



## ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ

Н. Милославская  
Музей исчезнувшего вкуса  
109 - 111

## МУЗЕЙ ИСЧЕЗНУВШЕГО ВКУСА

Н. МИЛОСЛАВСКАЯ

**Основатели Музея коломенской пастилы возрождают не только забытые лакомства, но и утерянные традиции. В том числе социальное предпринимательство и культурное сотрудничество общества и частного бизнеса.**

— Ну когда уже мы будем есть ваши конфеты? — дети нетерпеливо ёрзают на деревянных лавках вдоль стен. А рассказчица как будто поддразнивает: «Пастилу готовят из яблок с добавлением множества разных вкусов: клубники или малины, брусники или клюквы, абрикосов или слив, лесных или кедровых орехов, мёда или ванили». Рядом на полках соблазнительно поблёскивают большие старинные стеклянные банки, наполненные маленькими квадратными кусочками чего-то нежно-розового, сливочно-кремового, коричнево-шоколадного и воздушно-мягкого даже на вид.

Ещё несколько томительных минут — и всех приглашают в гостиную, где на большом круглом столе, накрытом кружевной скатертью для каждого уже приготовлен чай в тонкой фарфоровой чашке, а рядом — просто как в сказке! — целая тарелка невиданных лакомств. И главное, все разные: круглые и прямоугольные, припорошённые сахарной пудрой и глянцево лоснящиеся, слоёные и в мелкую маковую точку. Наконец-то можно попробовать! И тут...





Этот музей — коломенской пастилы — открылся совсем недавно, в 2009 году. А в 2012-м уже вошёл в список Европейского музейного форума (EMF), получив 19 мая в городе Пенафьель (Португалия) **Специальный приз Совета жюри Премии Лучший европейский музей года (EMYA)**. Награду ему присудили фактически за уникальность — ведь главным экспонатом и объектом сохранения в этом музее является совершенно необычный, нематериальный «предмет» — вкус.

Пастила — исконно русское лакомство. Рецепт её изготовления был придуман ещё в XV веке и, как считается, именно в Коломне. Эти места издревле славились яблочными садами. Яблоко по осени было так много, что жителям поневоле пришлось изобрести дополнительный способ их консервации. Яблочное пюре смешивали с сахаром и яичным белком, усердно взбивали (на протяжении целых суток, а то и двух), формировали в тонкие пласты и слегка подсушивали в русской печи — как говаривала Софья Андреевна Толстая, «в лёгких духах после хлебов». Получалось диетическое, без капли жира и грамма муки, полезное и необыкновенно вкусное яство.

До революции 1917 года вкус коломенской пастилы был широко известен в России. Охотно покупали её и в Европе, ведь своей пастилы за границей не готовили, предпочитая более лёгкий и быстрый рецепт переработки яблок, в результате которого получалась паста, похожая на русскую смокву или мармелад — низшую ступень пастилы. В советские годы традиция её изготовления была забыта.

Спустя почти сто лет жительницы Коломны **Наталья Никитина и Елена Дмитриева** решили возродить уже практически утраченное искусство приготовления этого русского лакомства. Две хрупкие молодые женщины совершили невероятное. Сначала они создали музей, приспособив под него одно из старинных зданий в исторической части Коломны — на Посаде. Экскурсии в нём проходят не совсем привычно для российских посетителей — в виде театрализованного представления, герои которого одеты в костюмы XIX века и говорят языком тех времён. Экспозиция продолжается и на открытом воздухе — во дворе музея гостям подают любимые пироги Льва Толстого и читают отрывки из произведений коломенских писателей Ивана Лажечникова и Бориса Пильняка.

Через два года Наталья и Елена взялись за расположенное неподалёку помещение знаменитой пастильной фабрики Петра Карповича Чуприкова, изделия которой так любили Фёдор Михайлович Достоевский и князь Волконский, о чём есть не одно документальное подтверждение. Они восстановили практически разрушенное здание фабрики, раздобыли старинные механизмы, разыскали в архивах древние рецепты. И, наконец, наладили новое промышленное производство пастилы — с использованием современного оборудования, соблюдением всех гигиенических и санитарных норм, но по древней технологии и старинным рецептам. Любой желающий теперь может вновь попробовать то, чем лакомились их прапрабабушки на протяжении нескольких веков.

В детально разработанных планах — создание и присоединение к этому проекту ещё 14 музеев в близлежащих старинных зданиях с особой темой и специальным предназначением для каждого. А в мечтах Наталья и Елена видят всю Коломну одним большим городом-музеем.



ЕМФ и проводимый этой организацией конкурс ЕМУА, окрещённый журналистами Европейским музейным Оскаром, вот уже 35 лет являются ориентиром для музейных работников всего мира. Они отслеживают основные тенденции развития европейских музеев, фиксируют важнейшие направления политики в этой области. Главными изменениями в европейской музейной жизни, начиная с 80-х годов прошлого века, были постепенный **уход от классической академичности и обращение к посетителю**, помещение его в центр внимания музея, апелляция к его жизненному опыту, стремление вызвать у него живые эмоции.

«Эта политика, — по оценке члена жюри ЕМФ, директора Российского института культурной политики Михаила Гнедовского, — с течением десятилетий стала широко принятой по всей Европе. А в июне 2011 года вступила в силу Конвенция Совета Европы о ценности культурного наследия для общества, известная также как Конвенция Фаро. Согласно этому документу ключевой задачей музеев и других проектов, связанных с культурным наследием, является **служба обществу**. Именно это может служить критерием в оценке значимости и качества работы музея».

Без сомнения, именно служба обществу в конечном итоге и сделала «Коломенскую пастилу» призёром ЕМУА. В резюме к награде говорится: «Этот музей исчезнувшего вкуса является прекрасным примером некоммерческого сотрудничества общества и частного бизнеса, первопроходцем **культурного предпринимательства** в России, что создаёт не только опыт общественного музея высокого качества, но также возможность развития **широкого списка навыков и умений своих сотрудников**».

В современной России это направление в экономике — социальное предпринимательство — представлено, к сожалению, пока весьма слабо. Для его развития принимаются некоторые меры, но, в основном, не столько правительством, сколько некоммерческими и негосударственными организациями, фондами и частными лицами. От одного из таких фондов — Фонда региональных социальных программ «Наше будущее» — в своё время получил поддержку и Музей коломенской пастилы. А не встретились бы эти две организации... Случилось ли бы тогда всё вышеописанное?

*...происходит неожиданное. Дети надкусывают первый из выложенных в строгом порядке кусочков пастилы — белое облако с черничными прожилками — и... Они ведь не умеют ничего скрывать. Их лица можно читать как книгу. Предвкушение восторга сменяется сначала лёгким удивлением, а потом и явным разочарованием.*

*«Увы, мы к этому уже привыкли», — говорят работники музея. Жаль, конечно, но это лишний раз доказывает то, насколько испорчен вкус современных людей всеми этими усилителями, красителями, разрыхлителями, ароматизаторами и прочими добавками, «идентичными натуральным». Многие, а дети в особенности, уже просто не в состоянии воспринимать тонкие изысканные оттенки вкуса и аромата, свойственные, как правило, продуктам натурального происхождения. Хотите пройти тест на то, насколько далеко ушли вы от истоков? Попробуйте кусочек коломенской пастилы. И это ещё одна миссия музея — возвращение людей к настоящему.*

