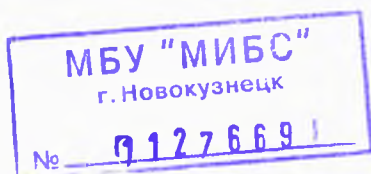


Елена Дмитриевна Шрухан

Зёрна

публицистические и литературно-
критические статьи



Издательские решения
По лицензии Ridero
2018

Тречневое ризотто от Антона Чехова



В Год литературы сотрудники музея Ф. М. Достоевского стали участниками V Международного форума «СИБЕР ИЛ», который проходил под эгидой комиссии Российской Федерации по делам ЮНЕСКО в Хакасии.

«СИБЕР ИЛ» в переводе означает «искусная страна», «страна мастеров». Это название в полной мере отвечало теме и миссии форума: сохранить архитектурное, природное и нематериальное наследие российских регионов, которое является и частью мировой культуры; посмотреть на историю и культуру как на ресурс социокультурного развития; представить творческий и трудовой потенциал людей, живущих на благодатной земле — Хакасии.

Организатором форума специалистов музейного дела, развития детского и взрослого туризма, книжной и кулинарной культуры, сохранения памятников стало

Правительство республики в лице нескольких отраслевых министерств, а также Государственный комитет по туризму и Хакасский национальный краеведческий музей имени Л. Р. Кызласова.

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

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 кандидат культурологии, министр культуры Хакасии Светлана Окольниковая, под руководством которой в рамках форума прошел координационный совет министров культуры Сибирского федерального округа.

Познать особенности культуры питания разных времен и народов гостям «СИБЕР 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 срав-

нивали и с музыкантами, и с художниками. Радушные хозяева предлагали самые экзотические блюда (чего стоит толкан с черемухой!), 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 кафедрой 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 внимания то и дело попадали и 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 — 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 «СИБЕР ИЛ» дало открытие центрального модуля Республиканского музейно-культурного центра и зала каменных изваяний. Знаменательно, что на форуме 2011 года 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», вдохновленный книгой «В том давнем Кузнецке...» Вениамина Федоровича Булгакова.

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 («Далекое детство» и «Годы отрочества»), созданные им задолго до публикации — 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 составили «Кузнецкое праздничное именные 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»...

Остается 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 «СИБЕР ИЛа» в ту провинциальную атмосферу, которую с особой теплотой и эмоциональностью описал в своих повестях Вениамин Булгаков, на форум из старого Кузнецка специально приехали две коренные жительницы. «Кузнецкие кумушки» встречали гостей с открытой душой, 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 Льва 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. Раньше резчики по дереву изготавливали их из груши и липы. Каждый старался сделать изделие позатейливей, ведь чем оригинальней рисунок — тем больше на форму спрос. Теперь же это ремесло фактически утрачено.

Известно, что в Кузнецке в 1880 году работали 4 пряничника и 11 крендельщиков. Они выпекали из разных сортов муки пряники причудливых форм и размеров, со всевозможными рисунками.

По своему предназначению пряники могли быть прощёными, почётными, свадебными, поминальными и др. Определить их можно было по рисунку, размеру, украшениям. Например, детские узнавали по изображениям петухов, лошадок, рыбок, а также по наличию в выпечке нескольких сегментов (квадратиков или шашек), которые легко отламывались. Благодаря такой форме пряника ребёнок мог поделиться лакомством с другими.

Иначе выглядели пряники к Прощёному воскресенью. Их изготавливали большими, с замысловатыми рисунками и украшениями из ягод и изюма. В старину прощёные пряники пользовались большим спросом, ведь в то время сохранялся обычай просить у всех прощения. Дети подносили их родителям и бабушкам-дедушкам, работники — начальству, знакомые и соседи — друг другу.

Пряники использовали и при торжественных случаях: жаловали невесте или подносили, как сейчас хлеб-соль, молодоженам.

В широком пряничном ассортименте находилось место и подарочным изделиям. Их украшали не только рисунками лебедей и павлинов, но и особенными надписями: «Знак любви», «Знак дружбы».

Существовали даже такие пряники, которым приписывались целебные свойства, ведь на них были начертаны слова из Евангелия от Иоанна...

В павильоне, где встречал гостей «Кузнецкий дворик», располагались и другие экспозиции, объединенные общей гастрономической темой. Так, Хакасский национальный краеведческий музей им. Л. Р. Кызласова представил «Пир богатырей» по мотивам сказания «Албынжи». Богатырям и еда под стать — шпигованная конина 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 расстегаями, которые, как утверждают, 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... гречневым ризотто!

Скажите невозможно, ведь ризотто — это блюдо из риса? Возможно, если внимательней читать чеховские путевые заметки и с радостью откликнуться на непритязательную писательскую просьбу: «хоро-

шо бы сейчас каши поесть, простой, гречневой». Так что блюдо это совсем не обычное, это дань памяти Чехову, дерзнувшему, несмотря на болезнь, отправиться в трудный путь к «острову каторжников» — Сахалину. Особой юмористической «специей» в этой сваренной во славу Чехова каше стали фрагменты его переписки с друзьями и родными. Они касались встречаемых на трудном пути людей, особенностей дороги и, конечно, сибирской еды.

«Гвоздем» 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 изумленной 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 еще одного вида туризма — музейно-гастрономического. Это неоднократно подчеркивали многие участники «СИБЕР ИЛа».

Для музейных работников из Новокузнецка эта встреча в Хакасии стала не только местом знакомства с кулинарными историями, стимулом к новым социо-

культурным проектам, но и поводом задуматься над тем, не пора ли побаловать своих посетителей пастилой Достоевского? Или, скажем, блюдами, которые вкушали его литературные персонажи?