

Елена ТРУХАН

ЛИТЕРАТУРА И ЕДА

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

«Сибир Ил» в переводе означает «искусная страна», «страна мастеров». Это название в полной мере отвечает и миссии форума – сохранение архитектурного, природного и нематериального наследия российских регионов, которое является частью мировой культуры; представление творческого и трудового потенциала людей, живущих на благодатной земле – в Хакасии.

Основные события этого грандиозного культурно-туристского праздника развернулись на территории спорт-отеля «Гладенькая», который расположен в предгорье Саян в долине реки Бабик.

Организаторами форума стали правительство республики в лице нескольких отраслевых министерств (культуры, образования и науки, сельского хозяйства и продовольствия), а также Государственный комитет по туризму и Хакасский национальный краеведческий музей имени Л. Р. Кызласова.

Из-за чрезвычайной ситуации, сложившейся в республике после пожаров в апреле 2015 года, традиционные сроки проведения «Сибир Ила» были перенесены, сокращена только до деловой части запланированная ранее программа. Но тем не менее форум, где удалось пообщаться специалистам музейного дела, развития детского и взрослого туризма, книжной и кулинарной культуры, сохранения историко-культурного наследия, был организован на высшем уровне.

Главной темой встречи в литературный год стала... еда! Точнее, культура питания, которую рассматривали здесь совсем не узко, совсем не утилитарно. И правда, тема этого достойна. Сколько прозаиков и поэтов обращались к ней – такой прозаически бытовой и в то же время неисчерпаемой, имеющей глубокие национальные и культурные

корни! Достаточно вспомнить классиков: Г. Державина и Ф. Рабле, Н. Гоголя и Э. Хемингуэя, А. Пушкина и Г. Флобера, Л. Толстого и М. Булгакова, Ф. Достоевского и А. Чехова...

«Еда, на самом деле, – это часть культуры, часть великой культуры. И мы должны понимать, что это не просто приём пищи. Он всегда связан с какими-то традициями, ритуалами, с какими-то особенностями», – поделилась своими размышлениями на тему министр культуры Хакасии кандидат культурологии Светлана Окольниковая, под руководством которой в рамках форума прошёл координационный совет министров культуры Сибирского федерального округа.

Познать особенности культуры питания разных времён и народов гостям «Сибир Ила» удалось задолго до его официального открытия. 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 и с музыкантами, и с художниками. Радушные хозяева предлагали самые экзотические блюда (чего стоит толкан с черёмухой!), от которых невозможно было отказаться.

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 кафедры ЮНЕСКО, член Совета по государственной культурной политике при председателе Совета Федерации Федерального собрания РФ О. Н. Астафьева; главный редактор журнала «Музей», ведущий аналитик Московского центра музейного развития кандидат исторических наук, доцент Е. Б. Медведева; заведующий кафедрой русской словесности и межкультурной коммуникации Государственного института русского языка имени А. С. Пушкина доктор филологических наук В. И. 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.

Стоит отметить, что в фокус то и дело попадали знаменитые персоны. Вот медийно известный по программам «Большая культура» и «Правила жизни»

на телеканале «Культура» Алексей Бегак – художник, дизайнер, архитектор, ныне – модератор пленарного заседания. А вот на одном из стендов работает московская писательница Елена Ронина, детские годы которой, кстати, прошли в Абакане. Можно завести с ней личное знакомство и в память о приятной встрече прикупить новый роман с автографом...

Старт V юбилейному форуму «Сибирь Ил» дало открытие центрального модуля 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 узловые 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 новокузнецкий музей Достоевского. Его сотрудники привезли в Хакасию проект «Кузнецкий дворик», вдохновлённый книгой «В том давнем Кузнецке...» Вениамина Фёдоровича Булгакова (1889–1975).

Как известно, её автор – уроженец города Кузнецка Томской губернии, писатель, литературовед, педагог, сотрудник Московского государственного музея Л. Н. Толстого и Академии педагогических наук РСФСР – являлся ещё 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 год.

В 1991 году в Кемеровском книжном издательстве увидела свет книга В. Ф. Булгакова «В том давнем Кузнецке...». В неё вошли две повести («Далёкое детство» и «Годы отрочества»), созданные им задолго до публикации – ещё 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 века. Они многое проясняют и в части кулинарных предпочтений горожан.

По материалам книги Булгакова сотрудники музея Достоевского составили «Кузнецкое праздни-

ное именованное 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 крючки», «маковые лепёшки», «калачики»...

Остаётся только поражаться кулинарным умениям 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 хозяйки, мастерицы на все руки? Чтобы погрузить посетителей «Сибирь Ила» в ту провинциальную атмосферу, которую скрупулёзно описал в своих повестях Вениамин Булгаков, на форум из старого Кузнецка специально приехали две коренные жительницы. Кузнецкие кумушки встречали гостей с открытыми 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: Фёдоре Достоевском, венчавшемся в Кузнецке, Вениамине Булгакове и его брате Валентине – последнем секретаре Л. Н. Толстого.

Кое-чем из обширного «Кузнецкого праздничного меню» можно было и угоститься. 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, объединённые общей гастрономической темой. Так, Хакасский национальный краеведческий музей им. Л. Р. Кызласова представил «Пир богатырей» по мотивам сказания «Албынжи». Богатырям и еда под стать – конина шпигованная в тесте. Милости просим отведать!

Государственный музей имени А. А. Бахрушина через электронную экспозицию передал «дух» и секреты «Бахрушинских четвергов». Из далёкой 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 путешествию Антона Павловича

Чехова по Сибири и угостил всех... гречневый ризотто! Скажете, невозможно, ведь ризотто – это блюдо из риса? Возможно, если внимательней читать чеховские путевые заметки и с радостью откликнуться на безыскусную писательскую просьбу: «Хорошо бы сейчас кашки поесть, простой, гречневой». Так что блюдо это не простое, это дань памяти Чехову, дерзнувшему на закате лет, несмотря на болезнь, 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.

Гвоздём обширной кулинарной 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 изумлённой публики создавал традиционные итальянские блюда из сибирских продуктов. Творил настоящие шедевры,

превращая рутинный процесс приготовления пищи в кулинарное 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 за короткий срок сумел приготовить и угостить многочисленных форумчан изысканным деликатесом – мясом косули под брусничным соусом...

Сегодня возрождение культуры кулинарных традиций, начинающееся с описания трапезы в художественной литературе, ставит вопрос о востребованности ещё одного вида туризма – музейно-гастрономического. Это неоднократно подчёркивали многие участники «Сибир 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, скажем, блюдами, которые вкушали его литературные персонажи?

г. Новокузнецк

