

# Вкусный туризм

В прошлом году россияне совершили порядка 50 млн туристических поездок по родной стране. Люди хотят не только побольше узнать о разных городах, но и попробовать их историю на вкус. Пожарские котлеты, селигерский рыбник, карельская калитка, праздник меда в Сандове, знаменитые пряники ручной работы — Тверской области есть что предложить туристам. О том, какие гастрономические бренды могут быть воссозданы в регионе в ближайшее время, мы поговорили с руководителем делового информационного центра Тверской областной научной библиотеки им. Горького Людмилой СОКОЛОВОЙ

— Этой весной по заказу администрации Твери был выпущен первый Тверской гастрономический атлас, повествующий о кулинарных достопримечательностях Тверской области. В атласе в алфавитном порядке расположены 20 городов и поселков региона — в соответствии с разделами рассказано о кулинарных достопримечательностях этого района. Все они также размещены на карте области. Деловой информационный центр готовил информацию для этого издания. Людмила Николаевна, расскажите, пожалуйста, о том, как создавался этот уникальный атлас.

— В последние годы администрация города и правительство области уделяют большое внимание повышению туристической привлекательности региона. У туристов, а сегодня в основном востребован индивидуальный туризм, появился огромный запрос на знание не только истории тех мест, куда они приезжают, но и культуры повседневной жизни прошлых столетий. Мы поняли, что ресурсы, которые есть у библиотеки, помогут удовлетворить эту потребность.

Все началось с того, что в 2013 году вместе с Ассоциацией туризма Тверской области наш деловой центр выпустил лифлет «Путешествие в тверскую кухню». В нем было представлено множество рецептов, в том числе пожарских котлет, мневых пирогов, щей из сарой капусты, а также блюд национальной карельской кухни. Этот лифлет был вручен на одном из Московских гастрономических форумов эксперту в области русской кухни Максиму Сырникову. Ему настолько понравились представленные в издании блюда, что



он принял активное участие в организации фестивалей «У Пожарского в Торжке» и «Селигерский рыбник» в Осташкове.

Тверской гастрономический атлас стал очередным результатом нашей исследовательской работы. Как вы уже отметили, в него вошли рассказы об исторических кулинарных брендах 20 районов региона. В атласе не прописаны туристические маршруты, но этой работой уже занимается Ассоциация туризма региона. Маршруты будут включены в следующее издание атласа.

Наш центр готов подготовить для отельеров и рестораторов интересные истории, мифы, традиции и обряды. Мы дали предпринимателям в руки замечательный инструмент, который уже востребован. Я считаю, что если воссоздать просто рецепт какого-то блюда, то это будет всего лишь еда. И только вместе с интересной исторической справкой, легендой или обычаем, церемонией оно становится по-настоящему кушаньем.

— Вы сказали, что гастрономический атлас уже востребован бизнесом. Какие кулинарные бренды региона уже воссозданы, а какие будут воссозданы в ближайшее время?

— О кулинарных брендах Торжка и Осташкова мы уже сказали. В Лихославльском районе ежегодно проходит фестиваль карельского пирога «Калитка». Калитка — традиционное блюдо тверских карел. Оно готовится из ржаной и пшеничной муки с разнообразными начинками: ягодами, творогом, грибами и картошкой. В Лихославльском районе выпускают вкусный марме-

лад. Я надеюсь, что со временем здесь появится фестиваль мармелада.

На гербе Бежецка с 1780 года красуется малиновый куст с ягодами. Историческим обоснованием данного факта является большое количество малины в этой местности. В городе открыт Музей малины. Его экспозиция познакомит с ягодной культурой, секретами ее выращивания, интересными историями, легендами и фактами, связанными с этой вкусной ягодой. Главное лакомство этого музея — варенье, малиновое варенье. Мне кажется, что администрация Бежецка совместно с предпринимателями может сделать праздник малинового варенья. Вариантов может быть великое множество.

Небольшая ярмарка меда в Сандове со временем превратилась в фестиваль областного и даже федерального масштаба «Сандово — Медовый спас русской провинции», который проходит в день Медового спаса — 14 августа. В районе работает Музей пчелы, который был открыт в 2007 году. Кстати, на базе Центральной библиотеки района, да и экспозицию собирали работники библиотеки, которые сегодня проводят там и дегустации, и рекламную продукцию готовят. Край имеет давние медовые традиции. На территории района есть деревня Медово, первое упоминание о которой датируется 1650 годом.

В Весьегонске на протяжении нескольких лет ежегодно проходит фестиваль клюквы, который проводит местный вино-водочный завод. Столы, изобилующие клюквенными яствами, накрываются прямо под открытым небом. В городе

заложен фундамент будущего памятника, посвященного клюкве.

Андреаполь славится своими минеральными водами. Именно в этом городе в 1806 году был открыт один из первых курортов России — «Андреапольские минеральные воды». Особенно он был популярен в 1820-е годы. Курорт посещали знаменитые дворянские семьи — Львовы, Голенищевы-Кутузовы и многие другие. В 1830 году курорт посетил знаменитый архитектор Карл Иванович Росси. В данный момент на основе минеральных вод в Андреаполе делают вкуснейшие лимонады. В городе также пекут замечательный хлеб.

Знаменитый предприниматель Николай Верещагин в 60-е годы XIX века организовал сельскохозяйственную артель и школу сыроварения в Отроковичах Корчевского уезда (ныне Конаковского района). В нашей губернии находилось 12 подобных артелей, которые производили сыры для жителей Твери, Москвы и Санкт-Петербурга. Был уникальный тощий зеленый сыр, которым заинтересовалась фирма «Продвижение» из Конаковского района. Она попросила нас найти рецепт тощего зеленого сыра. Работа в этом направлении активно ведется.

Кстати, знаменитый рецепт вологодского масла был придуман Николаем Верещагиным на тверской земле. Именно в нашей области было впервые произведено это знаменитое масло. Позже Николай Верещагин открыл производство этого масла в Вологодской области, а ведь оно вполне могло стать тверским брендом.

В XVIII — в конце XIX века господин Кафтанов производил удивительную колбасу. В ее разрезе кусочками белого сала было выложено слово «Тверь». В 1910 году она получила медаль на выставке в Москве. Этот рассказ заинтересовал двух серьезных предпринимателей. Мы надеемся, что скоро будет налажен выпуск такой колбасы.

Мы также разыскали легенду о вульфовских слойках с яблоками, которые готовились в берновском имении Николая Ивановича Вульфа. Легенда гласит, что эти вкусные слойки готовили специально к приезду в Берново Александра Пушкина и его друзей. Говорят, что рецепт этих слоек привезла из Германии Фредерика фон Буш — первая жена Павла Ивановича Вульфа (брата Николая Ивановича). Есть косвенное подтверждение этой легенды. В псковском имении жены Николая Вульфа (П.А. Осиповой) тоже готовили яблочные пироги.

Мы предложили предпринимателям использовать эту легенду, приготовив такие слойки. Это заинтересовало одну предпринимательницу. Сейчас мы разыскиваем для нее хотя бы одну версию этого рецепта. Конечно, слойки получатся немногими, но, благодаря красивой легенде, будут очень вкусными во всех смыслах. Например, пожарские котлеты в Торжке — это тоже историческая кулинарная легенда. Существует более 100 рецептов приготовления этих котлет.

— Тверская область когда-то была знаменита своими пряниками на всю страну и весь мир. Говорят, что они были популярнее даже тульских пряников. Насколько успешно продвигается работа над воссозданием этого кулинарного бренда?

— Тверь являлась крупнейшим центром пряничного производства и в то же время была поставщиком пряничных форм в различные регионы России. Тверские пряники продавались в Париже, Лондоне, Берлине и других городах Европы. В 1876 году на международной выставке в Филадельфии тверские мастера Уткины получили бронзовую медаль. Пряники Ивана Баранова можно было купить в Москве практически на всех ярмарках, в том числе на масленичном гулянье на Новодевичьем поле.

Исследователи указывают на такую отличительную черту тверских пряников, как абсолютная белизна — без следов поджаривания и подрумянивания. После выпечки пряники покрывали цветными глазурами — белой, голубой, розовой. В особо торжественных случаях глазурь дополнялась кусочками сусального золота.

Излюбленными сюжетами у тверитян были изображения рыб разных размеров и «стерлядь колесом». В те давние времена стерлядь поднималась на нерест в верховья Волги. Идя против течения, стерлядки отталкивались хвостом от песка и как бы в виде колеса проходили мелководье.

Самыми популярными тверскими пряниками были пряники с изображением военных. Как правило, это был генерал, часто верхом на коне, в треуголке с пыльным плюмажем и эполетах, с руками, «согнутыми кренделем». Часто грудь храброго воина была украшена большим количеством звезд и крестов. Пряники с изображением генералов в начале XIX века назывались «наполеонками».

Также были очень популярны пряничные дамы с кавалерами и без них. Обязательной частью туалета

пряничной дамы был зонтик от солнца. Исследователи связывают традицию изображать дам и кавалеров, генералов и всадников с пребыванием в Твери сестры императора Александра I великой княгини Екатерины Павловны. В 1809 году она с супругом, принцем Ольденбургским, назначенным тверским генерал-губернатором, переехала в Тверь. Супруги поселились в обновленном Императорском дворце. Княгиня регулярно давала пышные балы, на которые приглашались купцы, дворяне и военные. Праздники часто посещал сам император вместе со своей свитой. Возможно, именно эти пышные торжества произвели впечатление на мастеров пряничного дела.

В Твери известен случай, когда для перемещения свадебного пряника понадобилось два воза, а для того чтобы внести лакомство в дом, была снята дверь, на которой его и подали на праздничный стол.

Мы рады, что смогли вдохновить ЗАО «Хлеб» воссоздать этот исторический гастрономический бренд. Представители предприятия посетили вместе с нами Государственный исторический музей, где хранится уникальная коллекция тверских пряничных досок и пряников. Теперь ЗАО «Хлеб» готовит пряничных генералов, дам и кавалеров в красивой упаковке. К сожалению, их пока немного. Они изготавливаются вручную, это очень трудоемкий процесс, потому что тверской пряник готовится заварным способом. Он дольше хранится и сохраняет свои вкусовые качества, но более труден в изготовлении, чем тульский пряник, который делают сырцовым способом.

— Когда будет издан второй гастрономический атлас и какие материалы в него войдут?

— Полагаю, что второй гастрономический атлас нужно успеть сделать к осенней международной туристической выставке «Интурмаркет», которая пройдет в Москве.

В ближайшее время планируется создание интерактивной карты. Есть портал аудио- и видеогидов [izi.travel.ru](http://izi.travel.ru), который попросил нас сделать для их ресурса такую карту. Они готовы помочь нам технически, лишь бы поскорее занесли им на сайт наш вкусный материал, ведь подобного пока нигде нет.

В следующем атласе будут уже прописаны маршруты для туристов, адреса гостиниц, музеев и различных интересных мест. Этой работой займется Ассоциация туризма Тверской области.

Мы добавим множество интересных историй и рецептов, в том числе удивительных тверских пирогов «Курник» и «Теплик».

Выход Тверского гастрономического атласа мотивировал многие районы области, которые еще не нашли свои кулинарные бренды, к поиску. Сегодня они усиленно ищут материал, а также обращаются к нам за помощью. Все обретенные кулинарные бренды будут включены в атлас, второе издание которого должно быть подготовлено к осенней международной туристической выставке «Интурмаркет». Она состоится в Москве.

Уверена, что у каждого района найдется своя «фишка». Например, Красный Холм знаменит своими яблочными садами. Каждые осень и весну район проводит свою яблочную ярмарку. Пока это районный праздник, но он может стать областным кулинарным фестивалем. Например, уже упомянутый мною медовый фестиваль в Сандове не только сделал район узнаваемым, но и принес пользу его экономике. Еще совсем недавно в фестивале принимали участие около 10 пчеловодов. Сейчас на праздник прибывает до 100 хозяйств.

Есть еще один пример. В Зубцове уже много лет проводится фестиваль «Барыня капуста». Он тоже начинал-

ся как районный праздник, а сейчас стал событием областного масштаба и продолжает развиваться. Зубцов издревле славится своими капустой и капустной ярмаркой, которая проходит каждую осень.

— **Множество кулинарных фестивалей проводится в районах области, но в Твери пока нет своего фестиваля. Как вы думаете, нужен ли он нашему городу?**

— Безусловно, нужен. Идей для его проведения достаточно. В Твери можно было бы провести красивый пряничный фестиваль. Тверские огородники, особенно затверецкие, издревле славились своей продукцией. Тверь была знаменита своими овощными, рыбными блюдами и, конечно, пирогами. В советские годы в Твери проходил праздник урожая. Я думаю, что можно было бы воссоздать эту традицию и праздник «Тверское угощение».

В Твери также сильны традиции пивоварения. Они берут свое начало с 1860-х годов. В это время в городе было шесть пивоваренных заводов, пять из которых принадлежали немцам. В Твери в то время проживала большая община этого народа.

Холдинг «Афанасий» говорит о том, что основывается на традициях пивоварни

«Тверская Бавария», которая принадлежала австрийскому подданному Эмилио Слатинскому. Она была основана в марте 1899 года на берегу Тверцы (до этого завод принадлежал баварской подданной М.Ф. Гофман). Это была первая паровая пивоварня в городе. Слатинский содержал еще и «заведение фруктовых вод», на котором изготавливались «фруктовые воды всех сортов». Я думаю, что у нас в Твери мог быть свой «Октоберфест» с международным участием. Мы имеем на это полное право.

— **Ваша исследовательская и просветительская деятельность не ограничивается одним гастрономическим атласом. В этом году в библиотеке им. Горького стартовал проект «Открой для себя любимый город. Прочти его как книгу», который знакомит жителей и гостей города с историей Тверской области. Какие интересные факты вам удалось узнать, готовя этот проект?**

— В рамках проекта организовано уже две выставки. Первая — «Прогулка по Трехсвятской», где мы рассказывали историю практически каждого здания и заведения улицы. Знаете ли вы о том, что на улицах Трехсвятской и Симеоновской находилось пять отелей, в том числе «Венеция», «Централь-

ная» и «Лондон»? Отмечу, что современный гранд-отель «Звезда» находится в том же здании, где когда-то располагалась гостиница «Лондон» господина Борисова. Кстати, уже тогда это заведение предлагало необычные услуги. Там были бильярд, кегельбан, оркестрион — механическая машина, воспроизводящая разные мелодии, а по вечерам, с 20 часов до 1.30, играла живая музыка. Сейчас эту «фишку» используют многие кафе и рестораны. Телефон в то время был дорогим удовольствием, а для постояльцев гостиницы и гостей ресторана телефонные разговоры были бесплатными.

На улице Трехсвятской находилось более 12 питейных заведений. Они делились на центральные погребки и заведения низшего класса. Первые предназначались для богатой публики. Здесь продавали дорогие, в том числе заграничные, вина. Никаких развлечений не было. Можно было только вкушать вина и читать книги. Центральным погребкам даже позволялось располагаться недалеко от храмов и школ. А вот питейные заведения низшего класса, где можно было танцевать и веселиться, могли находиться только на первых этажах зданий. В них нельзя было зашторивать окна, чтобы полицейские могли следить за порядком.

В рамках проекта до 30 июня работает вторая выставка-инсталляция «По гордым волжским берегам» с книгой «Тверь в записках путешественников». Посетив ее, вы можете совершить путешествие от истока Волги до города Калязина. Оставившись на каждой пристани, вы узнаете, чем торговали и угощали в городах области, как одевались, кто такие «кирские сычужники» и «калязинские шерстобои», почему ржевлянки славились белизной кожи, а новоторки чернили зубы сажей. Выставка приурочена к 250-летию путешествия императрицы Екатерины II по Волге на галере «Тверь», которая была построена в нашем городе на тьмацких верфях. Из Твери на барках отправляли хлеб до Новгорода и Санкт-Петербурга. Именно на этом и богатели тверские купцы.

Вы можете узнать не только о купцах, но и об уникальных деловых качествах жителей Твери, которые отмечали многие путешественники, в том числе Иван Фомич Глушков. В начале XIX века он подготовил для императора Александра I «ручник дорожный» — первый путеводитель по России. В нем были описаны быт и нравы народов империи. Путешествуя по нашей губернии, Иван Фомич отметил, что женщины в Твери особенно деловиты. Они занимались

изготовлением и продажей вариг и вязенцев — особых рукавичек и чулок. Вырученные деньги шли не только на содержание семьи, на покупку нарядов, а иногда и своего ленивого мужа, вернувшегося без денег с заработков. В это время их мужья находились на зимнем промысле в Москве и Санкт-Петербурге. Статистика показывает, что в малом бизнесе города до сих пор работают преимущественно женщины — до 70% в зависимости от сферы деятельности.

— **Жители России, в том числе Тверской области, с каждым годом проявляют все больший интерес к своей истории. Как вы считаете, может ли наш регион стать одним из центров российского туризма, в том числе кулинарного?**

— Конечно. Людям становится интересна не только историко-культурная программа путешествия, но и культура повседневной жизни, дающая сильную эмоциональную составляющую впечатлений от места посещения. Этнографический и гастрономический туризм набирают популярность. Тверской регион может предложить туристам множество во всех смыслах вкусных историй. Уверена, что с каждым годом их будет становиться все больше.

**Андрей САБЫНИН**

**ГАЗПРОМБАНК**

Вклады застрахованы

Самое выгодное предложение

## БОЛЬШОЙ ПРОЦЕНТ ДЛЯ БОЛЬШОГО ПУТЕШЕСТВИЯ

# 7,8%

Ставка  
по вкладу

**ВКЛАД «ОТПУСКНОЙ»**

8-800-100-07-01 | [www.gazprombank.ru](http://www.gazprombank.ru)  
\*0701 | для абонентов МТС, Билайн, Мегафон

Офис Банка ГПБ (АО) в г. Твери, ул. Володарского, 21  
(4822) 633-044

7,8 % ставка по вкладу. Открыть вклад можно со 2 мая по 31 августа 2017 года. Ставка по вкладу 7,8 % годовых действует при сумме вклада от 3 млн руб. Валюта вклада: российские рубли. Срок вклада: 91 день. Внесение денежных средств во вклад наличными или переводом со счета в рамках одного подразделения Банка ГПБ (АО). Дополнительные взносы и расходные операции не осуществляются. Проценты выплачиваются в день окончания срока вклада. При досрочном востребовании проценты начисляются и выплачиваются за фактический срок хранения вклада из расчета процентной ставки по вкладу «До востребования». Пролонгация не осуществляется. Подробная информация на [www.gazprombank.ru](http://www.gazprombank.ru) и по тел.: 8 (800) 100 07 01. Банк ГПБ (АО). Генеральная лицензия Банка России № 354. Информация приведена на 05.05.2017 и не является офертой. Реклама.