



Среда, 20 апреля 2011 №69
(№4610 с момента возобновления издания)
Цветные тематические страницы №13-28
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Рег. №01243 22 декабря 1997 года.
Коммерсантъ
в Санкт-Петербурге

Пасха

Guide

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ВЫПУСКА



РЕКЛАМА



ЕЛЕНА ФЕДотова,
РЕДАКТОР GUIDE «ПАСХА»

ВЕСЕННИЕ ХЛОПОТЫ

Когда готовился этот выпуск тематических страниц — первый под названием «Пасха», выяснилось, что с этим праздником жизнь современного петербуржца связана гораздо больше, чем кажется. И дело даже не в том, что, например, не так давно по телевизору во время крестных ходов показывали лучшие фильмы, дабы удержать народ у голубых экранов, а теперь трансляции пасхальных богослужений идут по главным государственным каналам. Этот праздник для многих был, есть и остается больше светским, чем религиозным. А если еще точнее — домашним, со всеми его приготовлениями и хлопотами. И главную примету Пасхи — крашеные яйца — ну кто ж их не помнит с детства, прошедшего в стране развитого социализма?

Дарить на Пасху подарки-сувениры пока еще не стало традицией. Но индустрия подарков с каждым годом все основательнее готовится, поэтому и традиция, само собой, скоро появится. Вместе с крашеными куриными яйцами, которые теперь уже не кипятят вместе с луковой шелухой, а преобразуют с помощью магазинных красок и соответствующих наклеек, мы будем приносить в дом родных и близких, ну если не яйца Фаберже, то какие-нибудь другие милые сюрпризы. На этот праздник вполне успешно работает и индустрия общественного питания — вот-вот во всех супермаркетах, уже не говоря о кондитерских, кафе и ресторанах, появятся готовые куличи, увенчанные «шапкой» из глазури, посыпанной разноцветными карамельными шариками. Кстати, готовый кулич — выдумка отнюдь не современных кондитеров: «Весенний» кекс с изюмом в виде пасхального кулича продавался еще в булочных советского времени. Где сегодня купить кулич и заказать творожную пасху, какой сюрприз приготовить для близких, как украсить дом и стол, куда пойти с детьми посмотреть на живых цыплят и съесть шоколадных — читайте об этом на наших страницах.

Как бы то ни было — весна теперь приходит вместе с Пасхой, а не с Первомаем. В нашу жизнь входят другие звуки, предметы и ценности. Времена меняются, и мы меняемся вместе с ними, говорили еще древние римляне.

ПРАЗДНИК, КОТОРЫЙ ВСЕГДА С НАМИ

НЕСМОТРЯ НА ВОИНСТВУЮЩИЙ АТЕИЗМ СОВЕТСКИХ ДЕСЯТИЛЕТИЙ, ИСТРЕБИТЬ ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ ПАСХИ ТАК И НЕ УДАЛОСЬ. ВО ВСЕ ВРЕМЕНА В СЕМЬЯХ КРАСИЛИ ЯЙЦА, ГОТОВИЛИ КУЛИЧИ. А С 1970-Х В БУЛОЧНЫХ СССР СТАЛИ ПРОДАВАТЬ КЕКСЫ В ВИДЕ КУЛИЧЕЙ, ВЫПЕЧЕННЫЕ НА ГОСУДАРСТВЕННЫХ ХЛЕБОЗАВОДАХ. НО, НЕСОМНЕННО, РАНЬШЕ ЭТОТ ПРАЗДНИК ОТМЕЧАЛИ С БОЛЬШИМ РАЗМАХОМ.

ВЕРА КОЧЕТКОВА (ПО МАТЕРИАЛАМ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ)

Пасха — самый продолжительный праздник в году: его отмечают 40 дней до самого Вознесения. Всю неделю, предшествующую этому дню, принято называть Великой, или Страстной. У православных славян существовало множество обычаев, приуроченных к дням Великой недели. Понедельник и вторник были «купальными»: тех, кто проспал утренний молебен, обливали водой. Среда считалась «градовой»: «В среду на Светлой неделе не работают, чтобы хлеб градом не побил». Особо выделяют последние дни Страстной недели: Великий четверг как день духовного очищения и принятия таинства, Страстная пятница (напоминание о страданиях Иисуса Христа), Великая суббота (день печали) и Светлое воскресенье Христово.

Великий четверг также называют «чистым», и не только за духовное очищение, связанное с причастием. В Чистый четверг был широко распространен обычай очищения водой — купание в проруби, реке, озере или обливание в бане. Также в этот день убирали в избе, все мыли и чистили. На севере и в средней полосе России было принято сжигать ветви можжевельника для окуливания жилища и хлева: считалось, что целебный дым защищает от нечистой силы и болезней. Кроме того, бытовало поверье, что яйца, которые куры снесли в четверг, следует съесть на Пасху (чтобы уберечься от недугов), а скорлупу зарыть в землю на пастбище (чтобы защитить домашний скот от сглаза и всякой прочей напасти). В церкви освящали соль и ставили на стол с хлебом в ночь под Чистый четверг. Варили овсяный кисель, который на Пасху ели даже раньше кулича. Готовили угощения к праздничному столу, красили и расписывали яйца. Приготовление основных блюд к пасхальному столу стараются закончить именно в Чистый четверг, чтобы ничто не отвлекало от служб Страстной пятницы, дня выноса Святой Плащаницы и молитвы.

БАЛЫ И ПРИЕМЫ В дни Пасхи проводилось много благотворительных мероприятий. Со второго дня начинались многоярусные светские праздничные праздники: концерты, балы, приемы, торжественные обеды. Сливки общества наносили поздравительные визиты родным и знакомым, катались в экипажах. Для простого народа устраивались качели, карусели, балаганы и другие зрелища. Народные гуляния с различными играми и хороводами начинались вечером Пасхи прямо на церковном дворе и продолжались до двух-трех недель. Великий пост был временем воздержания, и все праздники — семейные в том числе — переносились на празднование Пасхи. Поэтому следующие за постом сорок дней игрались



ПАВЕЛ ФИЛОНОВ «ПАСХА». 1912-1913 ГГ. ЧАСТНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ, ПЕТЕРБУРГ

свадьбы, отмечались юбилеи и рождение детей — и размах народных гуляний был соответствующим. Из Белоруссии пришел обычай вечером Пасхи, с наступлением сумерек, играть на скрипке. Скрипач или несколько скрипачей ходили по деревням, под окнами каждого дома играли в честь Воскресения Христова, в ответ хозяин с хозяйкой подносили музыкантам чарку и одаривали пасхальными яйцами, а иногда и деньгами.

Города и села оглашались колокольным звоном, причем упражняться в мастерстве колокольного звона было дозволено всем желающим.

ВСЕ РАВНЫ Непосредственно перед Пасхой православные собираются в храме, откуда начинается ход. Начиная с пасхальной ночи и последующие сорок дней (до отдания Пасхи) принято христосоваться, то есть приветствовать друг друга словами: «Христос воскрес!» — «Воистину воскрес!»; при этом троекратно целуясь. Этот обычай идет с апостольских времен: «Приветствуйте друг друга с целованием святым». Восклипания «Христос воскрес!» в пасхальную ночь сливаются с пением церковного хора и колокольным звоном. Крестный ход вокруг храма представляет собой величественное зрелище: как звезды в небе, светятся в руках прихожан зажженные свечи. К полуночи шествие подходит к дверям храма и начинается богослужение пасхальной утрени. В Петербурге во времена Екатери-

ны II важные моменты пасхального богослужения сопровождалась залпами пушек из Петропавловской и Адмиралтейских крепостей. Пушки же сообщали об окончании литургии, производя 101 выстрел. Тишину святой ночи наполняли благовесты многочисленных колоколов. Служба заканчивалась ранним утром перед восходом солнца, к этому времени уже были освящены куличи, пасхи, крашеные яйца — и начинались пышные праздничные трапезы.

В воскресенье после службы весь народ выходил на улицу христосоваться — и цари, и городские, и служащие, и простой люд. В имперской России в дни празднования Пасхи стирались грани между сословиями. Обычай обмениваться крашеными яйцами соблюдался во всех слоях общества — от крестьянской избы до царского двора, причем христосовались со всеми домашними, без исключения, в том числе и хозяева со слугами. Произнося «Христос воскрес!», даже крестьянин имел право поцеловать руку любому важному лицу (хоть самому императору), и отказать было никому нельзя.

ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА Яйца для христосования (обмена «поцелуями» с двух сторон яйца) готовили заранее. Покрашенные в один цвет назывались «крашенками»; если на общий цветной фон наносили пятна, полоски, крапинки другого цвета — это была «крапанка». Еще были «писанки» — яйца, раскрашенные от руки сюжетными или орнаментальными узорами.

Они были как натуральные (куриные, лебединые, гусиные, голубиные, утиные), так и искусственные. В зависимости от статуса того, кому яйцо предназначалось, оно могло быть сделано из дерева, кости, чугуна, бисера, стекла, камня. Начиная с XVII века, с Алексея Михайловича, при царском дворе обычай подношения пасхальных яиц превратился в строго регламентированный ритуал. Для раздачи народу тогда готовили десятки тысяч яиц. «На Пасху он раздавал яйца и принимал червонцы в значении великоденских даров, которые, по тогдашним обычаям, подданные обязаны были давать своему государю в праздник Пасхи. Чинно и в порядке подходили к царю бояре, окольные, думные дворяне и дьяки, кравчие, близкие и приказные люди, — писал Николай Костомаров в книге „Русская история в жизнеописаниях ее деятелей“. — Царь давал им яйца гусиные, куриные и деревянные точеные, каждому по три, по два, по одному, смотря по знатности жалуемого. Яйца были расписаны золотом и яркими красками в узор или цветными травами, а в травах птицы, звери и люди».

С развитием прогресса возникла целая промышленная индустрия пасхальных яиц. На Петергофской гранитной фабрике изготавливались яйца из полудра-

гоценных камней: яшмы, малахита, лазурита, агата, порфира. С 1744 года вошли в моду яйца из фарфора. Первое фарфоровое пасхальное яйцо, дошедшее до нашего времени, создано к Пасхе 1749 года изобретателем русского фарфора Дмитрием Виноградовым. В Государственном Русском музее хранится также яйцо с изображением амуров, созданное на Императорском фарфоровом заводе в середине XVIII века, вероятно, по рисунку Франсуа Буше. К каждой Пасхе завод делал пасхальные яйца для членов императорской фамилии «на раздачу» при христосовании. К Пасхе 1793 года в покои императрицы Екатерины II доставили шесть ажурных корзин и шесть ваз с поддонами, наполненных 373 фарфоровыми яйцами разных размеров, украшенными росписью с изображением пейзажей, фигур и арабесок, этими яйцами императрица одаривала гостей. В середине XIX века ко двору было представлено уже более 5000 фарфоровых и 7000 стеклянных яиц для раздачи при христосовании. В начале XX века количество яиц увеличилось до трех с лишним тысяч, к Пасхе 1914 года выпущено 3991 фарфоровое яйцо, в 1916 году — 15365 штук.

Пасхальные яйца из папье-маше в конце XIX века делали на подмосковной фаб-

рике Лукутина (Федоскинской фабрике лаковой миниатюрной живописи), одним из излюбленных сюжетов мастеров был храм Василия Блаженного. Гжельские пасхальные яйца — фарфоровые с кобальтом и майоликовые с многоцветной росписью — продолжают классическую линию росписи пасхальных яиц на фарфоровых заводах Кузнецова: цветочные и сюжетные композиции с изображением православных храмов. В конце XIX — начале XX века пасхальные яйца расписывали и мастера иконописных центров России — Палеха, Мстеры, Холуя. Декоративные яйца делали и мелкие предприятия, и народные умельцы, и стекольные заводы, и шлифовальные фабрики, и мастерские. В роли «пасхального яйца» могли выступать и другие подарки той же формы: драгоценности, бытовые предметы — несесеры, часы, вазочки, чашки и т. д. Когда после революции изготовление художественных подарочных пасхальных яиц прекратилось, Пасху продолжали праздновать с «крашенками» и «писанками».

ИГРЫ И ЗАБАВЫ В народе существовала масса пасхальных забав, связанных с яйцами. Самая популярная из них — «битки» — дошла до наших дней. Одно крашеное яйцо ударяется о другое, победителем

оказывается тот, у кого яйцо осталось целым. Для этой игры еще до крашения отбирались заранее проверенные экземпляры, а твердость скорлупы определяли по звуку, который издает яйцо при постукивании о передние зубы.

Любимой пасхальной забавой являлось катание яиц. Пасхальное крашеное яйцо в русской культуре означало новую жизнь, возрождение. Пасхальные яйца катали по земле, чтобы она была плодородной. По обычаю, катание должно начинаться в первый день Пасхи после обеда и продолжаться всю Пасхальную неделю. Существовало несколько вариантов игры. Например, яйца катали с горки: побеждал тот, чье яйцо первым оказывалось у подножия. Или «сбивали» яйца: их складывали у подножия горки, а с вершины спускали яйца по очереди. Если чье-то яйцо сбивало нижнее, его хозяин забирал себе и его. Устраивались также «яичные бега»: крашенки толкали поварешками по дороге — чье первым «добежит», тот и победит. Для «покатушек» изготавливались специальные деревянные лоточки с невысокими бортиками. Лоточек наклонно устанавливался на ровном месте, а игроки поочередно пускали крашеные яйца по лотку, и тот, чье яйцо прокатывалось дальше, выигрывал. ■

ОТКРЫТЫМ ПИСЬМОМ

У БУКИНИСТОВ. ЯНА ШАЛЮК

С последней трети XIX века тем родным и знакомым, с которыми невозможно было встретиться и похристосоваться лично, стали отправлять пасхальные открытые письма. Причем поначалу эти открытки приходилось специально выписывать из Европы. Стараясь не отстать от европейской моды, российская аристократия заказывала во Франции и Германии карточки с символами католической Пасхи — цыплятами и зайчиками, пасхальными яйцами, куличами, цветами. Первые российские пасхальные открытки появились на свет почти на четверть века позже, чем в других странах.

В 1896 году, по заказу Общины святой Евгении, был выпущен художественный конверт с пасхальным рисунком и открытки, выполненные в технике хромолитографии. Серия из четырех пасхальных открыток представляла акварели на весенние сюжеты известного писателя и художника Николая Каразина. Весь доход от их продажи поступил в Фонд помощи бедствующим сестрам милосердия, работавшим в госпиталях Красного креста. К Пасхе 1898 года вышла новая серия, уже из десяти открыток. Рисунки для них бесплатно предо-

ставили лучшие художники того времени: Илья Репин, Константин Маковский, Елизавета Бем, Михаил Вилие, Елена Самокиш-Судковская. Это были настоящие произведения искусства, ажиотаж вокруг них поднялся такой, что сто тысяч экземпляров расхватывали буквально в течение недели, и издателям пришлось повторить тираж! На открытках Бориса Зворыкина крашеные яйца обрамлены орнаментами, стилизованными под древнерусскую роспись.

Некоторые западные издатели продавали российским издателям готовые клише — рисунок со свободным местом для русского текста: точно такие же открытки одновременно выходили в других странах на английском, немецком, французском и шведском языках. Но российские открытки пользовались в народе большей популярностью: православные храмы и русские пейзажи были ближе русскому сердцу, чем островерхие башни католических костелов и кирх.

С 1914 года на пасхальных открытках стали печатать изображения участников Первой мировой войны: вернувшихся с фронта солдат, раненых бойцов на больничных койках, сестер милосердия и де-

тей, собирающих пасхальные гостинцы для армии, Николая II, дарящего пасхальное яйцо рядовому пехотинцу. Позже появились приметы революционных перемен: на одной из пасхальных открыток 1917 года неизвестный художник изобразил рабочего, разбивающего красное яйцо.

В дореволюционной России пасхальных открыток было издано много тысяч различных видов: пасхальные сценки с крашеными яйцами, ангелочками и ангелоподобными детишками, весеннее половодье, золотые купола православных храмов. До наших дней, благодаря коллекционерам-филокартистам, дошла тысяча пасхальных сюжетов.

После прихода к власти большевиков производство пасхальных открыток в России было запрещено. Но православные пасхальные открытки неизменно издавались малыми тиражами в частных типографиях в Париже, Нью-Йорке и в издательстве Свято-Троицкого монастыря в Джорданвилле (США). Да и в Советском Союзе, начиная с конца 1941 года, пасхальные открытки издавались и продавались в храмах. С 1970-х годов открытки массовыми тиражами начали издавать

государственные издательства («Искусство», «Планета», региональные), а с 1990-х — частные производители. ■



КАК УКРАСИТЬ ДОМ И СТОЛ

ЯРКИЕ, СОЧНЫЕ ЦВЕТА: ОРАНЖЕВЫЙ, ЗЕЛЕНый, БЕЛЫЙ, ЖЕЛТЫЙ, СВЕТЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ И ОБИЛИЕ СВЕТА — ВОТ ГЛАВНЫЕ ПРАВИЛА ПРАЗДНИЧНОГО ДЕКОРА.

АЛИНА ДЕНИСОВА

Из поколения в поколение в российских семьях передавались рецепты пасх, куличей, отваров для окраски яиц, так же, как и всевозможные декоративные вещицы, призванные украсить дом к весеннему празднику.

Собственно, весь декор, который используется во время пасхальных празднований, символизирует определенные вещи — жизнь, обновление и свет. В качестве символов жизни выступают куличи, творожные пасхи, яйца. Метафорой пасхальных ручьев, или обновления, являются зеленые ветви деревьев, которыми украшаются городские фонтаны, мосты, набережные. А свет символизирует пасхальный, или благодатный, огонь. Однако сегодня, когда границы стираются не только в географическом, но и в семантическом пространстве, все эти символы совершенно законно можно обыгрывать и представлять по-своему. Тем не менее в пасхальных празднествах существует величина постоянная, и эта константа — стол.

Потчевать семью и гостей в этот день принято очень щедро, причем пищей в основном нескоромной. В состоятельных семьях на стол подавали 48 видов блюд — по одному в честь каждого дня Великого поста. При этом все кулинарные изыски непременно украшаются. Куличи поливаются разноцветной глазурью, посыпаются орехами, сахарным мини-драже. Нелишним будет выложить на выпечке буквы «Х. В.» — «Христос воскрес». Наши же предки для украшения как пасхального стола, так и всего дома к празднику часто использовали искусственные цветы: их просто вырезали или складывали из цветной бумаги.

Окрашивание яиц накануне Пасхи было общим, семейным, занятием. Сначала их красили только в красный цвет. Впрочем, сохранились свидетельства о том, что еще в средние века на Руси яйца красили в самые разные цвета и даже украшали их. Существовала такая градация пасхальных яиц: «красанки» (просто окрашенные яйца), «писанки» (расписанные орнаментом) и «скробанки» (узор на скорлупе выцарапывался острым предметом).

На праздничном столе яйца присутствуют рядом с каждым блюдом, они выкладываются и на простой плоский поднос, и устанавливаются в специальные подставочки так, чтобы возвышаться над пасхальным пиршеством.

Кроме того, в качестве украшения праздничных блюд на Руси использовались фигурки барашков — их выпекали из теста или лепили из смеси масла и сахара. На Западе роль такого «барашка» традиционно играет кролик. Кстати, этот обычай потихоньку перекочевывает и в Россию, и в другие православные страны.

Конечно, украшались не только кушанья. Сам стол принято накрывать особой, пасхальной, скатертью — как правило, из простого материала (например, льна), светло-серого или белого цвета с обильной яркой (предпочтительно красной) вышивкой по краям. В идеале вышитые узоры должны быть посвящены светлomu Христову Воскресению. Прекрасно, если скатерть будет «поддержана» и другими текстильными



ТАКОЙ ДЕКОР ДЛЯ ДОМАШНЕЙ ОБСТАНОВКИ ПРЕДЛАГАЮТ СДЕЛАТЬ ФЛОРИСТЫ «ЦВЕТНОЙ ЛАВКИ» ЕЛЕНА КЛАДОВЩИКОВА И ОЛЬГА ПЫТКИНА ВО ВРЕМЯ МАСТЕР-КЛАССА В ИТАЛЬЯНСКИХ ТРАТТОРИЯХ «МОЦАРЕЛЛА БАР» НАКАНУНЕ ПАСХИ

предметами — прихватками, ручниками, полотенцами, оформленными в том же стиле. Впрочем, скатерть может быть и не белой. Можно поэкспериментировать с другими цветами — желтым, оранжевым, салатно-зеленым... Единственное, стоит помнить о психологическом воздействии голубых и синих тонов: они не способствуют возбуждению аппетита, что очень важно в Пасху — ведь стол должен ломиться от яств.

Но это то, что касается кухни и застолья. В общем же убранстве дома настроение задает в первую очередь весна. Яркие, сочные цвета — оранжевый, зеленый, белый, желтый, светло-фиолетовый — вот гамма праздничного декора. Интересно, что красный при этом выступает лишь как дополнительный цвет — его не должно быть много, иначе интерьер получится тяжеловесным, а праздник приобретет ненужную торжественность и даже пафосность, а это же все-таки не Первомай.

Накануне Пасхи дома принято проводить генеральную уборку, мыть окна и даже вносить кое-какие изменения в интерьер.

Обновление — один из символов весны. Можно устроить небольшую перестановку мебели, а если такой шаг вам по каким-то причинам не по силам, то достаточно будет просто заменить шторы, покрывала, накидки и ковры на праздничные — пасхальные. Удивительного в этом ничего нет: традиционно русские хозяйки меняли оформление дома в зависимости от сезона. Так, зимой на окна вешались более плотные занавеси, накидки на кресла и кровати шились из шерстяной ткани, сам интерьер наполнялся темными и теплыми тонами. Весной тяжелый текстиль уступал место более легкому и светлому. Само собой, совершенно особое место занимал праздничный декор: для Рождества, Пасхи и других важных праздников существовал отдельный сундук с соответствующими украшениями и другими элементами оформления.

Предметно пасхальный интерьер творится исключительно с помощью своей фантазии. Такого, чтобы составлялись целые интерьерные композиции — готовые решения, — в наших магазинах практически

нет. Однако можно присмотреться к всевозможным декоративным вещицам — это пасхальные яйца и древа жизни, лукошки с цыплятами и барашки, милые подвески и подставки для яиц. Такие тематические пасхальные мелочи можно в изобилии найти, в частности, в магазинах «Красный куб». Пасхальный текстиль традиционно производит «Трехгорная мануфактура». А Villeroy & Boch подготовила к празднику целую серию пасхальных линий: это и столовая посуда цвета сочной весенней травы, и фарфоровые украшения, и многое другое, что превратит застолье в настоящий пасхальный пир.

А вообще, для украшения дома к Пасхе можно обойтись и одними цветами. Более того: предпочтя этот вариант, мы будем следовать букве традиции. Ведь цветы и зелень с давних времен являются главными героями пасхального интерьера.

Если подготовкой к празднику озаботиться заранее, то можно соорудить так называемую пасхальную горку. Для этого берется основа — каркас в виде пирамиды или просто холмика, на которой устраивается влажное льняное полотно с обильно выложенными семенами быстропрастающих трав (например, кресс-салата). Все, что вам остается — три раза в день поливать горку, и примерно через неделю она зазеленеет нежной весенней травкой.

Кроме горки, важное место в декоре пасхального дома традиционно занимает древо жизни. Его может символизировать похожее на дерево украшенное лентами и гирляндами какое-либо комнатное растение, или же его можно соорудить самостоятельно, руководствуясь своей фантазией и представлениями о прекрасном. В современных, к примеру, хай-тек-интерьерах хорошо будет смотреться простая веточка — пусть даже и без листьев, — установленная в минималистичную вазу и украшенная подвесками на пасхальную тему.

Если же говорить о цветочном декоре, то, по словам дизайнера-флориста Татьяны Рудской, предпочтение нужно отдавать первоцветам — предвестникам наступающей весны. Это крокусы, ирисы, нарциссы, тюльпаны, гиацинты... Последний цветок очень хорошо смотрится в пасхальных композициях благодаря тому, что соцветием по форме напоминает еще один пасхальный символ — яйцо. Из натуральных и искусственных цветов, а также сухоцветов можно соорудить классические букеты, а можно напелсти венков, гирлянд, составить фантазийные композиции. Форма может быть любой, однако чтобы в полной мере соответствовать празднику, лучше выбрать форму шара или яйца — так интерьер вашего дома будет по-настоящему пасхальным.

Пасхальные традиции в украшении домов можно, разумеется, обыгрывать на любой лад: ведь в вашу квартиру с Пасхой и весной должна прийти гармония. Татьяна Рудская советует украсить подоконники растениями в одинаковых небольших яйцеобразных горшочках. Желательно одноцветных — светло-желтых, салатных, нежно-фиолетовых. Такие — готовые комнатные цветы в горшочках — можно купить в любом флористическом магазине. ■

СИМВОЛЫ ВЕРЫ



Крест криновидный «Греческий»

Четырехконечный крест со сложным абрисом в виде цветов лилии с бусинами и тычинками производит впечатление утонченности и сложности. В центральной зоне – изображение Креста Господня. Орнаментальная композиция вписывается в квадрат, напоминая форму просфорной печати. В некотором отдалении от концов центрального креста расположены круглые медальоны, содержащие надписи: «Иисус Назорей – Царь Иудейский», а так же: «Царь Славы» и «Поклонимся подножию ног Его». Символическое значение креста-цветка связано с метафорой Рая как Древа Жизни или Горнего Иерусалима, равностороннего в плане и имеющего вид золотого кристалла. Его описание, сконцентрированное до орнаментальной эмблемы, стало основой композиции креста, в которой присутствует и квадратный «план» и даже двенадцать «оснований» в виде жемчужин.

Санкт-Петербург: ТК «Гранд Палас», Невский пр. 44, (812) 315-12-34
Гранд Отель Европа, Михайловская улица 1/7, (812) 970-74-26

Москва: ТГ Tretiakov Plaza, ул. Никольская 10, (495) 225-92-95;

ТК «Галерея Актер», ул. Тверская 16/2, (495) 213-30-18;

ТЦ «Живой Дом», Рублево-Успенское ш. 11, Горки 2, (495) 276-08-98;

Аэропорт «Шереметьево» терминал аэроэкспресс, (495) 229-32-10

Владимир Михайлов

www.vmikhailov.ru

ЧИСТОЕ ИСКУССТВО

ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВ ТОЛЬКО ЧТО ПРИЛЕТЕЛ ИЗ МОНАКО, ГДЕ ИМЕЛ БОЛЬШОЙ УСПЕХ НА КРУПНОЙ АРТ-ВЫСТАВКЕ. ТАМ ОН ОКАЗАЛСЯ ЕДИНСТВЕННЫМ В СВОЕМ РОДЕ. ВПРОЧЕМ, И У НАС, В РОССИИ, ЕГО ИМЯ СТАНОВИТСЯ ВСЕ БОЛЕЕ ИЗВЕСТНЫМ И УВАЖАЕМЫМ.

АНАСТАСИЯ МАКАРОВА

Подвески, кольца, другие украшения и сувениры, продающиеся под именем «Владимир Михайлов», — вещицы тонкой ювелирной работы, да и цены немалой. Однако Владимира сложно назвать ювелиром. Он — мастер, хрестоматийный, какими богата русская земля и, пожалуй, русская литература. Все его работы связаны с православной верой и прежде всего проникнуты духовностью — и это делает их исключительными, наполняет особой красотой.

Как должен выглядеть человек, чье имя стало модной торговой маркой, а изделия продаются в монобрендовых салонах самых пафосных торговых центров города? «Директор выставки в Монако меня Распутиным называл, — рассказывает Владимир, — так и хотелось волосы на пробор зачесать и косоворотку надеть. Мы там были единственные в своем роде, с православной тематикой, с традиционным русским ремеслом, может поэтому нас так и заметили, и отнеслись к нам с большим уважением и вниманием».

Поездка в Монако была дебютным заграничным мероприятием для Владимира Михайлова — и человека, и бренда. Еще несколько лет назад скромный художник из Боровичей, что в Новгородской области, выполнял единичные заказы для патриархии. Изменилось все после того, как художника заметили владельцы одной из петербургских ювелирных компаний и предложили работать вместе. Сочетание таланта мастера и деловой хватки бизнесменов оказалось очень эффективным.

Сегодня магазины под именем Владимира Михайлова открываются по всей России, а среди поклонников творчества новгородского умельца европейские монархи и голливудские актеры. При этом сам мастер утверждает, что в его жизни ничего особенно не изменилось. «Я очень рад и очень взволнован таким признанием, — говорит он. — Теперь хочется успеть за собственной популярностью, которая мне досталась авансом, хочется работать еще лучше. У меня в работе остался тот же темп, не могу сказать, что стал работать быстрее или работы стало больше. Я занимаюсь только своим делом, мне не приходится задумываться о продажах, о рекламе, поэтому, слава богу, получается больше сделать».

ТОНКАЯ РАБОТА Владимир Михайлов своим творчеством продолжает древние традиции византийских, а потом новгородских мастеров, работает в технике так называемой новгородской пластики. Мастер вырезает в специальном материале тончайшие узоры, лики святых, крохотные буквы, сложенные в молитвы и цитаты из Библии. Работа его похожа на работу скульптора — отсечь все лишнее, только скульптуры получаются миниатюрные.

Удивительно, но всю главную художественную работу мастер выполняет в одиночку в своей мастерской в Боровичах. «Помощники? — удивляется Владимир, — нет, помощников у меня нет, да и странно было бы, это же уже стали бы не мои, не



ЮВЕЛИР ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВ ОТКРЫВАЕТ ДВЕРИ ГАЛЕРЕИ ДЛЯ ВСЕХ, КТО НЕРАВНОДУШЕН К ПРАВОСЛАВНЫМ СИМВОЛАМ

авторские вещи, ведь у каждого помощника свое виденье. Вот скажите, есть ли у художника помощники, чтобы помочь ему писать картину? И тут то же самое. Вот ученики — это другое дело, но учеников тоже пока нет, видимо, я пока не заслужил себе учеников».

«Картины» Владимира — это кольца, маленькие иконки — известные сюжеты, перенесенные в металл, крестики, складни (небольшой иконостас из нескольких образцов, в древности предназначавшийся для путешественников), ложечки на первый зуб. «Мода остается вне наших работ, — считает художник, — мы только стараемся иногда учитывать пожелания людей, например иконки именного ряда постоянно появляются новые, поскольку стали возвращаться забытые старинные имена. Мы придумываем что-то с теми, кто занимается производством, и сразу представляем — будет это что-то доступное, как кольца или крестики, или элитарное, как коллекция пасхальных яиц».

ВЕРНУТЬ УТРАЧЕННОЕ Пасхальные сувениры из коллекции Михайлова действительно почти совершенные. Можно часами сидеть с лупой и изучать мелкие переплетения узоров, выражения лиц. В пасхальной коллекции есть небольшие, размером с голубиное яйцо, подвески «12 христианских праздников» — подвески с секретом: отомкнув хитрый механизм, можно открыть яйцо и использовать его в качестве ладанки или дарохранительницы. Есть сувенирные складни настольные и в виде подвески, выполненные в виде яйца.

Вообще в тематике изделий присутствуют все самые крупные православные праздники. Есть даже подвески, посвященные новому российскому празднику — Дню Петра и Февронии. «Я очень рад, что появился в России праздник семьи, любви и верности, вот и создал подвески: одну построжее — каноническую, а вторую также с молитвой, но более светскую в виде сердечка из ромашек», — рассказывает Владимир.

Вообще, он, хоть человек и глубоко верующий, не видит ничего страшного в том, чтобы люди носили его работы в качестве только украшений: «Я так думаю, Бог им судья, если кто-то и носит для украшения, мое личное отношение к этому не важно. Ведь так бывает, что человек, начиная с украшений, приходит к более глубокой вере. Также меня иногда спрашивают: „У вас вещи освященные?“ А я говорю — нет, потому что освящение — это личное дело каждого, оно не должно быть в массовом порядке. И тут важен не сам акт освящения, а то, что человек сам пошел в церковь, потому что ему это нужно. Важен контакт человека с Богом. Наше дело не навязать веру или что-то еще, а умножить то, что было утрачено. Мне рассказали историю, что одна женщина в Монако, увидев мое кольцо, сказала: „Ой, у меня почти такое же, но двенадцатого века“. Вот это для меня настоящее признание, мне важно, что мы как бы смещаем временные рамки, восстанавливаем преемственность».

ЧТО СПАСАЕТ МИР Успех предприятия лишний раз доказывает, что связь поколений и стремление к духовности нынче популярны. Не зря же у витрин салона Владимир Михайлов люди останавливаются и замирают надолго, рассматривая прекрасные духовные образы, любуются филигранным исполнением. Совсем недавно среди покупателей салона оказалась королева Испании, да и актер Микки Рурк, бывший в Петербурге с визитом некоторое время назад, не устоял и купил подарки всей семье.

«Я думаю, светское общество устало от всего блестящего, красивого, но пустого. Вот как у Достоевского: „Красота спасет мир“. Красота — это совершенство, а совершенство — господь. Наша задача создавать и сохранять красоту, но духовную. Человеческая идея может быть красиво выражена, но скучна, далека от главного, — резюмирует Владимир. — Мы стараемся не вступать с тесный контакт, не лезть в душу. В салон знаменитостей специально не затягиваем, но если узнаем, что кто-то что-то покупает, это приятный факт».

Странно и приятно видеть человека, который так относится к своей популярности, который совсем не пользуется своей раскрученностью. Живет себе в родных Боровичах и занимается чистым искусством, приезжая в суетный Петербург лишь по необходимости.

«В этом году планировал провести Великий пост без усазд, — откровенничает Владимир, — но пришлось принять соблазн, поехать на выставку. Теперь хочу побыстрее поехать домой. Предпоследняя неделя Великого поста самая строгая. Душу надо успокаивать. Чтобы ярче был праздник, нужно перед этим очиститься. А затем будет яркое воскресенье и пасхальная неделя. Празднуем мы, как и все, соблюдаем традиции. Работу на это время, конечно, придется приостановить». ■

ВОСКРЕСЕНЬЕ В РАЗНЫХ СТРАНАХ ПАСХАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА, ТРАДИЦИИ И ПРЕДПИСАНИЯ, ВОЗРАСТ КОТОРЫХ ИЗМЕРЯЕТСЯ СТОЛЕТИЯМИ, В КАЖДОЙ СТРАНЕ ИСПОЛНЯЮТСЯ ПО-СВОЕМУ.

АЛИНА ДЕНИСОВА (ПО МАТЕРИАЛАМ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ)

ИТАЛИЯ Пасха для Италии — второй по важности праздник после Рождества, а потому и отмечать его здесь принято очень пышно. За неделю до Пасхи итальянцы празднуют Пальмовое воскресенье (в русской традиции — Вербное воскресенье). В этот день все улицы и площади украшаются пальмовыми и оливковыми ветвями, их же несут в праздничных процессиях.

Ровно через неделю — собственно в пасхальное воскресенье — вставать утром принято раньше обычного, чтобы было время подготовиться к празднику. В Италии, как и во многих других христианских странах, Пасхальные торжества связаны в первую очередь с застольем, на которое приглашаются близкие и родные.

Главным блюдом пасхального стола по-итальянски является ягненок. Сопровожаемое всевозможными хлебами, салатами, овощами и фруктами, мясом, впрочем, является далеко не единственным традиционным блюдом. На сладкое гостей итальянского дома ждет коломба — аналог русского кулича — сдобный кекс, украшенный глазурью и тертым миндалем, и шоколадные пасхальные яйца (иногда делают одно, но большое) с сюрпризом внутри.

Само собой, праздник проходит не только в домах, но и на улицах. Здесь Христово Воскресенье чтит торжественная процессия, шествующая со статуями Иисуса и Девы Марии, которые затем устанавливаются на главной площади города.

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ У чудаков-островитян даже Пасха не такая, как у соседей на континенте. Традиционным кушаньем здесь является кекс с корицей, цукатами и марципановыми прослойками, главное в этом десерте — одиннадцать украшающих кекс марципановых шариков — по количеству апостолов (предавший Христа Иуда не в счет).

Пасхальные яйца британцы употребляют в шоколадном варианте, а упаковывают — в большие шоколадные же шкатулки (нередко они имеют форму яйца или раковины). Если в семье есть дети, то с ними непременно поиграют в «Охоту на яйца»: для этого шоколадные или бумажные яйца прячут по всему дому или двору, а задача детей — собрать как можно больше этих пасхальных артефактов. С недавнего времени в Великобритании появилась мода раскрашивать и куриные яйца. Еще одним важным пасхальным символом, наравне с яйцом, является кролик. Причем иногда эти два символа не только дополняют, но и заменяют друг друга.

Церкви в Пасхальное воскресенье ярко освещены свечами, в числе которых — пасхал — особая Пасхальная свеча. По размеру она больше традиционных свечей, кроме того, ее отличают изображение креста, двух букв греческого алфавита (альфы и омеги), а также начертание текущего года. Все это вместе символизирует присутствие Бога всегда и во всем. Пасхал горит во время служб в течение 50 дней, начиная с пасхальной, а также присутствует на особых богослужениях в течение всего года.



ЕЖЕГОДНАЯ ПРОЦЕССИЯ В ТРАПАНИ (СИЦИЛИЯ) ПРОХОДИТ В СТРАСТНУЮ ПЯТНИЦУ — НА 20 ПАЛАНКИНАХ ПРЕДСТАВЛЕНЫ СТРАСТИ ХРИСТОВЫ

ГЕРМАНИЯ Возможно, именно эта страна является родиной того самого кролика — героя, украшающего собой пасхальные праздники почти во всех европейских странах (за редким исключением, среди которых, в частности, Италия). Первое упоминание о присутствии кролика на праздновании Светлого Христова Воскресенья встречается в письменных источниках еще в XV веке. Сегодня шоколадного кролика в придачу к раскрашенным сваренным вкрутую яйцам и другим вкусностям дети получают в подарок.

Вообще же немцы очень почитают Пасху: выходные в честь этого праздника начинаются в Страстную пятницу и длятся целых четыре дня, включая и Пасхальный понедельник. В течение этих дней все поздравляют друг друга, наносят визиты родным и друзьям и, конечно, ходят за покупками на многочисленные пасхальные ярмарки. Помимо всевозможных сувениров, там торгуют и крайне важной в пасхальном хозяйстве вещью — пасхальным кексом, который по немецкой традиции выпекается в форме барашка. Само собой, не кексом единым. Помимо десертного барашка, на немецком пасхальном застолье непременно присутствуют ягнятина, картофель и свежие овощи.

Из своеобразных традиций Германии можно назвать обычай жителей северных земель устраивать в субботу вечером, накануне Пасхи, огромный костер, который призван отпугнуть дьявольщину и ускорить наступление весны.

БОЛГАРИЯ Здешние традиции очень схожи с нашими, и объяснение тому — объединяющие наши страны православие. Однако в Болгарии кое-что происходит все-таки на иной лад.

Болгары, как и мы, красят яйца в Чистый четверг, в этот же день они их освящают в

церкви, после чего одно из яиц закапывается в землю. Считается, что это своеобразное жертвоприношение оградит посевы от непогоды (например, заморозков или града), а урожай сделает богатым. Кроме того, яйцами чокаются: двое стучат одно яйцо о другое, тот, чье яйцо не треснуло, будет счастлив.

Еще одна интересная традиция братского болгарского народа заключается в покупке нового глиняного блюда в Страстную пятницу: совсем скоро оно очень пригодится, ведь по обилию местные застолья не уступают, а кое в чем даже превосходят наши.

В само же Пасхальное Воскресенье все болгарские семьи, имеющие друзей или родственников среди турков, должны отправить им корзину с дарами. Доставившего подарок турки, в свою очередь, должны отблагодарить монетой. Интересно, что болгары искренне верят, что если отступить от этой традиции, турки обидятся.

ФРАНЦИЯ Несмотря на то, что эта страна расположена в самом центре европейских пасхальных событий, она сумела сберечь свои собственные уникальные традиции празднования Воскресения Христа.

Одна из наиболее интересных — обычай вкушать на Пасху, кроме прочих сладостей, шоколадную рыбу. Говорят, что этот обычай — не что иное, как растянутая во времени и несколько преобразованная первоапрельская шутка. В первый день второго месяца весны по всей Франции в продаже появляются бумажные рыбины, предназначение которых — быть прилепленными на спину приятеля (конечно же, втайне от него). К Пасхе рыба становится шоколадной.

Вообще, французы производят впечатление главных европейских сладостей. Кроме шоколадной рыбы и яиц, на Пасху здесь

также принято угощать друг друга шоколадными летающими колокольчиками. С ними связана целая легенда, согласно которой в один день все церковные колокола Франции вдруг улетели в Рим и унесли с собой всеобщую печаль по распятому Спасителю. Однако вскоре колокола вернулись с вестью о воскрешении Христа. Потому во Франции существует еще один обычай: со Страстной пятницы вплоть до Пасхального воскресенья все церковные колокола молчат. По возвращении летающие колокола, кроме радостной вести, приносят с собой шоколадные яйца и другие лакомства для детишек.

АВСТРАЛИЯ В этой далекой стране на Пасху происходит почти то же самое, что и в странах Старого света. Но только почти: с поправкой на географические и прочие особенности.

Так, в Австралии не очень жалуют кроликов, более того — против них проводятся целые кампании, ведь эти милые зверьки сумели расплодиться здесь в таких количествах (ввиду отсутствия хищников, которые бы регулировали численность кролико-селения), что лишили еды многих представителей австралийской фауны. В результате многие животные вымерли, а других кролики поставили на грань исчезновения. Потому неудивительно, что и безобидного Пасхального кролика здесь восприняли в штыки. Одно из предложений, вынесенных оппозицией кролика и ее лидером Джени Брайт, заключалось в том, чтобы заменить его на билби — небольшое животное класса сумчатых, распространенное в Австралии. Была даже написана сказка для детей, в которой живописались приключения Пасхального Билби. В книжке у него было имя — Бурра Ниму. Однако пока что именно кролик приносит детям на Пасху шоколадные яйца и сладости. ■

ДОРОГО ЯИЧКО

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПАСХАЛЬНЫХ ЯИЦ БЫЛО В ДОРЕВОЛЮЦИОННОЙ РОССИИ ЦЕЛОЙ ИНДУСТРИЕЙ — ОТ ПРОСТЫХ ДЕРЕВЯННЫХ «ПИСАНОК» ДО ФАРФОРОВЫХ И ЮВЕЛИРНЫХ. НО НАСТОЯЩИМ НАЦИОНАЛЬНЫМ БРЕНДОМ СТАЛО ИМЯ ПЕТЕРБУРГСКОГО ЮВЕЛИРА КАРЛА ФАБЕРЖЕ.

АННА КОНЕВА



САМОЕ ЗНАМЕНИТОЕ ИЗ ИМПЕРАТОРСКИХ ЯИЦ ФИРМЫ ФАБЕРЖЕ «КОРОНАЦИОННОЕ» (1897 ГОД) С КАРЕТОЙ-СЮРПРИЗОМ ВНУТРИ — МИНИАТЮРНОЙ КОПИЕЙ ИМПЕРАТОРСКОЙ КАРЕТЫ, ИЗГОТОВЛЕННОЙ ЕЩЕ В XVIII ВЕКЕ ДЛЯ ЕКАТЕРИНЫ ВЕЛИКОЙ. — В НЕЙ ИМПЕРАТРИЦА АЛЕКСАНДРА ФЕДОРОВНА ЕХАЛА НА КОРОНАЦИОННЫЕ ТОРЖЕСТВА. МИНИАТЮРНЫЙ ЭКИПАЖ ВЫПОЛНЕН ИЗ ЗОЛОТА, ВНУТРИ — «ОБИВКА» ИЗ ПУРПУРНОЙ ЭМАЛИ, НА КОЛЕСАХ — ПЛАТИНОВЫЕ ШИНЫ, ОКНА — ИЗ ГОРНОГО ХРУСТАЛЯ. ВНУТРИ — МАЛЕНЬКИЙ КРЮЧОК, НА КОТОРОМ ВИСЕЛ, ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНО, БРИЛЛИАНТ ИЛИ ИЗУМРУД. ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТОЛЬКО КАРЕТЫ-СЮРПРИЗА ОБОШЛОСЬ ФИРМЕ ФАБЕРЖЕ В 2250 РУБ., ЧТО СОСТАВИЛО ПОЛОВИНУ СТОИМОСТИ ВСЕГО ИМПЕРАТОРСКОГО ЗАКАЗА. ПЕРВАЯ ВЛАДЕЛИЦА ЯЙЦА — ИМПЕРАТРИЦА АЛЕКСАНДРА ФЕДОРОВНА. ЗАТЕМ ОНО ПРИНАДЛЕЖАЛО СЕМЬЕ ФОРБС. В ФЕВРАЛЕ 2004 ГОДА КОЛЛЕКЦИЯ ИЗДЕЛИЙ ФАБЕРЖЕ АМЕРИКАНСКОГО МАГНАТА МАЛЬКОЛЬМА ФОРБСА, ВЫСТАВЛЕННАЯ НА ТОРГИ SOTHEBY'S В НЬЮ-ЙОРКЕ, БЫЛА ПРИОБРЕТЕНА ЦЕЛИКОМ ДО АУКЦИОНА РОССИЙСКИМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕМ ВИКТОРОМ ВЕКСЕЛЬБЕРГОМ. «КОРОНАЦИОННОЕ» ЯЙЦО — ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ ПРЕДМЕТОВ В КОЛЛЕКЦИИ. СЕГОДНЯ ЕГО ПРИМЕРНАЯ СТОИМОСТЬ — \$20 МЛН

Протестантам-гугенотам в католической Франции жилось не сладко. Им то даровали привилегии, то вновь отбирали, то шли на них войной, а то и вовсе устраивали погромы. В общем, ничего удивительного, что в 1685 году, когда король Людовик XIV отменил Нантский эдикт — закон, утверждающий свободу вероисповедания, гугеноты начали убегать из страны тоталитарного абсолютизма. Среди беглецов была и семья Фаберже — люди трудолюбивые, честные, но ничем особенным не примечательные. Они обосновались сначала в Германии, потом еще пару раз сменили место жительства, пока, наконец, семья Густава Фаберже не обосновалась в Петербурге.

ФАБЕРЖЕ ВЫЖИВАЕТ КАРТЬЕ Густав освоил ювелирное дело — именно он основал мастерскую, имя которой прославил его сын Карл. Дело было куда более прибыльное, чем плотницкое ремесло его отца, поэтому Густав настаивал, чтобы сын «к художествам был прилежен». Тем более, что и мать Карла, Шарлотта, урожденная Юнгштед, была дочерью известного датского художника. Карл учился вполне успешно, ювелирное мастерство ему нравилось, и талантом он был не обделен, так что уже в 26 лет он всю работу в мастерской, завершив обучение в России и в Европе.

Дела фирмы Фаберже шли неплохо, но настоящую славу ювелиру Карлу снискали, как известно, пасхальные яйца. История гласит, что первое яичко ко Христову дню Карл, внук датского художника, создал в 1885 году по мотивам датских же пасхальных яиц XVIII века, которые к тому времени украшали сокровищницу в королевском замке Копенгагена. Прелестная вещица,

символ воскрешения Христова и извечного вопроса, что было раньше, курица или яйцо. Внутри яичка пряталась курочка, в курочке рубиновая корона, в короне яйцо... В общем, получилось все как в сказке — императрица Мария Федоровна, которая получила его как пасхальный сюрприз от своего супруга Александра III, была очарована, и Карл Фаберже получил высочайший заказ создавать по яичку в год, к каждой Пасхе.

Пасхальные яйца изготавливались как раз примерно год. Условия труда для мастеров, работавших на Карла Фаберже, были, по современным меркам, совсем негуманны. По расчетным книгам видно, что трудились они по 15 часов на дню без выходных, и лишь в воскресенье работе отдавали всего пять часов. Но и денег получали немало. Эскизы утверждал сам Фаберже, ведь каждое изделие украшало узнаваемое клеймо — гарантия качества и аутентичности. Имена большинства мастеров, создавших уникальные яички, известны, как известны наперечет и сами изделия, составляющие так называемую императорскую коллекцию.

Но кроме императорских, были и другие яйца, а еще — фигурки животных, цветочные композиции, кольца, эгреты (украшение на дамской шляпке или прическе — чаще всего, перо, но и драгоценности тоже), портсигары и вазы, диадемы и браслеты, чудесные серебряные чаши и многое-многое другое. Карл Фаберже обладал не только художественным даром, но и менеджерским чутьем. Его находка, можно сказать — изобретение яйца, принесла ему не столько деньги, сколько покровительство импера-

торской семьи, что в российской действительности всегда дорого стоило. Существует даже легенда, что благодаря этому покровительству Фаберже удалось выжить из России конкурента — компанию Картье.

УРОВЕНЬ ШКОЛЫ Однако не только покровительством императора объясняется слава и популярность бренда Фаберже. Карл обладал отменным художественным вкусом. Когда он начинал свою карьеру, в моде были украшения массивные, крупные, дорогие — в стиле французских королей. Но Карл с самого начала выбрал иной стиль — его фирменным почерком стали изящные и очень «многодельные» вещицы. Фаберже стремился находить новые решения, в том числе и дизайнерские — он стал использовать давно забытую технику эмали, уделял большое внимание проработке деталей, не стеснялся применять полудрагоценные

камни, дерево, стекло, сталь и другие материалы, прежде считавшимися табу в ювелирном деле.

Также Фаберже возродил удивительную старинную технику «гильоше» — создание иллюзии глубины за счет переходов и переливов цвета, и тончайшего покрытия прозрачной эмалью. Позже мастера фирмы Фаберже стали использовать гравировку волнами или муаром, что придавало поверхности эффект движения. Именно в высочайшей технике исполнения кроется в первую очередь секрет неиссякаемой популярности изделий марки Фаберже. Искусствовед, специалист по истории ювелирного искусства, доцент Петербургского университета культуры и искусств Галина Габриэль отмечает: «Эти изделия блестяще сделаны. Когда смотришь на них даже на картинке, видно, какая это потрясающая работа. Но когда видишь их „вживую“ — просто за-

ПО ЦАРСКОМУ ЗАКАЗУ

Коллекция пасхальных яиц создавалась мастерами петербургской фирмы Фаберже между 1885 и 1917 годами для российской императорской семьи и частных покупателей. Всего известно 71 яйцо, из которых императорскими являются 54. Из 71 до наших дней дошло 62. Большинство из них хранится в государственных музеях. Императорских яиц известно 54: до нашего времени сохранились 46, сделанных по царскому заказу. Остальные, известные по описаниям, счетам и старым фотографиям, считаются утерянными.

хватывает дух! Это потрясающий уровень мастерства, который производит поистине волшебный эффект». Действительно, непревзойденное мастерство Фаберже показывает уровень ювелирной школы России. Историк дома Фаберже, ученый секретарь мемориального Фонда Карла Фаберже Валентин Скурлов называет этого мастера национальным брендом: «Любой ювелир в мире, с которым я встречался, относится к Фаберже с большим уважением. Каждый художник обязательно изучает историю ювелирного искусства. Только овладев технологией, научившись работать креативно, ювелир может самовыразиться как художник — в любом авангарде. Школа Фаберже — это как высшая ступень, это российский национальный бренд, как русский классический балет».

ОБРАЗ ЖИЗНИ Но не только уровень высочайшего мастерства, достойного восхищения, сделал пасхальные яйца Фаберже поистине культовым предметом. Ведь традиция создавать и преподносить в дар пасхальные яйца имеет давнюю историю, это часть религиозной символики праздника Пасхи. Эта традиция, внутри которой сложились церковные и светские ритуалы, возвращает верующих к истории о Марии Магдалине, которая отправилась в Рим с проповедью веры Христовой. Она пришла к самому императору, а подношением ему, поскольку более ничего не имела, стало простое яйцо. Император стал смеяться над словами о воскресении Христа из мертвых и произнес фразу: «Это также невозможно, как если бы это яйцо в твоих руках стало красным!». Яйцо стало красным, подтвердив благую весть воскресения, и с тех пор мы красим яйца перед пасхальным воскресеньем. Современный православный ювелир Владимир Михайлов говорит: «Символическая нагрузка образа яйца очень велика. Образ жизни, победы над смертью, над неживой оболочкой — яйцо говорит само за себя. Но и мы сегодня вкладываем в этот образ собственную философскую трактовку, обогащая религиозную. Это очень мощный образ — и раньше, и теперь».

Дарят на Пасху яйца крашенные и расписные, и не только куриные. Валентин Скурлов рассказывает: «Изучая литературу, я заметил, что пасхальных яиц было очень много, особенно в быту жителей больших городов — существовали пасхальные яйца из разных материалов: фарфоровые, стеклянные, из папье-маше, каменные, деревянные, шоколадные, цветочные — в витринах магазинов,



СТАРИННЫЕ ТРАДИЦИИ СОЗДАНИЯ ДЕКОРАТИВНЫХ ПАСХАЛЬНЫХ РАСПИСНЫХ ЯИЦ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПОДХВАТЫВАЮТ ХУДОЖНИКИ И РЕМЕСЛЕННИКИ НАШИХ ДНЕЙ

от огромных — на улицах, до миниатюрных ювелирных». Изготовление пасхальных яиц было целой индустрией — от простых деревянных «писанок» до фарфоровых, искусно расписанных на Императорском фарфоровом заводе и ювелирных, например, серебряных, украшенных сканью и эмалью. Знаменитые мастера фабрик Мстеры и Федоскина расписывали яйца в технике своих живописных школ библейскими сюжетами. Яйца были разъемными, вызолоченные внутри. Императорский фарфоровый завод к каждой Пасхе делал большое количество яиц по заказу императорской семьи — на раздачу при хуртосовании. Яйца были цельными или ажурными, их подвешивали в красный угол к иконе.

Дарили яйца и в натуральную величину, и большие, которые становились украшениями дома, и совсем крохотные — подвески. Олег Агафонович Фаберже, внук Карла, вспоминал, что его мать, живя в эмиграции в Финляндии, всегда во время пасхальной недели носила в качестве украшения ювелирные яйца-брелоки, которые ей подарил супруг. «На самом деле носили до Троицы, то есть семь недель», — отмечает Валентин Скурлов. А в книге «Фаберже и петербургские ювелиры» рассказывается о главе московского филиала фирмы Фаберже Артуре Ивановиче Миткевиче-Жолтко, который каждую Пасху дарил своей дочери Лидии по одному миниатюрному ювелирному пасхальному яичку. Год за годом добавлялись «на золотой цепочке то голубое, то беленькое, то темно-красное или же другое яичко, и получилось, наконец, очаровательное пасхальное ожерелье — изысканное и оригинальное».

А ЧТО ВНУТРИ? Фаберже, придумав ювелирное пасхальное яйцо, впервые решил соединить в нем символ и игрушку с сюрпризом. И каждое из созданных фирмой Фаберже яиц оказывалось непредсказуемым и оригинальным. Символы-игрушки создавали разные мастера, работающие в фирме Фаберже. Имена их известны — это Михаил Перхин, Вильгельм Раймер, Генрих Вигстрем, Иоганнес Зенграф, Василий Зуев. Пожалуй, самым необычным было творчество Михаила Перхина — необыкновенно талантливого ювелира, учившегося у деревенских мастеров, но впитавшего — невесть откуда — европейский вкус и изысканность рококо.

Пожалуй, помимо роскоши и тщательности исполнения, именно сюрпризам обя-

заны яйца Фаберже своей популярностью. Валентин Скурлов отмечает: «Вот это уже социальные психологи охотно объясняют: человек с нетерпением ждет открытия тайны. На этом строится „теория подарка“. Яйцо раскрывается, и там — сюрприз. Почему-то такие сюрпризы особенно любят женщины. Матильда Кшесинская вспоминает, как получила огромный пакет яйцеобразной формы, там было последовательно несколько яиц, одно в другом. Первое было цветочное, в самом конце — рубиновая подвеска».

Императорская семья тоже каждый год с нетерпением ждала очередного сюрприза от Фаберже. Нетерпеливые великие князья даже подсылали к мастерам ученых, чтобы выведать секрет заранее, да только строго-настрого было запрещено болтать о том, что готовит мастер.

На Пасху 1891 года императрица Мария Федоровна получила из рук супруга яйцо из гелиотропа (ценный поделочный камень, разновидность халцедона, темно-зеленого цвета с ярко-красными пятнами), декорированное рокайльными завитками. Внутри на пластине из аквамарина была закреплена модель крейсера «Азов» из золота и платины, ее окна — из алмазов, ограненных «розой». На этом корабле цесаревич Николай Александрович (будущий император Николай II) совершил путешествие на Восток, во время которого он подвергся нападению японского самурая-фанатика в городе Оцу и чудом остался жив. Плавание закончилось во Владивостоке, где цесаревич и наследник престола положил начало строительству Транссибирской железной дороги. А после смерти императора Александра III сын Николай преподнес императрице Марии Федоровне хрустальное яйцо с макетом памятника императору. С каждым годом фантазия мастеров-ювелиров придумывала новые и новые «начинки».

Легко представить себе радость и удивление, когда, например, открыв в 1908 году нефритовое яйцо, украшенное портретами императорских детей, Николай II и Александра Федоровна обнаружили миниатюрный макет Александровского дворца из золота и серебра, с окнами из горного хрусталя и крышей светло-зеленой эмали! Необыкновенно полюбилось императрице и яйцо-часы (1899 год). Яйцо декорировано прозрачной желтой эмалью, увенчано букетом белых лилий, выполненных из халцедона и золота. На лицевой стороне основания алмазами выложена дата: 1899. Белый эмалевый циферблат вращался по горизонтали,

а стрелка, напротив, была неподвижно закреплена. Это была стрела Амура, сплошь усыпанная бриллиантами. Но, пожалуй, самым необычным стало яйцо, изготовленное к Пасхе 1900 года. Оно выполнено из серебра, гравированное с необыкновенной точностью нанес на него карту Российской империи. А внутри была вложена золотая с платиной действующая модель поезда, состоящая из паровоза и пяти вагонов. На вагончиках — гравировки (видно их только в микроскоп!), а сама модель заводится, и поезд движется по кругу.

Впрочем, каждое из яиц представляет собой чудо в соединении механики и тонкой ювелирной работы, и сказать, какое из них лучше, а какое хуже — просто невозможно.

ПРЕДМЕТ РОСКОШИ И ВОЖДЕЛЕНИЯ

Череда пасхальных императорских яиц оборвалась вместе с налаженной жизнью империи. А декретом 1929 года о «Производстве предметов религиозного культа» и вовсе было запрещено изготовление пасхальных яиц-сувениров. Валентин Скурлов говорит: «Эта культурная традиция утрачена за годы советской власти. Но и в советское время, хотя Пасху не праздновали, куличей не было, но были „кексы весенние“, а в церквях — столпотворение. Разрешили делать ювелирные пасхальные яйца только в 1989 году. Но что-то надломилось, уже такого ассортимента, как во времена Фаберже, нет. Делают ювелирные яички-подвески только в Петербурге, в других городах не умеют. Так что до прежней популярности еще далеко».

Про популярность Фаберже историк фамилии, пожалуй, скромничает. Имя Фаберже не просто известно, оно суперпопулярно — изделия с клеймом Фаберже стоят на аукционах баснословных денег, а количество подделок и фальсификатов, в том числе и знаменитых яиц, зашкаливает. Галина Габриэль замечает, что причина популярности знаменитых яиц, это еще и «раскрутка, мощная волна которой прошла в 90-е годы XX века. Стоимость яиц завышена, потому что вокруг имени Фаберже был создан ажиотаж. Это надо было прежде всего тем, кто занимался подделками». Ей вторит Валентин Скурлов: «Фаберже — это, без преувеличения, „наше все“, как Пушкин. Самого Фаберже называли журналисты еще при жизни „Челлини Севера“. Спросите на Невском: „Кто такой Челлини?“ Из десяти два-три человека вспомнят, а имя Фаберже будет известно практически каждому».

Но продолжается не только традиция создания ювелирных пасхальных яиц, ювелирные традиции Дома Фаберже тоже имеют своих последователей. Галина Габриэль подчеркивает, что это и «камнерезные традиции, и традиции работы с эмалью. Есть много интересных сложных, по-настоящему красивых современных ювелирных работ. Не хуже Фаберже. В традиции Фаберже работает, например, Александр Памельников, у которого выработался уже узнаваемый свой стиль». Да и у широкой публики интерес к творчеству ювелира есть: «Мой опыт общения с ювелирами России, Украины, Швейцарии, Германии, Франции, Швеции, Китая, Латвии, Грузии (перечисляю страны, где читал лекции по теме Фаберже) показывает, что интерес к творчеству великого российского ювелира не иссякает. России повезло, что у нее есть Фаберже», — говорит Валентин Скурлов. С этим трудно не согласиться, так что стоит вспомнить добрым словом религиозность короля Людовика, который согнал с места предков великого ювелира. ■



СОВРЕМЕННОЕ ПАСХАЛЬНОЕ ФАРФОРОВОЕ ЯЙЦО С ВИДАМИ ПЕТЕРБУРГА

ПАСХАЛЬНЫЕ ПОДАРКИ



ПОДВЕСКА
«ПАСХАЛЬНОЕ
ЯЙЦО».
АВТОР
ВЛАДИМИР
МИХАЙЛОВ



ПАСХАЛЬНОЕ ЯЙЦО-СКЛАДЕНЬ.
АВТОР ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВ



ПАСХАЛЬНОЕ ЯЙЦО
НА ПОДСТАВКЕ.
АВТОР ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВ



ШКАТУЛКИ В ВИДЕ ЯЙЦА. «РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ»





ПОДВЕСКИ В ВИДЕ
ПАСХАЛЬНОГО ЯЙЧКА.
«РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ»



ПОДВЕСКА
«ПАСХАЛЬНЫЙ АНГЕЛОЧЕК».
АВТОР ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВ



«Боговоплощение», пасхальное /
рождественское яйцо-складень.
АВТОР ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВ



ИЗ ШЕЛКА И МУАРА Обычай дарить на Пасху подарки существует у всех христиан. Если придерживаться традиции, то подарок должен напоминать об обновлении, воскресении, плодородии. Форма яйца является самой популярной для пасхального ювелирного подарка. На этих страницах представлены разные изделия, сделанные в мастерских Петербурга в разных техниках.

Если вы хотите приобщить детей к изготовлению изящного подарка, можно сделать нечто подобное тем шелковым яйцам, которые представлены на фотографии. Работа это достаточно кропотливая, зато развивает мелкую моторику. Кроме того, на нее не уйдет много времени.

Сначала нужно сделать заготовку: свежее куриное яйцо с двух сторон проколоть толстой иглой, а внутреннее содержимое выдуть в чашку. Пустую скорлупу промыть в теплой воде с мыльным раствором и хорошо высушить. Затем можно сделать скорлупу более прочной, обклеив ее бумагой в несколько слоев. Или сразу завернуть-наклеить на нее тонкий лоскуток шелка или муара. А потом — стразы, бисер, перья.

Можно и просто нанести рисунок на скорлупу. Чтобы аккуратно раскрасить яйцо, надо взять чашку, перевернуть ее дном вверх и прилепить ко дну кусочек пластилина, а на нем закрепить скорлупу. Теперь удобно поворачивать чашку по часовой стрелке. ■



НЕДЕЛЯ ОБЪЕДЕНИЯ

КРАШЕНЫМИ ЯЙЦАМИ, КУЛИЧОМ, ПАСХОЙ И КАГОРОМ ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ НИКОГДА НЕ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ. ОН ТРАДИЦИОННО БЫЛ БОГАТ И РАЗНООБРАЗЕН.

ВЕРА КОЧЕТКОВА (ПО МАТЕРИАЛАМ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ)

Кроме дрожжевых куличей, издавна готовят их и из песочного теста — это так называемые «бабы». Пасхальный кулич на праздничном столе символизирует присутствие Бога в жизни человека, заботу о всяком человеческом существе.

Русский кулич, по традиции, должен иметь цилиндрическую форму — чем выше он получится, тем больше счастья будет в жизни. Если кулич не удавался — вытекало из формы или не поднималось тесто, выпечка разламывалась или появлялись какие-то другие дефекты, то хозяйки воспринимали это как предупреждение о болезнях и семейных проблемах. Поэтому к выпеканию кулича относились с большим вниманием — выбирали самые свежие продукты, берегли тесто от сквозняков и всячески его утепляли. Правильно приготовленный русский кулич не черствеет неделями; он ароматен, красив, тяжел и может простоять, не испортившись, все сорок дней Пасхи.

Еще одним символом Пасхи является творожная пасха. Форма пасхи — усеченная пирамида — символизирует Гроб Господень, и в то же время пасха является символом преображения (творог — это как бы преображенное молоко). Также творожная пасха символизирует пасхальное веселье, сладость райской жизни, блаженной вечности — но не ежедневного блаженства. На творожной пасхе, как правило, изображены буквы «ХВ» («Христос Воскресе!»), крест, проросшие зерна, ростки и цветы, голуби и агнец.

Традиционным ритуальным пасхальным напитком является кагор — виноградное вино насыщенного красного цвета, символ крови Христа. В России это, как правило, сладкое крепленое вино из винограда сортов Саперави, Каберне, Матраса, Кахет, Морастель. Для повышения крепости используют чистый виноградный спирт, а для увеличения сахаристости — сгущенный виноградный сок. Впрочем, традиционно пасхальный стол был богат и разнообразен. Предпочтение отдавалось старорусской кухне, крепким наливкам и настойкам.

У Светлого воскресенья было еще имя «обжорка», потому что по окончании поста на столе появлялись все «запрещенные» продукты — мясо, курица, яйца, молоко, творог, масло, сливки. Одна из русских кулинарных книг XIX века приводит такой пример меню стола на Святое Христово Воскресение: «Яйца крашеные, пасха, кулич, ветчина копченая или вареная, колбаса разная, говядина по-охотничьи, полюбительски, жареные телячьи ноги, заливное из дичи, поросенок жареный, индейки



ГРИГОРИЙ СВЕЧЕНКО

ГОТОВЫЕ КУЛИЧИ И ПАСХИ СЕГОДНЯ МОЖНО ЗАКАЗАТЬ И КУПИТЬ НА ВЫНОС В РЕСТОРАНАХ, КОНДИТЕРСКИХ, КАФЕ И ДАЖЕ СУПЕРМАРКЕТАХ

РЕЦЕПТ ТВОРОЖНОЙ ПАСХИ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА РЕСТОРАНА «ПАЛКИНЬ» ПОЛИНЫ НАРТОВОЙ

Для приготовления 15 порций по 120 г понадобится 300 г сливочного масла, 200 г сахара, 2 яйца, килограмм творога, 400 г сливок, по 70 г жареного миндаля и изюма, 50 г цукатов, цедра с одного лимона и одного апельсина и стручок ванили. Масло нужно взбить с сахаром до получения белой пышной массы, постепенно ввести в нее яйца. Творог протереть через сито, добавить сливки, ваниль, цедру. Прогреть в широкой кастрюле с толстым дном до 65°C (должно чуть «парить»). Охладить массу на воде со льдом и ввести миндаль, изюм и цукаты. Разлить в формочки с мокрой марлей и поставить в холодильник.

фаршированные, гусь с яблоками, желе «куриное гнездо», торт «барашек» из сливочного масла, баба заварная и тюлевая, мазурки польские, разные водки, наливки

и вина». Готовили также мясные рулеты, паштеты, творожники (запеканки, пудинги и другие изделия из творога), блины, пироги, медовые пряники и другие мелкие изделия

из пшеничной муки с изображением крестиков, животных, птиц.

В начале XX века петербургские газеты писали: «Святая неделя по справедливости может считаться неделей объединения». Традиционными блюдами как в домах, так и в заведениях общественного питания, были куличи, пасха, ромовые бабы, крашеные яйца, окорок, ветчина, жареная индейка со свежим салатом и редиской. В Пасху 1909 года на рынках Петербурга было продано 600 тыс. куличей и пасх, до 50 тыс. ромовых баб, 13 тыс. окороков, 30 тыс. индеек и 10 млн яиц. «Полностью разговеться» можно было в Петербургской паштетной на Литейном проспекте за 30 рублей. В эту цену входило «10 предметов на 10 персон»: окорок ветчины, блюда шифруа из дичи, жареная индейка, фаршированная пулярка, заливное из поросенка, кулич, баба, пасха сливочная, «барашек» из масла, 30 куриных яиц и четверговая соль.

Трапеза в доме исторически проходила в строгой последовательности: старейший в семье очищал одно из освященных яиц, разрезал его на столько частей, сколько членов семьи было за столом. Все съедали свои кусочки с освященной солью. Потом ели сыр или творог со сметаной, затем кулич и, наконец, приступали к мясным блюдам. Запеченные и жареные окорока; телятина, баранье рагу и целый барашек; заливные, студни и холодцы; жаркое; утка с медом; паштеты и рулеты — были обязательны. Даже каши делали и с мясом, и сладкие, непременно подавали мясо с грибами и овощами. Сладкому (даже в первых блюдах) уделялось особое внимание. Помимо обязательных куличей и творожных пасок, пеклись булочки, медовые пряники в виде птиц и зверей, варились кисели с медовухой.

Сегодня к пасхальному столу можно подавать любые блюда, он не имеет ограничений в использовании продуктов, но в прошлом в этот день не принято было подавать горячее и готовить рыбу. Пасхальный стол накрывался на целый день, и все, кто заходил в дом, могли подойти и попробовать угощение даже без приглашения хозяев. Не исключено, что для пасхального стола не готовились горячие блюда именно для того, чтобы хозяйка имела возможность праздновать вместе со всеми, а не обслуживать гостей. Всех, кто зашел в дом, приглашали к столу, угощали, привечали нищих, убогих и больных. Остатки трапезы, особенно освященные в церкви яйца и пироги, закапывали в поле, а одно яйцо даже сохраняли до начала сева и брали с собой, чтобы урожаем был богатым. ■

ГДЕ КУПИТЬ КУЛИЧ И ПАСХУ

За неделю до Воскресения Христова кулинары крупных гипермаркетов принимают печь куличи: в «Ленте», «О'Кее», «Ашане», «Перекрестке» и прочих ритейлерах — собственное производство, а спрос на пасхальную выпечку — стабильный с динамикой к увеличению.

Также за неделю до Пасхи в магазинах появляется продукция хлебопекарных предприятий. «Каравай» печет куличи третий год: в линейке шесть наименований, в этом году к ним добавится небольшой пасхальный куличик весом 75 граммов. «Динамика продаж год от года растет, пик приходится на пятницу-субботу-воскресенье последней недели поста, — рассказывает руководитель службы маркетинга ОАО «Каравай» Наталья Демиденко. — Чуть большим спросом пользуется освященная продукция: куличи «Православный», «Праздничный», новый кекс к Пасхе

освящает батюшка из монастыря Оптиной Пустыни». Освящать продукцию Смольнинского хлебозавода приезжает служитель церкви Святого Серафима Саровского: на хлебозаводах освящается, к слову, не только продукция, но и производство. По мнению маркетологов завода, спрос на пасхальные куличи («одно наименование, три развесовки, по рецептуре кекса элитного») растет, и связано это «как с увеличением интереса к ритуалам, так и с тем, что люди стали меньше готовить дома».

Третий год выпускает пасхальную продукцию и «Хлебный дом»: куличи «Великий» и «Пасхальный», кекс «Воскресный», празднично украшенная ромовая баба прибавляют к объемам продаж по 10% ежегодно.

Шотландцу Эндрю Парку, бренд-шефу сети «Балтийский хлеб», предстоит горячая пора: в 2010 году только «элитных куличей» выпекалось до 1000 в сутки, в этом году пекари надеются увеличить эту цифру. Из-

вестно, что ассортимент останется прежним (куличи трех развесовок и пасхальная булочка), но украшены они будут иначе.

В «Буше» с 18 апреля стартуют продажи куличей (350 и 700 граммов), пасхальных семейных наборов (пасха и пять небольших куличей), шоколадных зайцев и детских наборов (маленький куличик и пять шоколадных яиц).

За три дня до Пасхи начнет продавать куличи сеть «Штолле»: весом по полкило, килограмму и даже полтора. Классические русские куличи и пасхальные булочки появятся, как и в прошлом году, в сети французских булочных Garçon, в продажу они поступят в среду или четверг накануне праздника. А в сети кафе-кондитерских «Шоколадница» уже неделю принимаются предварительные заказы на творожную пасху к домашнему столу.

ФУА-ГРА: БРУТАЛЬНОСТЬ И НЕЖНОСТЬ

ОРИГИНАЛЬНЫЕ УГОЩЕНИЯ К ПАСХАЛЬНОМУ СТОЛУ ПРЕДЛАГАЕТ ТРАДИЦИОННАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ. МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ И ФУА-ГРА ПРОВЕЛ В ПЕТЕРБУРГЕ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ОДНОГО ИЗ СТАРЕЙШИХ ВО ФРАНЦИИ СЕМЕЙНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ «ФЕЙЕЛЬ АРЦНЕР» (FEYEL ARTZNER) КРИСТОФ ЯКУБОВСКИ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Во Франции фуа-гра вот уже более 200 лет является символом любого праздника и торжества. До того печень, конечно, тоже готовили — первые рецепты гусяного паштета датируются IV–V веками нашей эры, но лишь в XVIII веке она «вышла в свет». Годом рождения этого изысканного деликатеса считается 1783-й, когда маркиз де Контад, маршал Франции и правитель Страсбурга, сказал своему повару Жану-Пьеру Клозу, что хочет угостить друзей настоящей французской кухней. Жан-Пьер придумал оригинальный рецепт: «печень в корке» — жирный слоеный пирог, фаршированный печенью. Реакция гостей превзошла все ожидания. Позже пирог приготовили для короля Людовика XVI — и началась повальная мода, сначала на блюдо, потом — на продукт.

В 1803 году в Страсбурге кондитер Филипп Эдуард Арцнер с товарищем — Фредериком Фейелем — открыли первую лавку, которая торговала блюдами из утиной печени. Производство паштета было поставлено на поток. Вскоре, благодаря Наполеону, искавшему способ сохранения продуктов для своей армии, было изобретено консервирование в стеклянной упаковке при высоких температурах. Изготовители фуа-гра и знаменитого пирога не преминули им воспользоваться — и деликатес пошел на экспорт. «Французской кухни лучший цвет и Страсбурга пирог нетленный меж сыром лимбургским живым и ананасом золотым», — писал Пушкин в поэме «Евгений Онегин». В его времена эльзасские пироги исправно поставлялись на столы петербургской аристократии.

Сегодня дело Эдуарда Арцнера продолжает его потомки — и оно ежегодно приносит им до 24,5 млн евро годового оборота. «Фейель Арцнер» производит 160 тонн гусяной печени и 200 тонн утиной печени ежегодно, а также 270 тонн паштетов и более 350 тонн другой продукции из мяса птицы. Фуа-гра из Страсбурга экспортируется в Бельгию и Германию, Китай и Японию. На российский рынок компания вышла около четырех лет назад, хотя впервые «Фейель Арцнер» появился в России еще в 1992 году.

О ПОЛЬЗЕ ФУА-ГРА Главный специалист отдела международных продаж Feysel Artzner Кристоф Якубовски рассказал петербургским шеф-поварам об образе жизни и питании гусей и уток, предназначенных для приготовления фуа-гра, а также о пользе этого продукта. Оказывается, несмотря на жирность гусяной или утиной печени, она не слишком калорийна: в одной порции фуа-гра калорий содержится меньше (260 кКал), чем в гамбургере (275), ломтике пиццы (600) или порции лазаньи (660). Кроме того, ненасыщенные жирные кислоты, которыми богата печень водоплавающих птиц, снижают уровень холестерина в крови и обеспечивают здоровое питание клеткам. Насыщенных жирных кислот в утином жире в два раза меньше, чем в сливочном масле, а ненасыщенных — в два раза больше. Кристоф Якубовски также объяснил, что



УТИНУЮ ГРУДКУ, ФАРШИРОВАННУЮ ПЕЧЕНЬЮ, МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ДОМА. ЛОМТИ УТИНОЙ ГРУДКИ ФАРШИРУЮТСЯ ГОТОВЫМ УТИНЫМ ФУА-ГРА — СМЫСЛ ЭТОГО БЛЮДА В ТОМ, ЧТОБЫ ФУА-ГРА РЕЗАТЬ, А НЕ МЯТЬ И НАМАЗЫВАТЬ: ТАК СОХРАНЯЕТСЯ ЕСТЕСТВЕННАЯ СТРУКТУРА ЖИРНОЙ ПЕЧЕНИ

гаваж (процесс насильственного кормления птицы для увеличения жирности печени), против которого так активно выступают «зеленые», не имеет ничего общего с издевательствами над животными. В естественных условиях водоплавающие перелетные птицы тоже сильно переедают перед долгими путешествиями, неслучайно для фуа-гра используется печень именно гусей и уток, а не кур. Этот процесс не доставляет птицам неприятных ощущений (они все равно не жуют пищу, а измельчают ее в желудке при помощи проглоченных мелких камешков) и не приводит к каким-либо болезненным обратимым изменениям. Если после гаважа птиц выпустить на волю, уже через несколько недель их печень возвратится в норму.

КЛАССИКА И ЗАМОРОЗКА «Конечно, традиционно фуа-гра считается ресторанным продуктом, но он легко поддается готовке, и блюда из него можно приготовить и дома. Я лично очень люблю варить печень в маленькой кастрюльке в красном вине со свежими сливами и корицей», — говорит Кристоф Якубовски.

«Фуа-гра ни в коем случае нельзя сочетать с другими жирными продуктами, — говорит Кристоф Якубовски. — Классика жанра — торнедо «Россини»: ломтики говяжьего филе с гусяной печенью под винным соусом. Если говорить о необычных сочетаниях, мне нравится тунец на гриле с тонким кусочком фуа-гра и овощами. Можно также сочетать фуа-гра с шоколадом, но он не должен быть слишком сладким, лучше черный».

Классических рецептов много: фуа-гра с трюфелями или каштанами, под коньячным соусом, с апельсинами или яблоками и пр. Удивительный продукт подходит для любых блюд — от закусок до десертов.

Во Франции можно купить свежее сырое фуа-гра, в Россию поставляется, как правило, замороженное или консервированное: срок хранения свежей печени с момента забоя птицы — всего два дня. «Через пять дней после забоя вкус печени становится слишком сильным, мы называем это «старением» печени, — говорит Кристоф Якубовски. — Поэтому продукция быстрой заморозки (до -42°C в течение 8 часов после забоя) — хорошая альтернатива охлажденной печени».

Производство фуа-гра во Франции регулируется законодательством. Самый лучший продукт — цельная печень гуся или утки без добавок (foie gras entier). Фуа-гра с кусочками состоит из перемолотой печени и целых кусочков печени, содержание которых должно быть не менее 30%. Блок фуа-гра (bloc de foie gras) состоит из перемолотой печени, причем содержание гусяной печени должно быть не менее 50%. В фуа-гра могут добавлять трюфели, коньяк и другие продукты. Из фуа-гра делают мусс, пате, парфе, галантин, террин или медальон — у каждого из этих продуктов свой способ приготовления и различное содержание печени.

ГУСЬ ИЛИ УТКА Спор о том, чья печень — гуся или утки — лучше для фуа-гра, ведется с незапамятных времен. Изначально для производства фуа-гра использовали только гусей, сегодня экономические причины склоняют производителей к выбору уток. В течение жизни утка съедает в среднем на 20% меньше корма (перемолотой кукурузы), а значит, ее производство экономически выгоднее. Гусяной печени отдают предпочтение только в Венгрии, во всех остальных странах-производителях (Фран-

ции, Испании, Израиле, Польше, США) более 90% фуа-гра производится из печени уток. Гусяная печень — редкий продукт, и оттого становится еще дороже.

«Гусиную печень легче готовить, — поясняет бренд-шеф компании «Ла Мар» и сети ресторанов La Maree Зитуни Абдессаттар. — Утиную легче испортить. Вкус утиной печени более нежный, гусяной — более brutальный». Зитуни Абдессаттар родился и вырос в Тунисе, где популярны мясные блюда, с годами сделал выбор в пользу рыбы и морепродуктов, но к печени относится с большим уважением. Он любит ее сам (предпочитает бутерброд — паштет на французском багете) и готовит для гостей ресторанов. «Фуа-гра — очень популярный продукт, — уверен Зитуни Абдессаттар. — Даже в наших рыбных ресторанах мы предлагаем гостям блюда из фуа-гра, и они очень хорошо продаются. Я готовлю фуа-гра по специальному рецепту: мариную в сотерне с ликером «Куантро», солью и специями и режу тонкими кусочками наподобие карпаччо».

Карпаччо из сырого фуа-гра — не самое привычное для россиян блюдо. Но опыт работы Зитуни Абдессаттара впечатляет: он работал в международных гостиничных сетях в Германии, Канаде, Венесуэле, был шеф-поваром сетей Four Seasons и Hilton. До приезда в Москву Зитуни Абдессаттар четыре года руководил кухней отеля Four Seasons Hotel Gresham Palace в Будапеште, и там ему довелось готовить самое, по его признанию, необычное блюдо — фуа-гра с традиционным венгерским лечо. А для участников мастер-класса Абдессаттар приготовил два блюда: жареную утиную печень с яблоками, лимонным соком и Porto Blanc, а также утиную грудку с овощами по-азиатски. ■

БОЛЬШОЙ СТОЛ И ЖИВЫЕ КРОЛИКИ

В ЭТОМ ГОДУ ДАТЫ ПРАЗДНОВАНИЯ ПРАВОСЛАВНОЙ И КАТОЛИЧЕСКОЙ ПАСХИ СОВПАДАЮТ, ПОЭТОМУ ОТМЕЧАТЬ ЭТОТ СВЕТЛЫЙ ПРАЗДНИК ОДНОВРЕМЕННО СМОГУТ ГОСТИ, ПРИДЕРЖИВАЮЩИЕСЯ РАЗНЫХ ТРАДИЦИЙ.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Традиционно пышно готовятся к Пасхе в **ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА»**: гостей ресторана «ЕВРОПА» ждет ужин в Страстную субботу, 23 апреля, и пасхальный банкет в воскресенье, 24 апреля. Большой пасхальный стол, который накроют на банкет в ресторане «Европа», украсит молочный поросенок, классический лигурийский торт «Паскалина», а также салат с соленой треской. В пасхальном меню ресторанов «Европа» и «**ИКОРНЫЙ БАР**» — салат из белой и зеленой спаржи, перепелиных яиц, стружек пармезана, листьев салата маше с фундучной заправкой; суп-пюре из тыквы и креветок с шашлычком из гребешков; картофельный драник с лесными грибами и сыром тофу с хрустящей корочкой. А на десерт гостям предложат шоколадное яйцо со свежими ягодами. В «Европе» также можно попробовать новые мясные блюда от шефа Марко Альбана: тальятта-стейк из говядины и Т-bone-стейк по-флорентийски (порцией в 400 и богатырские 800 граммов).

Ресторан «**РОССИ**» 24 апреля предложит на обед и ужин пасхальное меню, которое сочетает блюда разных регионов Италии. Например, популярного в Италии на Пасху ягненка, который в «Росси» воплотится в медальонах с утиным фуа-гра, пудингом из артишока, домашними тальятелле с соусом из тыквы и пармезана. На десерт гостей ждет неаполитанский пирог «Пастьера» с миндалем и соусом из базилика и лимончелло.

Кафе «**МЕЗОНИН**» по уже давно сложившейся традиции в эти дни будет принимать необычных гостей. Живые кролики — символ Пасхи, плодородия и весны — поселятся в специально возведенном для них игрушечном домике. Пасхальный кролик стал символом Пасхи в Германии с XVI века — и с тех пор распространился по всему миру. В гранд-отеле «Европа» также будет много сладких шоколадных зайцев собственного производства. Не обойдется и без традиционных русских куличей и пасхальных яиц.

Живые кролики «поселятся» также в искусственном загоне в пространстве между ресторанами «**РУССКАЯ РЮМОННАЯ №1**» и «Музеем русской водки» ресторанной группы «Свои в городе». В день Пасхи всем гостям здесь будут дарить крашеные яйца. При желании гости могут приобрести пасхальные яйца, куличи и пасху. Ее здесь готовят по специальному рецепту: творог протирают через мелкое сито два раза до образования кремной массы, затем дают настояться и насытиться кислородом. Пасха получается воздушной и нежной, за это ее называли «Кружевной».

Живой кролик ждет и гостей ресторана «**ТРОЙКА**», а детей от 3 до 10 лет здесь также порадуют волшебной сказкой. Праздник включает в себя спектакль-балаган «Петрушка Петербургский», сладкое угощение, интерактивное общение с артистами и фотосессию с героями сказки и кроликом. Гости ждут также напутствие от батюшки из Спасо-Преображенского Собора. А по окончании праздника каждый ребенок получит пасхальный подарок от кондитерской ресторана.



ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ В ТРАКТОВКЕ РЕСТОРАННОГО ХОЛДИНГА GINZA PROJECT

Шеф-повар отеля «**КОРИНТИЯ НЕВСКИЙ ПАС**» Ян Миннис (Канада) подготовил для ресторана «**ИМПЕРИАЛ**» специальное пасхальное меню из четырех блюд, в котором «солирует» маринованное с лаймом филе ягненка (подается со спаржей, обжаренными помидорами черри и желе из розмарина, меда и базилика). Кроме того, гостей ждут террин из утиной печени и морские гребешки, а шеф-кондитер отеля Ирина Семкина приглашает в кафе «**ВЕНА**», где перед Пасхой можно приобрести куличи и яйца из шоколада.

В ресторане «**РУССКАЯ ЧАРКА**» ресторанной группы «Тритон» в день Пасхи гостям будут дарить куличик и крашеное яйцо в качестве комплимента, а также угощать рюмкой традиционного пасхального напитка — кагора. С 18 по 24 апреля в ресторане «Русская чарка» можно заказать кулич для домашнего торжества.

В ресторане «**ГАСТРОНОМ**» 24 апреля всех гостей также ждет тематический комплимент от шеф-повара Дмитрия Блинова. На входе в заведение гостям предложат яйца, расписанные вручную, сдобный кулич с орехами, сухофруктами и цукатами, и порцию кагора. Также в честь праздника основное меню «Гастронома» будет дополнено новыми мясными блюдами. В ресторане «**ПАЛКИНЬ**» празднование Пасхи начнется 22 апреля: гости получают в подарок пасхальные наборы: кулич, творожную пасху и расписное яйцо. Куличи, изготовленные по старинному русскому рецепту XIX века, описанному в семейной поваренной книге купца Анисима Палкина, можно будет также заказать заранее и приобрести на вынос.

Шеф-повар проекта **BARANKA** Алексей Макаров приготовит классические куличи с ромом, ванилью, изюмом и цукатами; тво-

рожную пасху с орехами и сухофруктами. В меню также разноцветные яйца и ароматный кагор. Baranka обещает воскресные пасхальные чаепития, а куличи, пасху и яйца можно будет взять с собой и угостить друзей. Творожную пасху в «**ШАРЛОТКАФЕ**» приготовят с орехами, ванилью, цукатами и сухофруктами. Профессиональный пекарь-кондитер Игорь Попович испечет оригинальные ароматные куличи любых размеров и с любыми ингредиентами и добавками — с учетом пожеланий заказчика.

Недавно занявший пост шеф-повара ресторана «**КОРЧМА**» Игорь Зорин (работал в ресторанах «Гастроном», «Москва», Sukawati и др.) также предлагает полакомиться олениной с брусничным соусом. Кроме того, в «последнем» меню «Корчмы» медальоны из телятины с луковым конфи-тюром, свиная грудка в соусе из грецких орехов, «Рибай»-стейк, теплый салат с мармориной говядиной, «Цезарь» с тигровыми креветками и пр.

Шеф-повар ресторана **GUSTO** Фабрицио Фатуччи печет на Пасху свой вариант «пасхального хлеба». В Лигурии традиционным является пирог со шпинатом и яйцами.

Когда-то количество слоев начинки должно было соответствовать возрасту Иисуса (33), сейчас рецепт упростился, но пирог по-прежнему печется на Пасху. В Милане пекут «панеттоне» — этот кулич с изюмом и орехами украшает и рождественский, и пасхальный стол. Рецепт пасхального кекса Colomba Pasquale («пасхальный голубь») тоже принадлежит миланцам. В каждом доме делают сладкий пирог из легкого дрожжевого теста с сахаром и орехами, апельсиновыми цукатами, изюмом и множеством сладостей. Чтобы приготовить правильный пасхальный Colomba, требуется около 20 часов (тесто должно подняться пять раз). Фабрицио Фатуччи приготовит фирменный кулич, рецепт которого включил в себя и секретные составляющие итальянской «коломбы», и традиции выпекания русских пасхальных угощений.

Сегодня в большинстве петербургских заведений предлагают отметить светлый праздник — если не куличами, так изысканными сырами и хамоном. В ресторане-винотеке **GRAND CRU** с 24 апреля по 1 мая пройдет дегустация деликатесов из собственного гастрономического киоска. ■

ЕВРОПА ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ

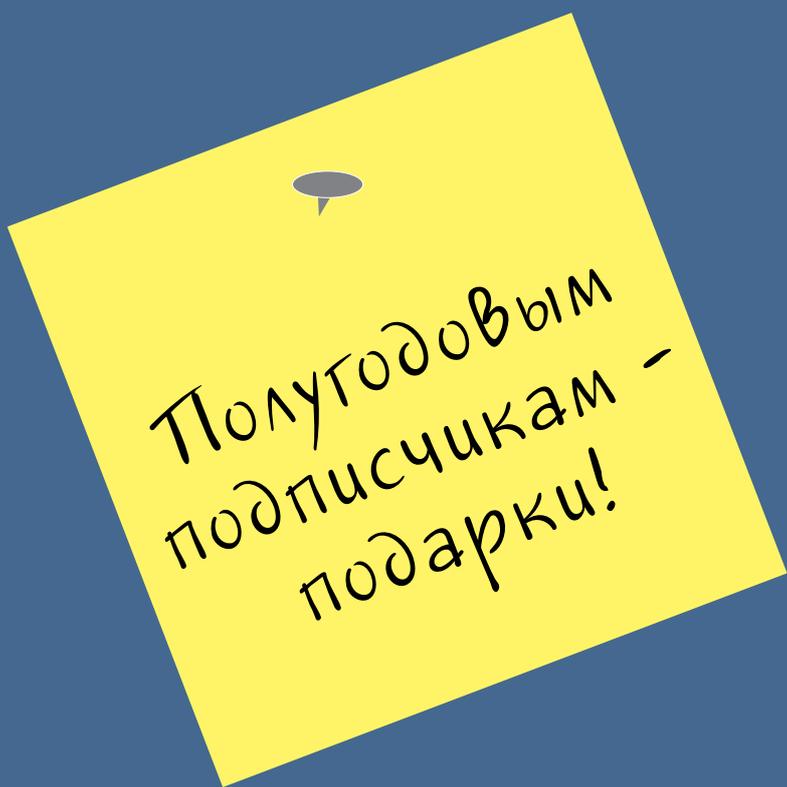
1 мая гранд-отель «Европа» вновь открывает ресторан alfresco — «под открытым небом» — на углу Невского проспекта и Михайловской улицы. Пришедших в день открытия на летнюю террасу ожидает приветственный сюрприз — бокал шампанского в подарок от отеля. В этом году изменится часть обстановки и интерьера, но главным штрихом, завершающим уютный вид террасы, станет защита от дождя, которая позволит находиться здесь в любую погоду. Шеф-повар гранд-отеля «Европа» Марко Альбан разработал для летней террасы специальное меню, сочетающее блюда европейской кухни с элементами русских традиций. Сомелье Анна Серебренникова подобрала оригинальную винную карту: в ней есть и популярные позиции, и изысканные вина в доступном исполнении. В мае, если случатся холодные дни, гостям предложат согревающий бокал глинтвейна. В десертном меню — торты из коллекции гранд-отеля «Европа». В мае терраса будет работать с полудня до полуночи. А в период белых ночей — с 9 утра до 2 ночи.



2011
ПОДПИСКА
2 ПОЛУГОДИЕ

качественная информация с доставкой в офис

**Подписываемся
под каждым словом.
Подпишитесь
и вы.**

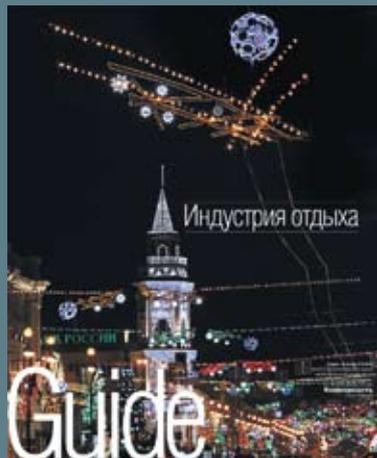


Ежедневная общенациональная деловая газета «Коммерсантъ» в Санкт-Петербурге — главные новости о событиях в бизнесе, политике и обществе. В составе газеты публикуются тематические глянцевого приложения формата А2: «Дом», «Банк», «Страхование», «Медицина», «Телеком», «Транспорт», «Коммерческая недвижимость», «Авто», «Энергетика»; деловые специализированные приложения формата А3 Business Guide «Образование и карьера», «Индустрия отдыха», «Лица города», «Рейтинг топ-менеджеров», «Экономический форум», «Консалтинг».

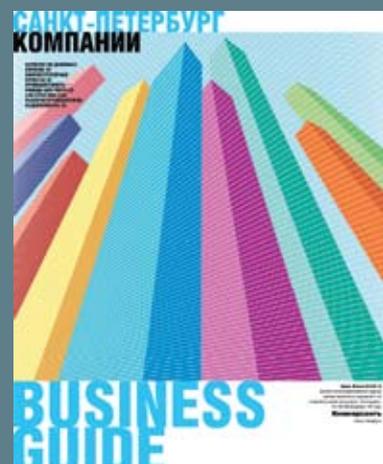
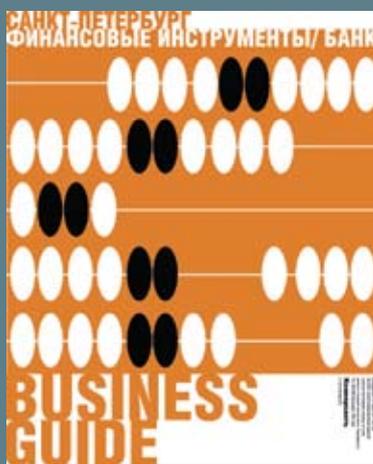
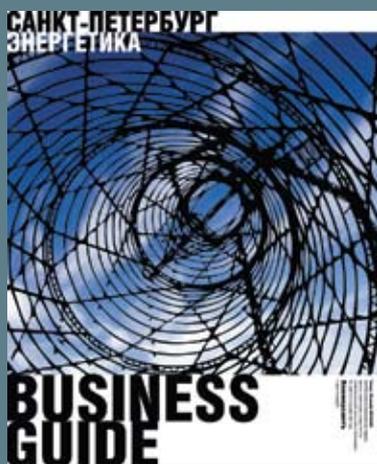
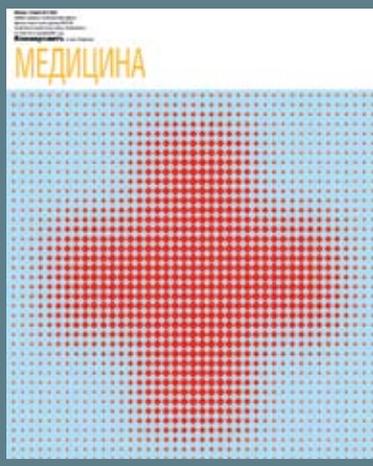
Телефон отдела подписки в Санкт-Петербурге: (812) 271 36 35

ТЕМАТИЧЕСКИЕ
СТРАНИЦЫ
ГАЗЕТЫ

Коммерсантъ



ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА
ИНФРАСТРУКТУРА
БИЗНЕС И ВЛАСТЬ
ТЕХНОЛОГИИ
ИНВЕТОРЫ
КОНКУРЕНТЫ
ТРЕНДЫ
КАДРЫ
АНАЛИЗ
МНЕНИЯ



BUSINESS GUIDE

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

ПРИЛОЖЕНИЯ BUSINESS GUIDE ВЫХОДЯТ В СОСТАВЕ ГАЗЕТЫ «КОММЕРСАНТЪ» В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ
ОТДЕЛ ПОДПИСКИ: (812) 271 36 35, ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ: (812) 325 85 96, WWW.KOMMERSANT.RU/REGION/SPB