

Культурно-выставочное пространство «Дом Вологодского Масла»

Вологодское ма́сло — несоленое сладко-сливочное масло с массовой долей влаги не более 16,0 % — производится исключительно на территории Вологодской области. Оно широко известно благодаря своему особому вкусу и аромату. Изобретено было Николаем Васильевичем Верещагиным, старшим братом художника-баталиста Василия Верещагина. Изучив ведение молочного хозяйства в Швейцарии, Голландии, Дании, Германии и других европейских странах, он в конце 1860-х гг. организовал артельные сыроварни в Вологодской, Новгородской, Ярославской и Тверской губерниях и выписал европейских специалистов-маслоделов для обучения русских мастеров.

В 1870 году на Всемирной выставке по молочному хозяйству в Париже Верещагин обратил внимание на масло из Нормандии с ярко выраженным вкусом и ореховым привкусом, вдохновившее его на изобретение нового способа приготовления. В 1871 году Николай Васильевич и семья голштинцев — Ида и Фридрих Буман — организовали первый маслодельный завод в деревне Марфино Вологодской губернии, а в 1872 — в Фоминском, близлежащем имении (в настоящее время село Молочное).

Верещагин предложил изготавливать масло из свежих сливок первого сорта, нагретых до высокой температуры, что придавало ему ореховый привкус. Новый вид масла Верещагин назвал «парижским», а в других странах мира его называли «петербургским», так как оно экспортировалось из России и только из Санкт-Петербурга. Отличное по вкусу молоко и масло в Вологодской губернии получалось благодаря обилию заливных лугов, сохраняющемуся в течение всего пастбищного периода зеленому травостою с обилием разнотравья, умеренным температурам летом без зноя и жары.

Экспозиция «Дома Вологодского Масла», которую можно посетить сегодня, создавалась в течение трех лет. С момента возникновения концепции и до осуществления замысла был пройден большой путь. При этом был использован весь современный инструментарий: интерактивные элементы, новейшие технологии. Художники, поэты, технологи, историки, которые работали над экспозицией, рассказали нам по-новому об известных фактах, уже ранее показанных в музеях Вологодского края. Уникальный музей объединяет историческую, краеведческую и технологическую линии, не являясь по своей сути чисто производственным. Это скорее творческое пространство, позволяющее не

только открыть для себя вологодское масло как питательный продукт, имеющий пищевую ценность и определенный химический состав, но и рассказать об истории его становления, полной открытий, совершенных замечательными людьми.

Что же по-настоящему отличает «Дом Масла» от других музеев? Что сделало особенной работу художников над экспозицией? Прежде всего, непосредственность и правдивость. Свобода, которая была предоставлена дизайнерам в работе над материалом, помогла им полностью раскрыться, искренне выразиться. В результате их творчества внимание посетителей привлекает тот самый неповторимый «русский характер» основателя дела Н. В. Верещагина, трудолюбивое упорство его соратников и продолжателей, долгий, невидимый постороннему глазу путь становления всемирно известного Вологодского масла.

Говоря о художественных приемах, использованных мастерами, следует отметить единое композиционное решение анфиладного пространства: вдоль окон всех залов помещены персоналии, а в центре — макеты с интерактивными элементами. Первоначально в проекте решено было показать «обучение человека»: сначала ученика, затем молодого специалиста, который в конце становится профессионалом. Но со временем идея трансформировалась в тему становления личности и появления такого уникального феномена, как команда Верещагина и его последователей.

Уже на ранних этапах проектирования для каждого зала формировался свой образ. Необходимо было подобрать исполнителей, способных в своей стилистике раскрыть тему, найти соответствующий художественный язык, задать «тон звучания». Именно успешный подбор специалистов сформировал музейное пространство, что и сделало его таким выразительным. Так, иллюстратор Надежда Анфалова языком, близким ей по духу, изящно перенесла технологические чертежи в графику линейного рисунка.

В *первом зале*, носящем скорее этнографический характер, полностью проявила свой талант вологодская художница Ирина Туранина, стилизовав представление о жизни вологодского края допетровской эпохи в лубочной манере: от огромных панно до мелких деталей и напольной росписи. В оформлении пространства советского периода отличился художник Александр Дашевский, много и плодотворно работающий в тематике урбанистических пространств, изучающий архитектуру, искренне восхищающийся стилем советской эпохи, глубоко чувствующий это время.

Дополняют экспозицию голоса актеров. От имени людей, которые создали знаменитое вологодское масло, они читают поэтические и про-

заические отрывки. Стихи были написаны петербургским поэтом Сергеем Макке, принимавшим в создании экспозиции самое деятельное участие.

Попробуем дать представление об особенностях этой оригинальной инсталляции. Итак, первый зал. Благодаря «интерактивной поддержке» оживают портреты главных героев. Черно-белая фотография Верещагина на глазах обретает цвет, приветствует посетителей и рассказывает историю создания Вологодского масла:

Приветствую вас в зале нашем!
Здесь оживающий портрет
Экскурсоводом станет вашим
И на вопросы даст ответ.

Позвольте, я представлюсь — Верещагин.
Знакомы, может, с братом вы моим?
Уж вот кому талант от Бога даден:
Он живописец, все гордятся им.

А кто же я? Я, отслужив на флоте,
и защитив от англичан Кронштадт,
В отставке силы посвятил работе —
Не ради денег, славы и наград.

Я создал школу сыра производства,
Консервов со сгущенным молоком,
Всех видов масла — и животноводства,
Науку по уходу за скотом.

Позвольте вам представить: Буман Ида,
Соратница, помощник мне во всем...

Появляется портрет Иды Буман. Незаменимая помощница Н. В. Верещагина рассказывает свою историю, тоже в стихотворной форме: она приехала из Голштайна, из «бывшей Дании», вдвоем с мужем Фридрихом, чтобы налаживать производство. Затем выступает Фридрих, который рассказывает, как с самого начала «все было прекрасно»: природные условия, угожья, качественное молоко, смышленные крестьяне:

...Хороший выпас, молоко коровье,
Пригодное для большинства сыров,
И для хозяйств артельных — сущее раздолье,
Работать с нами ваш крестьянин был готов.

К посетителям вновь обращается Верещагин, продолжающий знакомить посетителей со своими соратниками и помощниками:

Датчанин Карл Риффесталь — уникален.
Его позвал я в деле помогать.
Стерилизация сыров — его заслуга,
И за работу в крае — точно «пять».

Век шел к концу, нужна была подмога,
И Карл продолжил славный мой почин:
Он стал хозяином от Бога
Молочных пастбищ... Мы гордимся им.

Владимир Бландов начинал со мною —
В Швейцарии он изучал сыры.
Творили вместе, но потом, не скрою,
По жизни разошлись немного мы.

Я — по делам, он — по деньгам успешен,
Пример типичный русского купца.
Но без него проект мой был «подвешен» —
Он воплотил мои идеи до конца.

Во *втором зале* можно познакомиться с производственными технологиями, пришедшими к нам из Европы. В *третьем зале* на передний план выходит опыт самого Верещагина, создавшего на основе западных технологий уникальный российский бренд. В этих залах музея «оживающие портреты» рассказывают, как была создана отрасль производства Вологодского масла в XIX веке. Портреты не просто отвечают на вопросы — они активно реагируют на поведение посетителя, своими комментариями вовлекая его в историю технологий.

В *четвертом зале* экспозиция, посвященная XX веку и истории становления продукции в советский период, дополняется голосами, звучащими из трубок старинных телефонных аппаратов. Благодаря стихотворному изложению судеб и событий, сухие строчки научных биографий становятся настоящими поэмами о жизни и деятельности советских ученых, воспевающими ежедневный подвиг, совершаемый в будничной жизни в годы перестроек и переломов.

Затем посетителей встречает *пятый зал*. Примечательно, что его композиция состоит из различных форм оборудования. Здесь — торжество хай-тека. Технологично-художественное видение эпохи выражается в оригинальном расположении геометрических фигур, заданном еще в процессе проектирования 3D-модели пространства музея инженером

моделирования Федором Завьяловым. Экспозиция зала посвящена современным ученым.

Деятельность Георгия Сергеевича Инихова (1885–1969) тесно связана с созданием первого в России учебного заведения, готовящего кадры высшей квалификации для молочной промышленности — Вологодского молочно-хозяйственного института (ВГМХА им. Н. В. Верещагина). С 1916 по 1930 год он работал сначала в должности заведующего Вологодской молочно-хозяйственной опытной станцией, затем заведующего кафедрой биохимии молока и, наконец, директора института. Под его руководством институт стал широко известен в России и за рубежом. Вот что рассказывает о нем «голос за кадром»:

Анализ проб и биохимия продуктов.
Шаг в практику теории сухой.
Лаборатории, как опытный конструктор,
Ты создавал, всех увлекая за собой.

Учебник биохимии молочной.
Анализ свойств продуктов для цехов.
Так дворянин создал основы прочной
Молочной отрасли в стране большевиков...

Выдающимся ученым в области маслоделия был Михаил Михайлович Казанский (1904–1962) — ученый ВСХИ-ВМИ, крупный теоретик, организатор и руководитель научной школы по маслоделию в Вологодском молочно-хозяйственном институте. Во многом благодаря его усилиям Вологодское масло вернуло свое название, перестав быть Парижским.

В науке масла его слово
Звучало. Нужное для всех.
И «Вологодским» стало снова
«Парижское» при смене вех.

Дело Инихова и Казанского продолжил Александр Иванович Чеботарев (1904–1990) — доктор технических наук, профессор, «Заслуженный деятель науки РСФСР», инженер-технолог молочной промышленности, член Национального комитета международной молочной Федерации. Оживает и его портрет, звучит и его «голос»:

Берем сырье. Пастеризуем
И сепарируем затем.
Из жирных сливок получаем
Мы масло... Вроде нет проблем?

Но просто только на бумаге
При обработке молока.
Контроль ведется жесткий влаги,
Нам без стандарта никуда!

Не занижаем доли жира,
Не заменяем на другой!
Продукт, который сотворили, —
Награда нам за долгий бой!

Мы калорийность понижали,
Не страшен был нам даже черт.
Министр разнес!.. Потом сказали:
«Спасибо вам за новый сорт».

Большую роль сыграли открытия ученого в годы Великой Отечественной войны. В частности, они помогли спасти многие жизни в блокадном Ленинграде.

Пластические сливки — знатный концентрат.
Лишь водой разбавить — и ребенок рад.
Кашу приготовят раненым бойцам
И спасибо скажут Вологде и нам.

Пластические сливки и сухой творог
По Дороге Жизни надежный транспорт смог
Из Вологды доставить в город Ленинград,
Молоком разбавить дней блокадных ад.

Более сорока лет производство Вологодского масла курировала профессор ВГМХА Ольга Геннадьевна Котова (1923–2003). С ней работала и доктор технических наук, профессор Галина Васильевна Твердохлеб (1924–2004), которая всю свою жизнь посвятила одной из важных отраслей науки — технологии молока и молочных продуктов.

Трудились женщины России,
И, изучая глицерид,
Открытий столько совершили,
Что создали специальный вид.

Консервы с маслом для хранения —
Аналогов такому нет.
Температуры изменения
Не портят масло много лет.

В последнем зале интерактивные экраны позволяют выбрать для прослушивания несколько историй о Вологодском масле. И вновь звучат голоса свидетелей эпохи. Среди воспоминаний есть и рассказ о пахте.

Да, я знаком со вкусом пахты —
Я был тогда совсем малец.
После ночной фабричной вахты
Нам пахту нес домой отец.

Ломаем хлеб мы, сидя в кресле,
И нам все беды нипочем.
Так вкусно было только в детстве,
И никогда уже потом.

Хоть молоко — продукт старинный,
Напиток пахтовый вкусней,
К тому же — масса витаминов,
Полезна пахта для детей...

Есть институт — молочный профиль,
На Вологодчине сто лет.
Придумки там — процесс рабочий,
Как сделать вкусно без конфет.

Остается добавить: тот, кому посчастливится побывать в «Доме Вологодского масла», побывает в увлекательном путешествии в прошлое и познакомится с удивительной историей столь хорошо знакомого нам продукта. Музей ждет вас, друзья!

Редакция журнала «Аврора»