



Людмила СОКОЛОВА,
главный библиотекарь



Наталья ЕГОРОВА,
ведущий библиотекарь
Делового информационного центра
Областной универсальной научной библиотеки



Аппетитные эполеты и вкусный аксельбант

ПРЯНИЧНЫЙ ГЕНЕРАЛ КАК СЪЕДОБНЫЙ СИМВОЛ ГОРОДА

Никого не надо убеждать, что сегодня краеведение находится на пике популярности. Вопрос в том, насколько библиотекари умеют обратить это внимание в свою пользу – для привлечения новых читателей и продвижения ресурсов о родной земле.

Проблема работы с краеведческой литературой заключается не только в выборе темы, но и в понимании, как подавать и кому адресовать имеющийся материал. Конечно, нам, как правило, удобно работать с краеведами, историками, студентами. Читатели сами выбирают нужные им сведения из литературы по предложенному списку. А в случае обращения конкретного предпринимательского сообщества библиотекарь, исходя из интересов заказчика, должен сам отобрать, проанализировать, зачастую литературно обработать информацию, подобрать соответствующий образительный ряд. Тогда происходит сотворчество, начинается глубокое погружение в материал.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ

Нашим библиотекарям помогло участие в проекте «Деловые информационные центры для предпринимателей на базе центральных библиотек», о котором журнал писал в 2010 г. У всех сотрудников нашего ДИЦ выработалось умение быстро реагировать на вызовы времени, чутко улавливать насущные запросы. Но главное, мы научились понимать, в какой упаковке подавать свой информационный продукт выскальзывающему пользователю-предпринимателю.

В 2012 г. программы поддержки предпринимательства сворачивались, да и коммуникационные технологии освоили сами бизнесмены.

Комплексы «Историческое»
 Это комплекс зданий, расположенных в центре города. В настоящее время здесь размещены различные учреждения культуры и искусства. Комплекс был построен в 18-19 веках и является одним из самых красивых архитектурных ансамблей в Твери.

Путешествие в тверскую кухню
 Это путеводитель по тверской кухне, который поможет вам узнать о традиционных блюдах и рецептах. В книге описаны такие блюда, как блины, каша, пироги и напитки. Также приведены рецепты приготовления этих блюд.

Полвека тверская
 Это книга, посвященная истории тверской кухни. В ней рассказывается о том, как формировалась тверская кухня и какие блюда были популярны в разные периоды истории. Также приведены рецепты приготовления некоторых из этих блюд.

Каш белый острочный
 Это рецепт приготовления традиционного тверского блюда — белой острочной каши. Для приготовления необходимо взять овсяную крупу, молоко, соль и сахар. Крупу промывают, заливают водой и варят до готовности. Затем добавляют молоко, соль и сахар, и варят еще несколько минут.

Топленое молоко
 Это рецепт приготовления традиционного тверского блюда — топленого молока. Для приготовления необходимо взять молоко и варить его на медленном огне до тех пор, пока не останется только корочка. Это блюдо используется в качестве добавки к блинам и кашам.

потребностям пользователя литературы для создания конкурентной туристской продукции. При этом непременно нужно учитывать потенциальный спрос на неё для каждого рыночного сегмента. Более того, улавливая современные тенденции развития туризма, порой можно и предугадать запросы.

Иногда необходим сплошной просмотр мемуаров, записок путешественников, поскольку книг и статей на тему исторической кухни практически нет. А ещё нужно читать научные труды по итогам этнографических экспедиций. Правда, по названиям этих работ не всегда можно определить, есть ли там какая-либо информация на интересующую нас тему, а потому поверхностным просмотром мы не ограничиваемся, изучаем внимательно. В нашем случае открытием стал «Тематический словарь Тверской области» по итогам экспедиции Академии славянской письменности и культуры. Получили мы его ещё в 2004 г., и он пользовался спросом только у специалистов по этнографии. А материал там собран поистине золотой, в том числе о пище: как раньше назывались многие из сих пор употребляемые блины и каши, пироги и напитки, какими замесловатыми и необычными для уха современника словами. Именно за такой традиционной снедью отправляются сегодня тысячи туристов на гастрономические фестивали. Поэтому соответствующий информационный продукт просто необходим. И если в силу чужья и понимания спроса вы сможете первыми его подготовить, а по сути — упредить и сформировать на него запрос для предпринимательского сообщества,

▲ Нашим дебитом в деле возрождения кулинарных брендов стал буклет «Путешествие в тверскую кухню», сразу получивший множество положительных откликов...

Основные нормативные документы размещались уже в открытом интернет-пространстве. На первое место стали выходить темы внутреннего туризма. Робко прозвучали первые гастрономические форумы профессиональных ассоциаций рестораторов с призывами о возрождении подлинной русской кухни и местных кулинарных брендов.

Это был серьёзный сигнал о том, что в ближайшее время нам потребуются краеведческие ресурсы для освоения особенных гастрономических изысков, кулинарных брендов и традиций угощения в Тверском крае. Вскоре по всей стране выросло число такого рода фестивалей, на которые устремилось множество туристов в поисках исключительных пирожжов и напитков, национальных и местных блюд.

Библиотека вовремя отреагировала. В 2013 г. наши специалисты срочно засели за разыскание и исследование тверских рецептов. Результатом стал буклет «Путешествие в тверскую кухню». Важная составляющая такого труда — изучение краеведческих ресурсов на предмет поиска интересной, соответствующей



▲ «Гастрономический атлас признан серьёзным исследованием»

успех продажи вашего материала обеспечен на 50 процентов. Не менее важно, как библиотекаря его упакует, предложив почти готовое рекламное издание. Ну и наконец, через кого и как будут продвигать, что за партнёра выберут. Несмотря на уже достигнутые успехи, нам постоянно приходится доказывать собственную компетентность в создании отвечающих времени информационных услуг и продуктов.

ПОГРУЖЕНИЕ В КУЛИНАРИЮ

Ничего подобного на рекламном туристском рынке нашего города ещё недавно не было. А потому, когда ДИЦ предложил буклет президенту Ассоциации туризма Тверской области И. Шереметкер, он был принят безоговорочно. Тем более заказчику как раз предстояло участие в форуме рестораторов. А сотрудники центра уже знали, что появился ещё один подвижник библиотечного проекта — имеющий корни на Тверской земле известный повар Максим Сырников, основатель фонда «Русская поварня», возрождающий блюда отечественной кухни. Мы подумали, что он непременно заинтересуется нашими рецептами. Так и вышло: через два года в Осташкове, на его родине, состоялся первый на Тверской земле гастрономический фестиваль «Селигерский сытный рыбак». Среди возрождённых рецептов были и включённые в наш буклет «Путешествие в тверскую кухню». Библиотека заработала 30 тыс. рублей исключительно на своём интеллектуальном труде и краеведческом материале.

Главное, на сотрудников ДИЦ серьёзно взглянули члены Ассоциации рестораторов и отельеров, поскольку именно Деловому информационному центру Ассоциация туризма Тверской области поручила презентацию буклета и выступление на всех совещаниях и рабочих комиссиях по приёму туристов и внедрению в меню индустрии питания блюд местной кухни.

Как же помогает вовремя прочитанная умная книга! Таковой для коллег стала работа Ю. Лотмана «Великосветские обеды». Именно истории блюд, связанных с ними традиций, всего, что выливается в увлекательное действо — застолье, и не хватало в буклете. Тогда же, в 2014 г., вышел первый том — «Тверь в записках путешественников». Это пиршество живых и эмоциональных впечатлений о нашем крае, о быте и нравах местных жителей, о том, чем угощали и как подавали, какими были праздничный и постный стол, крестьянская и купеческая кухня. В конце концов пришлось перелопатить все четыре тома,



▲
Когда-то, прежде чем испечь печатный пряник, требовалось сделать соответствующую деревянную форму. Фото начала XX в.

продираясь сквозь научные подстрочные комментарии, через множество фактов и событий, выбирая по крупицам только гастрономические и этнографические заметки. Выступление с «вкусным» материалом из данной книги вызвало живой интерес у профессионалов. В ДИЦ посыпались запросы по истории пивоварения в Тверском крае, конкретных ресторанов, производства колбасы, знаменитого тощего зелёного сыра Н. Верещагина — создателя вологодского масла.

ПРОИЗВОДСТВО СУВЕНИРОВ — НА ПОТОК

Описанная деятельность была только вступлением к гораздо более значительному проекту. Нами овладела новая идея: книжное источниковедческое исследование должно воплотиться в воссоздание исторического съестного сувенира. По сути, это коммерциализация информации, исторического факта.

В ходе разысканий в одном из краеведческих ресурсов мы наткнулись на небольшую статью о тверских пряниках — исключительных, поскольку готовились они из заварного

Проезжая Торжок, многие путники следуют рекомендации А. Пушкина:

*На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке.
Жареных котлет отведай
И отправься налегке.*



▲ Неудивительно, что к экскурсиям Делового информационного центра присоединялись многие, ведь эти прогулки значительно отличаются от стандартных, которые предлагают турагентства. По улицам города ведёт автор статьи Л. СОКОЛОВА

теста и делались в виде фигурок людей: генералов и дам с кавалерами. И лишь в конце 2015 г. нашли статью Н. Гончаровой, главного хранителя фонда Государственного исторического музея, с подробнейшим описанием этого лакомства.

Тверь являлась крупнейшим центром пряничного производства и в то же время поставщицей форм для выпечки в различные регионы России. Местное лакомство продавалось в Париже, Лондоне и Берлине. В 1876 г. на Международной выставке в Филадельфии мастера Уткины получили бронзовую медаль за их изготовление. Товар Ивана Баранова можно было купить в Москве практически на всех ярмарках, в том числе на масленичных гуляниях на Новодевичьем поле.

Исследователи указывают на такую отличительную черту тверских пряников, как абсолютная белизна: без следов поджаривания и поджаривания. После выпечки их покрывали цветными глазурями: белой, голубой, розовой. В особо торжественных случаях глазурь дополнялась кусочками сусального золота. Такие пряники назывались «сусальными». Готовые изделия становились подлинными произведениями искусства и напоминали драгоценные эмали. Из-под искусных рук резчика выходили доски с теремами и двуглавыми орлами, огромные осетры и стерляди, птицы, кони, фантастические деревья, цветы, всадники, дамы и кавалеры. Самой большой любовью тверитян пользовались пряники в форме фигурок военных. Чаще всего можно было увидеть генерала верхом на коне, в треуголке с пышным плюмажем и в эполетах, с руками, согнутыми «кренделем».

Исследователи связывают традицию изображать дам и кавалеров, генералов и всадников с пребыванием в Твери любимой сестры императора Александра I великой княгини Екатерины Павловны. В 1809 г. она переехала сюда с супругом, принцем Георгом Ольденбургским, назначенным тверским генерал-губернатором. Местные формы пряника в сравнении с другими (Городец, Тула, Вязьма) оказались более свободными, отражали всё новое и очень полюбили горожанам.

В СОЮЗЕ С ПЕКАРЯМИ

Работники ДИЦ, при всём своём опыте, наивно полагали, что в Твери оценят их находку и немедленно начнут выпекать пряники. В результате же прошли долгих полтора года, прежде чем после красивых электронных презентаций для всех сообществ пекарей, индустрии гостеприимства в целом удалось увлечь идею возрождения старинного производства ЗАО «Хлеб». Предприятие крупное, механизм неповоротливый, всё новое внедряется здесь со скрипом. В октябре 2016 г., заручившись поддержкой Департамента экономики администрации города и Координационного совета по поддержке предпринимательства, сотрудники ДИЦ впервые встретились с генеральным директором, технологами и маркетологами ЗАО. Через месяц Деловой информационный центр отправился с коллективом художников и специалистов предприятия в Государственный исторический музей, где хранится коллекция тверских пряников, на встрече с Н. Гончаровой. Потом ещё два месяца искали резчика по дереву, чтобы sobлюсти историческую атмосферу, достоверность и создать пряничную доску.

И только через полгода вышел первый пряник – с простенькой печатью «Тверь». Мы дегустировали его всей библиотекой, оценивая качество. Ещё через полгода, 27 сентября 2017 г., появился «пряничный генерал». В ДИЦ до сих пор хранится этот образец как номер 1: его привезли прямо с завода на Межрегиональный семинар «Сбережение и продвижение культурного наследия, поиски культурного бренда территории – актуальное направление деятельности публичной библиотеки». На форуме как раз выступала референт предприятия Лариса Евгеньевна Мошкова, рассказавшая долгую и непростую историю о сотрудничестве Тверской ОУНБ имени М. Горького и производителей. Библиотеке, конечно, оплатили услуги по предоставлению информации, а ещё поручили участвовать в оформлении подарочной упаков-

ки — от подготовки текстов, фотографий до перевода на английский язык. ЗАО до сих пор обеспечивает сладкой продукцией все наши важные события. В портфеле заказов ДИЦ появился новый заказ — на создание пряничной лавки.

Таким образом, библиотека не только раскрывает и продвигает доселе неизвестные широкому кругу пользователей издания по истории края, культуре повседневной жизни, которая вбирает понятия быта и нравов, традиций, в том числе и гастрономических, но и активно содействует туристической привлекательности региона, экономическому развитию инфраструктуры туризма. Не случайно с нашей организацией заключили соглашения Министерство туризма Тверской области, Агентство социально-экономического развития администрации г. Твери, Областная ассоциация туризма и включили представителя ДИЦ в состав многих рабочих комиссий и советов по проведению и подготовке мероприятий событийного туризма.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ АТЛАС

С пряниками, пирогами, традициями тверского гостеприимства библиотека присутствует и в соцсетях: без этого сегодня не обойтись. Правда, за ДИЦ работает веб-ресурс по адресу <https://ru-ru.facebook.com/welcometver> нашего партнёра Министерства туризма Тверской области, которому библиотекарки поставляют «вкусную» информацию. Коллеги участвуют в дегустации и презентациях съестных сувениров, чью историю рассказывали и представили. У солидного партнёра гораздо больше подписчиков и возможностей продвижения и позиционирования в интернет-пространстве. Подобный проект — «Ключи Твери» — мы ведём с администрацией города (<http://www.tver.ru/about/info/keys-of-tver/>).

В портфеле заказов на этот год у ДИЦ — подготовка и выпуск второго тома «Тверского гастрономического атласа» по гранту депутата Законодательного собрания Тверской области, президента Ассоциации туризма И. Шереметкер. Администрацией города мы приглашены участвовать во втором гастрономическом фестивале «Вкус Верхневолжья», где у библиотеки будет своя экспозиция с «винтажным» уголком, рецептами и экскурсией-прогулкой по мещанской слободе «Традиции тверского угощения».

А ещё нам пришлось выдержать серьёзные испытания, пройти через добровольную аттестацию экскурсоводов при Министерстве туризма Тверской области, чтобы на рынке туристских услуг присутствовать на законных основаниях. К этому сотрудники ДИЦ подвинули

новый проект, отмеченный премией губернатора как лучший в 2018 г., «Открой для себя любимый город. Прочти его как книгу».

КЛЮЧИ ОТ ТВЕРИ НАХОДЯТСЯ У НАС

На экскурсиях мы предложили жителям внимательно взглянуть на их родной город. Для этого бережно соединили его прошлое и настоящее, исторические события и судьбы выдающихся деятелей, мифы и легенды. В этом нам помогали авторы путевых заметок, литературно-художественных эссе, мемуаров: под их началом мы путешествовали по Тверской земле. И тогда она открылась нам как целостный, многоуровневый, снабжённый ссылками и переходами гипертекст увлекательной книги.

А вот что сказано про наши тверские пряники автором «Путеводителя от Москвы до Санкт-Петербурга и обратно» И. Дмитриевым: «Непростительно не полакомиться здесь этим сладким продуктом и ещё грешнее не записать им в дорогу на память или в гостинiec домашним!»

Вместе с жителями мы учились «читать» их родной край. С помощью современных технологий путешествовали по улицам и набережным, открывая для себя новые увлекательные странички, не выходя из залов библиотеки.

Своей любовью и знанием города делились известные коллекционеры старых фотографий, историки, краеведы. Выставки-инсталляции и виртуальные прогулки вызвали огромный интерес у тверитян. Первые ежемесячно посещали более тысячи человек, вторые приходилось проводить по четыре-пять раз в день, чтобы охватить всех желающих.

А затем случилось невероятное: горожане настоятельно потребовали перенести виртуальный тур на улицы города. Администрация поддержала жителей, и летом прошлого года мы начали по субботам проводить бесплатные пешеходные прогулки по Трёхсвятской улице и набережной Волги, каждый раз собирающие более сотни человек. Сейчас наши экскурсии представлены в видеороликах и транслируются на сайте www.tver.ru в рамках уже другого проекта — «Ключи Твери», за участие в котором библиотека получила благодарность от главы администрации города. Но это уже совсем другая история... 