

## **ЕВРОПЕЙСКИЕ ДОМА ХЛЕБА**

Хлеб несомненно является наиболее частым продуктом питания на столах везде в мире. Однако, мы о нем знаем очень мало: о символических и этнологических значениях, о влиянии культуры и религии, о видах хлеба, способах приготовления и вообще – о значении хлеба для нашей повседневной экзистенциальной и духовной жизни. История о хлебе – это история о нас! Она служит уроком людям всех поколений – и детям и взрослым, уроком о сохранении универсальных ценностей.

Лучшим местом проведения такого урока является – музей хлеба, и вообще, разве можно представить пейзаж нашей культуры без музеев хлеба? В настоящее время, в Европе насчитывается более пятидесяти музеев посвященных теме хлеба.

Но, давайте подумаем: в общем, что такое музей?

Музей – это не мавзолей в котором только хранят и представляют культурное наследие. Это – учреждение которое своими многочисленными образовательными, выставочными, исследовательскими, фестивальными видами деятельности дает контекст для сегодняшнего дня, объясняя его прошлым, но в то же время освещая будущим! "Музейный товар" становится частью общего мирового культурного наследия, и средоточием музея является уже не коллекционирование экспонатов, а важность культурного события – направленность к посетителю.

Музей не является потребителем бюджетных средств, а наоборот – современный музей способствует экономическому росту, стимулирует прогресс творческого потенциала общества, обогащает культурную жизнь и укрепляет самобытность в культуре, распространяет положительный общественный имидж учредителя (общественно-ответственная корпорация).

Музеи хлеба по сути дела являются ДОМАМИ ХЛЕБА, в которых пульсирует жизнь!

Конечно, каждый из этих пятидесяти «домов хлеба» реализует это по-своему. Определенное количество музеев посвящено традиции хлебопечения хранимой в какой-то семье либо в профессиональных организациях десятки лет, в то время как иные музеи посредством хлеба – рассказывают историю данного места или региона, а некоторые свидетельствуют о роли хлеба в истории цивилизации и религий.

Представляя на разных уровнях эту многослойную историю – на уровне сказки, профессионально, с точки зрения культурологии или социологии – возможно, что некоторые из этих учреждений не являются музейными в полном смысле слова, но этим не снижается их значение и они вносят свой вклад в создание общей картины о месте и культуре хлеба в европейской цивилизации.

Нельзя забывать о том, что музеи хлеба являются и важным фрагментом общей картины истории развития экономики. Хлебопекарное производство в этом отношении обладает привилегией - свой имидж и маркетинг расширить за счет показа своей истории и современной продукции.

### **Примеры хорошей практики**

#### Семейный музей

Музей хлебопечения в месте Wildert-Essen в Бельгии. Это музей семьи De Medts, которая занимается хлебопечением уже несколько поколений. Музей основан в 1980. году, с целью – представить семейную традицию - выпечку хлеба, печь для хлебопечения с использованием дров, разные инструменты и формы для выпечки. Пекарня работает и имеется и магазин, где продают хлеб.

#### Городской музей

Музей «Сельская пекарня» в месте La Haye de Routot во Франции. Город реставрировал старую городскую пекарню и в 1979. году превратил ее в музей (65 м<sup>2</sup>). Задача музея – представить роль и значение пекарни в жизни села и порядок использования старой хлебной печи. Пекарня работает и в ней делают и пекут традиционные хлебцы Нормандии.

#### Региональный исторический музей

Музей «*Alsatian gingerbread*» («Эльзасский имбирный кекс») в месте Gertwiller во Франции. Музей находится в здании из 18. века (800 м<sup>2</sup>) и посвящен традиционному приготовлению эльзасского имбирного кекса (хлеба *gingerbread*). В музее представлена традиция пекарни Lips, основанной в 1789. году, в то время как музей открыт в 1996. году (более 1.000 предметов). Пекарня работает и там имеется и магазин хлеба и разных форм для подготовки эльзасского *gingerbread*.

#### Мировой музей

Музей культуры хлеба в Ульме в Германии является первым и несомненно крупнейшим в мире *Домом хлеба*, посвященным в первую очередь месту и роли

хлеба в различных контекстах общественной истории, и соответственно – культурам существующим на протяжении 6000 лет существования *Цивилизации хлеба*. Это музей семьи Eiselen, сначала созданный как коллекция, в начале 50-тых годов прошлого века. В музее хранится коллекция насчитывающая более 14.000 предметов, выставочная часть в которой находится постоянная экспозиция насчитывающая более, чем 700 предметов, презентабельная библиотека, галерея и исследовательский центр.

#### Фольклорный музей

Музей хлеба в селе Amficia Fthibtidos в Греции основан местной фольклорной группой в 1982. году, после фестиваля посвященного сельскому хозяйству. В музее представлена местная история, обычаи и характеристики *цикла (круга) хлеба* - от зерновых в поле до муки, от муки до выпеченного хлеба, при проведении параллели между двумя фонами: хлеб в жизненном цикле людей и хлеб в цикле сезонов года.

#### Заводской музей

Музей хлеба в месте Radzionkow в Польше основал в 2000. году Piotr Maniewicz в рамках собственной компании (IZI), занимающейся производством машин для хлебопекарного производства. В музее представлена история машин используемых в хлебопекарном производстве, а также традиция хлебопечения в Польше (1.200 м/2).

#### Музей как объект туристического предложения

Музей хлеба в месте Seia в Португалии был основан группой историков в 1996. году, с целью представить историю и искусство хлебопечения в Португалии (2.200 экспонатов). Строительство объектов на площади в 10.000 м/2 продолжалось шесть лет и теперь музей является исключительно привлекательным местом посещения туристов, в котором предлагают выставочные помещения, ресторан и программу экскурсии по городу.

#### Музей как творение искусства

«Еремия - сербский музей хлеба» в месте Печинцы в Сербии основан художником Слободаном Еремичем-Еремией, в 1995. году. Музей задуман как улица хлеба – от почвы до неба. Музей – творение художника, представляет обрядные хлебцы и их место в духовной и религиозной традиции сербов.

### **Дома хлеба в России**

В русской традиции и православной религии обрядные хлебцы сопровождают человека всю жизнь, от момента рождения до момента смерти, даже и после смерти. Хлеб является не только основной пищей, а и символом богатства, содержимым ритуалов жертвы и духовности, а также отражением культуры.

Хлеб у русского народа является не исторической ценностью, а *живой человеческой сокровищницей коллективной памяти!* Это наследие заслуживает быть записанным и не *только как музейная ценность или промышленная продукция, а и как живое человеческое богатство духовности, культуры и искусства приготовления, которые надо передать и будущим поколениям.*

Поэтому весьма удивительно, что в России имеется только один музей посвященный теме хлеба, расположенный в Санкт-Петербурге, а и он малоизвестен. Я считаю, что Вы обладаете не только правом но и обязанностью инициировать и способствовать открытию Домов хлеба, сначала в Москве, а потом и повсеместно в России. Это есть основной причиной и целью моего сегодняшнего выступления.

Димитрие Вуядинович