

УДК 94(476)

РЕКОНСТРУКЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ ПЕКАРНИ-КВАСОВАРНИ ПОЛОЦКОГО ИЕЗУИТСКОГО КОЛЛЕГИУМА ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XVIII – НАЧАЛА XIX ВВ.

А.А. СОЛОВЬЁВ

(Национальный Полоцкий историко-культурный музей-заповедник)

На основе натурных исследований здания, выявленных археологических материалов, письменных источников предлагается реконструкция интерьера и оборудования помещения пекарни-квасоварни в Полоцком иезуитском коллегиуме. Раскрываются особенности её конструкции и пространственной организации, связанные со спецификой функционального назначения помещения. На основе предложенного описания была создана авторская реконструкция интерьера пекарни-квасоварни Полоцкого иезуитского коллегиума.

Ключевые слова: реконструкция интерьера, Полоцкий иезуитский коллегиум, натурные исследования, история повседневности.

Введение. С повседневной жизнью Полоцкого иезуитского коллегиума было связано устройство пекарни-квасоварни, которая должна была обеспечить иезуитов и их воспитанников свежими качественными хлебными изделиями и квасом. Данное служебное помещение располагалось в «старом коллегиуме» – корпусе, соединявшем крылья главного трёхэтажного здания. В ходе перестроек коллегиума под кадетский корпус первоначальный интерьер данного помещения сегодня полностью утрачен. На основе имеющихся материалов нами сделана попытка реконструкции его интерьера и оборудования.

Основная часть. Наиболее раннее упоминание иезуитской пекарни в Полоцком иезуитском коллегиуме относится к Инвентарю Полоцкого иезуитского коллегиума 1807 г.: «в 4-й (комнате) пекут хлеб, имеется два окна, дверь с замком, печь с двумя котельниками на воду вмурованными» [2, с. 78–79]. Из данного отрывка остаётся неясным, где именно располагалось это помещение в нынешнем корпусе «В». Учитывая, что хлеб и квас можно было делать на месте, используя для напитка неудавшуюся выпечку, оба эти производства находились в одном помещении [1, с. 38].

Согласно плану первого этажа коллегиума 1828 г. пекарня-квасная располагалась в юго-западном углу центральной части корпуса (сейчас там находятся гардероб и вахта). Это было обширное сводчатое помещение с квадратным столбом в центре, на котором держался крестовый свод. Два окна были сосредоточены в юго-западном углу помещения, два дальних проёма были заложены: они показаны в виде заложённых ниш. Из коридора и соседнего помещения вели двери. Пекарская печь занимала четверть помещения и была спрятана за столбом, к которому примыкала небольшая Г-образная печка. Ближе к печи располагалась небольшая ниша, в которой мог храниться печной инвентарь [3, с. 13, прил. 5].

В бытность кадетского корпуса (до модернизации ансамбля в 1910 – 1914 гг.) на месте пекарской печи было устроено две небольшие печи, одна – с вмурованным котлом. В помещении было три окна (третье было расчищено в южной стене), оба входа сохранялись. Ниша для печного инвентаря была замурована [13, с. 18–19, прил. 7] (рисунки 1–3).

Архитектурно-археологические исследования помещения дали ряд уникальных материалов по его оборудованию, конструктивным особенностям и интерьеру. На основе выявленных в помещении пекарни элементов конструкций и интерьеров, собранных в зданиях коллегиума образцов посуды и бытовых предметов нами предложена реконструкция интерьера и оборудования пекарни (рисунки 3, 4).

Первоначально помещение не имело выхода в главный коридор. Он был прорублен при пиарах в северной стене помещения. В данной стене изначально имелось две глубокие ниши. Там, где ныне один из входов в гардероб, у самой пекарской печи располагалась высокая арочная ниша 5, чертания которой были полностью утрачены при пробивке в советское время проёма и дальнейших его неоднократных растёсках (см. рисунок 3). В этой нише хранился печной инвентарь: лопаты, кочерги, крючья для выгаскивания поддонов, специальные метлы и совки для выгребания жара и расчистки места под выкладку хлебобулочных изделий. Вторая ниша 4 (см. рисунок 3), более широкая, располагалась на месте нынешней вахты в гардеробе. Там хранилась посуда: в нижней части – кадушки для теста и муки, вёдра для воды, на полах, в верхней части стояли горшки с сухими ингредиентами и стеклянные сосуды (бутылки, штофы, стеклянные корчаги(?)) и оплетённые лозой кувшины с маслами, настойками и прочими жидкими ингредиентами.

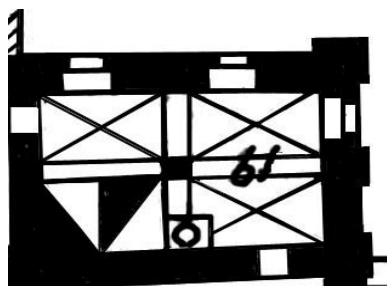
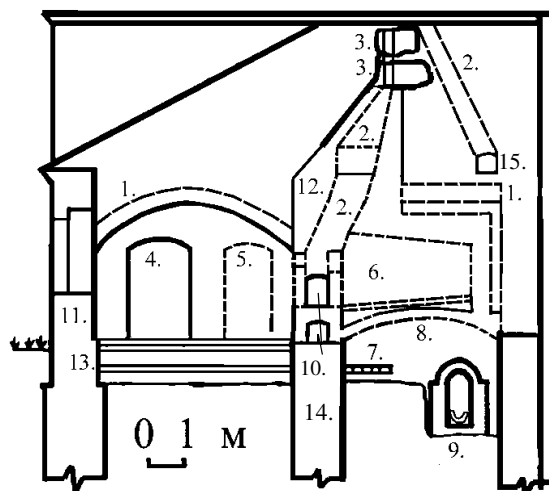


Рисунок 1. – План иезуитской пекарни-квасоварни до модернизации 1910 – 1914 гг.



Рисунок 2. – Большая ниша для посуды, замурованная пиарами

Далее размещалась огромная пекарская печь, передняя часть которой возводилась одновременно со строительством здания. Она занимала четверть помещения (см. рисунок 3) [2, с. 78–79].



- 1. – своды; 2. – дымоход; 3. – кладки для основания пекарской трубы; 4. – ниша с полками для посуды и кухонной утвари; 5. – ниша для печного инвентаря; 6. – топка пекарской печи; 7. – кирпичное мощение подполья; 8. – свод, на котором выкладывался наклонный под печи; 9. – дренажно-канализационный тоннель для вывода стоков из пекарни; 10 – остатки ниш на уровне подпечья и предпечья; 11 – западная стена пекарни с окном; 12 – кирпичный шатёр – место выхода дымохода из предтопочной камеры в стену; 13. – первоначальный уровень пола и кирпичная отмостка под ним; 14. – фундамент печи; 15. – окошко для прочистки основного дымохода

Рисунок 3. – Реконструкция северной стены пекарни-квасоварни и пекарской печи

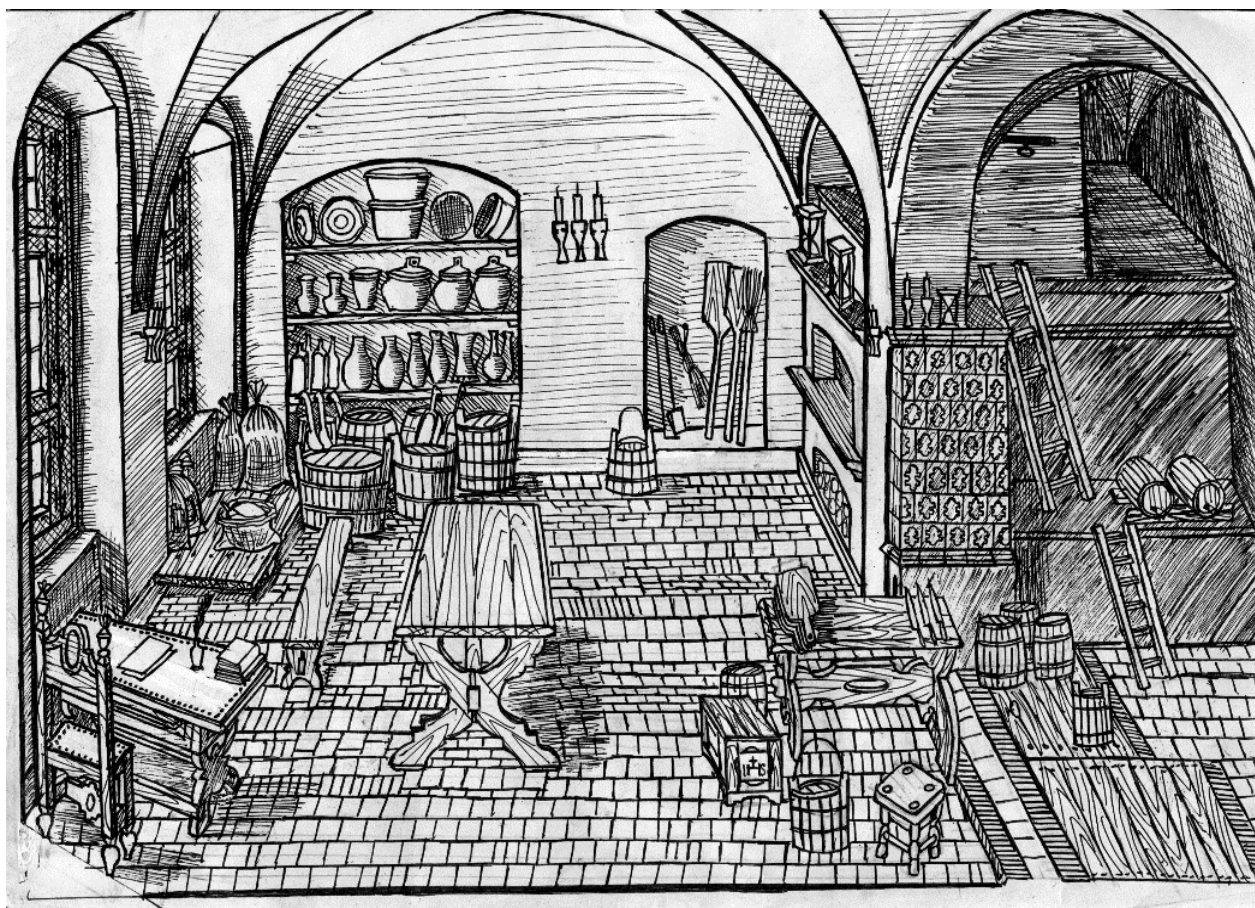


Рисунок 4. – Реконструкция интерьера северной части помещения пекарни-квасоварни (рисунок автора)

В помещение вела дверь только из соседней кельи, в восточной стене.

Шурфы в западной части помещения пекарни-квасоварни показали, что пол 13, устроенный на песчаной подушке, был частично плиточным и кирпичным (см. рисунки 3, 4). Со временем он сильно просел, маркером его первоначального уровня, возможно, являются выступы кирпичной кладки на стенах. Пол располагался на глубине около 0,2 м от выступа. Поверхность пола имела следы сильного нагара и копоти – признака большого пожара, уничтожившего пекарню, которую потом восстановили. Именно с этим может быть связано то, что в последней четверти XVIII в. поверх предыдущего был наслан ещё один пол(?), плитки и кирпичи которого не имели борозд [1, с. 38].

Первоначально в наружных стенах помещения были устроены 4 окна, по два в южной и западной стенах. Вполне возможно, что на месте окна в южной стене, расположенного напротив печи, находилась дверь во внутренний двор. Это позволяло бы ещё тёплый хлеб и только что приготовленный квас поставлять на кухню и в трапезную. В самом углу, между окнами смежных стен, мог располагаться уголок писаря, а в небольшом резном столике в виде пюпитра хранились необходимые книги (сборники рецептов, травники, учётные бумаги). Окна пекарни, как и в остальных помещениях коллегiums, имели деревянные створчатые рамы, заполнение которых представляло собой квадратные пластины зеленоватого прозрачного стекла, скреплённые свинцовыми переплётками. Двери помещения были «футраваными», т.е. плотницкой работы, когда на сплочённую гвоздями или шпонами основу по лицевой стороне набивались декоративные доски с профилированными углами и кромками. Возможно, они имели и деревянные косяки, где крепились крюки кованых завес. Данные завесы представляли собой полосы металла с кольцом для насадки на крюки и декоративно обработанным противоположным концом (см. рисунок 4) [4, с. 87–89].

Посреди пекарни перед устьем печи стоял большой широкий стол, где велась формовка хлебобулочных изделий. Судя по всему, он представлял собой конструкцию из широких или Х-образных боковых ножек, собранных на продольных связях, зажатых клиньями. Подобные столы часто назывались «монастырскими». Они пользовались широкой популярностью у горожан различных сословий благодаря своей простой и надёжной конструкции. Среди мебели для сидения здесь использовали табуреты или небольшие лавы, по конструкции аналогичные столам (см. рисунок 4) [5, с. 118–119].

Пол в восточной части помещения размещался на разных уровнях, о чем свидетельствует приямок, ведущий под арочный фундамент южной стены печи. Также это подтверждает выкладка из поставленного на кромку кирпича $7,0 \times 15,0 \times 30,0$ см, характерная для конструкции лестничных ступенек, порогов и подоконников. Данная кладка расположена на расстоянии $\approx 1,2$ м от пекарской печи, на глубине $0,5$ м от уровня современного пола. Этого было достаточно, чтобы устроить 2–4 ступеньки, ведущие вниз. Длина их ($\approx 1,2 - 1,3$ м) ограничивалась с западной стороны разгрузочной аркой, а с восточной – стенкой канализационного тоннеля, пересекавшего здание. Перед данной выкладкой до самой наружной стены здания имелось мощение половинками кирпича, над которым она выступала. С восточной стороны в приямок, вероятно, вела лестница, для выкладки которой в качестве основы использовали свод и стенки тоннеля. Отсутствие остатков лестницы в западной части приямка позволяет полагать, что там спуска не было и для прохода в пекарню обычно приямок перекрывали деревянной крышкой [1, с. 38]. Вполне возможно, что в верхней части тоннеля, над сливной трубой, из главного колодца была проложена и линия водопровода для бесперебойной подачи большого количества воды в пекарню-квасную (см. рисунок 4) [6, с. 27].

Как показали раскопки на месте печи, под ней был устроен небольшой склеп с кирпичным полом, лаз в который размещался под данной аркой. Шурф, врезанный на месте расположения пекарской печи, выявил сплошные забутовки разновременным кирпичом, которые пришлось разбирать послойно. На глубине $0,9$ м начинался суглинок, заполнявший котлован здания и покрытый сверху просевшей кирпичной вымосткой, прослеженной на глубине от $1,1$ до $1,35$ м. Восточная часть забутовки, где был тоннель, не разбиралась. Наши наблюдения показали, что под печью находился упомянутый склеп, мощёный кирпичом, через него проходил канализационный тоннель, куда из квасной выводились стоки. Высота тоннеля под аркой составляла $\approx 0,3$ м. Таким образом, пролезая под аркой, человек попадал в подпечье, которое представляло собой сводчатую камеру с кирпичным полом. Данный тоннель проходил поперёк всего здания, по нему можно было свободно пролезть во внутренний двор коллегiums, минуя все ворота и запоры. Свод частично сохранился и поныне, под коридором корпуса «В» [1, с. 36].

Сохранилась повреждённая ниша предпечья (рисунок 5), что позволяет полагать, что сама печь, частично или полностью, могла быть сооружена на известковом растворе. Данные архитектурные фрагменты относятся к предпечью пекарской печи, которое было возведено вместе со стенами пекарни. Близкое расположение опорного столба помещения позволяло перекрывать проёмы устья и топки перемычками либо в виде лучковой арки, либо прямыми клинчатыми. Столб и стена помещения принимали на себя их горизонтальный распор (см. рисунок 4). Это было крайне важно при устройстве перемычек обоих проёмов, поскольку позволяло производить одноразовую загрузку большого количества хлебобулочных изделий [2, с. 78–79].

Склеп под печью представлял собой камеру, свод которой был основой для наклонного пода. Его северная сторона была опорой для северной стены и свода топочной камеры. Топочная камера печи могла иметь площадь до $4-5$ м² и небольшое оконце над топочным проёмом для выхода дыма при растопке [2, с. 78–79].

Исследования чердака пекарни показали, что дымоход печи выходил в северную стену помещения. Над местом располагавшегося ранее предпечья были прослежены остатки дымохода в форме конического шатра, представляющие собой наклонные частично срубленные кладки из закопченного кирпича. Пекарская печь могла иметь и металлическую заслонку в трубе. Там же обнаружены остатки оконца $0,5 \times 0,6$ м для прочистки основного дымового канала 15 [2, с. 78–79] (см. рисунок 3).



Рисунок 5. – Фрагмент замурованной ниши предпечья пекарской печи

На плане 1828 г. у опорного столба была зафиксирована дополнительная небольшая Г-образная печь, примыкавшая к нему с южной и восточной сторон и соединявшаяся с пекарской печью возле предпечья. Опорой для неё частично служила разгрузочная арка между южной стеной пекарни и столбом. Южная часть печи в качестве опоры могла иметь деревянную или кирпичную конструкцию, в которой могла располагаться и топка с обращённым на запад небольшим устьем. Возможно также, что топочный проём данной печи, как и отверстие для выхода дыма, располагались в структуре кирпичного предпечья пекарской печи, у самого столба помещения (см. рисунок 4).

Само же сооружение, с учётом своих небольших размеров, было полностью сложено из изразцов, разновременные мелкие обломки которых обнаружены нами при раскопках в пекарне. Самые ранние из них были безрамочными, медальонными с многочисленными слоями побелок. Они относятся ко второй половине XVIII в., в комплекте с ними обычно применяли небольшие профильные карнизы. Более поздние образцы представлены обломками крупноформатных профилированных карнизов с зелёной эмалью, они относились уже к концу XVIII в., стеновые изделия того времени были уже гладкими. Переделка печи могла быть связана с пожаром в пекарне. Следы его прослежены в виде копоти на просевшем плиточном полу. Относительно внутренней конструкции печи можно полагать, что, кроме изразцов, применяли расколотые и целые пластины волнистой черепицы, кирпичом могли выложить только стену, соприкасающуюся со столбом помещения. Это было важно при устройстве перегородки, позволявшей более равномерно распределить жар по сооружению Г-образной формы [2, с. 78–79; 3, с. 13, прил. 5].

Более полное представление об устройстве иезуитской пекарской печи даёт проектный рисунок XVII в., сделанный Богуславом Радзивиллом. На нём представлен практически полный аналог, с той разницей, что изображённая печь предназначалась, по всей видимости, для деревянного здания и не встраивалась в его интерьер с учётом кирпичных столбов и стен, державших своды [7, с. 64].

Относительно квасоварни известно, что она располагалась ближе к столбу помещения и приямку для слива отходов. Там размещался небольшой стол, при нём – доски и ножи для нарезки отбракованного после выпечки хлеба, который готовили к квашению. Рядом, возле приямка, стояли бочки, вёдра, ушаты, кадушки. Не исключено, что сам приямок имел съёмное перекрытие в виде щитов. Южная его сторона могла использоваться в качестве небольшого sklepa, о чём говорит мощение из кусков кирпича, на котором ставились кадки с приготовленным тестом и бочки с заготовленным квасом для ускорения его брожения под воздействием жара от печей. Ближе к окнам южной стороны осуществлялся разлив напитков и раскладка хлебов, для чего были приготовлены большие корзины, чистое полотно, запас бутылок и кувшинов (см. рисунок 4).

Основными источниками света в помещении могли служить как пекарская печь во время протопки, так и поставленные на её карнизах свечи в глиняных высоких подсвечниках в виде бокалов, а также лампадки из зелёного стекла [8, с. 98]. Их могли ставить на карнизах печей и подоконниках пекарни. Разрозненные фрагменты подобных изделий найдены в различных корпусах и на территории коллегиума, они, как и обломки разнообразной деревянной и керамической посуды, стали основой для реконструкции интерьера помещения. Осветительные приборы могли крепить с помощью небольших металлических ухватов, забитых в стену, побеленная поверхность которой «работала» в качестве светоотражателя (см. рисунок 4).

Относительно подвесных застеклённых фонарей и настенных металлических светильников на несколько свечей ничего определенного сказать невозможно: деталей подобных изделий в коллегиуме найти не удалось. Наблюдения за сводами различных помещений здания не позволили выявить крючьев (или их следов) для подвесных фонарей или люстр на несколько свечей [5, с. 116–118]. Есть основание полагать, что применение подобных приборов было крайне редким и вряд ли имело место в пекарне. Там же, на печи, могли ставить и разнообразные песочные часы различных размеров, необходимые для контроля времени в процессе выпечки.

Ныне большинство первоначальных конструкций и элементов интерьера иезуитской пекарни уничтожены во время позднейших перестроек начала XX в.

Заключение. На основе архитектурных и археологических материалов, собранных в ходе изучения ансамбля коллегиума и помещения пекарни, нами были сделаны описание и графическая реконструкция его оборудования и интерьеров. Они сохраняли ещё ряд архаических черт, основанных на средневековых традициях. В частности, это проявлялось в конструкциях мебели (столов), использовании песочных часов (механические часы в то время были предметом роскоши). Вместе с тем, учитывая необходимость создания хорошо оборудованного помещения пекарни-квасоварни, уже на стадии проектирования и строительства корпуса «Старого» коллегиума была предусмотрена система дымоходов и отводящий стоки тоннель. Судя по выявленным нами перестройкам и артефактам, пекарня-квасоварня функционировала вплоть до закрытия Полоцкого иезуитского коллегиума в 1820 г.

ЛИТЕРАТУРА

1. Соловьёв, А.А., Полоцкий иезуитский коллегиум в ретроспективе (1581 – 1914 гг.): Архитектурно-археологический очерк. / А.А. Соловьёв. – Полоцк : Полоцк. кн. изд-во, 2012. – 97 с.
2. Соловьёв, А.А. Изразцы и печи полоцкого коллегиума (конец XVI – первая треть XIX в.): архитектурно-археологический очерк / А.А. Соловьёв. – Полоцк : Полоцк. кн. изд-во, 2013. – 95 с.
3. Кукуня, О.Г. Объект: историко-культурная ценность иезуитский коллегиум в г. Полоцке. (Корп. «Б» и «В»). Историко-архивные и библиографические исследования / О.Г. Кукуня, В.Е. Соболев. – Минск., 2001. (Архив УП «Белинформреставрация»).
4. Сахута, Я.М. Беларускае народнае кавальства / Я.М. Сахута. – Мінск : Беларусь, 2015. – 174 с.

5. Бохан, Ю.М., Побит феадалаў Вялікага Княства Літоўскага XIV – XVIII стагодзя / Ю.М. Бохан, А.А. Скеп'ян. – Мінск : Беларусь, 2011. – 271 с.
6. Соловьёв, А.А., Подземные сооружения и благоустройство территории Иезуитского коллегіума в Полоцке XVIII – начале XIX вв. / А.А. Соловьёв // Актуальные проблемы архитектуры Белорусского Подвинья и сопредельных регионов : сб. науч. работ Междунар. науч.-практ. конф. К 50-летию Полоц. гос. ун-та, Новополоцк, 18–19 окт. 2018 г. / Полоц. гос. ун-т ; под общ. ред. В.Е. Овсейчика (отв. ред.), Г.И. Захаркиной, Р.М. Платоновой. – Новополоцк : Полоц. гос. ун-т, 2018. – С. 22–32.
7. Габрусь, Т.В. Пазэзія архітэктурны / Т.В. Габрусь. – Мінск : Беларуская навука, 2012. – 279 с.
8. Соловьёв, А.А. Стекло и гута Полоцкого иезуитского коллегіума конца XVI – начала XIX вв. / А.А. Соловьёв // Беларускае Падзвінне: вопыт, метадыка і вынікі палявых і міждысцыплінарных даследаванняў : зб. навук. арт. II Міжнар. навук. канф., Полацк, 17–18 красав. 2014 г. : у 2-х ч. / Полац. дзярж. ун-т ; пад агульн. рэд. Д.У. Дука, У.А. Лобача, С.А. Шыдлоўскага. – Наваполацк : ПДУ, 2014. – Ч. 1. – С. 89 – 102.

Поступила 13.05.2021

**RECONSTRUCTION OF THE ROOMS OF THE BAKERY AND KVASS BREWERY
OF THE JESUIT COLLEGE IN POLACK OF THE SECOND HALF
OF THE 18TH AND EARLY 19TH CENTURIES**

A. SALAUYOU

On the basis of field studies of the building, identified archaeological materials, written sources, it is proposed to reconstruct the interior and equipment of the premises of the kvass bakery in the Polotsk Jesuit Collegium. The features of its structures and spatial organization related to the specifics of the functional purpose of the room are revealed. Based on the proposed description, an author's reconstruction of the interior of the bakery-kvass factory of the Polotsk Jesuit Collegium was created.

Keywords: *interior reconstruction, Polotsk Jesuit Collegium, field studies, the history of everyday life.*