



ПРИХОДСКОЙ ЛИСТОК

Иоакимо - Анновского храма Можайского благочиния Московской епархии РПЦ

"Глаголь"

СВЯТОЙ ХЛЕБ

О послушании просфорника

Хлеб в Церкви – символ Христа. Об этом сказал Он Сам: «Я есть Хлеб жизни» (Ин. 6:48). Если земной хлеб питает человеческую жизнь, то Христос, Хлеб небесный, приобщает человеческую жизнь к полноте Божественной жизни в вечности.



Неотъемлемой частью литургической жизни Церкви является просфора, и поэтому послушание просфорника имеет особое значение. За кажущейся простотой в этом богоугодном занятии скрывается множество тонкостей, тайн и сокровенного делания. Об этом нам рассказывает один из старейший насельников московского Сретенского монастыря игумен Киприан (Патрс).

Мы узнаем о том, для чего Господь создал пшеницу, почему на Земле везде можно испечь просфору и почему послушание просфорника, которое отец Киприан несет уже более десяти лет, считается в монастырях таким важным.

– Батюшка, почему в монастырях послушание просфорника считается одним из самых главных?

– Литургической жизни, как мы знаем, не может быть без просфор. А без Литургии не может жить Церковь. Значит, место, второе после храма, – просфорня, там, где пекутся хлеба специально для Литургии.



Проскомидия. Сретенский монастырь. Фото: Анатолий Горяинов

– **Кто должен и может печь просфоры? Как это было принято на Руси?**

– В монастырях, понятно, на это послушание ставились насельники – или насельницы. А для приходских храмов просфоры, как правило, пекли либо благочестивые вдовицы, либо девицы, жившие в безбрачии, – их так и звали: просвирни.

Так происходило из благоговейного отношения к просфоре. Так же, из благоговения, стали добавлять в замес просфор святую воду – по сути дела, это не является необходимым требованием, но ради благоговения и так поступают.

Если на сельском приходе служит «белый» священник и его матушка знает, как печь просфоры, то, конечно, она и будет это делать – а кому еще? И это нормально. Надо исходить из реальных условий.

В монастырях сейчас, конечно, в основном пекут просфоры сами – и для себя, и на продажу. Приходские храмы либо тоже пекут сами, либо, что чаще, покупают.

В древности просфоры могли печь все – это было приношение в храм: из них отбирались лучшие, на которых и служили Литургию. Практически все хозяйки знали, как печь хлеб, потому что это было обычным делом, и любая из них, будучи церковным человеком и зная требования (это должен

быть квасной хлеб, соль, вода, мука), могла испечь дома просфору и принести ее в церковь.

В Греции и сегодня просфору можно купить в магазине и принести ее в храм как свое приношение.

– А что нужно делать для того, чтобы благоговейное, молитвенное отношение к выпечке просфор не прекращалось? Чтобы это не становилось ремеслом?

– Оно и не прекращается. Не замечал, чтобы прекращалось: ни на приходах, ни в монастырях, где мне приходилось бывать на просфорнях, ни в частной просфорне, не видел, чтобы это как-то деградировало. Не думаю, что тут есть какая-то опасность. Я такого не наблюдал.

– Приходилось читать, что выпечку просфор называют церковным искусством. Как вы учились печь просфоры?

– Раньше специальной просфорни у нас в монастыре не было и обеспечение храма просфорами лежало на мне, когда я был ризничным. В один «прекрасный день» по моему недосмотру оказалось, что маленьких просфор для народа для завтрашнего дня нет. Служебные^[1] были, а для народа заранее не запасли, не купили. Обнаружилось это в пятницу, просфоры нужны были в субботу утром, а ездили мы за ними только в субботу днем.

Оставить народ без просфор было невозможно. Что делать? У нас в трапезной была одна сотрудница, Любовь, которая раньше уже пекла просфоры и в этом деле разбиралась. Она заканчивала смену, когда я пришел к ней на кухню и говорю: «Тетя Люба, а вы ведь раньше просфоры пекли?» – «Да. А что, надо?» – «Да, у нас нет».

Нашли мы американскую муку – ужасная, отбеленная мука, – французские дрожжи, и вот на этом и пекли первые просфоры, в кухонной печи, где перед этим пеклось печенье. Просфоры, как я теперь понимаю, получились ужасными, пахли печеньем, но они были, и народ остался доволен.

А нас это дело захватило, и мы решили сами попробовать печь. У меня тогда в подчинении был отец иеродиакон Клеопа, и вот мы начали печь по ночам на кухне. Конечно, мы смогли продержаться только месяц – потом просто свалились: по ночам не спали, не каждую ночь, но всё равно, – зато у нас появились свои просфоры. И тогда стали мы у отца наместника просить, чтобы у нас была своя просфорня. Он благословил, и после ремонта в новом корпусе мы ее обустроили. Это было в 2000 году.

– Вот вы сейчас сказали: ужасная американская мука, французские дрожжи... А многие могут подумать, что это, наоборот, прекрасно. Какая же должна быть мука и какие дрожжи?

– Почему я поругал американскую муку? Американцы не всю муку, но очень часто отбеливают хлором. Это делается просто ради цвета. Они, по сути, ее портят.

Французские дрожжи, инстантные, мало подходят к выпечке просфор. Они сразу дают очень много углекислоты, то есть быстро подходят, что для одновременной выпечки большой партии просфор не годится – за ними не успеешь, они просто «бегут». Поэтому лучше, конечно, брать наши, отечественные дрожжи.

«Люкс» вполне подходят. Хорошие – воронежские. И сушеные воронежские дрожжи тоже дают хороший результат. Сушеные дрожжи легче хранить, а прессованные хранятся не больше месяца, и то у них подъемная сила падает... Можно пользоваться закваской.

В какое-то время началась шумиха, что «только на закваске, раньше на закваске пекли, а теперь дрожжи...» Но это просто от незнания люди говорили: вообще-то в закваске работают те же дрожжи, только дикие. Молочнокислые бактерии и дрожжи, причем разных видов, есть практически везде. Если просто муку залить водой, поставить в тепло, чтобы создались необходимые условия, эти дрожжи начинают размножаться: вот, собственно, вам и закваска.

В свое время научились выращивать дрожжи в большом количестве на заводах. Потом путем селекции вывели дрожжи, дающие больше углекислоты, устойчивые к температурам.

Что такое дрожжи? Это одноклеточные грибки, которые можно подвергнуть селекции, выводя более устойчивые формы, способные легко сбраживать сахара, имеющиеся в муке, – вот, собственно, и всё.

Мало того: раньше закваску так и называли – дрожжи. Не было разделения. Если взять книгу Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам»^[2] и посмотреть раздел «Хлеб», то мы увидим, что у нее даже слова «закваска» нет, она пишет: «дрожжи».

Но в нашем понимании это закваска. От заквасок отказались в хлебопечении потому, что они более капризны. Если есть желание печь просфоры на закваске, это вполне возможно. Только надо стартовую закваску чаще ставить, чтобы не закисло просфоры, не было большой кислоты.

На Афоне на закваске просфоры пекут, в Ватопеде, по крайней мере, и еще в ряде монастырей – как пекли раньше, так и пекут. Они закваску

возобновляют, то есть ставят свежую, два раза в год – на Крестовоздвижение, например, и на Крестопоклонной неделе. Или в Великую субботу – не помню точно, но это можно уточнить, кому хочется. Эту закваску называют чудотворной, но дело не в том, что она поднимается без дрожжей. Дрожжи там есть.

Дело в том, что она очень быстро созревает – буквально пока идет служба. Вот в чем заключается благодать Божия – в том, что это очень быстро происходит.

Но также это произойдет в любом другом месте. Нет такого места на Земле, где живут люди – ну разве что кроме каких-то северных островов, где вообще ничего не портится, – где не было бы дрожжей и молочнокислых бактерий. Господь устроил так, что просфору можно испечь везде.

Причем удивительно еще вот что: мы совершаем проскомидию на пшеничном хлебе, но только пшеница имеет уникальные хлебопекарные качества. Ни один другой злак таких качеств не имеет. Господь и создал пшеницу, чтобы из нее можно было печь тот самый квасной хлеб, на котором может совершаться Литургия.

– Батюшка, а почему греки служат на одной просфоре, а у нас – на пяти?

– Собственно, это традиция. Причем традиция, которая не является догматом. Что на одной просфоре служить Литургию, что на двух (как часто на Афоне служили), что на пяти, что на семи – принципиальной разницы нет. Можно на одной просфоре отслужить. Ну, нет просфор – есть только одна: куда деваться? Можно отслужить Литургию. Почему нет? Тогда из нее надо вынимать, как греки вынимают: центральная – Агнец, а из остальных частей остальные частицы: Матерь Божия, девять чинов святых, о здравии, о упокоении... У греков же на печати, если кто видел, все наши пять печатей изображены: в центре – Агнец, справа, слева – Матерь Божия, девять чинов святых.

Это дело местной традиции. В главном у нас должно быть единство, а в остальном разнообразие допускается. Вот как раз это и есть допустимое разнообразие. Старообрядцы приезжали во второй половине XIX века на Афон, чтобы выяснить все-таки, кто заблуждается: они или «никониане». Афон действительно был хранителем преданий церковных и обрядов. Они обратились к духовнику Пантелеимонова монастыря иеросхимонаху Иерониму – не помню точно фамилию, известный был подвижник. Он им ответил: «Как служили мы в древности на Афоне, так и сейчас служим». А они служили на двух просфорах: одна – Агничная, вторая – для остального. Причем объяснение этому очень простое дал: по бедности.

Нужно где-то на кельях служить, и, чтобы меньше расходовать, по бедности пустынноикам давали служить на двух просфорах, и беды в этом никакой нет. Это вещь обычная, нормальная. У нас когда-то на семи просфорах служили. И тоже беды никакой не было. А сколько просфор готовится, если архиерей служит? Семь. Обычных пять и плюс две просфоры для архиерея. Те же самые семь просфор получают. Это дело практики, и нет никакой необходимости приводить это к какой-то жесткой норме.

– Если вернуться к той ночи, когда вы с тетей Любой в первый раз пекли просфоры... Все последующие знания вы получали опытным путем или где-то учились? И учат ли вообще где-нибудь этому?

– Знаете, мы учились просто: во-первых, конечно, тетя Люба учила; во-вторых, учились на опыте и на своих ошибках.

Маленькие просфоры мы пекли, а служебные у нас долго не получались. Мы покупали их в Даниловом монастыре. И вот как-то в воскресный день пришел на службу, как обычно, отец наместник и спрашивает: «Отец Киприан, а чьи у нас просфоры служебные?» – «Батюшка, даниловские». – «Почему даниловские? У нас же своя просфорня». – «Батюшка, да мы еще не умеем, надо учиться...» Он говорит: «Так, всё. Просфоры не покупаем, печете сами».

Я тут же стал считать в уме, сколько у меня осталось даниловских просфор, и понимаю, что на будни еще хватит, а на следующее воскресенье Агничных просфор нет. Куда деваться? Где можно поучиться? Стал знакомую монахиню, просфорницу, просить. Позвонил ей в Зачатьевский монастырь – матушка Сергия такая была замечательная, уже покойная. Я – к ней: «Матушка, можно у вас поучиться просфоры печь?» Она говорит: «Может, лучше к отцу Адриану в Новоспаский?» Говорю: «Матушка, можно к вам?» – «Ну, можно, приходите». – «А когда у вас выпечка?» – «В четверг».

Целый день я у них отработал. Конечно, некоторый опыт у меня был, а тут я увидел свои грубые ошибки, научили меня катать низы, чтобы шарики такие получались... Низы – это нижняя часть просфоры.

И вот еще какая загвоздка: отработал я у них на выпечке весь день, а они на продажу пекут, но я не могу матушке Сергии сказать: «Продайте», потому что отец-наместник покупать запретил, а «Так дайте» – у меня язык не поворачивается. Она, может, и дала бы, но я не попросил...

И осталась у меня для выпечки только пятница – вечер. Ну, слава Богу, увидел я свои грубые ошибки, скорректировал свой замес, и что вы думаете? В первый же вечер абсолютно нормальные просфоры получились. Милость Божия!

Конечно, и молился, и просил – великомученицу Варвару просил, потому что это была ее память вечером... Получились просфоры! Воскресенье, Литургия, отец-наместник видит просфоры, нормальные служебные... «Отец Киприан, чьи просфоры?» – «Батюшка, наши». – «Что с вами случилось?» – «Батюшка, милость Божия».

Видите как: если бы отец наместник не сказал: «Всё, печем сами», сколько бы я еще так «сидел» на маленьких?

Лучше всего учиться у других просфорников, прямо на просфорне работать, чтобы они на месте показывали, как надо печь, потому что в пособии всего не напишешь. Я не представляю себе, как можно показать, как те же низы правильно катать, если ты не будешь этого видеть, если руками не будешь чувствовать теста.

Чтобы научиться печь просфоры, нужно печь вместе с хорошим просфорником и даже разные просфорни посещать – обмен опытом очень важен.

– Что сегодня представляет собой просфорня Сретенского монастыря?

– Цех обычного маленького хлебопекарного производства. Ничего особенного. Печка, тестомес, раскатка, через которую обрабатывается тесто (натирка так называемая), чтобы оно приобрело однородную, плотную структуру. Столы для разделки, расстоечные шкафы, где подходят перед выпечкой просфоры.

– А кто печет? Монахи, послушники или вы кого-то нанимаете?

– Наемных людей у нас нет, служебные просфоры пеку сам, потому что замес небольшой, я успеваю, помощь не требуется, оборудование позволяет. А вот маленькие просфоры... У нас на просфорне несут послушание студенты семинарии – они помогают при разделке, потому что нам надо за два с половиной часа разделить около 3 тысяч просфор.

– Как часто происходит выпечка?

– По потребности. Это зависит от праздников: чем больше праздничных дней, тем чаще надо выпекать. Ну, а служебные просфоры печем в две недели три раза.

– Студенты любят это послушание?

– Сколько уже было у нас из семинаристов помощников, знаете, такого вопроса не возникает: «Ты любишь это послушание?» Трудятся усердно, стараются. Я ребятам благодарен за их помощь и усердие, потому что приходится им нести это послушание по вечерам, уже после ужина, когда у

них свободное время, то есть для них это дополнительная нагрузка. Но они держатся за него, трудятся. Они порой несут это послушание годами, пока не закончат семинарию. Значит, они хотят. Понимаете, выпечка просфор... человеку должно дело это нравиться. Разный склад у людей бывает: кто-то иконы пишет, кто-то столярничает. Ну вот нравится дело, знает он его. И к этому делу – к печению просфор – так же относиться надо. А иначе не получится. Потому что понимаете, как? Дело-то мы все-таки с живым имеем: дрожжи живые... Так что вот такое дело. Должно человеку нравиться поприще, чтобы успешно его проходить.

– То есть механически не получится?

– Механически – нет, нельзя. Я раньше не понимал этого, до того как занялся выпечкой. Совсем по-другому к просфорам относился. Во-первых, я не знал, что это за труд. Во-вторых, я не понимал вообще подхода: подумаешь, что такого – просфору испечь? Я с этим и пришел к одному замечательному просфорнику, отцу Адриану в Новоспасском монастыре. «Вы мне скажите, – говорю, – рецепт». А он: «А ты знаешь, что такое клейковина? А ты знаешь, что такое ИДК?» Это характеристики муки. Я подумал: «Зачем он мне всё это говорит? Мне просто нужен рецепт!»

А потом, когда я сам начал печь, я понял, что это надо знать, что он не зря мне эти вещи говорил, потому что, не учитывая их, успешно печь просфоры нельзя. Либо должен быть громадный опыт переданный, либо просто надо понимать, что за процессы там происходят.

Кстати, очень мне помогли в выпечке просфор, в понимании процесса выпечки – по сути дела, хлеба, только специального – книги по хлебопечению, обычные книги, которые можно приобрести. Они дают понимание того, что там происходит, а это не лишнее.

Мало того, эти книги нам помогли еще и в другом: мы ведь печем для братии хлеб в просфорне. В общем, для выпечки просфор первое – преемственность. А второе – свой опыт, незаменимый. И как пособие – книги по хлебопечению: они помогают.

С игуменом Киприаном (Партс) беседовала Анастасия Рахлина

^[1] *На проскомидии используется пять служебных просфор. Из первой вынимается Агнец, Который потом прелгается в Тело Христово. Из остальных четырех просфор священник изымает частицы в память Пресвятой Богородицы, святых, в числе которых и составители Литургии, а также в память живых и умерших членов Церкви.*

^[2] *Молоховец Елена Ивановна (1831–1918) – классик русской кулинарной литературы, автор книги «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» (1861).*

НА РУИНАХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ Что делать, если жизнь не удалась?

У меня достаточно знакомых, считающих и даже вслух горестно утверждающих, что жизнь их не удалась и сделать уже ничего нельзя. Как правило, это люди возраста, скажем так, солидного.

То есть такого, про который не скажешь уже: «всё впереди». Однако и не глубокие старики.

Никто из них не обделен способностями. Собственно, это и создает проблему: чувствуя свою неординарность, зная свои природные возможности, человек надеялся на большое будущее. Он желал реализоваться или, как говорят теперь, состояться. Но вот прошли годы, позади осталась молодость... и выясняется, что не получилось ничего. Или – получилось очень мало, гораздо меньше, чем когда-то виделось.

Отчего? Женщины в большинстве случаев винят в этом семью, мужей, детей: «Я всю себя отдала им». Мужчины более склонны винить «эту страну». Есть и такие печальники, которые никого не винят, кроме самих себя, но это не та самокритика, которая способствует выздоровлению. Напротив, это путь в уныние, в депрессию, а нередко и в алкоголизм.

Конечно, я не могла слушать этих своих собеседников равнодушно, вежливо кивая головой. Конечно, мне хотелось помочь каждому из них. И я стала задумываться над проблемой, предприняла попытку сформулировать ее, и вот что у меня получилось.

Для начала зададим себе вопрос о том, много ли мы приносим в этот мир добра. Добра – в смысле любви. Любви, которая помогает жить другим людям. Известность, знаменитость, успешность и «количество» исходящей от человека любви – это величины, которые никак не назовешь прямо пропорциональными. Можно быть всемирно знаменитым и не принести миру добра – совсем. А можно...

Расскажу о женщине, которая умерла где-то в 20-х годах минувшего века и о которой не помнит уже сейчас, пожалуй, никто. Я – едва ли не последний человек на этой земле, который что-то о ней знает. И то немного.



Даже фамилии ее я не могу назвать, а имя – Анна. Тетя Анюта – так называла ее моя давным-давно покойная бабушка.

Бабушка моя родилась в 1903 году в Санкт-Петербурге. Отец ее происходил из крестьян, но получил образование и работал в банке. Бабушка была старшей из четверых его детей. За год до революции ее мама, моя прабабушка, заболела и умерла. Прадед тяжело переживал свое вдовство, очень боялся за детей и, когда в столице стали происходить страшные для него, как православного патриота и монархиста, события, – решил отправить наполовину осиротевшее потомство в безопасную, как наивно полагал, глубинку. В Саратовской губернии, в маленьком Вольске жила его дальняя родственница (вдова троюродного брата, если я не ошибаюсь) – та самая Анюта. От нее он получил депешу: «Ваня, везите детей ко мне, я заменю им мать».

В годы Гражданской войны дом напоминал Ноев ковчег: родственники, друзья, родственники друзей и друзья родственников и вовсе незнакомые люди...

Способность тети Анюты заменять мать – не только этим осиротевшим детям из революционного Петрограда, но и множеству других детей и взрослых – была воистину феноменальна. В страшные годы Гражданской войны дом тети Анюты напоминал Ноев ковчег. В старости моя бабушка сбивалась со счета, перечисляя всех, кто в нем жил: «Ее племянница с двумя детьми, потом еще сестра мужа племянницы, тоже с ребеночком, они из Москвы бежали, потом еще двоюродный брат мужа с женой...» Среди «насельников» была психически больная женщина, совершенно неуправляемая во время приступов и способная натворить что угодно. На какие средства вся эта община питалась – понять трудно. «Соли не было, – вспоминала бабушка, – но была мука, а потом соль достали, а мука кончилась. В заброшенные барские сады за вишней ходили. Ну и огород свой...» При всем этом в «Ковчеге» царил воистину корабельный порядок. «Капитан», то есть тетя Анюта, не понимал, как можно мыть полы в доме не каждый день. Поэтому их мыли каждый день в строго определенное время. Заниматься личными делами – хотя бы починкой своей одежды – можно было только после завершения дел общих, то есть направленных на благо всего населения дома. Дисциплина поддерживалась – не окриками и не строгими выговорами.

«Тетя Анюта очень спокойная была, – продолжала бабушка свои воспоминания, – я даже не представляю себе такого – чтоб она голос на кого-то повысила. Она тихонько так тебе скажет, а ты услышишь очень хорошо. И ведь ни разу, ты подумай, – тут моя бабушка качала головой, как бы в сильнейшем недоумении, – ни разу никому ни одного попрека куском хлеба. Сколько нас у нее на шее сидело – и в такое время! Мне теперь стыдно это вспоминать, стыдно за отца, что он нас на нее повесил. Но он-то думал: будет

деньги ей присылать. А какие деньги – война...» Старинный волжский городок десятки раз переходил из рук в руки. И плюс к легальным нахлебникам у тети Анюты периодически появлялись нелегальные, проживавшие в погребе либо на чердаке. Это были родственники, друзья, родственники друзей и друзья родственников и вовсе незнакомые, невесть откуда взявшиеся люди: белые – когда город находился в руках красных, и, соответственно, красные – когда он возвращался на время в руки белых.

Что переживала эта немолодая (за пятьдесят, скорее всего) женщина бессонными ночами, слушая плач полуголодного младенца, стрельбу на соседней улице, лихорадочный бред безумной родственницы и беспокойный шорох на чердаке? О чем она молилась перед мироточивой Иверской иконой не разоренного еще большевиками Владимирского женского монастыря? Моя бабушка запомнила тетю Анюту собранной, аккуратной, обходительной и доброжелательной.

Состояться, реализоваться, жить яркой, интересной жизнью, всегда быть в центре внимания – этого хотят многие. Многие ли хотят стать такими, как Анна? Об этом не мечтают – ни в невинно-тщеславном детстве, ни в амбициозной юности. Мечтают о славе. А какая слава у тети Анюты? Даже могилу ее теперь уже никто не найдет. Человеку, страдающему от того, что жизнь не состоялась, неплохо было бы оглянуться на таких людей... да просто на хороших, добрых людей – их много и сегодня. Оглянуться, чтобы понять: есть иные критерии, иные показатели качества использования человеком собственной жизни. Страдать можно, как минимум, не только от того, что «не состоялся», но и оттого, что мало сделал и делаешь добра. Но это, последнее – исцелимо, поправимо. Делать карьеру по достижении определенного возраста поздно, а вот делать добро не поздно даже тогда, когда человек совсем, кажется, немощен.

Однако я испытываю смущение от собственного текста. Я знаю людей, которые воспримут эти мои рассуждения чрезвычайно болезненно. Совсем недавно я общалась с женщиной средних лет, внешне благополучной, обеспеченной, – разведенной матерью двоих взрослых и победоносно-успешных сыновей, в которых она, действительно, вложила всё...

Вложила всё, чтобы самой оказаться теперь на грани отчаяния: «Кто я? Зачем я?.. Дети выросли, семья распалась... Куда мне себя деть?»

Меня так и подмывало сказать ей довольно резко: «Не знаешь, куда себя деть? У нас в епархии есть Общество милосердия, женщины дежурят в больницах...» и т.д.

Увы, но боли от нереализованности, невыраженности добрые дела не снимают.

Хорошо, что я этого не произнесла. Всегда нужно очень подумать, прежде чем читать кому-то мораль. Моя собеседница никогда не была черствой и эгоистичной, напротив, всегда помогала, кому могла, – и деньгами, и продуктами, и сердечным участием. Многие годы ухаживала за тяжелобольной свекровью, не получив за это, как вы уже поняли, никакой благодарности. Однако боли от нереализованности, невыраженности добрые дела не снимают. Это действительно беда – не реализовать свои творческие способности. Это очень сильная боль.

Но считать свою жизнь бессмысленной и в этом случае нельзя. Это совсем не одно и то же – смысл жизни и реализация способностей. Нам – по себе знаю! – очень свойственно это отождествлять. Получается, что если нет реализации в какой-то из сфер человеческой деятельности, то и смысла в жизни человека нет?

Ну а если жизнь человека оборвалась раньше, чем эта реализация могла начаться? Сколько коротких, совсем коротких жизней: войны, катастрофы, преступления, стихийные бедствия, страшные болезни... Конечно, кто-то из погибших потенциально мог совершить нечто великое и навсегда остаться в истории человечества. Не остался, слишком рано с этого света ушел – значит, такова была воля Божия. Не нужно было Отцу, чтобы вот этот конкретный человек то самое великое совершал. Означает ли это, что его жизнь была бессмысленной? Конечно, нет.

В семье моего коллеги родилась девочка с тяжелой патологией сердца. Врачи развели руками: «Шансов ноль». Коллега прислал мне по интернету фотографию обреченного, как тогда считалось, младенца с подписью: «Звездочка наша. Уже гражданин Неба». Меня на всю жизнь поразила уверенность родителя в смысле, в уникальном значении этой крохотной... и бесконечной жизни.

Мне представляется, что нельзя считать свою жизнь бессмысленной, и неудавшейся ее тоже нельзя считать: допуская такие мысли, мы поступаем и поспешно, и самочинно. Об «удачности» или «неудачности» нашей жизни одному Богу судить, а пока она не кончилась – Он от нас чего-то ждет. И что все наши перспективы, все наши реализованные или нереализованные возможности – по сравнению с Его ожиданием?

«Господи, аще и ничтоже благо сотворих пред Тобою, но даждь ми по благодати Твоей положити начало благое» – это из вечерней молитвы Иоанна Златоуста. Сколько бы ни было молящемуся лет, как бы ни пролегла дорога его жизни – здесь, в этой молитве всегда констатируется полная неудача и предполагается начало с нуля. Может быть, сутки земной жизни остались молящемуся, может быть, час ему остался... Но и в этом случае не поздно начать. Начало дела – уже дело. А продолжение зависит от Его милости.

Человеку, сидящему на руинах собственных возможностей и мнящему себя едва ли не Иовом Многострадальным, неплохо бы вспомнить и произнести про себя: «Ищите же прежде Царства Божия и правды Его, и это всё приложится вам» (Мф. 6: 33). Но, конечно, Царства, которое не рухнет, лучше искать «от юности». Тогда легче будет – шаг за шагом – убедиться: то, что нужно, действительно приложится. А что не приложилось, то не нужно.

Но я опять испытываю смущение! Мне ли не знать, какая это ломка на самом деле – перестать судить о собственной жизни по внешним приметам успеха! Преодолеть «помысл лукавый видимого сего жития»! Я хорошо помню момент, когда уперлась в эту необходимость, как в стенку, и... что же, удалось мне изменить восприятие собственной жизни? Не знаю. Не всегда мы можем ответить на вопрос, что нам удалось, а что нет. Верней, никогда не можем. А по сути, это вопрос веры. Веришь по-настоящему – значит, понимаешь, насколько ничтожны все наши успехи, если сравнить их с любовью Божией. Я – верю по-настоящему? «Да» – сказать страшно, а «нет» – невозможно. Я осознаю необходимость задать себе этот вопрос, только и всего.

Есть, однако, люди – не чета мне: они сознательно отсекают от себя собственные желания, стремления, собственные представления о том, какова должна быть их жизнь, – и передают всё это в руки Божии. Это монахи. Вот почему я решила обратиться за комментарием к одному из них – иеромонаху Дорофею (Баранову), который родился и вырос в Москве, получил специальность экономиста-математика, а сейчас живет в заволжских степях, в Иргизском Воскресенском монастыре, в Криволучье – это Балаковский район Саратовской области. Там даже монахов других нет, отец Дорофей в единственном числе, и каким будет завтрашний день этой возрождаемой обители – трудно сказать... Но вот размышления отца Дорофея – об удачности либо неудачности человеческой жизни:

«О ширине и бурности реки можно судить только тогда, когда ее переплыл. Также, наверное, об итогах жизни, разочарованиях и крушениях надежд могут рассуждать лишь те, кто вплотную подошел к итогу. Но нам, христианам, позволено многое (может быть, это и есть наше особое дерзновение перед Богом).

Например, не относиться ко времени жизни как к отрезку или поступательному равномерному движению, но воспринимать каждый его момент как множество возможностей. Подвластным мне движением моей воли я осознанно выберу только одну. Время как непреодолимый, фатальный процесс как бы исчезает, поскольку каждое мгновение я могу всё потерять – или всё приобрести.

«Нам, христианам, позволено относиться к жизни не как к поступательному равномерному движению, но воспринимать каждый ее момент как множество возможностей»

Вполне вероятно, что я мог бы стать кем-то другим, или сделать в юности другой выбор, или череда так называемых случайностей привела бы меня к плачевному итогу. Однако всё это не имеет никакого значения по сравнению с тем, что в данное мгновение своей жизни я в миллиардный раз стою перед выбором: сделать жизнь свою осмысленной или же продолжать поступательно двигаться к концу отрезка. Христиане утверждают, что смысл жизни не в самой жизни (о чем как о величайшем открытии (!) говорит позитивистская философия), а за ее пределами. Простая вроде бы мысль, но если бы она так же легко укладывалась каждое утро в мою голову, как ноги в тапочки, то я был бы счастливейшим из людей.

Такой – христианский – взгляд на жизнь начисто снимает вопрос об ошибках неправильно прожитой жизни, потому что я уже не точка, движущаяся из пункта А (колыбель) в пункт Б (могила), и не ком снега, катящийся с горы, увеличиваясь в размерах. Я в каждую секунду жизни – стрелочник, навалившийся всей силой (воли, души и тела) на рычаг стрелки, переводящей стремительно несущийся поезд моей жизни с тупиковой ветки на ветку, ведущую к Богу. Неправильность (неудачность) жизни заключается не в совокупности ошибок, а в неправильно выбранном направлении.

Если человек не удовлетворен своей прожитой – до этого, конкретного момента – жизнью, если он разочарован, он одним вздохом покаяния может сбросить с себя этот груз разочарования. В христианском мироощущении понятие о жизни как об ошибке уже считается грехом, потому что Бог нам дал возможность забывать о прошедшем и простирать свой ум в грядущее (см.: Флп. 3: 13–14). Конечно, опыт греха бывает настолько тяжел, что от него так просто не отвернешься. Но на то он и опыт. Ударив один раз молотком по пальцу мимо гвоздя, в следующий раз к этому процессу будешь относиться уже с максимальным вниманием, зная о возможных последствиях.

Однако не всё так просто. Есть одно “но”. Покаяние или, если хотите, перемена воззрения на жизнь так же ограничены временем, как и сама жизнь. Поэтому со вздохом лучше не затягивать, поскольку Бог нам не обещал отмены конца, Он обещал нам другую жизнь – будущего века, войти в которую в состоянии разочарования так же опасно, как входить в реку, не имея представления о ее глубине и ширине». Мне очень нравится эта метафора отца Дорофея: стрелочник, навалившийся на стрелку, спасающий поезд, причем каждую минуту его спасающий. Этому стрелочнику просто некогда думать о том, фирменный экспресс он спасает или какой-нибудь чумазый пригородный из трех вагонов.

Марина Бирюкова