



**НЕ ЗАЛИВНАЯ РЫБА:
ЗАСТОЛЬЕ В МУЗЕЕ**



УДК: 069:641(470+571)
ББК: 79.1(2)

Издание публикуется Благотворительным фондом
Владимира Потанина

Не заливная рыба: застолье в музее. Сборник музейных практик, которые изучают гастрономию как форму интерпретации культурного наследия — Москва, 2026. — 52 с.

ISBN 978-5-6044939-8-4

Издание «Не заливная рыба: застолье в музее» посвящено современным музейным проектам, в рамках которых гастрономия рассматривается как инструмент изучения и осмысления культурного наследия. В сборнике представлены примеры инициатив из различных регионов, где практики, связанные с едой, используются для раскрытия локальной идентичности, сохранения культурных традиций и переосмысления исторического опыта.

Представленные материалы отражают междисциплинарные подходы, объединяющие исследовательскую, выставочную и просветительскую деятельность. Сборник представляет интерес для специалистов музейной сферы, а также для широкого круга читателей, интересующихся современными форматами работы с нематериальным культурным наследием.



Еда объединяет. За общим столом мы слушаем, делимся новостями, говорим, иногда осторожно пробуем, отказываемся от неподходящего, просим добавки и рецепты понравившихся блюд, чтобы повторить их дома — точь-в-точь или с собственными дополнениями.

Этот сборник задуман как эксперимент, побуждающий к экспериментам. Благотворительный фонд Владимира Потанина поддерживает смелые музейные проекты, где, подобно кулинарным шедеврам, есть сочетание привычных технологий с небанальными «ингредиентами»-идеями и новыми формами подачи. Гастрономическое мастерство, как и мастерство музейного проектировщика, предполагает виртуозное владение техниками, чувство вкуса и меры, понимание культуры и тягу к разнообразию.

Музейные команды работают с культурным наследием по всей стране: импровизируют, создают яркие проекты, в которых соединяются профессиональное чутье, азарт, чувственное познание мира, тонкая работа с музейным предметом или памятью места, риск и готовность пробовать новое.

Мы тоже пробуем новое и впервые рассказываем о проектах через коллажи. Эта художественная форма утверждает гармоничную связность частей, парадоксальные сочетания и творческую свободу. Все то, что делает музейные проекты живыми и заметными.

Коллажи в этом сборнике как эксперименты с кулинарными рецептами: знакомые ингредиенты сочетаются с продуктами и приправами, подчеркивающими вкус блюда. Их может не быть в классическом рецепте. Создатели сборника стремились к художественной выразительности, которой иногда уступает историческая достоверность.



СОЛЬ ТОТЕМСКАЯ	6
ХЛЕБОСОЛ — ХРАНИТЕЛЬ МЕЛЬНИЦЫ	8
ХЛЕБНАЯ ЦИВИЛИЗАЦИЯ	10
СУР, НЯНЬ, ЧЕРИНЯНЬ: ЗАСТОЛЬЕ НА ХОЛМАХ	12
ОСЕТР НА КОЖЕВЕННОЙ	14
КУЛЬТУРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ	16
ДВОЕ ИЗ КОЛОМНЫ	18
КИНО И МЕД	20
СЪЕДОБНЫЙ МЕТЛАХ	22
МАНГАЗЕЙСКИЙ МАЛЁК	24
ЩИ, ПЮРЕШКА И КОМПОТ	26
КОФЕ НА ПИВОВАРНЕ	28

КУХМИСТЕР, КОНДИТЕР, ДЕКАБРИСТ, ЕГО ЖЕНА И НЕКТО СМОЛЪЯНИНОВ	30
А-ЛЯ ФРАНСЭ ИЛИ А-ЛЯ РЮС?	32
ПОВАРЕННАЯ КНИГА ДЕРЕВЕНСКИХ МУЖИКОВ	34
ЗЕЛЕНЫЙ ПОНДОМОР	36
НАТУРАЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО	38
ЛИТЕРАТУРНЫЕ УЖИНЫ	40
ОБЕД ГЕНУЭЗЦА В ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ	42
ТОЛСТОВСКИЙ СТОЛ	44
ИЗ НЕ ВОШЕДШЕГО	46
ОБЩИЙ СТОЛ (ВМЕСТО ЗАКЛЮЧЕНИЯ)	48
О ПРОЕКТАХ	50



СОЛЬ ТОТЕМСКАЯ

Если попробовать соль из XV века и загадать желание, оно обязательно сбудется. Так говорят в деревне Варницы Тотемского округа Вологодской области.

В Старом Тотемском Усолье под открытым небом реконструировали солеварню, амбар, рассолоподъемную башню, колодец и другие постройки сользавода, находившегося здесь пять веков. В деревянных трубах, переживших столетия, сегодня добывают рассол, чтобы выпаривать настоящую «живую» соль.

Вкус тотемской соли связывают с историей и памятью места, уважением к труду солеваров, трубных дел мастеров, которые пробовали землю на язык и говорили, где «вертеть трубу» — бурить скважину. Выпаренная по старинной технологии тотемская соль раскроет характер любого блюда: уменьшит горечь, сбалансирует сладость и усилит аромат. Гостям солеварни подают черный хлеб, в составе закваски для которого — соляной раствор из трубы XVI века. Хлеб — всему голова. Или соль?

Проект «Сользавод: возвращение смыслов»
г. Тотма, Вологодская область





ХЛЕБОСОЛ — ХРАНИТЕЛЬ МЕЛЬНИЦЫ

Час езды от Калининграда, и вы в парке-музее «Ушкуй». Здесь строят единственную в области ветряную мельницу-столбовку, чтобы молоть муку по средневековым технологиям, выпекать хлеб в глинобитной печи и рассказывать о мельничном деле.

Хлеб «из-под колеса» — впечатление гастрономическое и созерцательное одновременно. Вот зерно превращается в муку, мука — в тесто, тесто в дровяной печи становится хлебом. Или пирогом с визигой — начинкой из сушеного спинного хряща осетровых рыб. Вяленую визигу перемалывают, смешивают с отварным рисом или кашей, обжаренным луком и душистыми травами.

О мельничном мастерстве и секретах превращений может рассказать мудрый Хлебосол. Говорят, если оставить ему на ночь на жернове ломоть хлеба со щепоткой соли, утром вы найдете там горсть отборного зерна — благодарность за уважение традиций. Хлебосол ценит простоту, добросовестный труд, честность, время и рад всем гостям на мельничном подворье.

Проект «Мельничное подворье»
г. Правдинск, Калининградская область

ХЛЕБНАЯ ЦИВИЛИЗАЦИЯ

Во второй половине XIX столетия Самара — город на слиянии двух рек — превратилась в крупный центр хлебной торговли. Самарскую губернию охватила «хлебная лихорадка». Тут производили, перерабатывали и продавали зерно. Как на дрожжах рос капитал, который изменил город, архитектуру, стиль жизни. Появились богатейшие особняки в стиле модерн, технические новшества, произведения искусства. Истории о том времени витают в воздухе города как запахи скошенной пшеницы, деревянных амбаров и Волги. «За хлебом» можно прийти в Самарский музей им. П. В. Алабина. Пекарни здесь нет. Есть память о хлебной цивилизации.

Проект «Хлебная цивилизация»
г. Самара





СУР, НЯНЬ, ЧЕРИНЯНЬ: ЗАСТОЛЬЕ НА ХОЛМАХ

В архитектурно-этнографическом музее «Хохловка» под открытым небом стоят 300-летние колокольня и деревянные церкви, мельница, сельское пожарное депо, солеварни и усадебные дома крестьян разных районов Пермского края, хранящие память о звуках, запахах, голосах прошлого.

Какие блюда были на столах, какие продукты – в закромах? Что готовили на праздники, чем угощали дорогих гостей и как это подавали, чем лакомились сами? Можем ли мы сегодня ощутить вкус еды, которая была частью ушедшей повседневности?

По замыслу авторов проекта «Сур, нянь, черинянь», гастрономическая культура прошлого проявляется через кулинарные эксперименты в настоящем, раскрывает богатство нематериального наследия народов Пермского края. На холмах Хохловки гостей ждут гастрономические ужины, истории о крестьянском быте рубежа XIX–XX вв., рассказы о том, как в этих краях охотились, ловили рыбу, выращивали разные культуры, готовили и ели.

Проект «Сур, нянь, черинянь – застолье на холмах»
г. Пермь



ОСЕТР НА КОЖЕВЕННОЙ

В 1855 году в Нижнем Новгороде было 26 гостиниц и трактиров, 10 харчевен, 3 кондитерских и 20 питейных домов. Иностранцы путешественники XVIII–XIX веков в путевых заметках отмечали разнообразие заведений и блюд. По нижегородской кухне до сих пор можно изучать историю региона. В ней сочетаются русские, татарские, мордовские кулинарные традиции, гастрономические привычки пленных литовцев XVI века, голландских судостроителей, немецких инженеров, шотландцев и ирландцев, живших в Нижнем в разное время.

Авторы проекта «Улица-музей», который посвящен знаменитой улице Кожевенной в Нижнем Новгороде, заново знакомят современных нижегородцев и туристов с культурным наследием города. На фестивале гастрономической реконструкции в историческом квартале Миллионка рассказывали о чайной торговле и обычаях чаепития в Нижнем, об уличной еде XIX века и феномене Обжорных рядов, о рыбном промысле и традициях нижегородского гостеприимства, удивляли, развлекали и угощали. «Царем» уличной программы стал волжский осетр, приготовленный по особому рецепту.

Проект «Улица-музей»
г. Нижний Новгород



КУЛЬТУРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

В Ленинградской области есть проект, похожий на гастрономический дегустационный набор. Четыре программы в филиалах Музейного агентства объединены работой с исторической памятью через вкус и кулинарные традиции. Всего ровно столько, чтобы «посмаковать», не переедая, и представить нематериальное наследие региона.

На фестивале в Копорской крепости рассказывают о традициях сбора копорского чая, существующих в этих местах уже несколько веков, предлагают попробовать разные сорта и выбрать лучшие на ярмарке производителей чая.

В «Доме стационарного зрителя» посетителей ждет спектакль в декорациях почтовой станции XIX века: актеры «с легкой иронией и душевным чаепитием с пряниками» рассказывают о мечтах своих героев-путешественников.

Музей истории города Шлиссельбурга «угощает» дважды. Сначала — авторской экскурсией с рассказом о гастрономических традициях небольшого уездного города XIX века. После экскурсии, в старом купеческом доме, — теплым «шлюшинским рыбником», знаменитым пирогом, описание которого встречается в произведениях Николая Лескова.

Из XIX в XX век легко переместиться на выставке «Консервы и грезы» в Сланцевском музее. Аудиосветовая инсталляция создана на основе коллекции консервов и лимонадов, которые в 1970-е в музей передал Сланцевский консервный завод. Здесь не едят, главное блюдо тут — воспоминания и семейные истории жителей Сланцев.

Проект «Культурная гастрономия»
Ленинградская область



ДВОЕ ИЗ КОЛОМНЫ

Если бы машина времени существовала, путешественники из Коломны прошлого прибыли бы в Коломну сегодняшнюю на дегустацию пастилы и калачей. По возвращении удивили бы домочадцев гостинцами, схожими по вкусу и аромату с теми, что в прошлом давно привычны.

Коломенская пастила — полезное лакомство, гастрономический специалитет, изысканный подарок ценителям небанальных десертов и иностранным гостям. Наталья Никитина и команда АНО «Коломенский посад» восстановили старинные рецепты легких угощений из яблок кислых сортов, возродили утраченную после революции 1917 года технологию «выпекать-взбивать-сушить», стали признанными экспертами в работе с нематериальным историческим и культурным наследием, связанным с образом жизни, вкусами, технологиями.

Вместе с пастилой «вернулся» популярный в XV–XVIII веках коломенский калач, об истории и процессе выпекания которого рассказывают в музее «Калачная». Попробовать свежайшие калачи с разными начинками можно тут же, неподалеку — в закутном окне музея.

Нам сегодняшним не нужна машина времени, чтобы попробовать еду из прошлого. Нужно гастрономическое путешествие в Коломну.

Проекты «Музей коломенской пастилы. История со вкусом»
и «Коломенский калач»
г. Коломна, Московская область



КИНО И МЕД

«Бабуля юрко лавирует между столом, плитой и тумбочками. Бабушкина кухня небольшая, как и бабушка. Весь стол занимает доска, на которой разложены толстые лапшички для чак-чака. Я сижу на небольшой скамейке у печки, перебираю шерсть, с любопытством наблюдаю за бабушкой.

Она берет огромный алюминиевый таз, наливает в него бесконечное количество масла и ставит на плиту. Кусочки теста пожарила, теперь готовит сироп. Сколько же в тазу меда! Он топится, на всю небольшую кухню, где уже и так жарко от раскаленного масла, пахнет растопленным медом. Когда сироп готов, бабушка закидывает кусочки обжаренного теста в тазик, перемешивает все деревянной ложкой. Густые запахи масла и меда заполнили всю кухню. Я не выдержала и ушла.

После этого случая не ела чак-чак лет 15 — вспоминала, сколько там масла и меда. Но жизнь пошутила надо мной и привела на работу в Музей чак-чака», — Алина, участница проекта.

Команда казанского проекта «Чак-чак. Объединяя людей» популяризирует татарскую культуру, гастрономию, язык. Так появился четырехсерийный фильм о чак-чаке, в котором через кулинарные истории можно узнать о национальных праздниках, традициях и культурных особенностях жителей Татарстана.

Проект «Чак-чак. Объединяя людей (Chak-chak social)»
г. Казань, Республика Татарстан



СЪЕДОБНЫЙ МЕТЛАХ

История метлахской плитки началась со случайной находки. В 1852 году недалеко от города Метлах в Германии обнаружили развалины древнеримской виллы с хорошо сохранившимися мозаичными полами. Эжену Боху, наследнику местной фабрики «Виллерой и Бох», мозаика настолько понравилась, что он придумал новую технологию изготовления плитки. Успех изобретения был ошеломительный. Словосочетание «метлахская плитка» стало, как сейчас говорят, брендом, а сама плитка «поселилась» в домах и зданиях разных стран мира.

Например, в парадных Петербурга.

С карты парадных, в которых можно увидеть мозаичную напольную плитку, начался проект Эльвиры Алеевой «Плитченъки». Увлеченный краевед-любитель и опытный кондитер, Эльвира несколько лет исследовала петербургские дома, находила там редкие образцы износостойкой плитки. И однажды придумала, как повторить ее не на фабрике керамики, а на кухне. Так появились формы для выпечки печенья с узорами метлахской плитки из парадных Санкт-Петербурга.

Проект «Плитченъки»
г. Санкт-Петербург



МАНГАЗЕЙСКИЙ МАЛЁК

Городище Мангазея – опорный пункт Мангазейского морского хода, центр торговли пушниной – уверенно, ярко, но по историческим меркам недолго располагалось в XVII веке на территории современного Ямало-Ненецкого автономного округа.

В коллекции музея сохранилась пряничная форма, повторяющая очертания рыбы – основы рациона в регионе. С нее началась новая жизнь мангазейского пряника. Самый маленький пряник из серии, созданной во время проекта, – малёк. Он путешествовал по России, фотографировался на фоне достопримечательностей и даже попал в коллекцию пряников Государственного исторического музея.

Жители Салехарда назвали мангазейские пряники «консервами памяти». Оказалось, в них, кроме истории Мангазеи, сибирского Заполярья, жизни первопроходцев Крайнего Севера, хранится память о детстве и семейных традициях. Любопытно, что сказали бы жители «златокипящей» Мангазеи о таком гастрономическом чуде?

Проект «Мангазейский пряник»
г. Салехард, Ямало-Ненецкий автономный округ



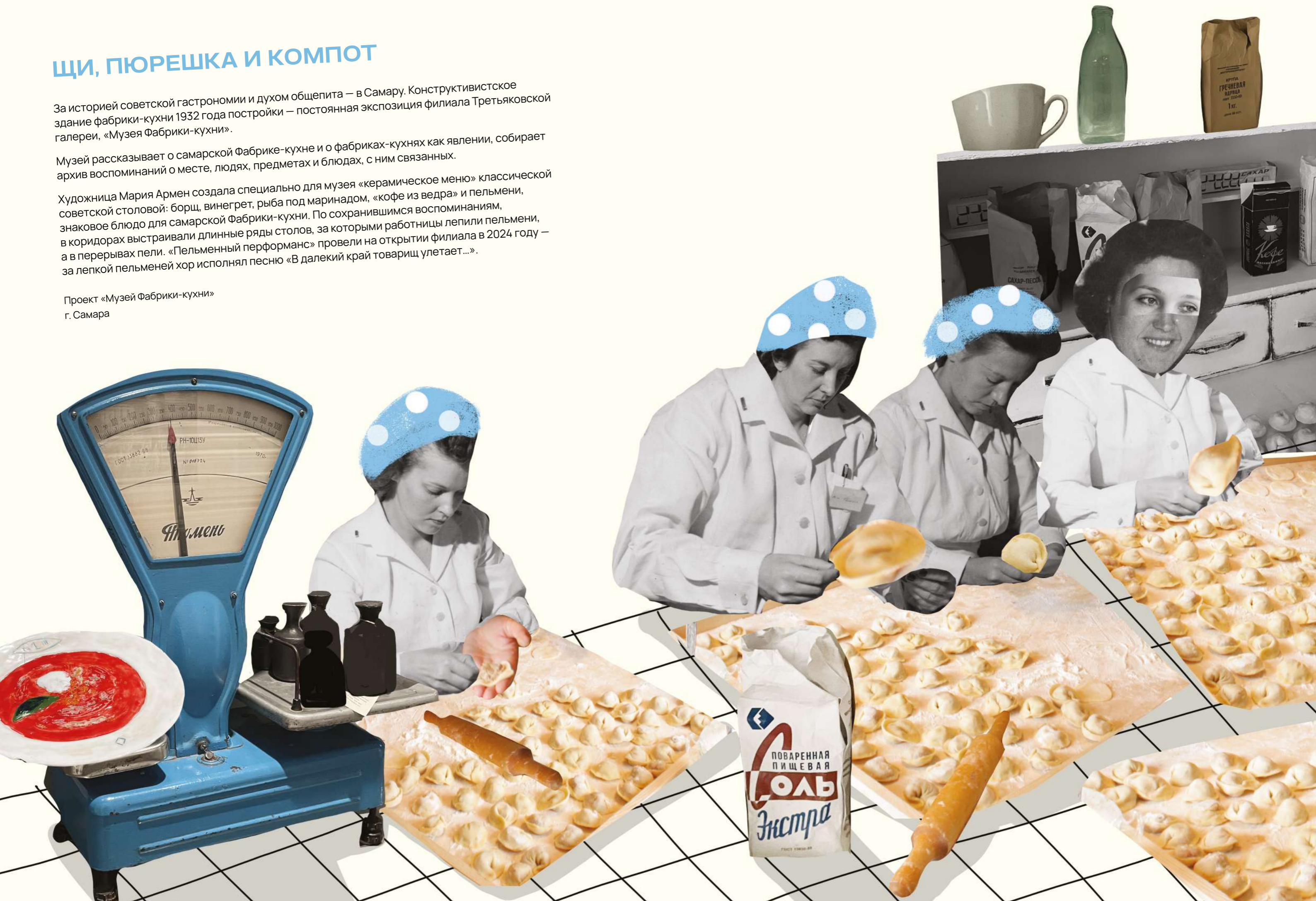
ЩИ, ПЮРЕШКА И КОМПОТ

За историей советской гастрономии и духом общепита — в Самаре. Конструктивистское здание фабрики-кухни 1932 года постройки — постоянная экспозиция филиала Третьяковской галереи, «Музея Фабрики-кухни».

Музей рассказывает о самарской Фабрике-кухне и о фабриках-кухнях как явлении, собирает архив воспоминаний о месте, людях, предметах и блюдах, с ним связанных.

Художница Мария Армен создала специально для музея «керамическое меню» классической советской столовой: борщ, винегрет, рыба под маринадом, «кофе из ведра» и пельмени, знаковое блюдо для самарской Фабрики-кухни. По сохранившимся воспоминаниям, в коридорах выстраивали длинные ряды столов, за которыми работницы лепили пельмени, а в перерывах пели. «Пельменный перформанс» провели на открытии филиала в 2024 году — за лепкой пельменей хор исполнял песню «В далекий край товарищ улетает...».

Проект «Музей Фабрики-кухни»
г. Самара



КОФЕ НА ПИВОВАРНЕ

Здание бывшей пивоварни города Полесска в Калининградской области похоже на замок. Это памятник индустриальной архитектуры XIX века, которому постепенно возвращают исторический облик. Здесь больше не производят солод, не варят пиво. Остались в прошлом профессии лопатчицы, варщицы, бродильщицы.

Память о людях и объектах сохранилась в выставках «Первые пивовары» и «Механизмы солодовни» на основе архивных материалов и отремонтированного оборудования. Сложнее всего сохранить неуловимое — вкусы и ароматы. В 1946–1948 годах лучшим работникам по приказу директора в праздники давали премию ячменем. Из него получался вкусный кофе, который можно было пить на работе или дома. В эти же годы пивоварня выпускала варенье, повидло и сидр из яблок. Старожилы вспоминали, как запахи яблок, сидра, ячменного или солодового кофе смешивались с запахом пива в процессе производства. Сейчас такую почти парфюмерную композицию не повторить, но аромат и вкус ячменного кофе ощутить можно, им угощают на мастер-классах.

Проект «От ячменя до солода...»
г. Полесск, Калининградская область





КУХМИСТЕР, КОНДИТЕР, ДЕКАБРИСТ, ЕГО ЖЕНА И НЕКТО СМОЛЬЯНИНОВ

«...поросенок заливной, жареная дичь и салат с огорода. За неимением вина «отыскался малиновый сироп, которым прекрасно запивался поросенок и салат». Таким был читинский обед на скорую руку у француженки Полины Гебель (в замужестве Прасковьи Егоровны Анненковой), лучшей кухарки из всех жен декабристов. Остальные жены, родовитые дворянки, брезговавшие прикасаться к куску сырого мяса или ощипать курицу, брали у нее первые кулинарные уроки.

Как связаны жизнь в ссылке и кулинария?

В фондах Забайкальского краевого краеведческого музея хранится рукопись поваренной книги XIX века, по преданию принадлежавшая декабристам. Невзрачная серая книга с сердечком на обложке исписана рецептами, которые почти невозможно воспроизвести в условиях ссылки. Кулинарные сюжеты есть в дневниках, воспоминаниях, письмах декабристов.

«Поваренная книга, или Опытные: кухмистер, кондитер, декабрист, его жена и некто Смольянинов» — проект-исследование феномена кулинарии декабристов, благодаря которому можно будет отправиться в Сибирь по приятному поводу: знакомиться с новым направлением местной забайкальской кухни — кухней декабристов.

Проект «Поваренная книга, или Опытные: кухмистер, кондитер, декабрист, его жена и некто Смольянинов»
г. Чита, Забайкальский край

А-ЛЯ ФРАНСЕ ИЛИ А-ЛЯ РЮС?

Если не хочется готовить по рецептам декабристов дома, можно пойти в музей. Иркутский музей декабристов совместно с кулинарной студией Anetti («Анетти») предлагает историко-гастрономический тур «На званый ужин к декабристам». Начинается путешествие в мемориальном доме Волконских. После историй о быте и званых обедах просыпается аппетит. Из музея гости отправляются в кулинарную студию на вторую часть программы, чтобы под руководством шеф-повара приготовить ужин. В основе меню — интерпретация рецептов из издания «Новейшая и подробнейшая со всякою точностию обработанная поваренная книга, в VI частях», переписанная с издания Решетникова, М., 1818 г., декабристами и их женами.

Шеф-повар Владислав Асхаев выбрал и осовременил несколько рецептов: набор стартовых закусок и два меню — «а-ля рюс» и «а-ля франсе». Звучит как музыка: щи из квашеной капусты с грибами и гречневой кашей-пашот, запеченная буженина с ароматными травами и картофелем по-деревенски на большом блюде, пряники, волованы с жульеном из белых грибов, профитроли с сырным муссом и свеклой, свежий ананас. Говорят, Мария Волконская очень любила ананасы, заказывала их в Иркутске и даже выращивала в оранжерее. Как вырастить ананас в Сибири, шеф-повар не рассказывает, но кулинарными тонкостями делится.

Проект «На званый ужин к декабристам»
г. Иркутск



ПОВАРЕННАЯ КНИГА ДЕРЕВЕНСКИХ МУЖИКОВ

Герои проекта «Охотинские. Мужской род» – наши современники. Большинство из них с детства знакомы друг с другом, ходили в одну школу, работали в одном колхозе. В 2006 году был ликвидирован колхоз. В 2014-м закрыли школу. Деревня исчезает на глазах. Мужчины переживают перемены и неохотно разговаривают с посторонними. Тема семейного и общественного застолья помогла начать диалог, в житейских деталях нарисовать картину жизни сельчанина, сохранить истории в видеоспектакле-застолье «Охотинские. Мужской род» и «Поваренной книге деревенских мужиков».

32 мужчины, живущие в деревнях Охотинского сельского поселения Мышкинского района Ярославской области, рассказали об общих колхозных застольях на окончание посевной и после уборки урожая. О том, что готовили на скорую руку, какими блюдами запомнилось деревенское детство в этих местах. Казалось, рецепты утрачены вместе с традициями. Но разговоры пробудили память. Теперь мы знаем о некоторых местных блюдах со звонкими названиями: уха по-рожновски, покроша-да-голю, мурцовка и пироги-помазюшки. В 2024 году видеоспектакль-застолье удостоен Национальной театральной премии «Золотая маска» в номинации «Лучший спектакль. Эксперимент».

Проект «Бежать нельзя остаться. Истории деревенских мужчин»
с. Учма, Ярославская область



ЗЕЛЕНый ПОНДОМОР

Вы в Сысерти. Здесь, во дворе Дома-музея Паши Бажова, разросся горнозаводской огород XIX века. Такие были у каждого работавшего на заводе крестьянина. Огороды часто встречаются в письмах и воспоминаниях Павла Петровича. Из них же мы узнаем, что писатель любил хрен. «Бажов ОГО!родь» выращивает эту культуру как часть истории. По мнению ботаников, местный хрен — сорт, обитающий тут с XIX века.

О чем говорить в музейном огороде? О капусте, луке, огурцах, корнеплодах, личной и коллективной памяти. Простые крестьянские продукты — проводники в разговоры о самобытной уральской кухне, рецептах уральских квашений, солений, технологиях сушения трав и приготовления напитков.

Даже зеленые помидоры становятся тут темой экскурсионного рассказа. Старинное уральское слово-переименование «пондомор» — и герой истории, и приглашение к разговору о том, как зеленые помидоры солили, ели, ну и закусывали ими, разумеется. При желании гости музея могут включиться в огородные хлопоты: посадить что-то на грядках, ухаживать за всходами, собирать урожай.

Проект «БАЖОВ. ОГО!родь»
г. Сысерть, Свердловская область



НАТУРАЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО

«Топленое молочко должно подольше постоять в печи, целую ночь. Наутро у него ароматная хрустящая корочка. А само молоко становится кремового цвета. Его очень вкусно набирать деревянной ложкой и добавлять в чай».

Проект «Натуральное хозяйство» адресован жителям Карелии — тем, кто только задумывается о собственном доме; кто совмещает городскую жизнь и налаживание деревенского быта; проводит лето на даче. Традиции карельских деревень — кулинарные, хозяйственные — становятся поводом для музейного разговора о современных тенденциях экологичности, сельском туризме и «новой сельскости».

«Натуральное хозяйство» — продолжение одноименного проекта 2012 года, благодаря которому в Национальном музее Республики Карелия появилась экспозиция, посвященная традиционным занятиям местного населения в XIX — первой трети XX века. В 2024 году команда проекта сняла документальные фильмы о современном сельском образе жизни: «Кинерма. Лучшее место на Земле» и «Хутор Ивановых». Кино документирует речь героев, их истории, карельскую природу и в то же время — неуловимое, непередаваемое, но каким-то чудом осязаемое с экрана: запах свежих калиток — вепсских, карельских, заонежских, ягодных, картофельных, пшеничных; вкус рыбника с пылу с жару и терпкий аромат потрескивающих в печи дров.

Проект «Натуральное хозяйство»
г. Петрозаводск, Республика Карелия



ЛИТЕРАТУРНЫЕ УЖИНЫ

Писатели-классики иногда «застывают» в памяти читателей портретами в школьном кабинете литературы, сюжетами произведений, темами сочинений. Задолго до современного бума на тематические ужины в Гослитмузее придумали, как сблизить писателей прошлого с современными посетителями музейного центра: собрать их за одним столом.

Чем угощал гостей Михаил Пришвин? Какое блюдо было любимым у Бориса Пастернака?

Об этом гости домов-музеев узнавали на литературных ужинах. Прогулка по музею с рассказом о жизни писателей, гастрономических традициях их времени или семьи завершалась камерной встречей за общим столом на свежем воздухе, чтением отрывков из книг, обсуждениями. За меню и атмосферу летних дачных обедов отвечала Марианна Орлинкова, шеф-повар, заместитель главного редактора журнала «Гастроном». Участники пробовали авторские версии блюд, которые подавались к семейному столу писателей, или угощения, навеянные сюжетами их произведений. Проект уже закончился, но к меню можно возвращаться как к хорошей литературе: хрустящие овощи и грибы с зеленым творожным кремом, салат с молодым сыром, персиками, сладкими помидорами и маковой заправкой, пирог с черной смородиной и пряностями, ягодный кисель со взбитыми сливками, мусс из мацони с медом, орехами и виноградным киселем... Стоп! Переворачиваем страницу, чтобы не переест даже в воображении (а блюда запомним, чтобы повторить на домашней кухне).

Проект «Литературные ужины в домах-музеях писателей»
г. Москва



ОБЕД ГЕНУЭЗЦА В ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

На просторах музея-заповедника «Куликово поле» быстро нагуливается аппетит. Угощения — часть программы «Кухня Куликова поля. Летний праздничный стол». Все они приготовлены по адаптированным рецептам жителей Куликова поля конца XIX — начала XX века. Блины «Христовы лапотки», каша из полбы с грибами, пироги с картофелем, капустой и зеленым луком, ботвинья — холодный суп из «вершков и корешков», освежающий в жару, ароматный сбитень. Дегустация этих блюд щедро «приправлена» историей: участникам программы рассказывают о традициях здешних мест, символическом значении обрядовой кухни, православных праздниках и связанных с ними кулинарными обычаями.

Если аппетит разгуляется так, что захочется попробовать еще чего-нибудь эдакого, можно организовать себе средневековую трапезу в кафе. Историческое меню тут состоит из трех вариантов комплексных обедов, каждый из которых — результат многолетних исследований научных сотрудников музея, адаптации средневековых рецептов и совместного творчества с опытными поварами. Редкий пример музейного кафе, еда в котором напрямую связана с памятью места. Повод не раз вернуться. Как минимум, чтобы по очереди попробовать русский, ордынский и генуэзский обеды в любое время года, и застать сезонные редкости.

Проект «Кухня Куликова поля. Летний праздничный стол»
г. Тула





ТОЛСТОВСКИЙ СТОЛ

«Марья, раскрыв глаза, следила за тем, как во рту Мишуки исчезают куски балыка, ветчины, целые огурцы, пирожки, помазанные икрой. Фимка и Бронька переминались у печки и тоже пускали слюни... Мишука съел половину судака, затем немалый кусок гуся... (А. Н. Толстой «Мишука Нальмов»).

На страницах романов, повестей и рассказов Алексея Толстого поражает воображение количество съеденного и выпитого. В воспоминаниях современников немало историй о том, как сам Алексей Николаевич много, разнообразно, с аппетитом ел и угощал гостей. Эти истории стали частью проекта «Сюжет вкуса».

Столовая, в которой обедала семья писателя, превратилась в сценическое пространство, а гастрономические сюжеты из рассказов и биографии легли в основу меню дегустационного ужина. «Толстовский стол» в Самарском литературном музее получился «небывалой вкусноты»: с судаком, пирогами с мясом и яйцом, солеными грибами и огурцами, балыком, ветчиной и дыней на десерт.

Проект «Сюжет вкуса»
г. Самара



ИЗ НЕ ВОШЕДШЕГО: НЕКОТОРЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ НА КУХНЕ

СУЩИК — РЫБНЫЙ СУП

Вода — 2 л
Сушеная рыба (лучше несколько видов рыб) — 400 г
3 картофелины порезать средними кусочками
Соль — 2 ч. л.
1/2 луковицы
Лавровый лист — 3 шт.

Рыбу, картошку и соль положить в холодную воду и поставить на горячую плиту. Варить 20 минут. За 5 минут до готовности добавить мелко порезанный лук и 3 лавровых листа. Картошка сварилась — суп готов. Черный молотый перец добавлять в тарелки.

Получится очень вкусный рыбный суп. Если в уху плотва не годится, то для «сущика» приветствуется, никакой горечи нет.

БЛАНМАНЖЕ

Полфунта сладкого миндаля, 15 штук горького миндаля залить на время кипятком и затем очистить от оболочек и обсушить. Затем миндаль следует мелко растолочь, добавить к нему 1,5 фунта густых сливок, дать закипеть. Смесь снять с огня и процедить. Добавить 1 чашку мелкого сахара, приготовленный желатин, снова дать вскипеть. Остудить, опять довести до кипения, повторить операцию 3–4 раза. Подождать, пока масса остынет. Затем залить в формы. Если бланманже не вынимается из формы, подержать в горячей воде.

БАРАШЕКЪ ВЪ СОУСЪ СЪ СМЕТАНОЮ

Изжарить задь барашка почти до спелости, и мясо оть костей отобрать бережно, такь чтобь кость оть кости не отнимать; мясо изрубить мелко, приложь понемнаго говяжьего сала полфунта, 4 шарлота, немнаго петрушки и мушкатнаго цвету, намоченнаго в молоке или въ сливкахъ калача, 2 ложки сливокъ, и 4 желтка яичные; все оное вмѣсте изрубивъ, прибавь въ оное немнаго мяснаго отвару, и перемешай; потомь положи кости на блюдо, и онымъ рубленнымъ мясомъ, обмакивая ножъ в отварѣ, обмазывать кости такую фигуруо какъ пожелаешъ и поставь въ печь на полчаса, чтобь испеклось; потомь приправь соусомъ зделаннымъ съ грибами или шампіонами.

КОФЕ ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ

Бобы сои необходимо очень хорошо промыть в нескольких водах 65–70 градусов. Чем чище будут промыты бобы, тем вкуснее кофе. Затем бобы необходимо сварить и поджарить. Из сырых бобов кофе приготовить нельзя. Жженые соевые бобы мелются, затем варятся так, как кофе из хлебных зерен

ПИСТИШНИЦА — ОМЛЕТ С ПИСТИКАМИ

Пистики (молодые всходы хвоща полевого) собирают в мае. Их нужно очистить от чешуек, измельчить. Можно порубить сечкой в корыте, можно перемолоть мясорубкой. Сечкой получается вкуснее. Один стакан пистиков смешать с яйцами. Яиц можно взять четыре, а можно пять или шесть, добавить молоко, два стакана. Такое блюдо не требует строгого рецепта, молока может быть и поменьше. Не забудьте посолить.

Выливаем все в высокую сковороду или в эмалированную большую тарелку. Ставим в печь или в духовку. Запекаем до готовности.

СОЛЬЗАВОД: ВОЗВРАЩЕНИЕ СМЫСЛОВ

Фонд развития общественных инициатив Тотемского района Вологодской области «Соль Земли», г. Тотма, Вологодская область
Руководитель проекта: Зинаида Селебинко
Проект-победитель конкурса «Индустриальный эксперимент» 2024/2025

МЕЛЬНИЧНОЕ ПОДВОРЬЕ

Спортивно-исторический клуб «Западная башня», г. Правдинск, Калининградская область
Руководитель проекта: Александр Казеннов
Проект-победитель конкурса «Музей 4.0» 2024/2025

ХЛЕБНАЯ ЦИВИЛИЗАЦИЯ

Самарский областной историко-краеведческий музей им. П. В. Алабина, г. Самара
Руководитель проекта: Екатерина Елисеева
Проект-победитель конкурса «Креативный музей» 2021/2022

СУР, НЯНЬ, ЧЕРИНЯНЬ — ЗАСТОЛЬЕ НА ХОЛМАХ

Пермский краеведческий музей, г. Пермь
Руководитель проекта: Кристина Поздеева
Проект-победитель конкурса «Креативный музей» 2024/2025

УЛИЦА-МУЗЕЙ

Нижегородский региональный благотворительный фонд «Земля нижегородская», г. Нижний Новгород
Руководитель проекта: Елена Жаркова
Проект-победитель конкурса «Креативный музей» 2023/2024

КУЛЬТУРНАЯ ГАСТРОНОМИЯ

Музейное агентство, Ленинградская область
Руководитель проекта: Анна Потапова
Проект-победитель конкурса «Креативный музей» 2022/2023

МУЗЕЙ КОЛОМЕНСКОЙ ПАСТИЛЫ. ИСТОРИЯ СО ВКУСОМ / КОЛОМЕНСКИЙ КАЛАЧ

Коломенский центр развития познавательного туризма «НП Город-Музей», г. Коломна
Руководитель проекта: Наталья Никитина
Проекты-победители конкурса «Меняющийся музей в меняющемся мире» 2008 и 2013

ЧАК-ЧАК. ОБЪЕДИНЯЯ ЛЮДЕЙ (СНАК-СНАК SOCIAL)

Казанский центр развития познавательного туризма «Новый музей», г. Казань
Руководитель проекта: Дмитрий Полосин
Проект-победитель конкурса «Креативный музей» 2021/2022

ПЛИТЧЕНЬКИ

г. Санкт-Петербург
Автор проекта: Эльвира Алеева

МАНГАЗЕЙСКИЙ ПРЯНИК

Ямало-Ненецкий окружной музейно-выставочный комплекс имени И. С. Шемановского, г. Салехард, Ямало-Ненецкий автономный округ
Руководитель проекта: Олеся Варкентин
Проект-победитель конкурса «Креативный музей» 2022/2023

МУЗЕЙ ФАБРИКИ-КУХНИ

Государственная Третьяковская галерея, г. Самара
Руководитель проекта: Николай Кислухин
Проект-победитель конкурса «Индустриальный эксперимент» 2021/2022

ОТ ЯЧМЕНЯ ДО СОЛОДА...

Музей «Старая немецкая школа Вальдвинкель», г. Полесск, Калининградская область
Руководитель проекта: Инесса Наталич
Проект-победитель конкурса «Индустриальный эксперимент» 2022/2023

ПОВАРЕННАЯ КНИГА, ИЛИ ОПЫТНЫЕ: КУХМИСТЕР, КОНДИТЕР, ДЕКАБРИСТ, ЕГО ЖЕНА И НЕКТО СМОЛЬЯНИНОВ

Забайкальский центр развития музейного дела, г. Чита, Забайкальский край
Руководитель проекта: Ксения Максименя
Проект-победитель конкурса «Креативный музей» 2024/2025

НА ЗВАНЫЙ УЖИН К ДЕКАБРИСТАМ

Иркутский областной историко-мемориальный музей декабристов, г. Иркутск

БЕЖАТЬ НЕЛЬЗЯ ОСТАТЬСЯ. ИСТОРИИ ДЕРЕВЕНСКИХ МУЖЧИН

Учемский музей истории Кассиановой Пустыни и судьбы русской деревни, с. Учма, Ярославская область
Руководитель проекта: Иоанна Мещанинова
Проект-победитель конкурса «Музей 4.0» 2020/2021

БАЖОВ. ОГО!РОД

Объединенный музей писателей Урала, г. Сысерть, Свердловская область
Руководитель проекта: Анатолий Каптур
Проект-победитель конкурса «Музей 4.0» 2019/2020

НАТУРАЛЬНОЕ ХОЗЯЙСТВО

Национальный музей Республики Карелия, г. Петрозаводск
Руководитель проекта: Денис Кузнецов
Проект-победитель конкурса «#фондпотанина25»

ЛИТЕРАТУРНЫЕ УЖИНЫ В ДОМАХ-МУЗЕЯХ ПИСАТЕЛЕЙ

Государственный музей истории российской литературы имени В. И. Даля, г. Москва

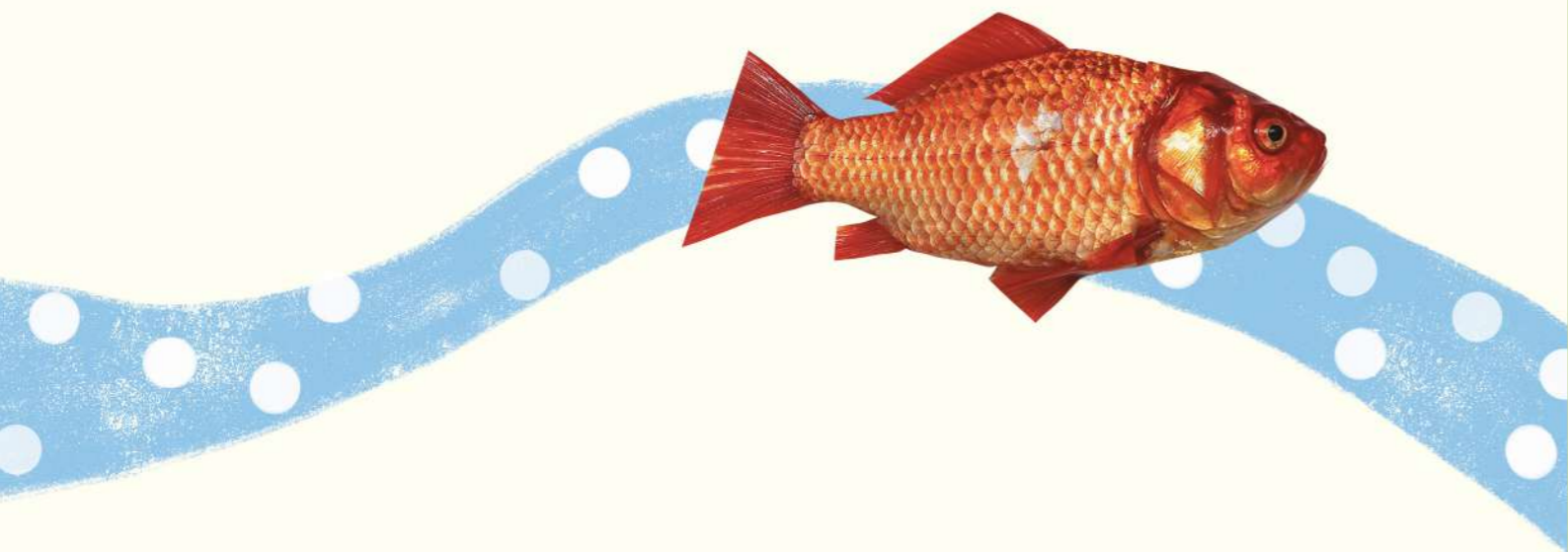
КУХНЯ КУЛИКОВА ПОЛЯ. ЛЕТНИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Музей-заповедник «Куликово поле»

СЮЖЕТ ВКУСА

Самарский литературно-мемориальный музей им. М. Горького, г. Самара
Руководитель проекта: Ольга Осадчая
Проект-победитель конкурса «Креативный музей» 2022/2023





© Благотворительный фонд Владимира Потанина, 2026

Над изданием работали:

Благотворительный фонд Владимира Потанина

Оксана Орачева

Оксана Фодина

Юлия Грозовская

Анна Радинская

ООО «Мастерская Церр»

Екатерина Церр

Ирина Головашина

Софья Кондратьева

Анна Шикина

Тексты: Аля Кузнецова

Иллюстрации: Александра Монахова

Редактор: Марина Гаева

Информация, приведенная в издании, актуальна на дату публикации (06.04.2026).

Другие публикации, аналитические материалы и исследования
доступны на сайте фонда <https://fondpotanin.ru/library>

