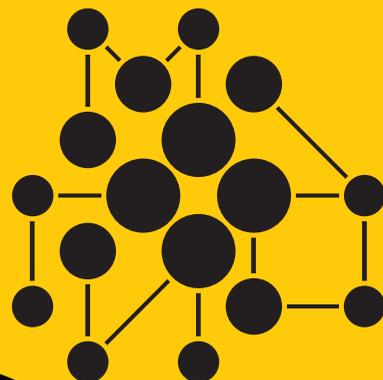


МУЗЕЙНЫЙ ГИД

2012

«Коломенская пастила»,
Коломна



Музейный гид. 2012

Ангарск

«Городской музей»

Владивосток

Приморский государственный музей
имени В.К. Арсеньева

Калининград

Музей «Фридландские ворота»

Кемерово

Музей-заповедник «Красная Горка»

Коломна

Музей «Коломенская пастила»

Москва

Музей «Огни Москвы»,
Покровский собор, филиал Государственного
исторического музея

Московская область

Музей-усадьба «Мураново» имени Ф.И. Тютчева

Находка

Музейно-выставочный центр г. Находка

Петрозаводск

Музей изобразительных искусств
Республики Карелия

Рыбинск

Рыбинский музей-заповедник

Санкт-Петербург

Детский музейный центр «Болотная, 13»,
филиал Государственного музея политической
истории России,
«Старая Деревня», реставрационно-хранительский центр
Государственного Эрмитажа

Свердловская область

Арамашевский краеведческий музей

Тульская область

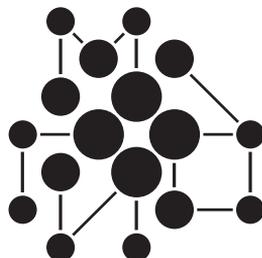
Музей-усадьба Л.Н. Толстого «Ясная Поляна»

Ярославль

Ярославские храмы XVI–XVII веков,
филиалы Ярославского музея-заповедника

Музей и Музейная фабрика

коломенской пастилы



МУЗЕЙНЫЙ ГИД

За последние годы Коломна стала одним из самых интересных мест в окрестностях Москвы. Стала потому, что жители этого города стараются сохранить своё наследие, именно в этом городе возник один из самых необычных музеев нашей страны — музей исчезнувшего вкуса. Музей, который помог возродить знаменитую коломенскую пастилу и дегустацию сладости из натуральных яблок превратил в рассказ о замечательных людях, которые жили в этом городе.

По числу грантов, которые получали создатели музея «Коломенская пастила» Наталья Никитина и Елена Дмитриева, они безусловные рекордсмены. Наталья Никитина в своё время создала «Парк на один день» в городе Воскресенске, а потом вместе с Еленой Дмитриевой начала работать в Коломне. Две эти прекрасные женщины сумели буквально на пустом месте создать центр притяжения для всех, кто любит провинциальную Россию. Сейчас этот маленький музей расширяется просто на глазах, и помимо дома, в котором посетители пьют чай с пастилой и слушают чудесные истории, появилась ещё и Музейная фабрика, где можно принять участие в изготовлении коломенской пастилы. Собственно говоря, для таких энтузиастов-музейщиков предназначен грантовый конкурс Благотворительного фонда В. Потанина «Меняющийся музей в меняющемся мире». Он для тех, кто не только профессионально хранит и возрождает наследие наших предков, но и умеет сделать увлекательным общение с прошлым.

Наталья Самойленко,
исполнительный директор
Благотворительного фонда В. Потанина

История

Музей исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила» был открыт 24 января 2009 года. Он расположен на Коломенском посаде во флигеле городской усадьбы купцов Сурановых, построенном в 1800 году, — памятнике архитектуры регионального значения.

Идея создания музея родилась на проектном семинаре для участников конкурса «Меняющийся музей в меняющемся мире» Благотворительного фонда В. Потанина. К тому времени создатели музея основательно изучили историю коломенской пастилы, воссоздали исторический облик коломенской пастильницы, нашли старинную рецептуру и получили сам продукт — коломенскую пастилу.

3 сентября 2011 года в стенах бывшего «конфетно-пастильного заведения коломенского купца П.К. Чуприкова на Коломенском посаде» была открыта Музейная фабрика пастилы в Коломне.

Коллекция

Мебель и предметы интерьера (масляные лампы, бульотки, шкатулки, текстиль) конца XIX — начала XX века.

Коллекция самоваров и кухонной утвари (медь, дерево, латунь) XIX века.

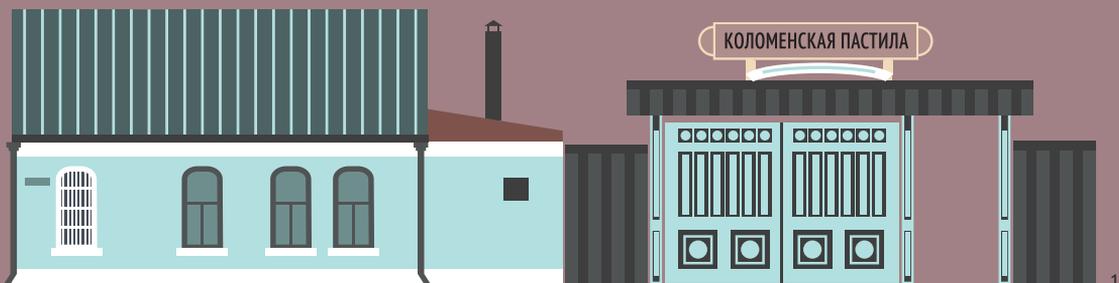
Клад, найденный в старинном посадском буфете, из 27 предметов начала XX века.

Обстановка кондитерского магазина Музейной фабрики пастилы в Коломне выполнена во Франции на заказ по чертежам начала XX века.

Оборудование Музейной фабрики — реконструкция по чертежам конца XIX — начала XX века из Политехнического музея.

Пастильная печь — реконструкция по чертежам оригинальной печи купца Куприянова на Коломенском посаде (конец XIX века).

Основная музейная коллекция — собрание объектов нематериального наследия из 32 сортов коломенской пастилы, воссозданных по старинным рецептам. Это взбитые, рыхлые, плотные, белковые и безбелковые пастилы с различными натуральными добавками — уникальная русская сладость, не имеющая аналогов в мире.



1

Музей «Коломенская пастила»

140400, г. Коломна,
ул. Посадская, д. 13а

Режим работы

🕒 10:00–20:00, без выходных

Как добраться из Москвы

Казанский вокзал



Станция метро
«Выхино»



№ 460

Коломна



10 мин.

2



5 мин.

1



2

Музейная фабрика

ул. Полянская, д. 4



2

Цены на билеты

₽	Взрослые	Дети	«Коломенская пастила» Пенсионеры, инвалиды, дети до 7 лет	«Коломенская пастила» Любительская съемка
300	300			
250		250		
0			0	0



Видеосъемка – по договорённости с администрацией музея

25 000

ЧЕЛОВЕК
ПОСЕТИЛИ МУЗЕЙ
В 2011 ГОДУ

316

ЕДИНИЦ
ХРАНЕНИЯ



Летнее
кафе

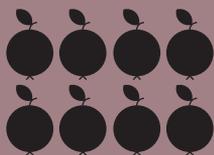


Магазин



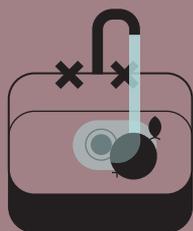
Оборудование
для людей с ограниченными
возможностями (только на фабрике)

Рецепт сладкой жизни



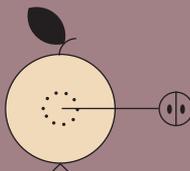
1

Яблоки берутся поздних осенних и зимних сортов – антоновка, скрижапель, титовка, зелёнка горькая.



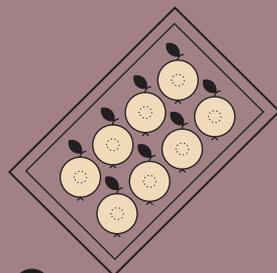
2

Отобранные яблоки моют.



3

Из них удаляют семенные коробочки (по-старинному – «сердца»).



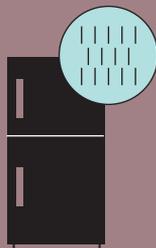
4

Яблоки запекают в печи на листах жести – пока они не станут совершенно мягки, но при этом не выпустят сока.



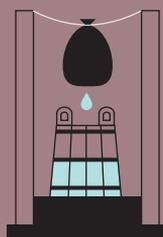
5

Запечённые яблоки протирают в горячем виде через волосяные сита.



6

Протёртую массу охлаждают (иначе она не взобьётся).



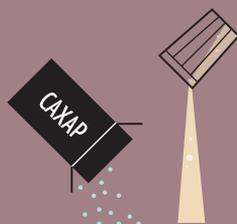
7

Охлаждённую массу сцеживают: кладут в мешочек из плотной ткани и крепят его к ножкам опрокинутой табуретки, на дно которой ставится лохань для капающего сока.



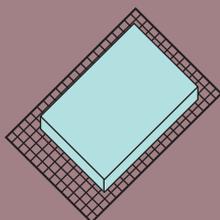
8

Массу взбивают – кладут в липовую кадку и мутовкой сильно мешают в одну сторону: она должна побелеть, подняться и легко отставать от мутовки.



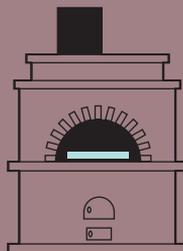
9

Во время сбивания добавляют взбитый белок и сахарный песок. Сахар всыпают понемногу после того, как масса побелеет и значительно увеличится в объёме, продолжая непрерывно взбивать тесто.



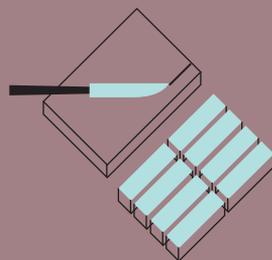
10

Пастилу расстилают на сушильные решёта, покрытые пергаментной или вошёной бумагой. Пастила разравнивается в решете широким деревянным ножом.



11

Пастилу сушат в остывающей печи, оставляя её там на всю ночь. Утром вынимают и ставят на полати. Вечером процедуру повторяют вновь. Сушка длится в общей сложности 3–4 дня.



12

Готовая пастила разрезается на части острым ножом. Готовность пастилы проверяется так: при нажатии на пласт готовая пастила «пищит».

Это может пригодиться

Адреса

Музей исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила»
140400, г. Коломна, ул. Посадская, д. 13а.

Музейная фабрика

г. Коломна, ул. Полянская, д. 4.

Сайт и электронная почта

www.kolomnapastila.ru

kolomnapastila@gmail.com

Телефоны

+7 (985) 727 5292 (предварительная запись на экскурсию в музей),

+7 (985) 767 0220 (предварительная запись на экскурсию на Музейную фабрику пастилы).

Как добраться

Из Москвы на автомобиле по Новорязанскому шоссе и трассе М5 около 115 км; из Москвы с Казанского вокзала электропоездом или экспрессом «Спутник» до станции Коломна, экспрессом «Сергей Есенин» до станции Голутвин; междугородним автобусом № 460 от станции метро «Выхино» до ост. «Старый город» в Коломне.

В Коломне от ж/д станции 10 минут пешком до Музейной фабрики пастилы, отсюда ещё 5 минут пешком по ул. Арбатская до Музея исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила» (перекрёсток с ул. Посадская); от автовокзала пешком около 20 минут, перейдя по подземному переходу ул. Октябрьской революции, далее по ул. Зайцева, направо по ул. Пушкина и далее направо по ул. Посадская.

В Голутвине от ж/д станции предпочтительнее брать такси.

Режим работы

Ежедневно с 10:00 до 20:00.

Рекомендуется записываться на экскурсию заблаговременно.

Стоимость билетов

Взрослый — 300 руб.

Детский — 250 руб.

Пенсионеры, инвалиды, дети до 7 лет — бесплатно.

Экскурсионное обслуживание входит в стоимость билета.

Стоимость съёмки

Любительская фотосъёмка (без штатива, вспышки и дополнительного освещения) — бесплатно; видеосъёмка — по договорённости с администрацией музея.

Дополнительная информация

В постоянной экспозиции музея работают мультимедийные программы: фильм-ставка «Коломенский посад» на Музейной фабрике пастилы, игровой фильм о пастиле по рассказу Н. Тэффи «Сам». При музее есть театр. Круглый год в музее идёт спектакль «Тайны Коломенского посада, или Забытые вещи», посвящённый кладу, найденному в музейном буфете. С 1 мая по 30 сентября в музейном дворе идёт спектакль-ассорти из рассказов А.П. Чехова «Дышите глубже».

В мае 2012 года во дворе Музея исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила» устроено летнее кафе «Вкусные истории». Здесь можно приятно провести время в ожидании экскурсии и отведать блюда по рецептам С.А. Толстой, Ф.М. Достоевского, Клода Моне и др., каждое — со своей удивительной историей. Во дворе Музейной фабрики расположена чайная «Варенье».

Где остановиться

Гостиница «Коломна», пл. Советская, д. 2, тел. +7 (4966) 121329. От 1400 до 3600 руб. в сутки за номер. По предварительной договорённости музей оказывает услуги по размещению туристов по домам на посаде.

История со вкусом счастья

Наталия Павлова

*Как быть, если праздники на носу, а подарков нет?
Если у ребёнка каникулы и он любит только в гости,
а не в музей?
Как быть, если вдруг потянуло стать вольным прогульщиком?
Если приехали иностранные гости и требуют
чего-то всамделишно русского?
Как быть, если вроде всё хорошо, а вот чтоб было счастье...*

Батенька мой, да вам — в Коломну! Они там тыщу лет на посаде живут. Знают, как быть. Пастилой кормят. К счастью приучают.

А место, где коломенская пастила живёт, — посад — самое что ни на есть сохранный-русское. По сей день здесь аукаются с соседями и соловьями «свои дома» с яблонями, джеками в будках и видами на храмы.

Старинный вход на посад — через Кремль и главные его Пятницкие ворота, что в форме подковы. Пройдёшь — и счастье. Над воротами — надпись как бессрочная охранная грамота: «Спаси, Господи, град сей и люди Твоя...»

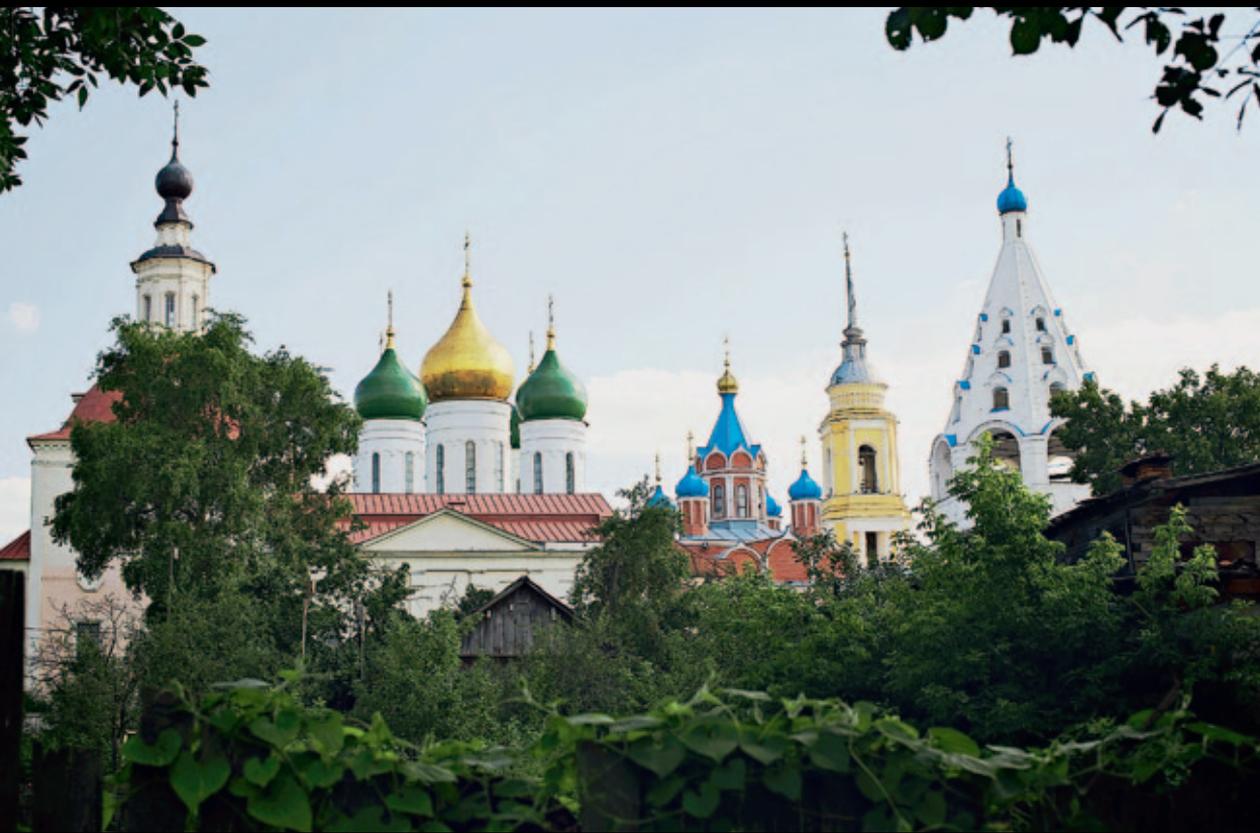
А вот спросишь дорогу к пастиле, задумаются. Не потому, что не знают, а потому, что «Коломенская пастила» — это уже два музея: Музей исчезнувшего вкуса и Музейная фабрика коломенской пастилы. И оба посадские. Один — у Николы на Посадях — храма о многих кокошниках, похожего на белопенную пастилу, другой — на соседней площади Пяти Углов с чугунной колонкой — по-местному бассейкой, в здании бывшего конфектно-пастильного заведения коломенского купца Петра Карповича Чуприкова.

Характер у музеев тоже посадский. Живут они, никого не воспитывая и ничего не прививая. Даже патриотизма. А вот по части мешочка соломки под... чтоб вольному прогульщику присесть где вздумается или шишками печь подтопить для воздуха, да каким-нибудь галантином в аспике угостить или записочку написать — орешковыми чернилами и гусиным пером из левого крыла — это да, это по их части. Пастилой не корми.

И наверное, поэтому музеи эти не посещают. К ним тянутся, как ходоки, — за вкусом счастья.

↓
Вид на Соборную площадь
Коломенского кремля со стороны
Москвы-реки.

↓
Вход на посад со стороны
Коломенского кремля (начало XVI века).
На заднем плане главная проездная башня
Кремля — Пятницкие ворота, названные в честь
святой Параскевы Пятницы, покровительницы
торговли.





Среди разного рода зависимостей — никотиновой, кофейной, компьютерной — зависимость от прошлого, пожалуй, самая сильная. Привыкнув к чему-то, бросить история уже не может. А если и бросит, то ненадолго. Через каких-нибудь лет сто, глядишь, снова принимается за старое. Так и с пастилой вышло. До революции вся Россия ею угощалась, век спустя и слыхом никто не слыхивал, ну а сейчас опять начинаем входить во вкус.

Музей исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила» по старинным рецептам и технологиям реконструировал тот самый вкус исконной русской сладости. Реконструировал бережно, как икону, — ни капли не согрешив, потому как вкус в музее — это святая святых. Это музейный предмет и основа фондовой коллекции. В ней сегодня уже десятка три единиц хранения — возрождённых вкусов «самой лутчей изъ разныхъ плодовъ сахарной постилы». Именно постилы. Когда на Музейной фабрике коломенской пастилы видишь технологию высушивания пастильного теста, тогда доходит, что старинное написание «постила» правильное, потому как от слова «постелить».

А если ниточку от пастилы ещё дальше протянуть, обнаружится, что дело вовсе не в пастиле, а в яблоках. Точно так же, как тянутся сегодня к Москве фуры дальнотойщиков, тянулись в старину к Первопрестольной коломенские яблочные транспорты. Коломна исстари была московским гемоглобином. Об этом хорошо и просто сказал Карамзин: «Коломна славится ещё яблоками, вишнями и другими плодами, мы едим их в Москве».

Недавно в насыпи городского вала XIV века археологи обнаружили сотни вишнёвых и сливовых косточек. Это коломенские строители ели да поплёвывали. А надо заметить, что вишня и слива в Центральной России всегда были довольно экзотическими плодами. Помните? «Перед обедом мать сочла сливы и видит, одной нет...» А вот в Коломне ели да поплёвывали ещё до Куликовской битвы! Обидно только, что яблочные семечки шесть столетий не хранятся, потому как плодovitое садоводство в Коломне — это прежде всего яблони. Коломна — яблочное место.

А вот яблоки в Коломне иногда считали! Об этом почтенные документы Архива древних актов засвидетельствовали вот такую историю. В конце XVII века во епископы Коломны был избран Никита, бывший до этого настоятелем Кирилло-Белозерского монастыря. Когда Никита уехал, монастырская братия недосчиталась облачений. Никиту обвинили в краже, хотя он уверял братию, что увезённые облачения — личный подарок ему царевны Татьяны, дочери царя Михаила Романова. Через восемь лет стороны помирились и обменялись подарками. Монастырская братия прислала Никите двух северных оленей, резную утварь и посох с набалдашником. А Никита отдал братию яблоками из своего сада, послав

↑ Елена Дмитриева уваривает на дровяной плите клубнично-яблочное пюре для смоквы — особого сорта плотной пастилы. Уваривание происходит при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой — восьмёркой в одну сторону.

260 штук свежих яблок и бочонок в патоке. Вот эти посчитанные поштучно яблоки и кажутся дикостью для Коломны, потому как яблоки здесь считались возами. По всей видимости, речь идёт о каких-то чудесных селекционных яблоках из архиерейского сада. Это подтвердил путешественник середины XVII века Павел Алеппский: «В архиерейском саду растут чудесные яблоки, редкостные по своей красоте, цвету и вкусу; они разных сортов: красные, как сердотик, жёлтые, как золото, белые, как камфара, все с очень тонкой кожицей». И заметим, написал это южный человек из Алеппо, что уж тут говорить о северном Кирилло-Белозерском монастыре! Для них это был царский подарок...

Но как бы ни ела, как бы ни продавала или ни дарила Коломна свои яблоки, они всё равно оставались. Это знает каждый дачник, который в иные годы ума не приложит, куда ему от урожая деваться. А вот Коломна в своё время ум приложила и стала делать яблочную пастилу, которую мы привычно считаем лакомством, но если посмотреть правде в глаза, коломенская пастила — это средневековый консерв, позволявший без холодильников и консервантов сохранять и иметь на столе яблоки круглый год — до нового урожая. Не случайно рецепт коломенской пастилы приведён для рачительных хозяек в Домострое. А вот если судить о коломенской пастиле не по Домострою, а по Марксу, то получится, что пастила — это классовый продукт, сколько-нибудь значительное приготовление которого было под силу лишь эксплуататорским классам. Два дня подряд крепостные девки, сменяя друг друга, взбивали запечённые яблоки в воздушную белую массу — пастильное тесто, да так, чтобы на пальчике столбиком стояло и не падало. Только из такого яблочного воздуха и получалась настоящая коломенская пастила, про которую Иван Иванович Лажечников говорил: «Пастила коломенская, рыхлая, белопенная, в три пальца толщиной».

Царский подарок

Так уж истари повелось, что когда приезжали в Коломну великие гости, например, Екатерина Великая, великий князь Сергей Александрович или российский самодержец Николай II, — их встречали коломенской пастилой в корбочке, обтянутой бархатом или китайским шёлком. Так что бренд коломенской пастилы был давно, хотя слов таких в те времена не употребляли и говорили просто: сладкий герб города.

Вот взгляните: Николай II на Коломенском вокзале. Возможно, где-то тут стоит и наш пастильный фабрикант — Пётр Карпович Чуприков с бархатной коробочкой пастилы... Если вы едете электричкой до станции Коломна, то сможете увидеть, что станция с тех пор мало изменилась.

→ Император Николай II на станции Коломна.
Фотография 1904 года. Николай II приехал в Коломну 27 июня 1904 года на смотр войск.

→ Станция Коломна Рязанского направления Московской железной дороги.
Фотография 2012 года.
Железная дорога Москва — Коломна построена в 1862 году.



КОЛОМЕНСКАЯ ПАСТИЛА
МУЗЕЙ ИСЧЕЗНУВШЕГО ВКУСА

У НИКОЛЫ НА ПОСАДЯХЪ



Российский нанолидер Анатолий Чубайс утверждает, что все самые выдающиеся технологические прорывы начались в гаражах. И это так и есть, если учесть, что для русских гараж — это кухня. То сухо, то кисло, то сыро долгое время выходило у главных пастильных технологов и основательниц музея — Елены Дмитриевой и Натальи Никиотиной, которые, как те же крепостные девки, посменно взбивали пастильное тесто на своих кухнях-гаражах. Параллельно с разработкой ноу-хау шли исторические изыскания. И истина, которая, как известно, в деталях, начала открываться. Оказалось, что яблочное пюре взбивается в крепкую пену лишь из свежеспечённых яблок, что печь нужна с конвекционным обдувом, что готовая пастила должна пиццать, что сахару пересыплешь — плотная выйдет...

И вот наконец случилось! Настоящая — рыхлая, белопенная, в три пальца толщиной.

Это была победа, всё остальное — при ней. Этим остальным были ГОСТы, сертификация, санэпидемстанция, аренда здания 4-й степени разрушения, реставрация, создание мини-производства, разработка упаковки, проект экспозиции, подбор и обучение персонала, non-stop исторические изыскания.

Открытие музея

Музей исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила» у Николы на Посадах открылся 24 января 2009 года во флигеле усадьбы купцов Сурановых XVIII века.

В раскрытые ворота видна яблоня. Она всегда в лентах. Потому как яблоня для коломенской пастилы — наше всё, как Пушкин. Войдём в ворота.

Вот он, музей исчезнувшего вкуса!

Зимой — синий снег, хвоя, рождественский козёл и волшебный фонарь.

Летом — яблоки, розы, соломенные пuffy, потому как вечерами — воздушные спектакли-ассорти.

Верю

Вообще музей живёт по системе Станиславского. Это его философия. И главный драйв. Если захотите сделать приятное его хозяйкам — скажите одно заветное слово: «Верю». На это «верю» здесь поставлено всё. Клюква — только в клюквенной пастиле. Всё остальное — сундук и подлинность. Мелочи жизни — музейные фетиши. Самым дотошным образом (попутчики не выдерживают) обшарены все блошинные рынки Москвы и Московской области, равно как и Европы. Весь антураж музея, его флёр, интерьеры, утварь

↑
Музей «Коломенская пастила» во флигеле особняка купцов Сурановых (построен в 1800 году). В XIX веке здесь находилась лавка сладостей.

и рухлядь — всё это система Станиславского. Музейные барышни (слово «персонал», тем паче «экскурсовод» к ним неприложимо) — это тоже Станиславский. Их наряды — из той самой материи и того самого старинного кроя. До миллиметра. До зубчика «скромностей». Каждый сезон — свой фасон. Но Станиславский и внутри. Музейные барышни в обязательном порядке обучаются актёрскому мастерству: прямая спина, непринуждённая улыбка, мгновенное перевоплощение. В штате музея профессиональные театральные сценографы и режиссёры.

Круглый год в музее спектакли.

Спектакль-ассорт по Чехову «Дышите глубже» с любимцем публики, московским актёром Сергеем Ганиным в главной роли (остальная труппа — своя, музейная). Спектакль воздушный, он идёт с мая по конец сентября в музейном дворике под аккомпанемент живой музыки и свежего воздуха.

Второй спектакль — «Тайны Коломенского посада, или Забытые вещи» — захватывающий триллер про клад, случайно найденный в старинном буфете, завещанном музею посадским жителем. Завещал и преставился. А в кладе — письма с сердечными тайнами, колечки золотые с камушками, серебряные ложки и ещё был какой-то белый порошок, который выбросили. Скорее всего это был кокаин... Спектакль — не воздушный и идёт круглогодично.

Есть у музея и своя киностудия. Кино снимают разных жанров. Это и мультимедиа по рисункам посадских детей. Вот оттуда эти слова: «К счастью приучают». Это и художественный фильм «Николка», и короткометражные фильмы, посвящённые Лажечникову и Пильняку.

Борис Пильняк — близкий сосед музея: музей — по сю сторону храма Николы на Посадях, а пильняковский дом — по ту. Загляните в сочинения Пильняка. Они заканчиваются словами «Россия, Коломна, Никола-на-Посадях». Место у Николы на Посадях было, по признанию писателя, единственным в его жизни, где он был «безоглядно счастлив».

А мы всё — пастила, пастила...

Может, это просто место такое счастливое — Россия, Коломна, Никола на Посадях?

Ещё один музейный фильм «Я сам» — неременная часть музейной программы. В нём без занудства доносится мысль о том, что пастилу сделать — не поле перейти. Это экранизация рассказа королевы русского юмора Надежды Тэффи. Фильм удался. Многие его словечки и фразы обрели крылатость. Вот самые популярные: «Канифасу мне скорее, канифасу», «Эта дура не имеет ни малейшего понятия о белках», «Порядочному человеку пастилы попарить негде», ну и, конечно, классика — «Взял да и сделал. Хоть днём, хоть ночью. И полная независимость».

Кусочек пастилы, полученный во время съёмок, хранится теперь как музейный экспонат. По многочисленным просьбам создана сувенирная коробочка с диском, текстом рассказа Тэффи «Я сам» и одной-единственной пастилкой в центре. А Музейная фабрика произвела

Спектакль «Дышите глубже»

по рассказам А.П. Чехова (режиссёр — Людмила Ролдугина) показывают во дворике музея с 1 мая по 30 сентября.

Спектакль «Тайны Коломенского посада, или Забытые вещи»

(автор сценария — Игорь Сорокин,

режиссёр — Людмила Ролдугина) основан

на реальном событии — обнаружении клада в музейном буфете. В конце спектакля каждую вещь из клада зритель может подержать в руках.

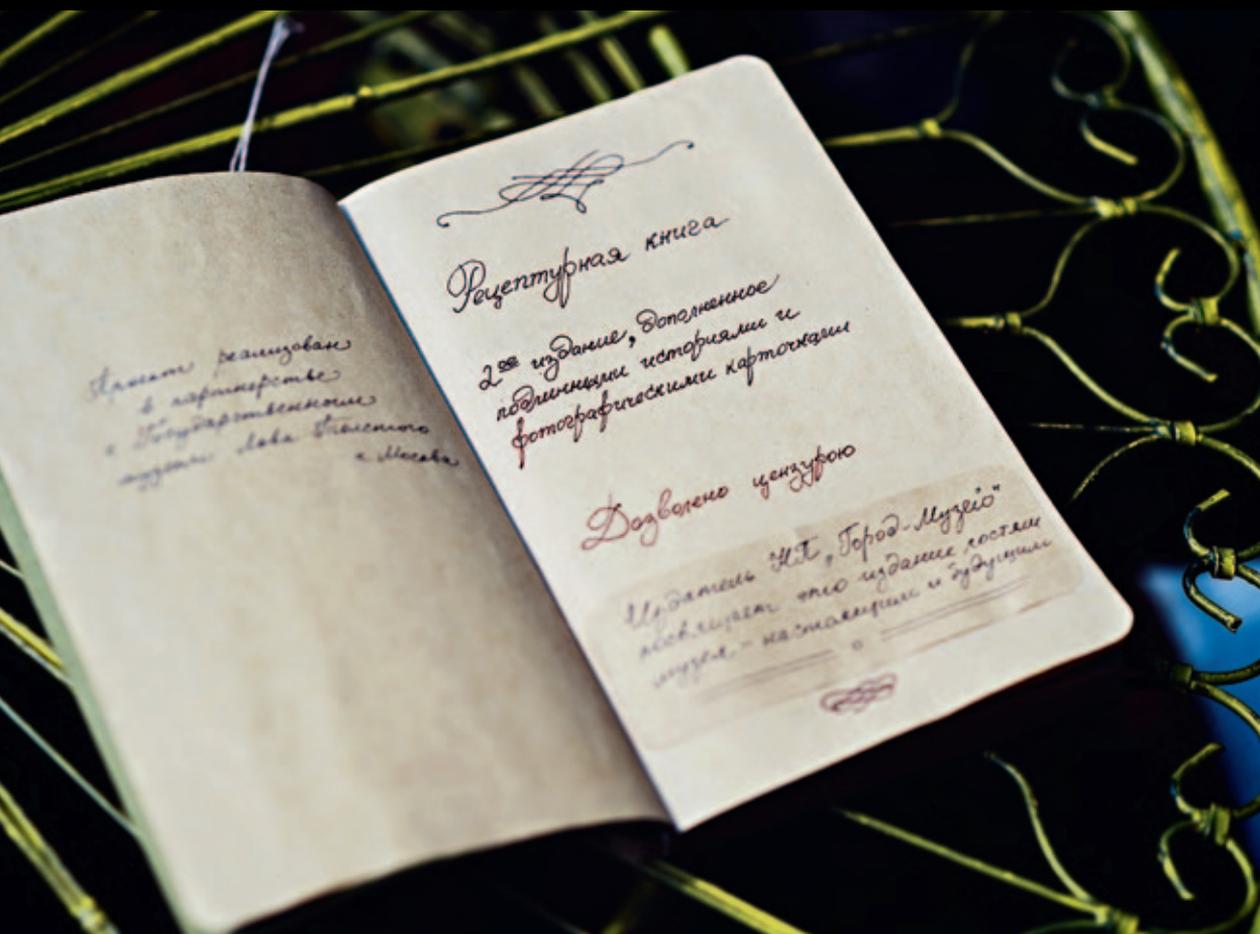
с. 16-17

Музей «Коломенская пастила» во флигеле особняка купцов Сурановых (построен в 1800 году).









на свет оригинальный продукт — пастилу «Тэффи» с изысканным апельсиновым вкусом в шоколадной обсыпке. Ведь были же в России в начале века духи «Тэффи» и конфеты «Тэффи»!

Внутри коробки — слова о судьбе Тэффи. Они снова о счастье. Писательская судьба Тэффи была действительно счастливой. Тэффи объясняла это своим литературным псевдонимом, который взяла по имени одного дурака, — «дураки всегда счастливые»...

История со вкусом

«История со вкусом» — главный слоган музея. Музей, как старинный сундук, набит разными историями. Одна вкуснее другой. Ну вот у входа в музей — первая. На нас смотрит сорокаведёрная коломенская пастильница. Её доподлинно описал Иван Иванович Лажечников в «Ледяном доме». Пастильница должна была олицетворять русскую женщину в маскарадном шествии народов к Ледяному дому — тому, что устроен был по прихоти Анны Иоанновны в лютую зиму 1740 года на берегу Невы. Шествие народов призвано было показать иностранцам, сколь велика Россия. Не прошло и трёх столетий, как самой Коломне тоже понадобилось поразить иностранцев: город готовился к чемпионату мира по конькобежному спорту. Соорудили Ледяной дом, а ответственные за культурную программу Елена Дмитриева и Наталья Никитина воссоздали образ коломенской пастильницы — точь-в-точь как описал её Лажечников: «Вот человеческий лик, намалёванный белилами и румянами, с насурменными дугою бровями, под огромным кокошником в виде лопаты, вышитым жемчугом, изумрудами и яхонтами. Этот лик носит сорокаведёрная бочка в штофном, с золотыми выводами, сарафане; пышные рукава из тончайшего батиста окрыляют её. Голубые шерстяные чулки выказывают её пухлые ноги, а башмаки, без задников, на высоких каблуках, изменяют её осторожной походке. Рекомендую в ней мою землячку, коломенскую пастильницу».

Пастильница получилась на славу. А где же пастила? Не поролоном же угощать дорогих гостей? Вот тут-то и начали Елена с Натальей искать старинные рецепты и технологии, взбивать, сцеживать и изводить продукты. И вошли, как говорится, во вкус. Так родилась первая история со вкусом.

Сегодня их множество. В музее они организованы в три программы. Весенняя программа «Амуры в Коломне» посвящена коломенским историям с сердечными тайнами, а также особому языку любви — веерам, мушкам, табакеркам и цветам. Программа «Коломенская пастила: история со вкусом» — об истории коломенской пастилы и обыкновениях посадской жизни. Осенняя программа «Сады любви» посвящена садам вообще и коломенским в частности. Коломна в старину, как мы знаем, утопала в садах.

↑
Наталья Никитина ведёт экскурсию в Музее исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила».

↑
Рукописная книга рецептов музейного кафе «Вкусные истории» с описаниями блюд, их историй и способов приготовления.

Готовятся к выходу две новые программы — «Коломенские масоны», посвящённая вольным каменщикам Коломны, и «Гениальные чаёвники» о чайных пристрастиях русских гениев — Пушкина, Толстого, Чехова, Достоевского. Помните, у Достоевского? «Свету ли провалиться или мне чаю не пить?» Каждая программа состоит из двух частей. Первая — общий подступ с фильмом, вторая — чаепитие с дегустиацией пастилы в гостиную.

Вот и нас зовут в гостиную откусать чаю. Вот оно, знаменитое коломенское чаепитие с пастилой!

Перед нами стол со свечами, лаковая ширма в розах, канарейка по прозвищу Посадский Лимон, часы с боем, взбитая кровать, портреты наших добрых знакомых — Новикова и Лажечникова, пальмы, патина канделябров, старинный буфет. «А я-то свой, дурак, выбросил», — замечает кто-то по ходу.

Начинаешь понимать, что слоган музея — «История со вкусом» — не умная метафора, а реальная вещь. Перед тобой на столе цветочный чай и пастила — палочками, кубиками, лепёшечками, свёрточками, шариками. Под каждый сорт рассказывается неподражаемая история. Слушаешь, а во рту истаивает то малина, то дамасская роза, то мёд, то хмель... Такая вот история со вкусом in real time.

После чаепития — держись, кошелёк! — наступает сувенирное время. Хочется сразу всего. Разбегаются глаза. И всё же среди россыпи пастильных даров будет одна звезда — пастила классическая. Та самая, со времён Екатерины. Её ручной работы коробочка полностью повторяет оригинальную историческую упаковку пастильного заведения купца Чуприкова на посаде, которая хранится в фондах городского краеведческого музея.

Околоколомна

После сувенирного ажиотажа самое время стать членом музейного Общества любителей вольных прогулок. Это Общество настолько вольное, что членом его может считать себя всякий, как только того пожелает. Общество выпускает журнал «Околоколомна». Это разновидность путеводителя, но именно разно-видность. По напутствию литературного редактора «Околоколомны», гениального Игоря Сорокина, журнал «призван стать антипутеводителем — запутать, околдовать, заморозить путешественника. Для него не так важны точные даты, сколько воздух. Его задача — дать раздышаться — Посадом, Коломной, Околоколомной, которая, как известно, начавшись за границей Кремля, распространяется на весь свет».

Вообще, несмотря на эфемерность своего музейного предмета, Музей пастилы занимается очень серьёзными вещами. Все они связаны с развитием исторической территории Коломенского посада и сохранением этого заповедного уголка патриархальной России. Музей при поддержке

→ Музейные истории со вкусом можно унести с собой в виде оригинальных сувениров — коробочек с коломенской пастилой ручной работы. Среди них — «Амуры» с зефирными пастилками и засахаренными лепестками дамасской розы, любимая пастила Ф.М. Достоевского — палочками, пастила «Грезвость» с рекламным вкладышем начала XIX века: «Я страшно пил вино. А теперь ем пастилу „Грезвость»».

→ Главной музейной сувенир, с которого началось возрождение исчезнувшего вкуса коломенской пастилы. В его основе — рецепт пастилы купца П.К. Чуприкова. Упаковка пастилы — это копия ручной работы оригинальной коробочки «конфетно-пастильного заведения Петра Карповича Чуприкова на Коломенском посаде».





↑ По договорённости с посадскими жителями музей рекомендует приезжающим две «рассеянные» гостиницы с видом на Храм Богоявления в Гончарах. Здесь на время совместных творческих проектов останавливаются друзья музея — артисты и художники.

↑ В домах-гостиницах сохранена аутентичная обстановка и предметы интерьера. Всё это хранилось в старых посадских домах с середины XIX века.

Благотворительного фонда В. Потанина провёл большое комплексное исследование территории посада и выявил целый ряд объектов, могущих стать основой так называемого мягкого музейного проектирования, не изымающего объекты из естественной среды обитания.

Но всё же лучше всех исследований Коломенский посад помыслил его Моцарт — Игорь Сорокин: «А город сверху, как и все города на свете, можно сравнить с лоскутным одеялом. Только древняя Коломна вся из парчи, из атласа и бархата, а посад рядом с ней всяк: тут и мешковина, и ситец, и вата иногда клочком, рядом с парчой-кумачой, и дырка, угольком прожжённая — всё тут».

У Общества есть свой магазинчик. Вход в него с другой стороны музея. Здесь есть всё, что нужно господам вольногуляющим для счастья, — соломка под попу, сачок для бабочек, панاما, яблочный сидр и, конечно, антипутеводитель «Околоколомна».

Продышавшись, можно вернуться к вкусным историям. Недавно в музейном дворике открылось летнее кафе, которое так и называется — «Вкусные истории». Его меню — рукописная рецептурная книга, дополненная подлинными историями и фотографическими карточками. Под номером один — пирожки «Вздохи Николая» из поваренной книги Софьи Андреевны Толстой с рассказом о бывшем крепостном флейтисте князя Волконского, потерявшем зубы и взятом из жалости в семью Толстых поваром. Готовил он плохо. Но, как истый флейтист, додумался поддувать через трубочку в пирожки воздух. Отсюда и «Вздохи Николая». Под номером два — «Крут Мадерный», или бисквит, напитанный марочной мадерой, — из журнала «Дамский мир» за 1914 год. Под номером четыре — мороженое «Жена морожена!». Так кричал посадский мороженщик, разъезжая со своей синей двухколёсной тележкой по посаду: «Женамороженаморожена!» А мороженое клал ложечкой между двух круглых вафель, на которых было написано: «Володя», «Коля», «Маруся»...

Итак, у музея есть театр, киностудия, сувенирный магазин, Общество любителей, при нём ещё один магазин, журнал, кафе.

А вот есть ли у музея гостиница? Это актуально, так как замечено, что добираться в Коломну намного легче, чем выбираться из неё. Как-то она засасывает. В планах музея действительно — создание исторической гостиницы в подлинных интерьерах и формате реально прожитой жизни (real lived life). Он заключается в том, чтобы прожить Прошлое как Настоящее — во взаправдашней обстановке со всеми деталями и подробностями быта и образа жизни.

Но пока проектируется историческая гостиница, опыты реально прожитой жизни «ставятся на людях» уже сейчас. По договорённости с посадскими жителями у музея есть две так называемые рассеянные гостиницы. Проще говоря, за очень умеренную плату вам даётся ключ от посадского дома с садом, огородом, Джеком в будке и видом

на старинный храм Богоявления в Гончарах, который известен тем, что ни разу не закрывался. Века так с семнадцатого. Обстановка — половики, кровать с подзором, коврик с оленьями, вышитые думки, стол, покрытый бархатной скатертью с кистями, тусклое зеркало, фотографии в рамках. Вата тишины. Удобства во дворе. Рукомойник с ведром. И как вершина цивилизации — газовая плита со спичками.

Когда мне доводится ночевать в Коломне, ключи от цивилизованной квартиры мне уже не предлагают.

— Ты к Джеку?

— Я — к Джеку. В реально прожитую жизнь.

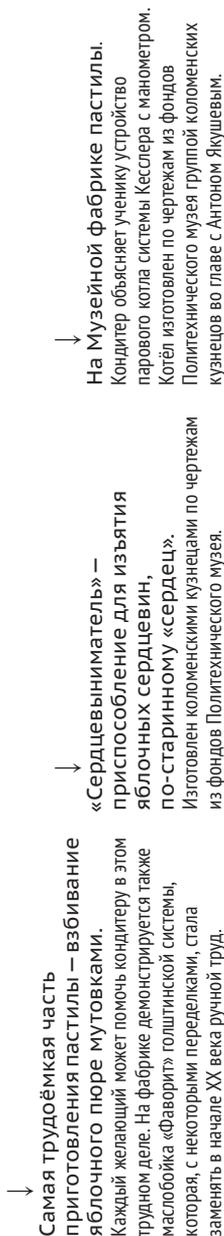
Музейная фабрика

В середине XIX века тихую жизнь Коломенского посада перерезал паровозный гудок. В Коломну ворвался прогресс. «Пинжак», а не рубаха, фабрикация, а не замороженное изделие стали веянием времени. Не минуло оно и пастилу. В Коломне налаживается фабрикация пастилы с применением различных приспособлений и механизмов. Одной из таких пастильных фабричек на посаде, пережившей к началу XX века остальных своих конкурентов, стало конфектно-пастильное заведение коломенского купца Петра Карповича Чуприкова. Это было крепкое хозяйство с садом, плодохранилищем, домашней скотиной, занимавшее целый квартал неподалёку от счастливого места Николы на Посадах.

Как возникла идея фабрики? Во-первых, не давал покоя викторианский город в ущелье Айрон-Бридж. Во-вторых, в ходе исследования территории посада обнаружили чертежи конфектно-пастильного заведения Чуприкова, терпеливо ожидавшего часа своего воскрешения, ну, конечно, в 4-й степени разрушения. Вот так всё срослось — пастила, Айрон-Бридж, посад, заброшенное здание, чертежи, — и возникла идея создания первой в России Музейной фабрики коломенской пастилы. Проект был поддержан сразу двумя фондами — Благотворительным фондом В. Потанина и фондом региональных социальных программ «Наше будущее».

Музейная фабрика — синтетический продукт. Для его осуществления пришлось докапываться до многих вещей из самых разных областей знаний: в фондах Политехнического музея изучались чертежи старинного кондитерского оборудования, исследовался кондитерский бум начала XX столетия, выяснялись условия содержания рабочих, изучались детали исторического костюма, штудировались помологические руководства для садоводов, проводились архивные изыскания родословной и предпринимательской деятельности коломенских купцов Чуприковых.

Результат: 3 сентября 2011 года на Коломенском посаде открылась первая в России Музейная фабрика с открытым производством и действующими механизмами. Вот так. «Взял да и сделал. Хоть днём, хоть ночью. И полная независимость».







↑
Интерьер кондитерского
магазина с фирменной пастилой
от П.К. Чуприкова в стиле
кондитерских начала XX века.
Ассортимент отличаются разнообразие,
оригинальность и изящество упаковки в стиле
модерн.

↑
Садовый магазин Музейной
фабрики коломенской пастилы
под старинными сводами задуман
как домашняя кладовая семьи
Чуприковых.
Полки ломятся от домашних припасов,
изготовленных по старинным рецептам. Здесь
и яблоки в малиновом сиропе, и сухое киевское
варенье, и взбитые шербеты...

Фабрика работает в форме театрализованных сеансов. Понятия «экскурсовод» здесь нет как класса. Зато широко употребляются такие слова, как *1-й состав, 2-й состав, кастинг, репетиции, пробы, прогоны...* Станиславский живёт и побеждает!

Проект получился лёгким, как и всё, что делает музей «Коломенская пастила». Видимо, продукт обязывает. Как балет. На Музейной фабрике не чувствуешь тяжести проделанной работы, равно как не ощущаешь себя недорослем. На тебя тут вообще мало обращают внимания.

Да и где тут обращаться. Процесс! Конечно, это ещё не конвейер Форда, но всё же технологическая цепочка. Тем более с пастилой не забалуешь.

Как яблоки из плодохранилища на подъёмнике подадут — надо их в барабане Рейса мыть да «сердца» из них вынимать специальной такой штуковиной — сердцевыниматель называется. Мешкать нельзя, потому как скоро яблоки запечённые протирать. Простынут яблоки — пены не дадут. А там, глядишь, с ледника протёртые несут — взбивать пора. Да ещё Ванюша — парень деревенский непонятливый, влюбился по уши в хозяйскую племянницу Катеньку. Всё засматривается. Вот и сахар пересыпает, и мутовкой плохо вертит. А есть дела и посерьёзнее: за атмосферами в паровом котле Кесслера следить надо. На фабрике-то прогресс! А там и расстилать пастилу пора, в сушильную печь ставить да готовую вынимать. Вот и смена пролетела — к хозяину в контору пора.

Пётр Карпович-то строг. Чуть что — штрафы высчитывает. Правда, если пропустит маленькую — вспоминать начинает, как с родителем своим медальку в Петербурге на мануфактурной выставке брал, да как самолично царю-батюшке пастилу подносил, да и вообще так — за жизнь. Ну а Любовь Егоровна, жена его, всё хлопочет, стол в малиновой гостиной накрывает. Фирменной чуприковской пастилой угощает.

Но лёгкость обманчива. Главные персонажи Музейной фабрики — Пётр Карпович Чуприков, его жена Любовь Егоровна и племянница Катенька — имеют подлинные исторические прототипы. Монологи хозяина основаны на реальных исторических фактах, в основу лекции садовника, диалогов и реплик других персонажей положены исторические документы и руководства. Все механизмы, оборудование и инвентарь — реконструкция, выполненная по оригинальным чертежам из Политехнического музея. Печь с особыми камерами для сушки пастилы сложена по чертежам пастильной печи Куприянова в Коломне. Среди фабричного добра — коллекция старинных самоваров и кухонной утвари, дарителем которой является французский подданный. В интерьерах — антиквариат. Кондитерский магазин оборудован мебелью, изготовленной во Франции по рисункам 1903 года. Это год, на который выполнена общая технологическая и сценарная реконструкция Музейной фабрики коломенской пастилы.

У фабрики, как встарь, целое хозяйство: сад, зимнее плодохранилище, сарай, навес, инвентарь и при всём

при этом — садовник Мелентий Кузьмич. Кузьмич — страстный любитель и энтузиаст плодового садоводства. Он научит не ошибиться в выборе пастильного «сортимента» яблок — твёрдых да кислых, до марта не укусишь, посвятит в секреты правильного ухода, сбора и хранения урожая, почерпнутые из старинных руководств. Не заметишь, как станешь фанатом здорового русского сада.

При Музейной фабрике два магазина — кондитерский и садовый, где есть всё не только для сада, но и для души. Ассортимент пастил на Музейной фабрике коломенской пастилы шире, чем в музее, притом имеет мелкие серии. Одно слово — Фабрика.

В день открытия Музейной фабрики 3 сентября 2011 года на прилегающей площади Пяти Углов коломенские первопастильницы провели Яблочно-книжный арт-фестиваль «Антоновские яблоки». Вот вам и ещё один забытый вкус — вкус к чтению! Фестиваль, как говорили журналисты, скрестил яблоки с пастилой и получил литературу.

Литературы на фестивале действительно было много. Читали вслух Марина Москвина, Марина Бородицкая, Герман Лукомников. Известный бард Вероника Долина поразила всех своим переводом со старофранцузского текста XII века. А повесть Бунина «Антоновские яблоки», прочитанная Вениамином Смеховым, прозвучала здесь, на посадке, ещё одной историей со вкусом счастья: «Как холодно, росисто и как хорошо жить на свете...»

Фестиваль пришёлся Музейной фабрике коломенской пастилы ко двору и, похоже, станет ежегодным подарком ко дню её рождения — 3 сентября.

Коломенский гемоглобин

В мае 2012 года в Португалии прошло подведение итогов самого престижного музейного конкурса — Европейский музей года. Музей пастилы победил в номинации с формулировкой, из которой запомнилось одно слово — «пионеринг». Для коломенских пастильных музеев это, пожалуй, самое правильное слово. Музей исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила» и Музейная фабрика коломенской пастилы — это действительно культурный пионеринг.

Имея стойкий иммунитет к стереотипам (вот он, коломенский гемоглобин), они «перелезают через заборы», снимают запрещающие знаки и соединяют далёкое и разное в новые композиты: предмет — вкус — слово — звук — запах — клад — театр — сад — арт...

От этих композитов не только в дипломе Совета Европы, но и где-то в горле тоже возникает пионеринг, от которого хочется жить реально прожитой жизнью в рассеянной гостинице вместе с неотчуждаемым Джеком и видом на никогда не закрывавшийся храм, хочется, как Достоевский, позволить себе побывать гурманом и пить чай

↑
Члены Общества любителей вольных прогулок 4 июня 2011 года по случаю выхода в свет очередного номера журнала «Околоколомна», посвящённого Борису Пильняку, устроили субботник на территории бывшей земской ветеринарной клиники, в которой работал отец писателя, а потом приняли участие в театрализованной акции.

→
Открытие Музейной фабрики пастилы в рамках Яблочнокнижного арт-фестиваля «Антоновские яблоки». Выступает Вениамин Смехов.

↑
Общество любителей вольных прогулок выпускает журнал «Околоколомна» (редактор — Игорь Сорокин, дизайнер — Евгений Стрелков). Каждый номер посвящён определённой теме — Ивану Лажечникову, Борису Пильняку, Венедикту Ерофееву, Рождеству, яблочно-итальянской теме...

→
Музей сотрудничает с арт-группой из Ижевска «ТВ-Дача». Неизменным арт-объектом «ТВ-Дачи» является арт-король «Изольда» — одновременно сценическая площадка, радиорубка, пункт питания и спонтанный форум.



КОЛОМЕНСКАЯ ПАСТИЛА

МУЗЕЙ ИСЧЕЗНУВШЕГО ВКУСА

У НИКОЛЫ НА ПОСАДЯХЪ



с пастилой — красной и белой палочками, хочется раздвигаться Околоколомной и бродить вокруг да около вольными маршрутами, хочется вырастить плодovitый сад и заворачивать скрижапель без единого червяка в шёлковую бумагу...

Мы покидаем Коломну убеждёнными членами Общества любителей вольных прогулок с хрустящими пакетами пастилы, гусеницесъёмниками и сачками, улыбаясь вовнутрь разным историям, неожиданно обращаясь к соседу с просьбой «понудиться» и слыша в ответ понимающее «порядочному человеку пастилы попарить негде», с растаявшим во рту вкусом малины и сердцами, безнадежно вынутыми самым безотказным сердцевынимателем в мире — коломенской пастилой.

БЛАГОТВОРИТЕЛЬНЫЙ
ФОНД В. ПОТАНИНА



Музей исчезнувшего вкуса «Коломенская пастила» и Музейная фабрика пастилы
(г. Коломна, Московская обл.)

Музейный гид. Путеводители по музеям России

2012

Руководители проекта:

Наталья Самойленко
Наталья Толстая

Шеф-редактор:

Екатерина Вязова

Арт-директор:

Евгений Корнеев

Редакторы:

Екатерина Алленова
Марина Афанасьева
Ксения Велиховская

Младшие редакторы:

Полина Ефимович
Мария Полумордвинова

Координаторы проекта:

Анастасия Макаренко
Екатерина Ойнас

Корректоры:

Марина Шапошникова
Елена Якубчик

Группа вёрстки и цветокоррекции:

Павел Ермаков (руководитель)
Игорь Кочергин
Анна Сушкова
Фёдор Хориков

Исполнительный директор:

Сергей Умнов

Автор статьи:

Наталья Павлова, ведущий научный сотрудник
Российского института культурологии

Фотографы:

Антон Беркасов
Анастасия Замятина
Вероника Федоренко

Редакция выражает благодарность за помощь
в работе над изданием:
Музею исчезнувшего вкуса «Коломенская
пастила»
и лично
его директору Наталье Никитиной,
а также
директору ООО «Коломенская пастила»,
исполнительному директору НП «Город-Музей»
Елене Дмитриевой.

Составление, оформление, издательская
подготовка: Проектное бюро «Спутник».

© Фото. Музей «Коломенская пастила»
(г. Коломна), 2012.

© Благотворительный фонд В. Потанина, 2012.

museum.fondpotanin.ru
1p.fondpotanin.ru
museum-guide.livejournal.ru

ISBN 978-5-905830-11-2 (отд. изд.)
ISBN 978-5-905830-16-7
УДК 664.1:069.02 (470.311-21) (036)
ББК 36.86 гя2
М89



In 2009, a museum focusing on the lost taste of Kolomna marshmallows appeared in Kolomna outside Moscow. Real Kolomna marshmallows disappeared after the revolution, and what was for decades regarded as a marshmallow in Russia differed markedly from what earlier generations of Russians had had in mind.

In 2011, a museum factory opened, creating new jobs. The unique private museum is being developed by two resolute women – Natalia Nikitina and Yelena Dmitrieva.

The idea of very carefully, through archive documents, restoring the original taste goes hand in hand with the idea of recreating historical interiors in the museum, complete with the costumes of ‘young museum misses’.

The idea has proven fertile. Films are being shot, art groups are developing the site, new routes are being laid, there is the hustle and bustle of art festivals, period gardening is on the rise, and townsfolk are bringing their cooking to the museum.

Natalia Pavlova, a museum expert, offers readers the chance to sample ‘a taste of history’.

→ на обложке
Коломенские яблоки, которые
идут на изготовление
знаменитой коломенской
пастилы.

