



ВИЗАНТИЈСКО-СЛОВЕНСКА ЧТЕНИЈА VI

ПРОГРАМСКИ ОДБОР

Др Александар Наумов (Венеција)
Др Ангелики Деликари (Солун)
Др Изабела Лис Вјелгош (Познањ)
Др Георгиос Нектариос Лоис (Патра)
Др Димитар Пеев (Берлин)
Др Валентина Гулевска (Битољ)
Др Бранко Горгиев (Ниш)
Др Ивица Живковић (Ниш)
Др Кристина Митић (Ниш), секретар
Др Драгиша Бојовић (Ниш), председник

ВИЗАНТИЈСКО-СЛОВЕНСКА ЧТЕНИЈА VI

Зборник радова са истоимене Међународне научне конференције, која је одржана 26. новембра 2022. године на Универзитету у Нишу

Уредници

Драгиша Бојовић
Кристина Митић

Центар за византијско-словенске студије Универзитета у Нишу
Међународни центар за православне студије, Ниш
Центар за црквене студије, Ниш

2023.

САДРЖАЈ

<i>Кристина Митић</i> Међу нама нема ни првог ни другог	11
<i>Валентина Гулевска</i> Светлост богопознања према Светом Григорију Палами	13
<i>Valentina Gulevska</i> The Light of Knowledge of God according to St. Gregory Palamas	24
<i>Димо Чешмеджиев</i> Бележки върху църковната политика на цар Йоан Александър (1331–1371)	25
<i>Dimo Cheshmedzhiev</i> Notes on the ecclesiastical policy of the Bulgarian king John Alexander (1331 – 1371) .	37
<i>Бранко Горгиев</i> Логос рата – Хераклит из Ефеса	39
<i>Branko Gorgiev</i> Logos of war – Heraclitus from Ephesus	52
<i>Михаило Стојановић</i> Платонистичке основе апофатичке методе	53
<i>Mihailo Stojanović</i> Platonistic foundations of the apophatic method	64
<i>Предраг Петровић</i> Богословски аспекти списа св. Григорија Ниског „Дијалог о души и васкрсењу”	65
<i>Predrag Petrović</i> Theological aspects of the writings of st. Gregory of Nyssa „Dialogue about the soul and resurrection“	78
<i>Слађана Ристић Горгиев</i> Поимање филозофије у делу Св. Григорија Синаита	79
<i>Sladana Ristić Gorgiev</i> Conception of philosophy in the work of st. Gregory of Sinai	86
<i>Бобан Миленковић</i> Два екуменизма – Светог Јустина Телијског и митрополита пергамског Јована Зизијуласа	87
<i>Boban Milenković</i> Two ecumenisms - Saint Justin of Celje and Metropolitan Jovan Ziziulus of Pergamum	102
<i>Драгана Јањић, Горан Јанићијевић</i> Аскеза преподобног Петра Коришког	103
<i>Dragana Janjić, Goran Janićijević</i> Asceticism of Venerable Peter Koriski	120

<i>Стевица П. Матко</i>	
Мистично значење и улога воде у цркви Христовој	121
<i>Stevica P. Matko</i>	
The mystical meaning and role of water in the Church of Christ	129
<i>Ружица С. Левушкина</i>	
Светосавље – семантички садржај термина	131
<i>Ружица С. Лёвушкина</i>	
Светосавље как термин	141
<i>Бранко Радовановић</i>	
Интерпретација светосавског „новог монашког типа”	
у мисли Димитрија Димитријевића	143
<i>Branko Radovanović</i>	
Interpretation of Saint Sava’s new monastic type	
through Dimitrije Dimitrijević’s approach	150
<i>Игор Зиројевић</i>	
Древни ирмоси у Хиландарском рукопису 308	151
<i>Igor Zirojević</i>	
Musical manuscript of the Hilandar Monastery Chil. 308	173
<i>Зоран Ранковић, Никола Лукић</i>	
Од византијског предлошка до српскословенског оригинала –	
– један пример српске богослужбене поезије	175
<i>Zoran Ranković, Nikola Lukić</i>	
From Byzantine pattern to Serbian slavonic original:	
an example of Serbian liturgical poetry	185
<i>Здравко Јовановић</i>	
Подвајања (αἰρέσεις) међу хришћанима – Златоустово тумачење 1Кор 11:19	187
<i>Zdravko Jovanović</i>	
Divisions (αἰρέσεις) among Christians – Chrysostom’s commentary on 1Cor 11:19	204
<i>Драган Каран</i>	
Византијски духовни токови и одблесци у Србији	205
<i>Dragan Karan</i>	
Byzantine spiritual currents and reflections in Serbia	221
<i>Драгиша Бојовић</i>	
Теодосије Хиландарац и Свети Јован Златоусти: однос према забави и позоришту ...	223
<i>Dragiša Bojović</i>	
Teodosije the Hilandarian and Saint John Chrysostom:	
attitude towards entertainment and theater	227

<i>Јелена Јонић</i>	
Трагање за јеванђељским истинама у приказивању светости житијних јунака	229
<i>Jelena Jonić</i>	
The search for Gospel truths in the presentation of the holiness of hagiographic characters	240
<i>Ирена Плаовић</i>	
О чему говоримо када говоримо о говорима у средњем веку?	241
<i>Irena Plaović</i>	
What we talk about when we talk about speeches in the middle ages	253
<i>Александра Ивановић</i>	
Метафора срца у српској књижевности XV века	255
<i>Aleksandra Ivanović</i>	
Metaphors of the heart in Serbian literature of the 15 th century	264
<i>Теодора Бојовић Крисић</i>	
Историјски и есхатолошки мотиви у српској теотоколошкој поезији	265
<i>Teodora Bojović Krsić</i>	
Historical and eschatological motifs in Serbian mariological poetry	272
<i>Слађана Алексић</i>	
Књижевност као систем: периодизација књижевности Петра Милосављевића	273
<i>Slađana Aleksić</i>	
Literature as a system: periodization of Peter Milosavljević's literature	284
<i>Ђорђе Ђурђевић</i>	
Развој фигуре гиноанђела у српској поезији	285
<i>Đorđe Đurđević</i>	
The development of the figure of gynoangel in Serbian poetry	293
<i>Мирјана Бојанић Ћирковић</i>	
Драинчева религиозност	295
<i>Mirjana Bojanić Ćirković</i>	
Drainac's religiosity	304
<i>Јелена Младеновић</i>	
Свети Сава у поезији Миодрага Павловића	305
<i>Jelena Mladenović</i>	
Saint Sava in the poetry of Miodrag Pavlović	312
<i>Ирена Цветковић Теофиловић</i>	
Полемички тон српске поклоничке прозе (Језичко-стилски аспект)	313
<i>Ирена Цветковић Теофиловић</i>	
Полемический тон сербской паломнической прозы (Стилистико-языковой аспект)	321

<i>Јелена Стошић</i>	
Писање великог слова у нишким црквеним медијима	323
<i>Jelena Stošić</i>	
Capital letter writing in Niš church media	335
<i>Ксенија Кончаревић</i>	
Стваралаштво припадника богомољачког покрета: жанровске и стилске карактеристике	337
<i>Ксения Кончаревич</i>	
Творчество членов движения ревнителей благочестия (богомольческого движения): жанровые и стилевые особенности	350
<i>Јована Бојовић Јоксимовић</i>	
Из антропонимије Ибарског Колашина	351
<i>Jovana Bojović Joksimović</i>	
From the anthroponymy of Ibarski Kolašin	360
<i>Катарина Митровић, Ивица Живковић</i>	
Концепт гостољубља и трпезно правило у уставима св. Бенедикта Нурсијског и св. Саве Српског	361
<i>Katarina Mitrović, Ivica Živković</i>	
The concept of hospitality and the dining rules in the rules of St Benedict of Nursia and St Sava of Serbia	382
<i>Јасмина Шаранац Стаменковић, Игор Стаменовић</i>	
Савремена историографија о политичкој употреби светитељских култова на Јадрану у раном средњем веку	383
<i>Jasmina Šaranac Stamenković, Igor Stamenović</i>	
Contemporary historiography on early medieval political use of cults in the Adriatic	392
<i>Војислав Живковић</i>	
Традиција о дукљанском пореклу Дубровачке архиепископије	393
<i>Vojislav Živković</i>	
Tradition on the Dioclean origin of the Archbishop of Dubrovnik	402
<i>Душан Симић</i>	
Слика цариградског патријарха Јована XIV Калекаса у византијској историографији	403
<i>Dušan Simić</i>	
The image of Patriarch John XIV Calecas in the Byzantine historiography	424
<i>Марија Копривица</i>	
Задушнине – ситнији имовински прилози верника црквама и манастирима у средњовековној Србији	427
<i>Marija Koprivica</i>	
Gifts for the soul salvation – small material donations of the believers to churches and monasteries in the medieval Serbia	438

<i>Даринка Трбојевић</i>	
Дечани у Житијима краља Стефана Уроша III Дечанског	439
<i>Darinka Trbojević</i>	
The monastery of Decani in hagiographies of king Stefan Uros III Decanski	455
<i>Александар Гулевски</i>	
Литургиски агнец како тело Христово во сликарството на Курбиново	457
<i>Aleksandar Gulevski</i>	
Liturgical amnos as the body of Christ in Kurbinovo's painting	472
<i>Тотка Григорова</i>	
Култът към славянските просветители от една икона на Христос добрия пастир	473
<i>Totka Grigorova</i>	
The cult of the slavonic enlighteners from an icon of Christ the good shepherd	486
<i>Марта Вукотић Лазар</i>	
Допринос архитекте Александра Дерока (1894–1984) у очувању, расветљавању и поимању српске средњовековне архитектуре	487
<i>Marta Vukotić Lazar</i>	
Alexander Derok's contribution to preservation, illumination and understanding the Serbian medieval architecture	504
<i>Анђела Гавриловић</i>	
Прилог проучавању тематике и значења зидног сликарства из времена Светог Саве српског – животопис просторије на другом спрату Жичке куле	505
<i>Anđela Gavrilović</i>	
A contribution to the study of the painted themes and meaning of the wall paintings from the time of St. Sava of Serbia – wall paintings of the room on the second of floor of the Žica tower	523
<i>Дејан Масликовић, Бојан Томић, Милица Томић</i>	
Иновативни алати за очување и презентацију средњовековног културног наслеђа	525
<i>Dejan Masliković, Bojan Tomić, Milica Tomić</i>	
Innovative tools for protection and presentation of cultural heritage	532
<i>Бојан Томић, Небојша Радовановић, Нена Васојевић</i>	
Образовни аспекти српског зидног сликарства	533
<i>Bojan Tomić, Nebojša Radovanović, Nena Vasojević</i>	
Educational aspects of medieval Serbian wall painting	539
Прилог	
<i>Програм скупа</i>	514

Катарина Митровић

Центар за историјску географију и историјску демографију
Филозофски факултет Београд
Међународни центар за православне студије, Ниш
e-mail: katmit035@gmail.com

Ивица Живковић

Центар за црквене студије, Ниш
e-mail: greshni@gmail.com

**КОНЦЕПТ ГОСТОЉУБЉА И ТРПЕЗНО ПРАВИЛО У
УСТАВИМА СВ. БЕНЕДИКТА НУРСИЈСКОГ
И СВ. САВЕ СРПСКОГ***

***Апстракт:** У раду разматрамо прописе о монашкој трпези у Правилу Св. Бенедикта Нурсијског и Хиландарском и Студеничком типик Св. Саве Српског. Св. Бенедикт је пред очима имао поуке Св. Јована Касијана, док се Св. Сава угледао на типик Евергетидског манастира у Цариграду. Оба аутора велику пажњу поклањају, не само врсти и количини хране и тића која се износи пред монахе, већ и понашању за трпезом. Монашка трпезарија представља једну од главних просторија манастирског комплекса. У православном свету она припада култном простору, док у бенедиктинским опатијама чини прелаз између сакралне и стамбене зоне. Заједничко обедовање представља наставак богослужења у обе традиције, због чега му се и поклања велика пажња. Без обзира на то што постоје извесне разлике, обе традиције веома држе до гостољубља, јер присуство гостију, посебно оних који су сиромашни, болесни, одбачени од породице и шире заједнице, као и ходочасника, монахе подсећа на непрекидно служење Христу кроз одрицање од властите удобности и прихватање другог и другачијег.*

***Кључне речи:** манастир, типик (устав), трпезарија, трпезно правило, пост, гостољубље.*

Први и најстарији познати концепт гостољубља потиче од старозаветног библијског наратива о Аврамовом гостољубљу у његовој хришћанској интерпретацији. Таква интерпретација повезује тројицу тајанствених путника (анђела), које праотац Аврам дочекује за трпезом код Мамвријског дуба, са самим Богом (православна иконолошка представа Свете Тројице), и то на основу начина њиховог обраћања праоцу вере и изречених обећања својствених само Богу. То што их Аврам угошћава за трпезом

* Рад је настао у оквиру пројекта „Свети Сава у српској духовности и култури (2022–2025)”, који реализује Одељење за светосавске студије Центра за црквене студије. Реализацију овог истраживања финансијски је подржало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије у склопу финансирања научноистраживачког рада на Универзитету у Београду – Филозофском факултету (број уговора 451–03–68/2022–14/200163).

није узредна ни небитна околност, већ непосредни садржај његовог чина гостопримства. Према тумачењу Аврама у Новом завету и предању хришћанске цркве, ово гостољубље улази у контекст његовог свеживотног, континуалног чина вере, а Аврам и за њега добија још један у низу Божјих благослова.¹ Друго тумачење важности гостопримства везано је за другу епизоду из *Књиге постања*, такође из Аврамовог времена, а односи се опет на гостовање анђела, овога пута у Лотовој кући у Содому. За разлику од првог концепта, овај није везан за идиличну слику примања за трпезу, већ говори о гостопримству које је угрожено нападом људи из непријатељског окружења. Иако се појам содомита и содомије данас популарно везује за упражњавање сексуалних односа са истополним партнерима, смисао библијске приче није у сексуалном нападовању мушкараца (као анђела), нити у практиковању полних перверзија (које се у тој причи нису ни оствариле), већ управо у угрожавању гостопримства. Из хуманистичке перспективе, претерано драматична реакција домаћина, у безуспешном покушају да одбрани госте (нуди своје кћери напасницима, у замену за њихову част), говори о томе да је овде реч о одбрани светиње, као о још једном чину вере. То се види у сразмерној реакцији Бога, који овде, аналогно на другом месту изреченим благословима за гостољубље, осуђује средину непријатељску према гостима на проклетство и уништење.²

Хришћанска вера стоји у неразделивој вези са односом према другима и другоме. Гост је по дефиницији наш други. Гостољубље, љубав указана госту, тј. љубав према другом, представља незаменљиво сведочанство вере и сведочење постојеће љубави према Богу. Гост (други) може бити наш ближњи, познаник, пријатељ, а може бити и странац. У оба случаја, љубав према њему исказује се примањем. У хришћанској етици изузетно значајни, а сувише мало анализирани библијски израз *δέχομαι*, поред свог основног смисла *примати*, такође обухвата и следећа значења: уважавати, прихватити, вредновати, давати на значају. Реч је о еквиваленту љубави према ближњем као новој и најважнијој Христовој заповести, коју је Спаситељ означио као чиниоца препознавања његових ученика и самим тим као показатеља хришћанске вере. Заправо, библијско *примање* могло би се назвати првим изводом хришћанске љубави, упоредо са храњењем, појењем, одевањем, посећивањем и обилажењем. У новозаветној параболи о Христовом суду (Мт. 25), овде набројана дела узмеће се као знаци љубави испољене према Христу, на основу тога што су (ако јесу) у животу верних она заиста била учињена његовој *малој браћи*. Сличан суд Господ Исус Христос изрекао је и када је реч о односу његових ученика према деци (*И који прими једно такво дете у име моје, мене прима* – Мт. 18. 5), што је доказ више да се као хришћанска љубав (*ἀγάπη*) узима у обзир само оно што је учињено малом, слабијем, нижем од себе, кога је потребно (као дете) чувати – још једно од значења *δέχομαι*, коме је потребно „учинити”, указати пажњу, потребитоме. Не само да се љубав, учињена у тој констелацији, узима у обзир, већ се и прихвата као да је учињена самоме Богу (*Када те видесмо странца, и примисмо?... Заиста вам кажем: кад учинисте једноме од ове моје најмање браће, мени учинисте* – Мт. 25. 38–40).

Умесно је на овом месту навести неке основне елементе хришћанског става испосника, не само према правилима поста, већ и према целокупној проблематици исхране, посебно у ширем контексту односа према другом, ближњем, међу које спада и гост. У том кратком осврту држаћемо се, не случајно, смерница које је поставио Јован Касијан, светитељ из периода IV–V века, зато што су његова *Правила општежитељних манастира* један од ретких ранохришћанских списа који по домену свог утицаја обједињује сфере хришћанског Истока и Запада – што одговара општем оквиру теме

¹ Свето писмо Старога завета, Прва књига Мојсијева, 18. 1–33 (превод Ђуре Даничића).

² *Исто*, 19. 1–29.

овога рада и без сумње представља праизвор, како устава Св. Бенедикта, тако и каснијих источних типика, из чијих традиција су настали и *Евергетидски* и *Хиландарски типик*.³ Треће поглавље пете књиге овог списа већ својим насловом сугерише да у аскетској борби *прву битку треба повести против духа стомакоугађања*.⁴ Већ у наредним главама овај монашки писац уводи читаоце у извесни релативизам који се тиче правила борбе: не може се установити правило поста које би било истоветно за све, пошто немају сви истоветну телесну снагу; сви се, међутим, *морају придржавати принципа кроћења тела ради уздржавања срца и крепљења духа* (5. поглавље).⁵ Свако би, дакле, требало да пости *онолико колико је потребно да би укротио телесну борбу* (9. поглавље).⁶ Јер немогуће је да засићена утроба ступи у борбу унутрашњег човека (13. поглавље),⁷ а у нама се свакодневно одвија унутрашњи рат; када у њему задобијемо победу, све спољашње постаје слабо (21. поглавље).⁸

У 23. поглављу ове књиге, које носи наслов *Каква треба да буде монашка храна*, Касијан наводи: не само она која гаси пламен сладострашћа и не разгорева га, већ и она коју је лако припремити, која је јефтина и која одговара имовини и користи браће. Стомакоугађање – како у наставку објашњава – испољава се у три вида: један нас подстиче да храну узимамо пре уставом утврђеног часа; други да се пресићујемо било каквом храном, а трећи да жудимо само за укусном храном. Стога он препоручује троструку опрезност: као прво, чекати уставом прописано време за узимање хране; као друго, не пресићавати се, и као треће: бити задовољан најједноставнијом храном.⁹ Стратегија ове борбе није, међутим, предвиђена као надметање са собом и својим границама. Мада у самој дефиницији аскезе постоји агонално значење надилажења својих унутрашњих препрека, њен коначни смисао увек се процењује у контексту референтног односа са другим: са Богом и својим ближњима (у пракси монашког живота то су углавном гости). Стога је изузетно важно правило да *уздржање испосника, колико год је то могуће, остане непознато другима, уместо да се пред свима показује и допусти да таштина осујети подвиг који је прихватио*. Подвиг поста ограничава се и релативизује на још један начин: *када га посете браћа, не би требало да размисли о томе како ће ради своје користи очувати пост, већ о томе како да успокоји посетиоца*.¹⁰

У антологији *Евергетинос* (Зборник богогласних изрека и поука богоносних и светих отаца) условљеност правила исхране меродавним присуством и судом другог потврђује се још недвосмисленије. У двадесет трећем поглављу овог зборника, чији је наслов *Како и са каквим циљем монах треба да седи за трпезом, како да узима јело и шта да чува после трпезе*, Јован Касијан преноси изреку Св. Дијадоха, где се питање уздржања ставља у координате постојећег односа са Богом и светом, односно *унутрашњег познања*. Јести и пити од свега што се поставља за трпезу, или од онога чиме

³ Реч је о првом спису Св. Јована Касијана, чији је пуни назив *О правилима општежителства и о борби против осам главних страсти у дванаест књига*, који је настао не пре 414. године, на молбу монаха и епископа Галије, који су од њега тражили, вероватно још док је боравио у Риму, да напише или да начини избор источних монашких правила за потребе неких манастира на Западу, као и да на основу свог пређашњег искуства из година проведених у египатском монаштву прецизније опише обичаје монаха са Истока, Горгиев 2023, 10–11.

⁴ Свети Јован Касијан 2012, 48.

⁵ Исто, 49–50.

⁶ Исто, 51.

⁷ Исто, 54.

⁸ Исто, 59.

⁹ Исто, 60.

¹⁰ Исто, 61.

нас чаште, и за то захваљивати Богу, уопште није противно правилу унутрашњег спознања, јер је све то добро. Суздржавати се, пак, са благодарењем од пријатних и разноврсних јела, обележје је људи великог расуђивања и оних који су веома узрапредовали у унутрашњем познању. Немогуће је радо презирати послатице које се налазе пред нашим очима, ако нисмо окусили сладост Божју подвигом и благодаћу.¹¹

Највећа опасност која прети испоснику који је подузео унутрашњу борбу против страсти стомакоугађања јесте гордост – која га искушава такорећи на другом нивоу, наиме, тек уколико у том подвигу успе. У двадесет четвртом поглављу *Евергетиноса*, чија је тема: *О храни и пићу: када, како и коју храну и пиће не треба да узимамо и од чега да се клонимо*, налази се изрека Паладија Лавсу Препоситу о томе да храна и пиће сами по себи не завређују ни осуду ни похвалу и они зависе од настројења према храни и пићу оних који им приступају – да ли то чине на исправан или недоличан начин. Никада неће погрешити монах који узима храну с мером и разборито, као ни кад се исто тако разборито од ње и уздржава. Боље је пити вино у природној мери, него пити само воду и зато бити препуштен гордости. Паладије нас упућује на пример оних који су пили вино с мером и поштовањем, и оних других који су га се клонили из неразумне гордости.¹² У овом поглављу преносе се још две поуке о релативној вредности уздржања у храни и његовој одређености контекстом присуства другог. Најпре, изрека Антиоха Пандекта упозорава на то да се за време подвига уздржања мора пазити на следеће: не избегавати неко јело зато што га се гадимо и гнушамо. Ми, дакле, не избегавамо јела која гоје зато што нису добра, већ да бисмо донекле смирили телесне страсти сувом и скромном храном. Друго, Св. Анастасије Синајски отвара тему слободе унутрашње борбе, истичући да је погрешно и штетно обавезивати се заклетвом на уздржање од хране: *Не треба да обавезујемо слободу наше воље заклетвом, нити да се клонимо с презиром било које Божје творевине, као да је, наводно, она рђава, већ све треба да употребљавамо са расуђивањем.*¹³

*

Манастирску заједницу на Истоку у физичком погледу чине три просторне целине различите намене: култни простор (црква, капеле, трпезарија и гробље), стамбене одаје и економска зона. Живот заједнице концентрисан је око цркве као духовног и просторног стожера. У култне грађевине спада и трпезарија у којој се монаси окупљају, не само на заједнички обед, већ и на молитву по строго утврђеном правилу. Монаси, предвођени игуманом, одлазе из цркве у трпезарију, где се најпре помолe, а потом обедују без речи и сувишних покрета, слушајући једино читање житија одређеног за тај дан, после чега устају од трпезе, изговарајући молитву, да би се с игумановим благословом упутили у своје келије, где такође настављају да се моле. У српским манастирима трпезарије су се у прво време налазиле у западном делу комплекса, са улазом постављеним наспрам главног улаза у цркву, а у касније доба зидане су паралелно са црквом, са северне или јужне стране, али је њихов улаз увек окренут према храму. Комуникација између цркве и трпезарије морала је бити отворена, јер тако налажу устави. Трпезарије су грађене и опремане с посебном пажњом, биле су монументалне, довољно простране и живописане. У апсиди је осликавана *Тајна вечера* као архетипски модел који чин обедовања прожима дубоким смислом. У трпезарији се налазио један дугачак сто, или више столова поређаних у два низа са клупама за седење. Узимање хране и пића изван трпезарије било

¹¹ Исто, 385.

¹² Исто, 386.

¹³ Исто, 387.

је забрањено. Уз трпезарију налазила се кухиња са великим огњиштем и неколико пећница за хлеб. Припреми хране посвећивала се дужна пажња, док је мешање хлеба имало карактер обредне радње.¹⁴

Духовно и просторно средиште бенедиктинског манастирског комплекса представља главна црква уз коју је могло постојати неколико мањих цркава и капела намењених богослужењу, заједничким и индивидуалним молитвама. У црквена здања спадали су још зборница (*конвент* или *капитол*), у којој су се монаси окупљали да би расправљали о текућим питањима,¹⁵ сакристија и ризница. Битну улогу у животу заједнице имао је *claustrum*, систем засвођених ходника који окружују унутрашње двориште четвороугаоног облика са засадима украсног биља, неретко и са извором текуће воде (чесма или водоскок), чиме је подстицан доживљај небеског блаженства.¹⁶ Монаси су под тремовима време проводили у молитвама, контемплацији, читању и одмарању. Значајна просторија манастирског комплекса је трпезарија (*refectorium*) уз коју се налази кухиња. У извесном смислу трпезарија представља прелаз између црквених и стамбених просторија. Међу стамбеним просторијама најважније место заузимала је заједничка спаваоница (*dormitorium*).¹⁷ Искушеници, гости, сиромаси, путници и болесници боравили су у засебним одајама и нису се одвише мешали са браћом. Постојале су радионице, оставе, амбари, стаје и друге просторије економске намене. Део простора био је одељен за библиотеку и архив. Манастир је снабдеван пијаћом водом из бунара и цистерни, поседовао је врт са засадима поврћа, лековитог биља и стаблима воћки, понекад млин и пристаниште, а ту се налазило и монашко гробље.¹⁸ Правило прописује да бенедиктинци највећи део дана и ноћи проводе заједно, док је мало времена предвиђено за повлачење у осаму.¹⁹ Будући да је у младости неколико година провео као пустињак, Св. Бенедикт је самоћу/усамљеност доживљавао као стање у коме је монах највише изложен искушењима сваке врсте, те је стога развио модел живота у чврстој заједници и непрекидној Божјој присутности.²⁰

О снабдевености манастира животним намирницама стара се *целерариј* (*cellerarius*). У 31. глави *Правила* Бенедикт наводи да би целерарија требало да одликују особине зреле личности – мудрост, умереност, скромност, богобојажљивост и асертивност. Поред бриге за браћу према којој се поставља очински, његов задатак је да се непрекидно стара и о потребама болесника, дечака (*облати*), гостију и сиромаша за које

¹⁴ Поповић 1994, 71–81; Поповић, Ђукић 2004, 537–539, 541.

¹⁵ Migne 1866, 287–288; *Pravila* 1985, 256–257 (M. Kirigin).

¹⁶ Манастир представља одраз небеског архетипа због чега се водило рачуна о томе да свака појединост одише хармонијом космичког поретка, Badurina 1978, 131.

¹⁷ У почетку монаси су спавали у истој просторији, на скромним постељама сламарицама, одевени, у присуству опата и старије браће и при светлости светиљке која се није гасила, Migne 1866, 489–490; *Pravila* 1985, 272 (M. Kirigin). Тек касније дормиторијум је издељен на келије, што је монасима омогућило већу приватност.

¹⁸ Ostojić 1963, 53–54; Kerr 2009, 20–25. Опис одговара замишљеном моделу бенедиктинског манастира какав се у стварности ретко може пронаћи. Већина манастира није имала све набројане просторије, али је сваки поседовао трпезарију и кухињу, као и гостопримницу. Манастирски комплекси Сент Гален у данашњој Швајцарској и Рајхенау на истоименом острву у Боденском језеру, данас у југозападној Немачкој, најближи су предоченом идеалном концепту просторне организације, а у средњовековним српским земљама то је без сумње била Ратачка опатија, чији се остаци налазе између Бара и Сутомора, Mitrović 2021, 84–88, 192–193.

¹⁹ Salvatorelli 2007², 105–106.

²⁰ Grün 2004, 11–18, 41–46. Када је напустио студије у Риму, Бенедикт се повукао у место Субјако на обронцима Апенина где је у пећини *Sacro Speco* живео као пустињак око три године, Vogüé 2015, 68–76.

ће одговарати на великом Христовом суду. Он не сме да чини ништа мимо опатовог знања и одобрења и дужан је да извршава његове налоге. Браћу не сме жалостити охолом одбијањем да испуни њихове појединачне молбе. Уколико му неко и затражи нешто неприкладно, потребно је да га стрпљиво суочи са непримереношћу захтева. Целерариј не сме бити ни шкрт, ни расипан, већ је дужан да се према манастирском иметку односи као према светим сасудама. Пред браћу износи онолико хране колико је прописано, и то без одлагања и гордости. Уколико је заједница велика, додељују му се помоћници.²¹ У 34. поглављу прописано је да свако добија онолико колико му је потребно. Јакима је потребно мање, и они треба да буду захвални Богу на томе, док је слабима потребно више. И једни и други не треба да се жалосте или узносе због свог стања, нити да гунђају. Св. Бенедикт гунђање и пребацивање иначе сматра за тешке преступе које треба строго кажњавати.²²

Сваки члан заједнице имао је обавезу да према одређеном распореду учествује у припреми хране и послуживању за трпезом, сем ако би га болест или друге неодложне обавезе у томе спречиле. Браћа су се у обављању кухињских и трпезаријских послова смењивала на седам дана. Бенедикт је ову врсту послушања сматрао посебно значајном за стицање *већих заслуга* и *божанске љубави*. У великим заједницама целерариј је био ослобођен служења у кухињи и трпезарији. Примопредаја дужности обављала се суботом, у цркви, након јутрења. Трпезар чија се дужност завршавала изговарао је три пута: *Benedictus es, Domine Deus, qui adjuvisti me, et consolatus es me* (Благословен си, Господе Боже, јер си ми помогао и утешио си ме). Пошто је претходно очистио трпезарију, опрао убрусе којим су браћа брисала руке и ноге, и целерарију предао чисто и неокрњено посуђе, добијао је благослов, вероватно од опата, чиме се његова служба завршавала. Брат који је започињао седмичну службу, клекнуо би пред остале и препоручио се њиховим молитвама, после чега је изговарао три пута: *Deus, in adjutorium meum intende; Domine, ad adjuvandum me festina* (Боже, притекни ми у помоћ; Господе, пожури да ми помогнеш). Примањем благослова започињао је службу, после чега су стари и нови трпезар скупа осталима прали ноге. Трпезар је добијао помоћника, или више њих, ако је био слаб, или ако су тренутне прилике тако налагале, како своје послушање не би обављао гунђајући. Трпезари су сат пре главног obroка могли да узму мало пића и хлеба, како би друге орно послуживали. О празницима били су дужни да сачекају завршну молитву да би се послужили.²³

Поред трпезара, седмичну службу обављао је и *lector*, чији је задатак био да током обеда чита одломке из Светог писма. Читач је на дужност ступао у недељу, после литургије и свете причести. Тада би замолио присутне да се моле за њега, како би га Бог избавио од духа таштине. Браћа би три пута изговорили: *Domine, labia mea aperies, et os meum annuntiabit laudem tuam* (Господе, отвори усне моје, и уста ће моја казивати хвалу твоју). Пошто прими благослов, читач је започињао службу. Пре обеда добијао је мало разблаженог вина, како би лакше читао. Обедовао је после осталих, заједно са куварима и послужитељима.²⁴ За време обеда монаси су могли да се споразумевају гестовима и да једни другима додају што је потребно, али нису смели да разговарају.²⁵ Брат који би закаснио на обед био би укорен до два пута. Ако би закаснио и трећи пут, обедовао би сам, издвојен од браће и ускраћен за дневну количину вина. Казна би потрајала док се не

²¹ Migne 1866, 533–536; *Pravila* 1985, 275–276 (M. Kirigin).

²² Migne 1866, 563–564; *Pravila* 1985, 277 (M. Kirigin).

²³ Migne 1866, 565–566; *Pravila* 1985, 277–278 (M. Kirigin).

²⁴ Migne 1866, 601–604; *Pravila* 1985, 279 (M. Kirigin).

²⁵ Сматра се да је препоруку да се обедује у потпуној тишини Бенедикт прихватио од Јована Касијана, *Pravila* 1985, 279 нап. 209 (M. Kirigin).

поправи. Исто је важило и за онога ко би пре времена устао од трпезе. Било је забрањено узимање хране и пића мимо оброка.²⁶ Брату који одлази на једнодневни пут забрањује се узимање хране и пића ван манастира, сем ако му опат то не допусти, у противном претила му је казна одлучења од свете причести.²⁷

У току дана служио се један главни оброк. Од Ускрса до Духова обедовало се у шести канонски час (око поднева), док се увече вечерало. Од Духова до Крстовдана (14. септембар) важило је исто правило, изузев среде и петка када се постило до деветог часа (око 15 часова). У случају великих врућина, и у дане када су браћа пуно радила у пољу и обављала друге тешке физичке послове, опат је могао да ублажи правило. Од Крстовдана до почетка Великог поста обедовало се једном дневно, у девети час (између 14 и 15 часова).²⁸ За време Великог поста узимала се само вечера. Независно од доба године, вечера се морала окончати пре сумрака, тј. док је у трпезарији било дневног светла.²⁹ Опат је био у обавези да трпезно правило прилагоди, имајући у виду појединачне слабости изазване болестима или животним добом. Тако је болесницима, старцима и деци послуживана боља храна, и то чешће него осталима. Строгост *Правила* није се односила на слабе духом и телом.³⁰

Главни оброк састојао се од два варива, а када је било довољно поврћа и воћа, могло се спремити и треће јело. Дневно је служена либра хлеба (*panis libra una*). Римска либра износила је 300 грама, али је Св. Бенедикт вероватно имао у виду већу количину, тј. између 500 грама и једног килограма.³¹ Трећину дневног следовања хлеба целерариј је остављао за вечеру. У дане када су монаси радили тешке послове, могло се изнети и више хране, али се водило рачуна о томе да се нико не преједе. Дечаци су добијали мање хране у односу на одрасле. Бенедиктинци нису јели месо четвороножних животиња, изузев у случају велике слабости и тешке болести.³² Св. Бенедикт се у *Правилу* није осврнуо на употребу живинског меса, из чега произлази да се месо живине износило на трпезу о Божићу и Ускрсу и осам дана након два највећа празника, и у Монтекасину, барем од почетка IX века.³³ Бенедикт се у 40. поглављу *De mensura potus* (О количини пића) пожалио да је браћу немогуће убедити да им вино штети, те им је стога допустио да га пију у малим количинама. Дневно се узимала једна *hemina* вина, што би износило нешто више од четвртине литра.³⁴ У време летње жеге, или ако су то прилике налагале, опат је могао да допусти конзумирање веће количине вина. Оне који би се уздржали од конзумирања вина, чекала је посебна духовна награда. Браћа нису смела да се жале, ако

²⁶ Migne 1866, 675–676; *Pravila* 1985, 282–283 (M. Kirigin).

²⁷ Migne 1866, 745–746; *Pravila* 1985, 286 (M. Kirigin).

²⁸ У средњем веку у употреби су били тзв. *темпорални часови*. Дневни темпорални час трајао је од изласка до заласка сунца и био је подељен на 12 једнаких јединица. Ноћни темпорални час трајао је од заласка до изласка сунца и био је, такође, подељен на 12 једнаких јединица. Дужина тих јединица варирала је у зависности од дужине обданице, што стоји у вези са годишњим добом и положајем одређеног места (географска ширина и дужина). Нови дан почињао је заласком сунца, што вероватно води порекло од древног лунарног календара по коме је нови месец почињао с младим месецом који постаје видљив у време заласка сунца, Тадић 2014, 124–125.

²⁹ Migne 1866, 655–658; *Pravila* 1985, 281 (M. Kirigin).

³⁰ Migne 1866, 582, 599–600; *Pravila* 1985, 278 (M. Kirigin).

³¹ *Pravila* 1985, nap. 210 str. 280 (M. Kirigin).

³² Migne 1866, 582, 613–616; *Pravila* 1985, 279–280 (M. Kirigin).

³³ Cirelli 2013, 230.

³⁴ Римска *hemina/herminia* износила је 0,273 dm³/l, односно половину секстарија (*sextarius*) 0,546l. Средњовековна хеминија могла је бити знатно већа, Штетић 2022, 295–296.

манастир није био у прилици да набави вино.³⁵ Преједање и опијање били су строго забрањени. Браћи је остављено на вољу да за време Великог поста понаособ одлуче о томе шта ће ускратити телу – нека јела, пиће, довољно сна, одвише говора, шале, и то са духовном радошћу. Опат је о свему морао бити обавештен, јер се ништа није смело спроводити без његовог знања и благослова.³⁶

Св. Бенедикт је поклатио велику пажњу трпезном правилу, јер начин исхране у великој мери одређује, не само телесни, већ и духовни склоп монаха. Контролом уноса хране и пића надзирао се и духовни живот браће, о чему су се посебно старали опат и духовни отац.³⁷ Ово је било значајно, јер су у манастир у великом броју ступали синови богатих аристократских породица, који су били навикнути на изобиље свакодневног живота. Њихова склоност ка раскоши косила се са подвижничким идеалима, због чега је било потребно неговати дух аскетског минимализма.³⁸ Према инсистира на штедљивости и скромности, Св. Бенедикт ипак признаје да му је у извесном смислу неугодно да одређује количину хране за друге.³⁹ Припремање хране и одмеравање порција одвијали су се у складу са једном од темељних бенедиктинских врлина – *discretio* у значењу дар разлучивања и праве (мудре) мере.⁴⁰

Будући да Бенедикт не забрањује изричито употребу живинског меса у исхрани монаха, на сабору одржаном у Ахену 816. године укинута је дотадашња пракса уздржавања од конзумирања перади. Наредне, 817. године, на сабору, који је такође одржан у Ахену, бенедиктинцима је дозвољено да на Божић и Ускрс, као и на друге велике празнике, једу живинско месо (пилетину, гушчетину, ћуретину). Археолошка истраживања показала су да су слатководна и морска риба, шкољке и морски плодови често служени на монашким трпезама у италијанским опатијама. Количина и врста рибе и морских плодова зависили су од географског положаја и материјалних прилика манастирских заједница. Нису сви манастири увек били у могућности да доследно извршавају Бенедиктове заповести и препоруке у погледу исхране. Тако су у манастиру Сан Северо *in Classe*, у предграђу Равене, пронађени остаци углавном слатководне рибе (штука и шаран), док се у опатији Санта Патриција у Напуљу конзумирала махом морска риба (гргеч, орада, зубатац, угор) од које је справљана и супа.⁴¹ Међу остеолошким налазима у манастиру Санта Марија *di Farfa* предњаче сисари (углавном свиње, у мањој мери овце и краве), што је чудно, будући да се комплекс налази недалеко од реке Фарфе, по којој је и добио име. Знатна количина животињских остатака пронађена је и у манастиру Светог Вићенца на реци Волтурно. Могуће је да су ове заједнице у дужем временском периоду биле изложене тешким болестима, због чега се прибегавало конзумирању црвеног меса, или се рибли остаци напросто нису сачували. У енглеским опатијама у Нортону, Леичестеру и Оксфорду, почев од XIII века, обилато се користила домаћа пилетина. Од намирница животињског порекла користила су се јаја и млечни производи, углавном сиреви, и то у довољној мери. Делује да су бенедиктинци у Италији сразмерно мало јели свеже воће и поврће. Од пића коришћени су вино и пиво.

³⁵ Migne 1866, 582, 641–642; *Pravila* 1985, 280–281 (M. Kirigin).

³⁶ Migne 1866, 737–740; *Pravila* 1985, 285–286 (M. Kirigin).

³⁷ О значају поста за бенедиктинце в. Vogüé 2015, 125.

³⁸ Cirelli 2013, 227, 228.

³⁹ „Et ideo cum aliqua scrupulositate a nobis mensura victus aliorum constituitur”, Migne 1866, 641; *Pravila* 1985, 280 (M. Kirigin).

⁴⁰ О врлини *discretio* в. Grün 2004, 24–29.

⁴¹ Манастир Светих Никандора и Маркијана основале су грчке монахиње у VIII веку. У руке бенедиктинаца овај манастир је прешао почетком XI столећа, када је промењена и његова посвета у Света Патриција, Cirelli 2013, 229, 236.

Археолошки и антрополошки налази показују да су у периоду од IX до XI века бенедиктинци у просеку конзумирали 30% протеинских намирница (риба, морски плодови, сиреви и јаја), 18% хлеба, 20% вина, 40% махунарки, воћа и поврћа, као и 2% зачина, углавном домаћег порекла. Овакав се јеловник не уклапа у идеју о строгој аскези. Истраживањем антрополошких остатака дошло се до закључка да су монаси патили од недостатка витамина А и D, остеопорозе и других коштаних обољења, али да су у просеку били доброг здравља и да су живели дуже у односу на своје савременике, бар када је реч о Италији и деловима Енглеске. Пронађени остаци крупне и ситне стоке унутар монашких насеобина не значе да су бенедиктинци уобичајено кршили реч *Правила* и јели црвено месо. Наиме, крупне четвороножне животиње служиле су им за вучу и превоз. Такође, од коже домаћих животиња правили су пергамент, док су од вуне израђивали одевне предмете и прекриваче.⁴²

Поглавље 53. Бенедиктовог *Правила* садржи детаљна упутства о томе како се треба опходити према гостима. За Бенедикта гостољубље је узвишен чин, стога све госте, а посебно оне који су исте вере и ходочаснике, у манастир треба примати *као самог Христа*, што је алузија на јеванђеље по Матеју.⁴³ Када гост најави долазак, опат и браћа полазе му у сусрет да би га љубазно поздравили. Најпре се заједнички помолe, после чега следи *целов мира* (*pacis osculum*), како би се одагнала ђаволска искушења. Приликом поздрављања са гостима, на доласку, као и на одласку, браћа треба да се опходе љубазно, али суздржано, наклоном, или чак простирањем по земљи, како би у *госту почастили Христа кога и примамо*. Пошто се обави заједничка молитва, госту се послужује храна. Са гостима за трпезом седи опат или брат кога је он одредио. Гостима се такође чита молитва пре него што започну обедовање. У знак гостопримства опат прекида пост, сем у дане када се практикује строго уздржавање од хране, док остала браћа настављају да посте према утврђеном правилу. Пре обеда опат гостима приноси воду да би опрали руке, после чега им заједно са браћом перe ноге, изговарајући речи захвалности: *Suscipimus, Deus, misericordiam tuam in medio templi tui* (Примисмо, Боже, милост твоју усред храма твога). Друштвени положај богаташа сам по себи одређује начин на који им се указује гостопримство, стога Бенедикт упозорава да с нарочитом пажњом треба примати сиромаше и ходочаснике, јер се *с њима Христос више прима*. Гости су смештани у посебне просторије, како својим присуством не би реметили уобичајени ритам монашеског живота, а како су они свагда присутни, део свакодневице, неколико монаха задужено је да о њима брине. Постојала је одељена кухиња за госте о којој су се старала двојица браће, чија је служба трајала годину дана. Ово је било потребно стога што су гости пристизали у манастир у свако доба и није их било могуће уклопити у монашеске сатнице. Један монах старао се о гостинским собама, броју постеља и опремљености. Ако је у манастиру било пуно гостију, браћи која су их служила додељивани су помоћници. Без изричитог опатовог допуштења монаси нису смели да разговарају с гостима, нити да с њима проводе време. Када сретне госта, монах треба да га учтиво поздрави и од њега узме благослов, после чега се удаљава, објаснивши му да нема допуштење да са њим разговара.⁴⁴ Опат увек обедује одвојено од браће, заједно са гостима и ходочасницима. Када у манастиру нема гостију, друштво за одвојеном трпезом прави му брат кога одабере, док осталу браћу надзире неко од искуснијих и старијих монаха.⁴⁵ Потенцијални искушеник, пошто прође

⁴² Исто, 227–240.

⁴³ „Јер огладнех и дадoste ми да једем, ожеднех и напојисте ме, странац бејах и угостисте ме”, Мт. 25. 35.

⁴⁴ Migne 1866, 749–752; *Pravila* 1985, 287–288 (M. Kirigin).

⁴⁵ Migne 1866, 795–796; *Pravila* 1985, 289 (M. Kirigin).

искушења уласка и ступи у манастир, неколико дана бива смештен у гостинске одаје.⁴⁶ О приступу манастиру брине вратар (*portarius*) чија се соба и налази покрај главног улаза у манастирски комплекс. Бенедикт препоручује да се за ту дужност изабере старији и мудрији монах, коме се може доделити млађи помоћник. Када неки странац или сиромах закуца на манастирска врата, вратар одговара *Deo gratias!* (Богу хвала!), у знак захвалности што се заједници пружила прилика да са дошљаком угости и самог Христа. Потом странца прима с највећом љубазношћу и страхом Божјим.⁴⁷

При бенедиктинским манастирима постојали су *хоститали* или *хостицији* (гостопримнице), у којима су боравили стари и болесни људи, који због својих година или инвалидитета нису могли да се старају о себи, привређују и доприносе добробити заједнице. Тако су бенедиктинци веома рано почели да се баве добротворним радом и делатностима које су данас обухваћене појмом социјална заштита. У српским земљама један такав хостициј постојао је при Ратачкој опатији, а његов индиректни помен налази се и у повељи краља Милутина за овај манастир од 15. марта 1306. године, у којој се изричито наглашава да приходе од дарованих имања братство треба да користи *за издржавање старцима, и за одећу слепима и хромима*.⁴⁸ По ратачком хостицију цео крај добио је назив Спич.⁴⁹ У богатим и гласовитим опатијама неретко су одседали веома угледни гости. Тако су у јуну 866. године цар Лудовик II и царица Ангелберга посетили Монтекасино да би се поклонили моштима Св. Бенедикта, а опат Бертарије им је приредио величанствен дочек.⁵⁰ У већ помињаној равенској опатији Сан Северо *in Classe* састали су се 17. априла 967. године цар Отон I, папа Јован VIII, равенски архиепископ Петар IV, милански архиепископ, аквилејски патријарх и бројни световни великаши.⁵¹ У манастиру Свети Спас код Бара у септембру 1284. године одсели су изасланици которске цркве, на челу са епископом Домнијем I, да би решавали спор са Барском архиепископијом око надлежности над црквом Преславне Девике у Брскову.⁵² Познато је да су гости Ратачке опатије били Балша II и Сандаљ Хранић. Штавише, Балша II је управо у Богородици Ратачкој 20. новембра 1379. Дубровчанима издао повељу о слободи трговине⁵³, док је Сандаљ Хранић ту угостио дубровачког посланика Марина Гундулића.⁵⁴ Напоследку, Бенедиктово инсистирање на томе да гости буду стално присутни у манастиру има за циљ да монахе непрекидно подсећа на Христову присутност.⁵⁵

Трпезно правило, као и помен гостопримства, садржи најстарији Савин устав писан 1199. године за испосницу коју је основао у Ораховици (Кареја), недалеко од седишта светогорског Протата. Као узор послужио му је скитски типик манастира Светог Саве Освећеног недалеко од Јерусалима.⁵⁶ Келија са малом црквом, посвећеном Сави Јерусалимском, ктиторовом заштитнику, подигнута је тек пошто су радови на Хиландару углавном били завршени. Сава је очевидно намеравао да се повуче у мучалницу, али до

⁴⁶ Migne 1866, 803–804; *Pravila* 1985, 290 (M. Kirigin).

⁴⁷ Migne 1866, 890–900; *Pravila* 1985, 297 (M. Kirigin).

⁴⁸ Марјановић Душанић 2002, 15, 17; Mitrović 2021, 151–152.

⁴⁹ Ostojić 1964, 519.

⁵⁰ *Chronica Casinensis* 1878, 471.

⁵¹ *Augenti* 2009, 245.

⁵² *Codex Dipl. VI* 1908, 496–497 (№ 413), 498 (№ 414); *Acta Albaniae I* 1913, 146–147 (№ 489), 147 (№ 490); Митровић 2011, 291–293.

⁵³ Рудић 2011, 103–107.

⁵⁴ *Acta Albaniae II* 1918, 168 (№ 597).

⁵⁵ Grün 2004, 17. О бенедиктинском концепту гостољубља још в. D O’Gorman 2006, 35–44; Roverty 2012, 251–255.

⁵⁶ Свети Сава 2018, XIV (Т. Јовановић).

тога није дошло.⁵⁷ Према одредбама *Карејског типика*, власт над испосницима нису имали ни светогорски прот, ни игуман Хиландара, док је хиландарцима било строго забрањено да узнемиравају келиота. Испосница је у административном, економском и судском погледу уживала аутономију, захваљујући чињеници да је подигнута на земљишту које је Сава откупио од Протата,⁵⁸ премда је одредио да након његове смрти игуман и братство Хиландара између себе изаберу новог келиота. Хиландар је био обавезан да келији годишње даје 60 литара уља за кандило Св. Саве Освећеног. Хиландарски монаси нису имали других обавеза према карејској испосници, али их Сава опомиње да им свакако не би штетило ако би *брату који живи у келији* повремено даривали *прегршит брашна* или *чанак уља*. Ни игуман ни братија нису имали право да из келије износе воће, вино и друге намирнице које се тамо налазе.⁵⁹ То значи да је келија од оснивања располагала властитим виноградима и воћњцима, а Сава је одредио да јој након његове смрти припадне и половина његовог винограда.⁶⁰

Карејски типик прописује строг пост понедељком, средом и петком (*сухоједеније*), док је уторком и четвртком дозвољено јести уље и пити вино (*утешеније*). Пет дана, од понедељка до петка, обедује се једном дневно, док се суботом и недељом спремају два obroка на уљу, једе се риба, сир и друге уобичајене намирнице, и пије се вино. У току Великог поста вино и уље дозвољено је узимати само суботом и недељом. У току Петровског и Божићног поста келиоти се придржавају уобичајеног трпезног правила. Св. Сава захтева да се правило строго држи, сем у случају болести, када испосник чини колико му то здравствено стање дозвољава. Занимљиво је да и овако строг типик гостопримству даје предност у односу на пост: *ако се догоди да ти неко драг дође на утеху, нека се тада наруши пост – осим среде и петка*.⁶¹ Строг тон ових одредби ипак одише подршком, разумевањем и саосећањем према слабостима испосника у сусрету са тежином подухвата.⁶² На Светој Гори испосници су о великим празницима, понекад чак суботом и/или недељом, одлазили у матичне манастире, како би присуствовали литургији и заједничком обеду.⁶³

У *Хиландарском типик*у неколико поглавља посвећено је питањима трпезног правила. Глава 9. гласи *О трпези и о чину како треба да бива* и започиње кратким богословским уводом, у коме се истиче да као што је човек састављен из душе и тела, тако и манастирска заједница има своју душу, под којом треба подразумевати богослужење, док њено тело представља манастир *и оно што је потребно нашим телима*.⁶⁴ Улазак у трпезарију и понашање за столом за време главног обеда (**ГДЕНИК**), строго су прописани

⁵⁷ Свети Сава 2018, 122–125.

⁵⁸ Светогорске келије и мали манастири углавном су оснивани на земљишту које је било у власништву Протата или већих манастира, због чега нису могли да остваре потпуну имовинско-правну аутономију. Уколико би келиот остарио или умро, бригу о келији преузимао је надлежни манастир или прот који ју је могао доделити другом манастиру. Увек је била реч о условном добру које су келиоти и њихови ученици уживали само док је трајала њихова служба у келији. Поред тога, за сваку правну радњу која се тичала неке напуштене келије, манастир је морао да од Протата тражи сагласност без обзира на то што се дотична келија налазила на земљишту у његовом власништву, Живојиновић 1972, 15–30; Поповић 2004, 559.

⁵⁹ Карејски типик 1985; Свети Сава 2018, 6–7; Живојиновић 1972, 91–94.

⁶⁰ Живојиновић 1972, 93.

⁶¹ Карејски типик 1985; Свети Сава 2018, 8–9, 10–11. О исхрани пустињака в. Поповић 2004, 564–566.

⁶² Поповић 2004, 555.

⁶³ Исто, 560.

⁶⁴ Свети Сава 2018, 48–49.

правилом. По завршетку литургије монаси у припрати узимају анафору и мало вина (*дијаклизмо*), после чега у миру чекају да се огласи трпезно било које их позива на обед. Предвођени јерејем који је чинодејствовао, најпре чине поклон игуману, који их потом води у трпезарију. Све време пева се псалам. Када уђу у трпезарију, окончају певање псалма и изговоре молитву, монаси седају за сто, или столове, по распореду који је одредио игуман, док он сам седи у челу стола.⁶⁵ Монаси су дужни да смерно прихвате место које им је игуман одредио, као и да послужену храну једу са захвалношћу. Током обода никоме није дозвољено да говори, изузев игуману, али и он треба да се уздржава од опширног говора. Уколико игуман неком од братије постави питање, упитани одговара кратко и јасно. Осим разговора, забрањени су неприлична мимика и гестикулација, узнемиреност и ометање других. За време обода одвија се *убичајено читање, по обичају*, тј. један од монаха чита одломке из житија светих. На почетку сваког месеца, у току ручка чита се типик, да би се браћа изнова подсећала заповести које су примила.⁶⁶ О реду за трпезом брине *трпезар*. Он је дужан да опомене брата који се оглушује о прописани ред. Ако опомена не помогне, удаљава га од трпезе. Епитимија се своди на ускраћивање оброка, али није јасно да ли се казна односи искључиво на обед током кога је нарушена дисциплина, или се преноси и на следећи. Уколико прекршилац истрајава у непочинству, казну изриче игуман. На псалам, молитву и обед нико не сме да закасни, сем ако постоји оправдани разлог, о чему се стара трпезар. Онај ко закасни због немара, дужан је да чини метанија према игумановој заповести.⁶⁷ У могућем незадовољству појединца због места које му је додељено за трпезом, Св. Сава види велики преступ против монашке смерности. Таквог треба поставити на последње место, како би научно да *светске ствари оставља у свету*. Уколико настави да се буни и препире, биће опоменут други и трећи пут, после чега се непослушник удаљава из манастира попут *фалагедона*, тј. живе ране која угрожава цело тело.⁶⁸

Током обода монаси један другоме не додају јело и пиће, *чак ни мале капље* (воде) *да помеша са вином*. Ако коме затреба нешто чега нема на трпези, може се учтиво и смерно обратити игуману речима: *Благослови, оче, потребно ми је ово!* Уколико је игуманов одговор потврдан, монах га прима са захвалношћу. У случају да игуман одбије, монах наставља да седи на свом месту покорно, прихватајући и такав одговор. Св. Сава наглашава да је циљ овог прописа да братију научи да буду задовољна малим и оним што им је уистину потребно, како би се њихова трпеза ослободила световних обичаја, непримерених монашком позиву, као што су здравице и неумереност у јелу и пићу. У овој одредби не треба препознати шкртост, будући да све што манастир стекне припада братији. Након што заврше обедовање, монаси устају од трпезе, изговарају убичајену молитву и повлаче се у своје келије.⁶⁹ Потом у трпезарију улазе они који су одлуком игумана одређени да обедују у другом послужењу. Њих предводи подиконом.⁷⁰ Они који дођу на друго обедовање, а требало је да се појаве на првом, удаљују се од трпезе, сем ако немају оправдање због чега су пропустили свој ред.⁷¹ Игуман се стара о томе да браћа приликом устајања од трпезе не праве метеж и галаму, већ да се смерно повуку у своје келије, како би се посветили ручном раду и молитви.

⁶⁵ Поповић, Тукић 2004, 533.

⁶⁶ Свети Сава 2018, 124–125.

⁶⁷ Исто, 50–51.

⁶⁸ Исто, 52–53.

⁶⁹ Исто, 52–57.

⁷⁰ Подиконом је помоћник иконома који је главни игуманов сатрудбеник у управљању манастирским домостројем. У игумановом одсуству, бригу о манастиру преузима иконом, Свети Сава 2018, 68–73; Митровић, Живковић 2022, 184.

⁷¹ Свети Сава 2018, 56–57.

Поред главног обеда, служи се и вечера (**вечера**) која није обавезна. Монаси који желе да се уздрже од вечере, то могу да учине без последица. Они који желе да вечерају дужни су да у трпезарију дођу на време, јер, уколико закасне без оправданог разлога, макар и зато што су се дуже задржали на молитви, удаљавају се од трпезе. За вечеру се износи мали хлеб и мало воћа по игумановом благослову. Пиће се служи уобичајено. Изузетак се чини само онда када се прославља празник неког од браће, по свој прилици имендан. Тада слављеник одређује шта ће од послужења бити изнето. Важно је да игуман о свему буде обавештен. Ово правило важи само у просте дане.⁷² На вечеру се одлази после вечерње службе. Пошто се вечера обави, монаси одлазе на повечерје, након чега од игумана и једни од других траже опроштај и повлаче се у своје келије на починак.⁷³

Трпезар води рачуна о томе да се не служе покварене намирнице и да свако добије једнаку количину хране и пића. Он поставља трпезу, пере судове и уопште се стара о чистоћи и реду у трпезарији и кухињи. Приликом вршења службе не сме да поклекне пред приговорима, захтевима и жалбама браће. Игуман је дужан да казни немарног и лењог трпезара.⁷⁴ Трпезару у обављању службе помажу *хлебар* и *рибар*, чије се обавезе подразумевају, због чега нису детаљно описане. Често су управо млади монаси добијали послушање да припремају и разносе хлебова.⁷⁵ Хлебарово задужење, по свој прилици, сводило се на бригу о снабдевању манастира брашном, припремању просфоре и нафоре, кољива и обредних хлебова. У касније време, у манастирима у Србији јео се хлеб припреман од квалитетнијег брашна, као и *кисели* (квасни) хлеб. За надизање теста користио се ферментисани слад. Сава допушта употребу хлеба и за време најстрожих постова. Исхрана монаха заснивала се на житарицама, које су конзумирали у облику хлеба и каша које помиње и Сава.⁷⁶ Храна и вино складиштени су у оставама, које су се налазиле у приземљу, или су биле полуукопане у земљу. Подрум је закључаван, о чему се старао *кључар*, који је намирнице допремао трпезару.⁷⁷ У манастирима су постојале и подрумске просторије намењене искључиво за чување вина – *винице*.⁷⁸

Монашка вокација темељи се на заветима чедности (одрицање од сексуалности и породичног живота), сиромаштва (одрицање од поседовања покретне и непокретне имовине) и послушности (одрицање од спровођења сопствене воље), чему треба додати пост и бдење као начин да се изазови телесности превазиђу својењем прехране и сна на физиолошки минимум. У одрицању од масне и тешке хране, обилних и честих obroка монаси се непрекидно вежбају, стога се у *Хиландарском* и *Студеничком типичу* велика пажња поклања исхрани за време поста.⁷⁹ Глава 10. говори о трпезном правилу за време Васкршњег, Петровског и Божићног поста.⁸⁰ Првог дана Великог поста, у понедељак, не

⁷² Исто, 56–57.

⁷³ Поповић, Ђукић 2004, 544.

⁷⁴ Свети Сава 2018, 98–99; Поповић, Ђукић 2004, 535.

⁷⁵ Поповић 2004, 567.

⁷⁶ Копривица 2022, 291–293.

⁷⁷ Поповић, Ђукић 2004, 535; Штетић 2022, 284–285.

⁷⁸ Спремић 2004, 129.

⁷⁹ Поповић, Ђукић 2004, 526.

⁸⁰ Сава не помиње Успенски (Госпојински) пост који се данас по строгости изједначава са Васкршњим постом, премда траје знатно краће, од 1. до 14. августа. Данашњи Госпојински пост потиче из некадашње праксе, познате под именом *пост у августу*, који се од давнина практиковао у појединим деловима цркве уочи празника Успења Пресвете Богородице. Овај пост је од почетка био проблематичан с обзиром на то да се празнује велики Христов празник Преображење Господње, који улази у тај период. Питање о обавезности овог поста било је постављено почетком XII века Свештеном синоду Цариграда, у време патријарха Николе III Граматика, од стране појединаца који

служи се литургија и не једе се, док се у све остале дане, између осталог, пажња посвећује и трпези. У наставку прве седмице, од уторка закључно са четвртком, дозвољено је јести сочиво потопљено у води, сирово зеље (поврће)⁸¹ и воће, као и пити врућу воду с кимом (кумин). У петак, предвечерје Теодорове суботе, служи се Пређеосвећена литургија, после које се поје молебни Канон Св. великомученику Теодору Тирону. На трпезу се износи каша и чаша вина у спомен на дан када је овај великомученик јавио епископу Евдоксију да је храна на градској тржници попрскана крвљу жртвених животиња по наређењу цара Јулијана Апостате. Епископ је хришћанима наредио да једу кувану (варену) пшеницу и тако их сачувао од греха.⁸² Суботом и недељом једе се вариво припремљено на уљу и *октоподи* (хоботнице), и пије вино из великог красовоља. У наставку поста, уторком и четвртком, износе се два јела, једно спремљено на води, друго на уљу, као и мали красовољ вина. Понедељком, средом и петком не једе се вариво, нити се пије вино, већ се узима само сочиво потопљено у воду, мало воћа и водени укроп с кумином. Уколико у току поста падне празник Обретење часне главе Св. Јована Претече (24. фебруар), послужују се два варива припремљена на уљу, хоботнице (морски плодови), као и велики красовољ вина. Ово не важи ако празник падне у прву седмицу Часног поста или у среду и петак. Риба се за време Великог поста не једе, изузев на Благовести, које треба празновати *по могућству светло*. Стога се на овај празник, поред рибе, једу и два јела припремљена на уљу, и пије се велики красовољ вина. Оно што претекне од благовештенске трпезе може се јести и пити сутрадан на отпуштење празника. Уколико Благовести падну у понедељак, среду или петак, или у страсну седмицу, тада се уместо рибе једу хоботнице. Страсна седмица проводи се на исти начин као и прва – једе се квашено сочиво, сирово зеље и воће, уколико га има, и пије се укроп са кумином. На Велики петак једе се исто то, док се на Велику суботу узимају само анафора и вино пред црквом.⁸³

За време поста Светих апостола (Петровски пост), који почиње у понедељак после Недеље свих светих и завршава се празником Светих апостола Петра и Павла (29. јун), обед почиње у седми час⁸⁴ по окончању службе часова и литургије. Спремају се два јела, осим средом и петком када се уље и вино не користе. Уторком и четвртком, поред два јела припремљена на уљу, једу се хоботнице, а суботом и недељом риба, и пије се

су свој подвиг практиковали *изван града*, и односило се искључиво за монахе. Одговор на питање о његовој обавезности био је негативан, чак и када је реч само о монасима. У образложењу одлуке стоји да се некада пост у том периоду године поштовао, али је био премештен како се не би поклапао са паганским постом у истом периоду. Нажалост, констатује Синод, још постоје неки који настављају са његовим држањем. То показује да Госпојински пост у време Св. Саве није имао статус канонског поста, и за вернике је био само добровољни, изборни пост, као што је то могуће током других периода године – као подвижнички труд верника ради њиховог духовног и моралног усавршавања. Такав одговор Свештеног синода Цариградске цркве показује још да један посебан пост, чак иако је препознат у пракси цркве, може бити премештен, или изгубити свој обавезни карактер и прећи у статус добровољних, што никада не може да буде случај са општим постовима: у среду, петак и у дане Велике четрдесетнице, Фидас 2018, 35–36.

⁸¹ Термин *зеље* (зеле) означава поврће. Коришћени су купус, црни и бели лук, ротква, репа, бундева, бостан. Лук и ротква називани су *љуто зеље*. Јеле су се и махунарке – сочиво (леће), боб, грашак, сланутак и мак, Спремић 2004, 118.

⁸² Спремић 2004, 116. Успомена на Св. Теодора Тирона иначе се прославља 17. фебруара као непомићни празник.

⁸³ Свети Сава 2018, 58–61.

⁸⁴ Седми канонски час у јуну почиње око 15h према источноевропском времену (око 14h у Србији), Тадић 2014, 135.

вино из великог красовоља. За вечеру се износе хлеб и вино у великом красовољу, *јер је жарко и суво време*. Исто правило важи и у дане Божићног поста (15. новембар - 24. децембар), само што се тада, због краткоће обданице, литургија не служи свакодневно, док се обедује једном дневно, у девети час.⁸⁵ У глави 11. прописано је да се Христови и Богородичини празници прослављају свечаније у односу на остале празнике, *и то у појању и сјају и у вашем јелу*. Празник Ваведeња, манастирску славу, треба прослављати као празник над празницима, те се тог дана и на трпезу износи *колико је могуће*.⁸⁶ Дан упокојења *ктитора господина Симеона монаха*, 13. фебруар, треба празновати *светло, и појањем, и свећама, и јелом и тињем*. Ако тај дан падне у Велики пост, онда га треба прославити раније, пре почетка поста. Исто треба поступати и 21. јуна, када се упокојила монахиња Анастасија.⁸⁷ У Савиним уставима, велики и мали красовољ помињу се као чаша која је служила за одмеравање количине вина дозвољене у току једног obroка. Према истраживањима Марине Штетић, велики красовољ (**красовол, красоволий**) износио је 0,61 (dm³), док је мали чинио његову половину 0,31 (dm³). Наизглед велика количина вина, која је монасима следовала по obroку у просте дане и дане поста када је то било допуштено, не треба да чуди с обзиром да се вино у средњем веку сматрало за храну.⁸⁸ На годишњем нивоу монаси нису смели да пију вино свега око 40 дана. Сава је одредбе о количини и учесталости конзумирања вина преузео из *Евергетидског типика*. Старији типичи допуштали су употребу вина само у мрсне дане и за празнике. Постоје наговештаји да је лети служено расхлађено вино, док се зими вино кувало и разблажавало топлим водом.⁸⁹

Глава 24. гласи *Да нико нема у келији јела, нити тиња, нити воћа нити до једног новчића*. Сава преступницима сматра све оне који без игумановог знања стичу иметак за себе, па макар се он састојао од једног новчића или воћке, који једу и пију у тајности, дописују се са пријатељима и рођацима, примају од њих савете или поткрадају манастир. Њима су претиле различите казне, укључујући протеривање из манастира.⁹⁰ У глави 29. изриче се, у име Бога и Пресвете Богородице, забрана да се једе и пије ишта осим онога што се служи у трпезарији. Монасима није допуштено да себи припремају храну у келијама. Ово се једнако односи на игумана, иконома и еклесијарха. Код игумана ипак треба да буду *различита јела* за случај да у манастир дође гост кога ваља достојно послужити. Болеснима и немоћнима служи се јача и боља храна, и то изван трпезарије, а иста одредба односи се и на манастирске госте, ако за то постоји ваљан разлог.⁹¹

У *Хиландарском типичу* концепт гостољубља није развијен као код Св. Бенедикта, што је посве разумљиво, имајући у виду физичко окружење Хиландара. Светогорски монаси могли су се међусобно посећивати, а могли су и да примају ходочаснике који су долазили на Свету Гору. Ипак, то није био тако чест случај као када је реч о манастирима подигнутим надомак прометних путева, или у близини градских центара и већих сеоских насеља. Св. Сава прописује да на празник Ваведeња *Владичице Богородице Наставнице наше* (21. новембар) на вратима Хиландара треба давати хлеба и

⁸⁵ Свети Сава 2018, 60–63; Поповић, Ђукић 2004, 547–549; Штетић 2022, 285–288. Девети канонски час у новембру и децембру почиње око 14h по источноевропском времену (око 13h у Србији), Тадић 2014, 135.

⁸⁶ Свети Сава 2018, 62–63; Штетић 2022, 288.

⁸⁷ Свети Сава 2018, 104–105; Штетић 2022, 288.

⁸⁸ Штетић 2022, 279, 293–296. Реч *красовољ* потиче од старогрчког *κрасοβόλι* (*κрасο*–вино и *βόλι*–чаша), *Исто*, 285.

⁸⁹ Копривица 2022, 295–299.

⁹⁰ Свети Сава 2018, 90–91.

⁹¹ *Исто*, 96–97; Поповић, Ђукић 2004, 541.

вина колико буде братије. Хлеб и вино деле се на вратима и на дан упокојења ктитора, монаха Симеона, 13. фебруара, као и 21. јуна, када се упокојила монахиња Анастасија.⁹² Такође, браћа треба на вратима да подају оно што им је у ту сврху остављено за помен душа преминулих игумана и сабраће.⁹³ О гостољубљу се говори и у глави 38. *О давању братији на вратима*. Сава истиче да примање странаца и немоћних, који су манастир посетили *спокоја ради*, браћи *умножава спасење*. Таквима се даје на вратима, а за њих је подигнута и гостионица (*гостин'ница*) на месту *испрошеном од неког христољубивог*. Болесни и немоћни могли су да се ту лече и одмарају, док су монаси из других манастира добијали коначиште.⁹⁴ Странопријемнице осниване су при манастирима на територији Србије почев од XIII века. Ипак, уважени гости, у које су спадали владари и њихови изасланици, државни чиновници, властелини, епископи, игумани других манастира и угледни монаси, нису боравили у гостионицама заједно са обичним светом, већ су удобно смештани унутар манастирског комплекса.⁹⁵ Наге и босе браћа треба да одевају својом изношеном одећом и обућом, и то са игумановим знањем и благословом. Гладне треба хранити хлебом, вином и сочивом које претекне од обеда. Овом одредбом браћа се позивају на уздржљивост, како би своје следовање поделили са потребитима. Уколико то није могуће, допушта се да се храна гладнима дели од манастирских вишкова. Помиње се и гробље за странце који би преминули у Хиландару. Браћа су била дужна да сваком преминулом странцу уприличе достојанствен погреб и опело, поштујући обредно правило до танчина.⁹⁶ У глави 20. Сава братији заповеда да не траже од игумана да им подноси рачуне о манастирским приходима и расходима, јер би то могло створити међусобно неповерење и довести до подела унутар заједнице. Такође, од игумана се тражи да манастирска добра не раздаје рођацима и пријатељима који нису заслужни за добробит манастира. Оне који се оглуше о ове заповести треба казнити одлучењем од свете тајне причешћа.⁹⁷ Премда се у наслову поглавља помињу *манастирски гости*, овде ипак није реч о концепту гостољубља као у случају Св. Бенедикта, на пример. Поглавља о гостољубљу Сава је, као што је већ истакнуто, преузео из *Евергетидског типика*. Њихове одредбе, посебно обавеза давања на вратима, постају далеко смисленије у контексту *Студеничког типика*, него у околностима живота на Светој Гори.⁹⁸

У *Студеничком типик*у трпезно правило унеколико се разликује од *Хиландарског типика*. Првог дана Великог поста, у понедељак, не служи се литургија и не једе се. У уторак, среду и четвртак они који не могу да издрже пост, треба да узму хлеб, квашено сочиво или варено воће. Вино не треба пити. У петак се пије уобичајена чаша вина и *кољиво зобљемо* због празника Св. великомученика Теодора Тирона. Суботом и недељом служе се два кувана јела, припремљена на уљу, а могу се додати хоботнице и икре, *ако се нађу*, као и велики красовол вина. За вечеру даје се мали красовол вина. Средом и петком строго се пости без вина, а уторком и четвртком послужују се два

⁹² Свети Сава 2018, 62–63, 104–105.

⁹³ *Исто*, 108–109.

⁹⁴ Реч је о *странопријемници* или *ксенодохији* која се по правилу налазила изван манастирских зидина, Поповић, Ђукић 2004, 543. Овај део Св. Сава је дословно преузео из *Евергетидског правила* и унео га у своје уставе, тако да је мало вероватно да је извесни *христољубиви* доделио земљишну парцелу Хиландару за подизање гостионице, Копривица 2021, 120.

⁹⁵ Копривица 2021, 121.

⁹⁶ Свети Сава 2018, 112–113. Одредба о гробљу за странце дословно је преузета из 38. главе *Евергетидског типика*. Гробље је при овом манастиру саграђено, што се наводи као историјска чињеница. Међутим, као што је познато, гробље за странце у Хиландару није подигнуто.

⁹⁷ *Исто*, 84–87.

⁹⁸ Копривица 2021, 121.

варива, припремљена без уља, као и мали красовољ вина. На празнике Обретење часне главе Св. Јована Претече (24. фебруар) и Светих четрдесет мученика (Младенци, 9. март) једу се два варива са уљем и хоботнице, осим ако ови дани не падну у прву недељу поста, среду или петак. Риба се не једе. На Благовести једу се два варива припремљена на уљу, риба и вино у великом красовољу. Оно што претекне од хране и пића, укључујући рибу, може се јести и сутрадан у знак отпуста празника. Ако Благовести падну у Велику седмицу важи исто правило, само што се не једе риба. На Велики петак се не једе уље, нити се пије вино, док се на Велику суботу после литургије испред цркве браћи даје мало хлеба и чаша вина. На Велики четвртак једе се уље и пије се вино. Када је реч о онима који због здравственог стања или година не могу да поднесу строго уздржање од хране и пића, игуман им, по свом нахођењу, може ублажити пост. У току поста Светих апостола главни обед служи се у седми час.⁹⁹ Понедељком, средом и петком служи се само главни оброк без уља и вина. Уторком и четвртком поред главног obroка служи се и вечера, једе се уље и пије се вино. Суботом и недељом на трпезу се поред вина износи и риба. Исто правило важи и за Божићни пост, само што се тада због краткоће обданице једе једном дневно. Независно од великих постова, средом и петком се обавезно пости, што подразумева један оброк припремљен без уља. Од Васкрса до Педесетнице једе се двапут дневно на уљу и пије се вино, тј. то су дани разрешени поста.¹⁰⁰ О томе каква ће бити трпеза између Божића и Богојављења, тј. да ли ће ти дани бити разрешени поста, одлучује игуман.¹⁰¹

Христове и Богородичине празнике треба светковати *изнад других, и то у појању и сјају и у вашем јелу*. О празнику Успења Пресвете Богородице (15. август), манастирској слави, на вратима треба давати колико се год може.¹⁰² Посебна пажња поклања се обележавању 13. фебруара, *празника преподобног оца нашег и ктитора господина Симеона монаха*. Тог дана служи се литургија, поју се панихиде у виду свеноћног бдења, када се браћи дају свеће, док се храна и пиће припремају *до обиља*. Уочи празника игуман шаље људе у дунавске и зетске стране да купе рибу, што значи да се на трпезу износила свежа и усољена речна, језерска и морска риба.¹⁰³ На гозбу су позивани владар и игумани других манастира, а на манастирским вратима делило се хране и пића у изобиљу. Ако празник падне у дане Великог поста, онда га треба прославити раније. Свечано богослужење и певање панихида врши се и на дан упокојења монахиње Анастасије, 21. јула, али нема помена о трпезном правилу тог дана.¹⁰⁴

Напоследку, требало би подробније размотрити везе Савиних устава са *Евергетидским типиком* када је реч о темама којима се овај рад бави. Девето поглавље Савиних устава *О трпези и чину како треба да бива*, улази у ред поглавља од четвртог до тринаестог, за које је утврђено да су углавном идентична у *Евергетидском* и *Хиландарском типик*у, који у значајној мери представља адаптирани превод овог престоничког устава. *Хиландарски типик* садржи, као и *Евергетидски*, 43 поглавља, али она се, због Савиних

⁹⁹ У односу на положај Студенице, то би требало да буде 14h по модерном рачунању времена.

¹⁰⁰ У разрешене дане на монашку трпезу износило се и месо, углавном живина, јагњетина и свињетина, ређе дивљач, Копривица 2022, 301–302.

¹⁰¹ Свети Сава 2018, 130–135.

¹⁰² Исто, 134–135.

¹⁰³ Археолошким истраживањима у Студеници је пронађена већа количина рибљих костију. Поред рибе која се могла набавити у суседству (шаран, сом), пронађени су и остаци дунавских моруна и других врста крупне углавном слатководне рибе, Копривица 2022, 301.

¹⁰⁴ Исто, 144–145. О монашкој трпези још в. Поповић, Ђукић 2004, 547–549, Копривица 2022, 299–302.

интервенција, не подударају увек по својој садржини,¹⁰⁵ имајући у виду очигледна прилагођавања *Хиландарског типика* светогорској пракси.¹⁰⁶ Поглавље о трпези и одговарајућем чину остало је неизмењено, почев од почетног упоређења манастирске цркве и трпезарије са човековом душом и телом, излагању реда који се поштује приликом уласка за трпезу, правила о читању, непричању за столом, неометању других, непрепирању око места и, ако се може тако рећи, подробном бонтону приликом обедовања, у који спада и недодавање хране и пића, и неназдрављање. Такође, дословно су пренета и места из краћих поглавља која се тичу наше теме. Двадесет четврто поглавље, *Да нико нема у келији јела, ни пића, ни воћа, и ни до једног наситнијег новчића*¹⁰⁷, одговара двадесет другом *Евергетидског типика*, које носи наслов: *О томе да не смемо ништа додатно стицати мимо манастирског правила и да кријући не једемо и не пијемо, и о осталим [стварима]*.¹⁰⁸ Поглављу 29. *О томе да нико не кува засебно нити једе у келији*¹⁰⁹, одговара 26. поглавље *Евергетидског типика*, *О томе да ће сви користити исту храну и пиће и одећу, осим оних који су очигледно болесни*¹¹⁰, с једном занимљивом разликом да се засебно кување у келији, које улази у сам наслов одговарајућег поглавља у *Хиландарском* и *Студеничком типик*у, у *Евергетидском* уопште и не помиње, док је остатак тог невеликог поглавља у садржају и упутствима готово у свему идентичан. Питање заједничке или самосталне исхране, као основа разликовања манастирских уређења општежитија и идиоритмије, било је у Хиландару акутно од почетка, па све до, као што знамо, наших генерација, и већ му је Св. Сава посветио достојну пажњу (залажући се за општежитије), док у *Евергетидском* манастиру тај проблем очигледно није постојао. Супротно томе, поједина поглавља *Евергетидског типика*, с обзиром на то да су неприменљива у контексту основног уређења и околности живота у Хиландару, нису ни ушла у српски текст – 27. (о обавези игумана да једанпут месечно посећује келије братственика), 28. (о купатилу и његовом загревању), 29. (о скевофилаксу који се брине о црквеним сасудама и осталим манастирским драгоценостима, дохијару надлежном за новац и другом дохијару задуженом за одећу, обућу и осталу имовину братственика) и, наравно, 39. (о забрани уласка женама у манастир).¹¹¹

Најзад, и поглавље 38, у Савиним типцима лаконски названо *О давању братији на вратима*, односно *О давању на вратима*, а у *Евергетидском* такође 38, али под насловом: *О свакодневном дељењу [ствари] на улазној капији и о пријему странаца и болесних у конак*,¹¹² које се у науци популарно назива поглављем о каритативној делатности манастира, док му ми дајемо другачији нагласак, јер се у њему ради о опхођењу манастирског братства према *странцима* као врсти гостију, такође у потпуности следи текст *Евергетидског типика*, пре свега разликујући *давање на вратима*; ἐν τῷ πυλῶνι διάδοσις и пружање уточишта страним и немоћним у странопријемници (τὸ ξενοδοχεῖον ἀντιγεῖραμεν), што је такође била пракса у свим светогорским и другим манастирима.¹¹³ Ово поглавље се у Савиним типцима завршава чувеном паролом: *А да икога са врата наших празног отпуштате не волимо*, која се често

¹⁰⁵ Живојиновић 1994, 87.

¹⁰⁶ Углавном је реч о изменама начињеним на местима која говоре оснивању и слободи манастира, о постављању и дужностима игумана, итд, *Исто*, 98.

¹⁰⁷ Свети Сава 2018, 90–91.

¹⁰⁸ *Евергетидски типик* 2020, 107.

¹⁰⁹ Свети Сава 2018, 96–97.

¹¹⁰ *Евергетидски типик* 2020, 111.

¹¹¹ Живојиновић 1994, 87.

¹¹² *Евергетидски типик* 2020, 125.

¹¹³ Живојиновић 1994, 99.

приписује Св. Сави као једна од најзначајнијих изрека, што је и оправдано с обзиром на то да је уочљив стилски нагласак који он даје тој реченици унутар овог поглавља и читавог типика. Међутим, *Евергетидски типик* се на том месту не прекида, већ се унутар исте реченице наставља стављањем изнимке када је реч о женама: *Јер, не желимо да се нико врати са наше капије празних [руку], осим ако није [у питању] нека жена. Јер дељење није њима намењено, не [зато] што презиремо себи сродне, далеко од тога, већ што страхујемо од тамошње штете, да не добију навиком да чеиће свраћају на капију и тако, за оне који их служе, буду више узрок лоших [ствари] него добрих.*¹¹⁴ Већ се и писац *Евергетидског типика* довољно труди да нагласи да овде није реч о дискриминацији жена, или о рестриктивној подели гостољубља и гостију према полу, већ о нечем што је у датом случају, као саставни део монашке подвижничке праксе, овде важније од безусловног држања правила о гостољубљу, а које се очигледно тиче, мада није изричито поменуто, искушења блуда, до којег долази услед слободне комуникације са особама супротног пола.¹¹⁵ Јасно је зашто овај део, као ни читаво наредно поглавље *Евергетидског типика*, оно о забрани уласка у манастир женама (изузев познатим и истакнутим), није ушло у *Хиландарски типик*, јер је Хиландар подигнут на Светој гори, где ово правило важи не само за један манастир, већ и за читаву географску област. Мање је јасно, међутим, зашто ова места нису унета у *Студенички типик*, наиме, у прописе за манастир који није био физички изолован од присуства жена. Да ли је разлог у томе што су средњовековни обичаји кретања жена свакако онемогућавали њихову појаву на вратима манастира? Или је у питању немарност, или можда чак и другачији став аутора *Студеничког типика* према овом питању?

Извори

Евергетидски типик (2020): [превод са старогрчког и коментари А. Стојановић; уводна студија Т. Ракићевић], Студеница: Манастир Студеница.

Карејски типик (1985): *Карејски типик светога Саве*, прир. Д. Богдановић, Београд: САНУ, Народна библиотека Србије, Матица српска.

Марјановић Душанић, Смиља (2002): „Повеља краља Милутина опатији св. Марије Ратачке”, *Стари српски архив* 1, 13–29.

Свети Јован Касијан (2012): *Разговори с египатским подвижницима*, Београд: Верско добротворно старатељство Архиепископије београдско-карловачке.

Свети Сава (2018): *Сабрана дела*, предговор, приредио и превео Т. Јовановић, Београд: СКЗ.

Хиландарски типик (1995): *Хиландарски типик. Рукопис Chil AS 156*, прир. Д. Богдановић, Београд: Народна библиотека Србије.

Acta Albaniae I (1913): *Acta et diplomata res Albaniae mediae aetatis illustrantia* I (a. 344–1343), edd. L. Thallóczy, C. Jireček, E. Sufflay, Vindobonae.

Acta Albaniae II (1918): *Acta et diplomata res Albaniae mediae aetatis illustrantia* II (a. 1344–1406), edd. L. Thallóczy, C. Jireček, E. Sufflay, Vindobonae.

¹¹⁴ Евергетидски типик 2020, 127.

¹¹⁵ Важно је додати да се исто ово правило примењује и на мушкарце, када је реч о манастирском сестринству, што су прописали још древни египатски оци, попут Евагрија Понтског, пишући Савете девственицама.

Chronica Casinensis 1878: *Chronica Sancti Benedicti Casinensis*, in: MGH Scriptores rerum Langobardorum et Italicorum saec. VI–IX, eds. L. Bethmann, G. Waitz, Hannoverae: Gesellschaft für Ältere Deutsche Geschichtskunde.

Codex Dipl. VI (1908): *Codex diplomaticus Regni Croatiae, Dalmatiae et Slavoniae* VI, ed. T. Smičiklas, Zagreb: JAZU.

Migne, Jacques Paul (1866): *S. P. Benedicti Regula, cum commentariis*, Patrologia Latina vol. 66, Paris, 215–932.

Pravila (1985): *Redovnička pravila*, prir. H. Borak, Zagreb: Kršćanska sadašnjost.

Литература

Горгиев, Бранко (2023): *Свети Јован Касијан. Мост духовности*, Ниш: Центар за црквене студије, Међународни центар за православне студије.

Живојиновић, Мирјана (1972): *Светогорске келије и тргови у средњем веку*, Београд: Византолошки институт САНУ.

Живојиновић, Мирјана (1994): „Хиландарски и Евергетидски типик. Подударности и разлике”, *Зборник радова Византолошког института* 33, 85–102.

Копривица, Марија (2021): „Уточниште болеснима и немоћнима – болнице и стационари под окриљем српских средњовековних манастира“, у: *Пошаста на тлу српских средњовековних земаља (епидемије–непогоде–глад)*, ур. С. Мишић, К. Митровић, Београд: Универзитет у Београду – Филозофски факултет, 117–131.

Копривица, Марија (2022): *Властелинства и економија манастира средњовековне Србије*, Београд: Центар за историјску географију и историјску демографију Филозофског факултета Универзитета у Београду; Ниш: Центар за црквене студије, Ниш.

Митровић, Катарина (2011): „Сукоб барског архиепископа и которског епископа око јурисдикције над католичким парохијама у средњовековној Србији”, у: *Споменица академика Симе Ђурковића*, ур. С. Рудић, Београд: Историјски институт, 289–305.

Поповић, Даница, Богдана Ђукић (2004): „Живот у монашкој заједници”, у: *Приватни живот у српским земљама средњег века*, ур. С. Марјановић Душанић, Д. Поповић, Београд: Слио, 525–551.

Поповић, Даница (2004): „Монах-пустињак”, у: *Приватни живот у српским земљама средњег века*, ур. С. Марјановић Душанић, Д. Поповић, Београд: Слио, 552–585.

Поповић, Светлана (1994): *Крст у кругу. Архитектура манастира у средњовековној Србији*, Београд: Републички завод за заштиту споменика културе, Просвета.

Рудић, Срђан (2011): „Повеља Балше II којом потврђује Дубровчанима привилегије добијене од брата му Ђурђа”, *Стари српски архив* 10, 103–107.

Спремић, Момчило (2004): „Јело и пиће”, у: *Приватни живот у српским земљама средњег века*, ур. С. Марјановић Душанић, Д. Поповић, Београд: Слио, 113–138.

Тадић, Милутин (2014): „Византијски часовни систем српског манастира Хиландара (и целе Свете Горе)”, *Зборник радова – Географски факултет Универзитета у Београду* 62, 121–144.

Фидас, Власије (2018): *Канони и дијалог. Теолошка разматрања савремених тема*, Београд: Отачник, Бернар.

Штетић, Марина (2022): „Мертик вински – вино као део исхране у црквеном и световном животу средњовековне Србије”, у: *Савремена српска фолклористика X*, ур. Ј. Јовановић, Б. Златковић, Београд: Удружење фолклориста Србије, Универзитетска библиотека „Светозар Марковић”; Топола: Културни центар Топола, 279–304.

Augenti, Andrea (2009): “Dalla villa romana al monastero medievale: il complesso di San Severo in Classe”, in: *Ideologia e cultura artistica tra Adriatico e Mediterraneo orientale (IV–X secolo). Il ruolo dell’ autorità ecclesiastica alla luce di nuovi scavi e ricerche*, a cura di R. Farioli Campanati, C. Rizzardi, P. Porta, A. Augenti, I. Baldini Lippolis, Bologna: Alma Mater Studiorum – Università di Bologna Dipartimento di Archeologia; Ravenna: Centro per lo studio delle antichità ravennate e bizantine “Giuseppe Bonni”.

Cirelli, Enrico (2013): “La dieta dei monaci. Cultura materiale e alimentazione nei monasteri benedettini tra IX e X secolo”, *Hortus Artium Medievalium* 19, 227–240.

D O’Gorman, Kevin (2006): “The legacy of monastic hospitality. The Rule of Benedict and rise of Western monastic hospitality”, *The Hospitality Review* (july 2006), 35–44.

Grün, Anselm (2004): *Sveti Benedikt – lik i poruka*, Zagreb: Kršćanska sadašnjost.

Kerr, Julie (2009): *Life in the Medieval Cloister*, London–New York: Continuum.

Mitrović, Katarina (2021): *Život u manastiru. Benediktinci u Pomorju srpske srednjovekovne države*, Beograd: Evoluta.

Ostojić, Ivan (1963): *Benediktinci u Hrvatskoj i ostalim našim krajevima*, sv. I. *Opći povijesno-kulturni osvrt*, Split: Benediktinski priorat Tkon.

Ostojić, Ivan (1964): *Benediktinci u Hrvatskoj i ostalim našim krajevima*, sv. II. *Benediktinci u Dalmaciji*, Split: Benediktinski priorat Tkon.

Raverty, Aaron (2012): “Hospitality in the Benedictine Monastic Tradition”, *Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana*, Anno XX № 38, 251–255.

Salvatorelli, Luigi (2007²): *San Benedetto e l’Italia del suo tempo*, Roma–Bari: Editori Laterza.

Vogüé, Adalbert de (2015): *San Benedetto. Uomo di Dio*, Milano: Edizioni San Paolo (превод на италијански дела *Saint Benoît, Homme de Dieu*, Paris: Les Éditions de l’Atelier, 1993).

Katarina Mitrović, Ivica Živković

THE CONCEPT OF HOSPITABILITY AND THE DINING RULES IN THE RULES OF ST BENEDICT OF NURSIA AND ST SAVA OF SERBIA

This paper examines the ordinances regulating the dining rules for monks as defined in the *Rule of St Benedict of Nursia* as well as the *Chilandar and Studenica Typikons* of St Sava of Serbia. St Benedict had kept in mind St John Cassian's recommendations, while St Sava look to the typikon of the Evergetide Monastery in Constantinople. Both authors paid great attention not only to the type and the quantity of food and drinks laid before the brethren, but also to the behaviour at the dining table. The dining room is considered one of the main rooms in a monastery complex. In the Orthodox world it is part of the cult area, while in the Benedictine abbey it is a transitory place between sacral and residential zones. Both traditions consider communal meals a continuation of the worship, which is why they much attention is paid to them. St Benedict and St Sava have both regulated that the monks should arrive to meals on time, that they should dine in silence, without exaggerated movements and gestures, so they can concentrate not only on eating and drinking, but also on the listening of the excerpts from the Holy Bible or hagiographies which are read by one of the brothers. Monks are supposed to have maximum two meals a day and both before sunset. All three sets of rules insist on orderly kitchens and dining rooms, hygiene rules and restraint from excessive intake of food or drinks. Food preparation and consumption outside the dining room is forbidden both to the Benedictine order monks and to the Serbian monks on Athos and in Studenica. The duties of a *cellerarius* i.e. of the dining table attendant and their assistants were defined in detail. Gluttony and negligent behaviour were punished first by oral reprimand and if it failed to give result, then by removal from the dining table and other punishments decided upon by the priors of the monasteries: abbots i.e. hegumen. St Sava assigned much more attention to the eating during Easter, Christmas or St Peter's fasting periods, while St Benedict mentioned fasting in the passing, as something taken for granted. As far as the concept of hospitality is concerned, it is evident that the two communities for which the rules were written, differ in some aspects. As it happens, Montecassino as St Benedict's endowment and Studenica as the endowment of rulers, were much more open to receiving guests – some of whom were quite eminent. Moreover, it is regulated that many events of significance to the monastic community should take place in the presence of representatives of both civil and church governments. St Sava has regulated how to greet the guests in the Chilandar typikon, as copied from the Evergetide typikon, but this was probably hard to implement consistently on Mount Athos where access was quite restricted to strangers, in comparison to other monasteries. Regardless of evident differences, both traditions show much respect for the concept of hospitality, because the presence of guests, especially those of poor station, the sick, the abandoned by their families or wider communities, as well as pilgrims, remind the monks of the continuous service to Christ through relinquishing personal comforts and acceptance of others and otherness.