

Мир общается через кухню

В Год литературы сотрудники музея Ф.М. Достоевского стали участниками V Международного форума "Историко-культурное наследие как ресурс социокультурного развития региона" – "СИБЕР ИЛ", который проходил под эгидой комиссии Российской Федерации по делам ЮНЕСКО в Хакасии.

Главной темой встречи в Год литературы стала... еда! Точнее, культура питания, которую рассматривали здесь совсем не утилитарно. И правда, тема этого достойна. Сколько прозаиков и поэтов обращалось к ней – такой прозаически бытовой и неисчерпаемой, имеющей глубокие национальные и культурные корни! Достаточно вспомнить классиков: Державина и Рабле, Гоголя и Хемингуэя, Пушкина и Флобера, Толстого и Булгакова, Достоевского и Чехова...

"Еда, на самом деле, – это часть великой культуры. И мы должны понимать, что это не просто приём пищи. Он всегда связан с традициями, ритуалами, особенностями", – поделилась своими размышлениями на тему министр культуры Хакасии Светлана Окольникова.

Прелюдией к деловому общению стали дегустации: всех приезжающих сразу вели в шатёр, где были накрыты столы, где над съестными "экспонатами" колдовали настоящие знатоки кулинарного искусства, которых то и дело сравнивали то с музыкантами, то с художниками. Радужные хозяйки предлагали самые экзотические блюда (например, толкан с черемухой), от которых невозможно было оторваться.

Сохранение кулинарных традиций, развитие "музеев еды" и "вкусного" туризма, музейная гастрономика, организация питания на территории музеев – эти и другие вопросы оказались в поле зрения ведущих экспертов. Среди них – профессор Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ, директор научно-образовательного центра "Гражданское общество и социальные коммуникации", заместитель заведующего кафедрой ЮНЕСКО, член Совета по государственной культурной политике при Председателе Совета Федерации Федерального собрания РФ Астафьева; главный редактор журнала "Музей", ведущий аналитик Московского центра музейного развития, кандидат исторических наук, доцент Медведева; заведующий кафедрой русской словесности и межкультурной коммуникации Государственного института русского языка имени Александра Сергеевича Пушкина, доктор филологических наук Аннушкин; полномочный министр – советник по вопросам прессы и культуры посольства Республики Корея в России Пак Хюн Бон; директор итальянского института культуры при посольстве Италии в Москве Ольга Страда и другие.

Старт V юбилейному форуму "СИБЕР ИЛ" дали открытие



центрального Республиканского музейно-культурного центра и зала каменных изваяний. Знаменательно, что четыре года назад на форуме-2011 были вбиты первые колышки и установлена коновязь там, где сегодня вознеслись здания уникального комплекса. О грандиозности самого проекта и амбициозности планов без стеснения заявил первый заместитель главы Республики Хакасия Олег Нам: "Прошу коллег не обижаться, но это будет лучший музей в Сибирском федеральном округе".

Коллеги и не обижались. Им просто было некогда: все активно включились в мероприятия форума – ярмарку музейной гастрономии, презентацию экспозиционно-выставочного пространства "Музейные истории о литературе и еде", международную конференцию "Музейная гастрономика как инновационная форма развития музея".

Не стал исключением и наш музей Достоевского. Его сотрудники привезли в Хакасию проект "Кузнецкий дворик", вдохновленный книгой "В том давнем Кузнецке..." Вениамина Федоровича Булгакова (1889 – 1975).

Как известно, ее автор – уроженец города Кузнецка Томской губернии, писатель, литературовед, педагог, сотрудник Московского государственного музея Л.Н. Толстого и Академии педагогических наук РСФСР – являлся еще и летописцем "Истории дома Л.Н. Толстого в Москве", и составителем ценнейшего литературоведческого пособия – перечня лиц, посетивших автора "Войны и мира" с 1882 по 1901 годы.

В 1991 году в Кемеровском книжном издательстве увидела свет книга В.Ф. Булгакова "В том давнем Кузнецке..." В нее вошли две повести: "Дальнее детство" и "Годы отрочества", созданные им задолго до публикации и еще в 1966 году. До сих пор эти литературные произведения остаются богатейшим источником, раскрывающим различные аспекты истории, быта, морально-нравственных устоев и традиций провинциального Кузнецка конца XIX – начала XX вв. В том числе они многое проясняют и в части кулинарных предпочтений горожан.

По материалам книги Булгакова сотрудники музея Достоевского составили "Кузнецкое праздничное именное меню". Изучая его, журналист электронного издания БЕЗ ФОРМАТА.RU Елена Абумова пришла в восторг: "Перечислять все блюда не буду: только горячих – семь, хватит "сладких" названий: "пампушечки", "миндальные крошечки", "маковые лепёшки", "калачики"...

Остается только поражаться кулинарными умениями наших прапрабабушек, которым удавалось по случаю праздника приготовить и подать к столу одновременно большое количество красивых, аппетитных и разнообразных блюд!

Кто лучше сможет рассказать об этом, как не кузнецкие хозяйюшки, мастерицы на все руки? Чтобы погрузить посетителей "СИБЕР ИЛА" в провинциальную атмосферу, которую скрупулезно описал в своих повестях Вениамин Булгаков, на форум из старого Кузнецка специально приехали две коренные жительницы. Кузнецкие кумушки встречали гостей с открытой душой и сердцем, искренне делились новостями: поведали о буднях и праздниках, основных занятиях своих друзей и знакомых. Не забыли и о знаменитых земляках, о гостях города: Федоре Достоевском, венчавшемся в Кузнецке, Вениамине Булгакове и его брате Валентине – последнем секретаре Л.Н. Толстого.

Участников форума восхитило и "Кузнецкое праздничное меню". Всех впечатлил фирменный кузнецкий пряник, долго не черствеющий, изготовленный без добавления соды по старинному рецепту при помощи особых печатных форм.

В павильоне, где расположился "Кузнецкий дворик", были представлены и другие экспозиции, объединенные общей гастрономической темой. Так, Хакасский национальный краеведческий музей имени Кызласова представил "Пир богатырей" по мотивам сказания "Албынжи". Богатырям и еда под стать – конина шпигованная в тесте. Милости просим отведать!

Государственный театральный музей имени А.А. Бахрушина через электронную экспозицию передал

"дух" и секреты "Бахрушинских четвергов". Из далекой старины вдруг возникли гастрономические изыски театральных деятелей конца XIX века, пахнуло знаменитыми бахрушинскими театральными расстегаями, которые, как утверждают музейщики, изготавливаются по той же технологии.

Рыбинский историко-архитектурный и художественный музей-заповедник приготовил традиционное русское праздничное угощение – печатные пряники. А Красноярский краевой краеведческий музей обратился к путешеству Антона Павловича Чехова по Сибири и угостил всех... гречневый ризотто! Скажете невозможно, ведь ризотто – это блюдо из риса? Возможно, если внимательно читать чеховские путевые заметки и с радостью откликнуться на безыскусную писательскую просьбу: "Хорошо бы сейчас каши поесть, простой, гречневой". Так что блюдо это непростое – это дань памяти Чехову, дерзнувшему отправиться в трудный путь к "острову каторжников" – Сахалину. Особой юмористической "приправой" в этой сваренной в честь Чехова каше стали фрагменты переписки литератора с друзьями и родными, в том числе касающиеся встречаемых на его пути людей, особенностей дороги и сибирской еды.

"Глинарной программы" стал живой экспонат – шеф-повар московского ресторана "Итальянец" Джузеппе Тодиско, ранее возглавлявший кухни итальянских ресторанов в Риме, Палермо, Монте-Карло. Под пристальным вниманием телекамер он на глазах у изумленной публики создавал традиционные итальянские блюда из сибирских продуктов. Творил настоящие шедевры, превращая рутинный процесс приготовления пищи в кулинарный шоу! По словам итальянского кулинарного виртуоза, "весь мир общается через кухню, как через музыку". Любовь к тому и другому он легко продемонстрировал, не отходя от кухонного стола: исполнил знаменитую "Санта Лючия" и сумел приготовить и угостить участников форума изысканным деликатесом – мясом кошули под брусничным соусом...

Сегодня возрождение кулинарных традиций, начинающееся с описания трапезы в художественной литературе, ставит вопрос о востребованности еще одного вида туризма – музейно-гастрономического. Это неоднократно подчеркивали многие участники "СИБЕР ИЛА". Для музейщиков же из Новокузнецка эта встреча в Хакасии стала не только местом знакомства с кулинарными музейными историями, импульсом к новым социокультурным проектам, открытой дискуссионной площадкой, но и поводом задуматься над тем, не пора ли побаловать своих посетителей пастилой Достоевского или блюдами, которые вкушали его литературные персонажи!

Елена Трухан.