gebratenes und Gebackenes wurden nur zu bestimmten Anlässen serviert. Die Bedeutung des Festes bzw. des Gedenkens rechtfertigte den höheren Aufwand in der Küche und die Gewährung besonderer Köstlichkeiten. Der Zusammenhang zeigt sich bei einer systematischen Erfassung der Belege (vgl. Anhang) in aller Deutlichkeit. In der Tabelle sind alle „großen Speisungen“ erfasst, denn zu diesen gehörte ja, wie gesagt, in der Regel ein Fischgericht in Pfannen. Darüber hinaus sind alle Nachweise für das Servieren in Pfannen notiert, sei es von Fisch, sei es von *tavrančjuk*, einer Art Fischragout (Birkfellner 2004, 57). Dabei zeigt sich, dass sich die großen Speisungen zum Stiftergedenken, insgesamt 39 Belege, weitestgehend auf den Verwandtenkreis des Zaren konzentrierten.<sup>16</sup>

---

15 Die metonymische Übersetzung „Osterbrote“ folgt dem Wörterbuch von Pawlowski.

16 Bei der konsequenten Regel- und Zeichenhaftigkeit aller Normen und Abläufe im Zusammenhang von Stiftung und Kommemoration wäre es abwegig, in dem Umstand, dass es doch zwei Fälle großer Speisungen für nicht-fürstliche Laien gab, einen Zufall oder nur die hohe Bewertung der Stiftungsleistung zu sehen. Vasilij Jur'evič Podžegin (Korm. kn., 37) war als Gesandter des Großfürsten Vasilij III. 1523 in Kazan' getötet worden (Zimin 1988, 221); Maljuta Grigorij Skuratov Bel'skij hatte mit Billigung Zar Ivans IV. den missliebigen, 1568 amtsenthobenen Metropolitent Filipp am 23. Dezember 1569 umgebracht, und der Zar selbst hatte für Maljuta eine Stiftung erbracht (Korm. kn., 205). Der eine erhielt eine große Speisung, weil er wie ein Mär-

An sechzehn Tagen des Kirchenjahres war Fisch in Pfannen vorgesehen, darunter auch zweimal in der Butterwoche. Falls die Geburt Johannes' des Täuflers am 24. Juni und Peter und Paul am 29. Juni, beides Feste innerhalb der Petersfasten, auf einen Sonntag oder einen Fastentag fielen, entfiel der Fisch (Korm. kn., 253). An Sonntagen trat an seine Stelle *tavrančjuk* (Korm. kn., 249). Vier von den sechzehn Tagen waren zugleich spezifische Klosterfeste: das Stifterfest am 9. September, das Fest zum Jahrestag der Gründung des Klosters am 1. Juni 1479 und schließlich das Patronatsfest am 15. August und dessen Vortag.

Dass *tavrančjuk* – unabhängig davon, wie schmackhaft das Essen war – als minderwertig im Vergleich zu im Stück gebratenem Fisch galt,<sup>17</sup> ist aus der geringeren Bedeutung der Tage im Kirchenjahr ersichtlich. Man servierte ihn an allen gewöhnlichen Sonntagen einschließlich derer in Fastenzeiten wie auch an den Samstagen der Großen Fastenzeit.

Wertigkeit des Essens und Anzahl der servierten Speisen hingen vom Anlass der jeweiligen Mahlzeit ab. In der Regel war auch ein – innerhalb des Speisungsbuches allerdings nie spezifiziertes – Maß vorgegeben, wie viel getrunken werden durfte oder wie viele Eier man sich nehmen durfte. Nur ausnahmsweise wurde dieses Maß aufgehoben. So durften sich die Brüder beim Abendessen in der Woche vor Beginn der Petersfasten Käse und Eier ohne Maß nehmen: „Jeder [nimmt, so viel] er will, nach seinem Maß.“<sup>18</sup> Ein einziges Mal im Jahr, am 15. September, gab es *kisel'*, „Obstgrütze“, mit Rahm, und da durfte jeder davon essen, soviel er wollte (Korm. kn., 33). Wie schon oben in der Vorschrift zitiert, war bei großen Speisungen die Brotbeilage, die weißen Wecken, regelmäßig unbemessen (Korm. kn., 7).

Darüber hinaus gab es eine Bemessung der Mengen nach Status der Teilnehmer an der Mahlzeit: Wenn bei den großen Speisungen zu festlichen Anlässen Met serviert wurde, erhielten die Weltlichen nur das halbe Maß der Mönche. Statt zweier Personen teilten sich vier eine Schüssel

---

tyrer gestorben war, der andere, weil er besonderer Sorge um sein bedrohtes Seelenheil bedurfte.

17 Insofern sind die Zweifel von Birkfellner 2004, 57 an der Definition als „qualitativ minderwertiges Fischgericht“ bei Steindorff, 1998, XLVI nicht gerechtfertigt.

18 Korm. kn., 215: и сыры и яйца дают не в меру, кто похочет по своей мере.

mit Fischen. Und „falls bei den Brüdern wenig Reste an Fisch und Buttergebackenem bleiben, gibt man den Weltlichen Heringe, oder man kocht gewöhnlichen Fisch.“<sup>19</sup> Mit den Weltlichen dürften allerdings nicht angesehene Gäste von außerhalb, sondern nur die für das Kloster arbeitenden Laien, darunter die ausdrücklich genannten „Knechte, Zimmerleute und [Bau]meister“<sup>20</sup>, gemeint sein. Die im Iosif-Kloster als Mehlsieber arbeitenden Brüder aus dem nahe gelegenen Armenkloster wurden mit den Brüdern des Klosters verköstigt, doch auch sie, obwohl Mönche, erhielten von allem nur das halbe Maß (Korm. kn., 335).

Was an Essen schließlich übrig blieb, ging zur Verteilung an Arme vor dem Klostertor und an die vom Iosif-Kloster abhängigen beiden Armenkloster, eines für Männer eines für Frauen. (Korm. kn., 329–331; Steindorff 1998, XXXVI–XXXVIII). Soweit Kranke zu schwach waren, um in die *trapeza* zu kommen, brachte man ihnen Essen ganz nach ihrem Wunsch in die Zellen, auch an Fastentagen war den Kranken Fisch erlaubt (Korm. kn., 327–329).

Aus den Vorschriften wird für uns ersichtlich: Wie auch heute an der russischen Tafel geläufig, wurde erwartet, dass man nur einen Teil von dem, was auf den Tisch gekommen war, auch verzehren würde. Auf Reste zur Weiterverteilung wurde geradezu gerechnet. Die Ökonomie der Speisenverteilung ergänzt sich mit einer Verfügung in der ausführlichen Fassung des *ustav* des Klosters, des „Testamentes“ des Klostergründers, in dem drei Stufen der Mäßigung vorgesehen waren: Wer der strengsten Stufe folgen wollte, nahm von drei oder zwei angebotenen Speisen nur eine. Der mittleren Stufe entsprach, von drei Speisen zwei zu nehmen. Wer sich an die mildeste Stufe hielt, nahm in Maßen von allen drei Speisen, ohne damit gegen die Regel zu verstoßen. Brot und Gebäck waren in jedem Fall freigestellt (Goldfrank 2000, 186–187, zu Extended Rule II, 29–31).

Wichtig ist schließlich, dass, vom geringeren Maß für Weltliche und für die arbeitenden Mönche aus dem Armenkloster abgesehen, das Essen für alle gleich war und dass innerhalb der Bruderschaft keine Unterschiede zwischen Igumen, Mönchen mit besonderen Aufgaben und anderen Brü-

---

19 Korm. kn., 315: А коли у братьи мало сходков останет рыбы и масленого, и тогда миряном дают селды или обычную рыбу варят.

20 Korm. kn., 315: Слугам и плотником и мастером. – Korm. kn., 313 eine weiter differenzierte Aufzählung nach weltlichen Bediensteten.

dern gemacht wurden.<sup>21</sup> Im Sinne dieser Gleichheit ist auf der letzten Seite der Vorschriften für die Butterwoche vermerkt: „Allen, [denen] das Gleiche [zufällt], denen geht es gut.“<sup>22</sup> – Eine große Ausgrenzung von der Tafel aber war vorgegeben: Frauen hatten grundsätzlich keinen Zugang zum Inneren des Klostergeländes (Korm. kn., 279), nur an Bependungen außerhalb des Klosters anlässlich von Festtagen hatten sie Anteil (Korm. kn., 27, 281).

Zu den „kleinen Dingen“, die für ein geordnetes Leben im Kloster so wichtig waren, gehörte auch die Tischordnung in der *trapeza*, dem „Raum mit den Tischen“, dem Speisesaal entsprechend zum Refektorium im westlichen Kloster. Man saß dort an den *trapezy*, „Tischen“, und auch die beiden Schichten einer Mahlzeit werden als *trapeza* bezeichnet. An der ersten *trapeza* nahmen alle Brüder teil. Gleichzeitig mit ihnen aßen der älteste Koch, die vier jüngeren Köche und der Kohlsuppen-Koch, sie hatten ihren Platz in einem Vorraum zwischen Küche und Speiseraum.<sup>23</sup> An einem dritten Tisch nahe dem Ausgang saßen die Klosterwächter, die als Mehlsieber arbeitenden Mönche aus dem Armenkloster und die *zapisnye niščie*, „registrierte Arme“ (Korm. kn., 309–313).<sup>24</sup> Wie im Falle einer aus westeuropäischen Klöstern bekannten Pitanzie hatten sie Anspruch auf regelmäßige Verköstigung im Kloster. In einer Marginalie von derselben Hand heißt es: BI [12] было, „Es waren zwölf.“ Im Falle der Zwölferzahl vertraten sie offensichtlich die Apostel, die gemeinsam mit Christus beim Mahl als anwesend gedacht waren. Doch anscheinend wurde diese Normzahl zur Zeit der Abfassung des Speisungsbuches nicht erreicht. Auch andere zufällig anwesende Bedürftige fanden einen Platz am dritten Tisch (Korm. kn., 313).

Zur zweiten *trapeza* kamen der Kellermeister und der für die Getränke zuständige Schankmeister, der Vorleser, der ja während der ersten *tra-*

21 Goldfrank 2000, 89 weist auf die Bewahrung der Egalität im Essen als Besonderheit des Iosif-Klosters hin, ohne allerdings die Beschränkung des Maßes für die Nicht-Brüder zu kennen.

22 Korm. kn. 133: Всем равно тем добро.

23 Statt der Übersetzung „Speisekammer“ für *čjuljan* dürfte „Anrichteraum“ angemessener sein.

24 Da zwischen den als Mehlsieber tätigen Mönchen aus dem Armenkloster und den registrierten Armen unterschieden wird, dürften letztere entgegen Steindorf 1998, XXVII, doch nicht mit den zwölf Brüdern aus dem Armenkloster identisch sein.

*peza* nicht hatte essen können, die Bedienungen, Küchenhilfen und die im Kloster tätigen Handwerker und Knechte (Korm. kn., 115, 309). Brüder, die wegen anderer Pflichten die erste Schicht nicht erreicht hatten, mussten sich beim Kellermeister melden und durften sich dann hinzusetzen. Sie erhielten dasselbe Maß wie die Brüder, die schon zur ersten *trapeza* gegessen hatten (Korm. kn., 309), während den Weltlichen ja nur ein geringeres Maß zustand. An den Tagen, an denen Pfannengerichte serviert worden waren – also an Festtagen des Kirchenjahres und bei großen Speisungen –, nahmen schließlich auch der älteste Koch, der älteste Bäcker aus der Prosphorenbäckerei und der Jungkoch, der die Piroggen und Pfannkuchen gebacken hatte, ihre Mahlzeit erst während der zweiten *trapeza* im Vorraum ein (Korm. kn., 311). So lassen sich aus den Vorschriften des Speisungsbuches auch Arbeitsabläufe und Arbeitsteilung in der Küche in Ansätzen erkennen. Nur ausnahmsweise waren die Tische mit Decken geschmückt. Das Speisungsbuch nennt als Termine

- zwei Herrenfeste: Epiphania und Ostern (Korm. kn. 105, 183)
- drei Gottesmutterfeste: Geburt, Schutzmantelfest (10. Oktober) und Tempelgang (Korm. kn. 17, 39, 67)
- die Sonntage der Philippsfasten in der Vorweihnachtszeit (Korm. kn., 61)
- Mittwoch, Freitag und Sonnabend der Theodorwoche, der ersten Woche der Großen Fastenzeit (Korm. kn. 145, 147)
- das Fest des Klostergründers am 9. September (Korm. kn., 23).

Hier können wir nur mutmaßen, ob die Tischdecken zum Beispiel zu Weihnachten oder Pfingsten stillschweigend vorausgesetzt waren. Doch eindeutig besteht keine Entsprechung zwischen geschmückten Tischen und der Abfolge der Feste mit Pfannengerichten: Denn das Fest des Schutzmantels der Gottesmutter gehörte nicht hierzu. So wirken die Tischdecken geradezu als Kompensation für eine über das Essen nicht erreichte Festlichkeit.

In den drei Tagen der Theodorwoche unterstreichen die Tischdecken offensichtlich die Ausnahmesituation des Beginns der Großen Fastenzeit: Am Montag, Dienstag und Freitag fand gar keine *trapeza* statt. Montags sollte man sich sogar Brotes und Wassers enthalten. Am Dienstag erhielten die Brüder wenigstens nach dem Abendgottesdienst im Vorraum des Spei-



sesaals Brot, Salz und Flusswasser, nur die körperlich Kräftigen sollten noch auf jede Speise verzichten (Korm. kn., 141, 143). Am Mittwoch und Freitag wurde in der Kirche die süße Körnerspeise *kuťja* in einer großen Schüssel geweiht (Korm. kn., 145). Es ist unklar, ob mit der in der *trapeza* servierten Süßspeise gerade diese *kuťja* oder ein gesondert zubereitetes, nicht geweihtes, der *kuťja* nur ähnliches Essen gemeint ist: Die Brüder erhielten nämlich je einen kleinen Becher mit honiggesüßter Hirse und Beeren.<sup>25</sup>

Vom Montag der Theodorwoche an war die Klosterpforte geschlossen gewesen. Weder Bedienstete wie die verschiedenen Handwerker noch Gäste hatten Einlass in das Kloster gehabt; sie waren – offensichtlich durch eine Luke an der Pforte – mit Fastenspeisen verköstigt worden (Korm. kn., 141). Das Fehlen von Hilfspersonal in der Küche und das Servieren von ausschließlich kalten Speisen als Teil des Fastens hatten sich gegenseitig ergänzt. Am Samstag der Theodorwoche, zugleich dem Vortag des Sonntages der Orthodoxie, wurde nun die Pforte wieder geöffnet, und es gab ein üppiges Fastenmahl: Sogar zwei Sorten Kaviar, Pfannkuchen und Piroggen – letztere gefüllt mit *vjaziga*, der getrockneten und dann aufgekochten Rückensaite des Stör<sup>26</sup> – wie ja auch *tavrančjuk* (Korm. kn., 147, 149). Die Tischdecken unterstrichen zusammen mit dem guten Essen die Besonderheit des Tages, von der Abgeschlossenheit zur Offenheit. Nachdem das Kloster, kenntlich gemacht durch die geschlossene Pforte, seit Montag im Zustand des sozialen Todes verharret hatte, kehrte es mit dem Öffnen der Pforte und der Aufnahme von Gästen wieder in die Gemeinschaft zurück.<sup>27</sup> – Ähnlich war das Kloster von Gründonnerstagabend bis nach der festlichen *trapeza* am Ostermorgen geschlossen (Korm. kn., 175, 185), sodass demnach auch keine Gäste an der Ostertafel teilnehmen konnten.

Ab dem 2. Februar, dem Fest der Darstellung Jesu im Tempel, gab es nach dem Ende der zweiten *trapeza* um die Mittagszeit eine „Zwischenmahlzeit“. Der Unterkellermeister ließ mit dem Segen des Igumen in der *trapeza* für die Brüder einen großen Bottich mit Gerstenkvas aufstellen

25 Korm. kn. 145: Постная пища взвар медвен с перцом и со пшеном и с ягоды по братинкам по малым на брата по мере.

26 Die Erklärung als „Rückensehne“ in Korm. kn., 147, Anm. b ist zu korrigieren.

27 Die Feier am Samstag erinnert geradezu an das Wiedererwachen des Schlosses nach dem hundertjährigen Schlaf im Märchen von Dornröschen (Steindorff 1993, 84, Anm. 87).

und kündigte dies mit drei Glockenschlägen an (Korm. kn., 115). Wie lange im Jahr, ob gerade bis zum Jahresende am 31. August, der „Kvas zur Mittagszeit“ täglich serviert wurde, ist nicht gesagt. Jedenfalls schloss sich das gemeinsame Trinken in der *trapeza* offensichtlich nicht mit der Großen Fastenzeit aus, konnte diese doch, abhängig vom Ostertermin, frühestens gerade am 2. Februar beginnen.

Auch das mittägliche Kvas-Trinken unterlag der Disziplinierung. Und das bei einer ungezwungenen Mahlzeit uns Geläufige und Gewünschte, das Wechselgespräch, war hier verboten: Einer der Ältesten beaufsichtigte die Brüder,

damit sie sich nicht unterhalten und nicht lange sitzen. Wenn sie ein wenig getrunken haben, sollen sie ein jeder in seine Zelle gehen. Wenn sie aus der *trapeza* gehen, sollen sie sich nicht unterhalten, keinen Kvas hinaustragen und ihn nicht an Weltliche geben. Sie sollen nicht im Klostersgelände, vor der *trapeza* und vor dem Vorraum miteinander stehen, tuscheln und murren; denn von so unangemessenem Treffen und Versammeln entsteht alles Böse: Völlerei, Trunksucht, Streit, Zank, Verleumdung, Vorwürfe und Lästerungen, auch Mäkeln an der heiligen Stätte und am Gesetz, und die väterliche Überlieferung für nichtig zu halten. Denn, [wie] der Apostel [sagt],<sup>28</sup> weltliche und nutzlose Gespräche verderben gute Gewohnheiten.<sup>29</sup>

Bereits die vielen, an weiteren Stellen (Korm. kn., 185, 323) wiederholten Ermahnungen gegen das unnütze Gespräch zeigen, wie schwierig das Schweigen und die Beschränkung auf das ausschließlich geistliche oder nützliche Gespräch durchzusetzen waren. Auch Iosifs TESTAMENT UND

---

28 Zitat 1. Korintherbrief 15,33. – In der Luther-Übersetzung: „Böse Geschwätze verderben gute Sitten.“

29 Korm. kn., 117–119: *чтоб не беседовали и не седали долго, испив мало да в келью шли по единому каждо в свою. А из с трапезы бы идучи не говорили квасу не выносили и миряном не давали а на монастыре и пред трапезою и пред чюланом не стояли друг с другом не шептали и не роптали, от того бы неподобнаго схождения и совокупления вся злаа ражаются и объядения и пианства и распря и брани и клеветания и осужения и хуления и на место святое укорения и на закон, и предание отеческое ни во что же полагати. Тлят бо обычая благы беседы злыа мирьския и неполезныя. – Апостол steht als Marginalie.*

ÜBERLIEFERUNG macht das Schweigen zum Thema (Goldfrank 2002, 133–134, 142–143 zu Brief Rule III, VI).

Ein einziges Mal im Jahr war so etwas wie Muße und Freizeit vorgesehen. Für den Moment nach der Morgenmahlzeit am Ostersonntag heißt es:

Man öffnet alle Klosterpforten; die Brüder geben sich im Kloster und vor der Pforte der Muße hin, <[sie können spazieren] gehen>. Man läutet alle Glocken, wer will; auch den Weltlichen ist es nicht verboten. Die Brüder, Neulinge und Junge, lernen an diesen Tagen das Läuten. [Sie sollen] nicht vor das Kloster [gehen]. Die alten Ältesten sollen wachen und sie beaufsichtigen, damit keine unnützen und weltlichen Gespräche stattfinden, denn von ihnen kommt alles Böse.<sup>30</sup>

Doch auch hier war der Freiraum auf Widerruf gewährt, er war fern von der Ausgelassenheit der Butterwoche oder gar der *koljada* zwischen Weihnachten und Epiphania im weltlichen Bereich.

Rückverweisend zeigt das Speisungsbuch, wie die im mediterranen Bereich entwickelten Speisennormen des orthodoxen Mönchtums erfolgreich in einen anderen Naturraum umgesetzt und adaptiert worden sind. Zugleich lässt sich in der Klostertafel des späten 16. Jahrhunderts bereits die gegenwärtige russische Küche erahnen, begonnen mit der Gliederung des Jahres nach traditionellen Speisen entsprechend dem Fest- und Fastenkalender bis zum Angebot verschiedener kleiner Speisen in der Erwartung, dass nicht alles verzehrt wird.

Es gilt immer zu bedenken, dass es sich beim Speisungsbuch um einen normativen Text handelt, der allerdings auf einer lange gewachsenen, in den großen Klöstern des Moskauer Reiches überall ähnlichen Praxis beruhte.<sup>31</sup> Es bleibt die Frage, wie viele Störungen – über Fehlverhalten des

30 Korm. kn., 185: А врата монастырьская отворяют все, и братиам прохлад бывает на монастыре и пред враты, и звонят в колоколы во все, кто хочет, и миряном не возбранно, и братиа в те дни учатся звонити новоначальные и юные, а не за монастырь. А старцом старым бречи и дозирати над ними, чтоб неполезных и мирских бесед не было, от них же вся злая бывают. – Ходити, „gehen“, als Marginalie in der Handschrift.

31 Sudakov (1998, 88–92) referiert aus einer unpublizierten Tischordnung aus dem Kirill Belozerskij-Kloster. Terminologie und Verfügungen sind offen-

Einzelnen hinaus – es gab, sei es Lebensmittelknappheit oder Mangel an Menschen nach Krieg oder einer Seuche, wie anscheinend gerade im Moment der Abfassung des Buches durch Evfimij Turkov (Steindorff 1998, XVII), sodass auch, wie oben erwähnt, zu dem Zeitpunkt nur ein Teil der für registrierte Arme in der *trapeza* vorgesehenen Plätze genutzt wurde (Korm. kn., 313). Dennoch: Wie schon der Abgleich mit dem erwähnten Jahresspeisungsbuch für 1566/67 zeigt, war die Praxis von der Norm nicht weit entfernt, bietet das Speisungsbuch einen ziemlich getreuen Spiegel des klösterlichen Lebens.

Unabhängig davon, dass der Anspruch des Speisungsbuches nicht immer erreicht wurde, war seine Abfassung ein langfristig wirksamer Übungsschritt auf dem Weg zur Einbindung des Alltags in gesetzte Zeiten, zur Disziplinierung von Verhalten, zur Bemessung von Essen und Trinken – zu Teilen des Tugendkatalogs auch noch der bürgerlichen Gesellschaft, und es war vor allem ein Übungsschritt in der detaillierten Dokumentation von gegebenen Abläufen.

Wir mögen in der Unzahl von Vorschriften des Speisungsbuches zuerst das Einengende, die Macht der „kleinen Dinge“ sehen, doch ebenso kann man sich schwerlich der Faszination an diesem geschlossenen und in sich doch so flexiblen Regelwerk entziehen, das transzendente Sinngebung der Zeit und Gestaltung der eigenen Welt in Einklang zu bringen suchte.<sup>32</sup>

Den Vortrag, auf dem dieser Text beruht, habe ich am Freitag, dem 9. April 2010, gehalten. Ostern fiel in diesem Jahr in allen Kirchen auf denselben Sonntag, auf den 22. März nach julianischem Kalender, auf den 4. April nach gregorianischem Kalender. So hätte es dem Speisungsbuch zufolge an diesem Tag als Mahlzeit gegeben: Kohlsuppe, ausnahmsweise trotz des Fastentages eine Sorte gekochten oder eingelegten Fisch, *kaša* mit Milch, Wecken und die österlichen *perepeči*, dazu als Getränk Gerstenkvas (Korm. kn., 189) – ein der Osterwoche angepasstes Fastenessen.

---

sichtlich sehr ähnlich zu denen im Iosif-Kloster, ohne sich in allem mit diesen zu decken.

32 Auch die monastische Speiseregeln bilden eine Brücke der Gemeinsamkeit von Mönchtum in Ost- und Westkirche, vgl. Schulz 2011, 293–356 mit Bezug ausschließlich auf die Westkirche.

## Tabelle aller Nachweise über gebratene Speisen

Seite	Datum	Welche Angabe als Nachweis?	Anlass
5	09 02	Große Speisung	Fürst Semion Mikulinskij
7	09 06	Große Speisung	Zarin Marija
13		<i>tavrančjuk</i>	Alle Sonntage
23	09 09	Fisch in Pfannen	Tod von Iosif Sanin
29	09 09	Große Speisung	Zarentochter Anna
37	09 30	Große Speisung	Maljuta Grigorij Luk'janovič Skuratov [Bel'skij]
41	10 02	Große Speisung	Zarin Anastasija
41	10 02	Große Speisung	Fürst Vladimir Andreevič
45	10 25	Fisch in Pfannen	Gedenken an Iosif, zugleich allgem. Totengedenken
47	10 26	Große Speisung	Fürst Dmitrij Ivanovič von Uglič
51	10 29	Große Speisung	Zarin Anastasija
51	10 29	Große Speisung	Fürstin [Evfrosinija], Nonne Evdokija, von Starica
55	11 03	Große Speisung	Fürst Georgij Vasil'evič
55	11 04	Große Speisung	Fürst Iul'jana v. Volokolamsk
59		<i>tavrančjuk</i>	Vor Beginn der Philippsfasten
61		<i>tavrančjuk</i>	An Sonntagen der Philippsfasten
65	11 21	Fisch in Pfannen	Einzug der Gottesmutter in den Tempel
71	11 25	Große Speisung	Fürst Georgij Vasil'evič
71	11 28	Große Speisung	Fürst Ivan Borisovič von Volokolamsk
75	12 04	Große Speisung	Großfürst Vasilij Ivanovič, als Mönch Varlaam
79	12 08	Große Speisung	Zarentochter Marija
79	12 11	Große Speisung	Fürst Andrej Ivanovič von Starica

Seite	Datum	Welche Angabe als Nachweis?	Anlass
87	12 30	Große Speisung	Metropolit Makarij
95	12 25	Fisch in Pfannen	Weihnachten
105	01 06	Fisch in Pfannen	Epiphantias
121	02 11	Große Speisung	Kassian der Barfüßige, Mönch und Taufpate des Zaren
131		Fisch in Pfannen	Mittwoch der Butterwoche
133		Fisch in Pfannen	Sonntag der Butterwoche
135	03 04	Große Speisung	Fürstin Iul'jana v. Volokolamsk
137	03 18	Große Speisung	Zarentochter Marija
137	03 22	Große Speisung	Zarensohn Vasilij
137	03 23	Große Speisung	Fürst Georgij Ivanovič von Dmitrov
137	03 26	Große Speisung	Großfürst Vasilij Ivanovič, als Mönch Varlaam
149		<i>tavrančjuk</i>	1. Sonntag der Großen Fasten
149		<i>tavrančjuk</i>	Samstage der Großen Fastenzeit
167	03 25	Fisch in Pfannen	Verkündigung der Gottesmutter
171		<i>tavrančjuk</i>	6. Samstag der Großen Fasten
183		Fisch in Pfannen	Ostern
205	04 13	Große Speisung	Fürst Georgij Ivanovič Dmitrovskij
205	04 26	Große Speisung	Vasilij Jur'evič Podžegin Bušma
217	05 01	Große Speisung	Pafnutij Borovskij und Metropolit Makarij
217	05 03	Große Speisung	Fürst Fedor Borisovič von Volokolamsk
221	05 06	Große Speisung	Zarensohn Vasilij Ivanovič
221	05 08	Große Speisung	Fürst Ivan Borisovič von Volokolamsk
221	05 21	Große Speisung	Großfürstin und Zarenmutter Elena
229	05 22	Große Speisung	Metropolit Daniil
229	05 25	Große Speisung	Grigorij Maljuta Bel'skij (derselbe wie am 30. Sept.)

Seite	Datum	Welche Angabe als Nachweis?	Anlass
231	05 26	Große Speisung	Fürst Boris Vasil'evič von Volokolamsk
235	06 01	Fisch in Pfannen	Jahrestag der Klostergründung durch Iosif
237	06 07	Große Speisung	Fürst Fedor Borisovič von Volokolamsk
249		<i>tavrančjuk</i>	So in Petersfasten
253	06 24	Fisch in Pfannen	Johannistag
253	06 29	Fisch in Pfannen	Peter und Paul
265	07 22	Große Speisung	Zarin Marija
265	07 24	Große Speisung	Fürst Boris Vasil'evič von Volokolamsk
277	08 06	Fisch in Pfannen	Verklärung Christi
283	08 14	Fisch in Pfannen	Vorfest zum Patronatsfest
283	08 15	Fisch in Pfannen	Patronatsfest Entschlafen der Gottesmutter
299	08 03	Große Speisung	Fürst Georgij Ivanovič von Dmitrov
299	08 07	Große Speisung	Zarin Anastasija
301	08 19	Große Speisung	Fürst Andrej Ivanovič von Starica

## Quellen

God. korm. kn. = Godovaja kormovaja kniga Iosifo-Volokolamskogo monastyrja: Gosudarstvennyj istoričeskij muzej. Otdel rukopisej, Eparchial'noe sobranie, No. 417 (683).

Korm. kn. = Das Speisungsbuch von Volokolamsk. Kormovaja kniga Iosifo-Volokolamskogo monastyrja. Eine Quelle zur Sozialgeschichte russischer Klöster im 16. Jahrhundert, herausgegeben und übersetzt von Ludwig Steindorff unter Mitarbeit von Rüdiger Koke, Elena Kondraškina, Ulrich Lang und Nadja Pohlmann, Köln – Weimar – Wien: Böhlau 1998 (= Bausteine zur Slavischen Philologie und Kulturgeschichte, NF, Reihe B, Editionen, Band 12).

## Literatur

- Alekseev (2006), A. I.: Drevnejšaja kormovaja kniga Kirillo-Belozerskogo monastyrja, in: Istorija v rukopisjach i rukopisi v istorii. Sbornik naučnych trudov k 200-letiju Otdela rukopisej Rossijskoj nacional'noj biblioteki, Sankt-Peterburg, S. 363–378.
- Althoff (1987), Gerd: Der frieden-, bündnis- und gemeinschaftstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter, in: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, hrsg. von Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff, Sigmaringen, S. 13–25.
- Birkfellner (2004), Gerhard: Altrussische Speisensordnung oder Was man das ganze Jahr über auf den Tisch bringt. Nach dem Domostroj (Der Hauswirt). Deutsche Erstausgabe und mittlerrussischer Text mit Kommentaren, Münster (= Münstersche Texte zur Slavistik, 1).
- Foucault (1975), Michel: Surveiller et punir. La naissance de la prison, Paris.
- Goldfrank (2000), David: The Monastic Rule of Iosif Volotsky. Edited, translated, introduced. Revised edition, Kalamazoo, MI (= Cistercian Studies Series, 36).
- Kolmer (2005), Lothar: Aufnehmen und ausgrenzen. Die Funktion mittelalterlicher Speiserituale, in: Speiserituale. Essen, Trinken, Sakralität, hrsg. von Franz-Theo Gottwald und Lothar Kolmer, Stuttgart, S. 197–212.
- Müller (2009), Dirk: Zur Geschichte des Wortfeldes „CHLEB“ im Altrussischen, in: Zeitschrift für Slawistik 54 (2004), 4, S. 426–444.
- Pokrovskaja (1979), V. F.: Opisanie monastyrskoj trapezy (po rukopisi XVI v.), in: Trudy otdela drevnerusskoj literatury 33, S. 293–295.
- Romanenko (2002), Elena: Žizn' russkogo srednevekovogo monastyrja, Moskva.
- Schulz (2011), Anne: Essen und Trinken im Mittelalter (100–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen, Berlin – Boston (= Ergänzungsbände zum Reallexikon der Germanischen Altertumskunde 74).



- Spock (2008), Jennifer: Regarding the Good Order of the Monastery: The *Tipik Solovetskago* and the Integration of the Spiritual with the Temporal in the Early Seventeenth Century, in: *Rude & Barbarous Kingdom Revisited. Essays in Russian History and Culture in Honor of Robert O. Crummey*, hrsg. von Chester L. Dunning, Russell E. Martin, Daniel Rowland, Bloomington, Indiana, S. 251–267.
- Steindorff (1993), Ludwig: Einstellungen zum Mönchtum im Spiegel altrussischer Quellen, in: *Archiv für Kulturgeschichte* 75, S. 65–90.
- Steindorff (1994), Ludwig: Memoria in Altrußland. Untersuchungen zu den Formen christlicher Totensorge, Stuttgart (= Quellen und Studien zur Geschichte des östlichen Europa, 38).
- Steindorff (1998), Ludwig: Einleitung, in: *Korm. kn.*, S. XI–XLV.
- Steindorff (1999), Ludwig: Monastic Culture as a Means of Social Disciplining in Muscovite Russia – a Common European Feature, in: *Mesto Rossii v Evrope (Materialy mezhdunarodnoj konferencii). The Place of Russia in Europe*, hrsg. von Gyula Szvák, Budapest, S. 108–112.
- Steindorff (2008), Ludwig: Realization vs. Standard: Commemorative Meals in the Iosif Volotskii Monastery in 1566/67, in: *Rude & Barbarous Kingdom Revisited. Essays in Russian History and Culture in Honor of Robert O. Crummey*, hrsg. von Chester L. Dunning, Russell E. Martin, Daniel Rowland, Bloomington, Indiana, S. 231–249.
- Steindorff (2009), Ludwig: Das Speisungsbuch des Troica-Sergij-Klosters von 1674 – ein Beispiel frühmoderner Informationsverwaltung. Aus Anlass der Publikation: *Kormovaja kniga Troice-Sergieva monastyrja 1674 g.* durch L. A. Kiričenko und S. V. Nikolaeva, in: *Jahrbücher für Geschichte Osteuropas* 57, S. 409–416.
- Sudakov (1998), G. V.: Monastyrskaja trapeza v XVI veke, in: *Kirillo-Be-lozerskij istoriko-architekturnyj i chudožestvennyj muzej-zapovednik*, hrsg. von M. A. Beznin, Bd. 3, Vologda, S. 88–92. – Auch online: <http://www.kirmuseum.ru/issue/article.php?ID=2202> (15.01.2011)
- Treiber (1980), Hugo/Steinert, Heinz: Die Fabrikation des zuverlässigen Menschen. Über die „Wahlverwandtschaft“ von Kloster- und Fabrikdisziplin, München.

Zimin (1977), A. A.: Krupnaja feodal'naja votčina i social'no-političeskaja bor'ba v Rossii (konec XV–XVI v.), Moskva.

Zimin (1988), A. A.: Formirovanie bojarskoj aristokratii v Rossii vo vtoroj polovine XV veka – pervoj treći XVI veka, Moskva.