

Коммерсантъ Рождество

Пятница | 23 декабря 2011 | № 241 | Цветные тематические страницы №9–20 являются составной частью газеты «Коммерсантъ». Рег. №9889 27 мая 2005 года. Распространяются только в составе газеты

Как встречают Рождество
в самых известных столицах
мира
с.10

Обзор главных новогодних
концертов Старой Европы
с.12

Как менялась мода
на елочные украшения
с.16



Глобальное рождество

Глобальное Рождество

В блистательном лобби пекинского отеля The Raffles не протолкнуться от наступающих рождественских праздников. Сладчайшие пряничные домики, стеклянные, со стразами, елочные шары, километровые гирлянды с многоцветной иллюминацией, плюшевые медведи, ванильные свечи. А такой гигантской елки, как в ста метрах от Тяньаньмэня, нет ни в ЦУМе, ни в ГУМе, ни в ТЦ «Весна». Такой елки, как в Пекине, нет даже в пределах нашей Красной площади. Богатеющий Китай уже несколько лет подряд широко празднует католическое Рождество: главная улица центра столицы, бульвар Чаньаньцзе (Проспект вечного мира), с середины ноября заставлена мощными, бескомпромиссными Санта-Клаусами.

Десятиметрового роста, надувные или же из пластмассы. Синие, красные, белые, с зелеными носами. Китайские Санта-Клаусы, как национальные сказочные герои Дракон и Феникс стоят на тротуарах, раскинув в приветственном отчаянии пухлые руки. В руках у них плакаты «Merry Christmas!». При этом в Пекине, и это стоит подчеркнуть, трудно найти прохожего, который знает по-английски хотя бы слово «привет». «Merry Christmas» для китайца — это нечитаемый западный иероглиф, означающий старт праздника. Всекитайского Дня торговли, что ли.

В современном Китае Рождество имеет очевидный положительный коммерческий оттенок: лишний праздник дает возможность лишний раз потратить деньги тем, у кого они есть. 24 декабря открывается традиционный сезон распродаж — лишних ртов в дорогих магазинах Пекина не ждут.

Зато в Нью-Дели по-английски хорошо понимают круглый год. Дипломатический район огромного города: пустые колониальные виллы, построенные еще британцами в 1920-х годах, щедро украшены красными и синими бумажными фонариками. Плюс и опасная новогодняя иллюминация: ворохи электрических лампочек, сделанных, положим, где-нибудь в китайском миллионнике Урумчи, нанизаны на колючую проволоку, охраняющую высокие дипломатические заборы.

В Нью-Дели, надо признаться, не принято устраивать никаких массовых рождественских распродаж. Здесь, в одной из беднейших стран планеты, немного сложно как с продавцами, так и с покупателями. Коммерческая рождественская составляющая заключается в милостыне: в пределах Красного форта Дели, памятника эпохи Моголов, индийские нищие (часто — прокаженные, редко — люди-собаки) уже с начала декабря просят подать «на светлый праздник Рождества». Путешественники (по большей части британцы) всегда кидают трогательную рождественскую рупию.

В небольшом новозеландском Окленде английский язык — родной, а вот на англосаксонских Санта-Клаусах городского типа здесь традиционно экономят. Один надувной Санта-Клаус есть в порту, где в 2003 году проходили соревнования America's Cup. Другой рождественский дедушка — рядом со знаменитой телевизионной башней. Любая торговля в Окленде, включая и торговлю винно-водочную, круглый год идет весьма вяло. Экологически чистые аскеты, рослые новозеландцы совсем не маста-



Наше христианское Рождество носит глобальный и светский характер ФОТО ГАЛИНЫ АЗУЛАЙ

ки по части покупок и даже на рождественские скидки они реагируют вяло. Да и много ли надо новозеландскому человеку для счастья? Личный вертолет, бутылка красного вина да верная овца, с нее хоть шерсти клок.

На жарких экваториальных Мальдивах с елками всегда была определенная беда. Положение не изменилось даже тогда, когда на эти демократические острова в массовом порядке полетели очень состоятельные русские люди. С каждым Новым годом состоятельных русских людей на сказочных атоллах оказывалось все больше, особенно в период январских рождественских каникул. За крупные деньги и под утро они, бывало, просили и елок, и Снегурочек. Еще в конце 1990-х годов низкорослые аборигены были совершенно бессильны помочь нашим соотечественникам. Но сегодня на ролях сибирских елок подвизаются застенчивые некогда кокосовые пальмы, а русских Снегурочек на Мальдивы уже привычно привозят с собой.

Мегаполис по имени Токио отмечает католическое Рождество с таким серьезным историческим видом, будто этот

праздник на островах ввели еще воины-сегуны. Знаменитые на весь мир японские рождественские бранчи — роллы, сашими, мисо. Рождественские напитки — превосходный японский виски и французское шампанское, которое стоит дешевле, чем в Париже. Коммерческий секрет дешевизны прост: японцы пьют дорогого шампанского больше, чем французы.

В главном кафедральном соборе темного, будто экваториальная ночь, Сантьяго Рождественская служба тянется торжественно медленно. Здешним прихожанам, людям очень гордым и очень бедным, из кафедрального собора совсем некуда спешить. Латинская Америка еще стоит пламенной верой во Христа и особого сорта пламенным социализмом, поэтому, наверное, в городах Чили, Боливии, Перу, Колумбии, Венесуэлы почти не устраивают праздничных коммерческих камланий.

Единственное латиноамериканское исключение — это Буэнос-Айрес, «латиноамериканский Париж», где есть и Опера («Ле Колон», на сцене которой видели Анну Павлову), и кабаре с танго,

и аристократический ипподром. Под Рождество на ипподроме Буэнос-Айреса всегда устраиваются особенные светские приношения. Рождественский, по пышности почти рыцарский турнир по поло в Буэнос-Айресе: сто лет еще пройдет, прежде чем нечто подобное состоится в Барвихе.

В Стокгольме, еще не отошедшем от пышных празднований премий Альфреда Нобеля, Рождество отмечают скромно, но целенаправленно и достойно: зимой в столичном шведском городе обычно разворачивается борьба с мехами. Вернее, с туристами, которые осмеливаются ходить по заснеженным улицам в шубах. «Вегетарианская» активность по силе не уступает рождественской потребительской охоте: экономные шведы не хуже, чем англичане с американцами, способны скрестить шпаги у кассы — за рождественский фарфор.

Наше христианское Рождество носит глобальный и светский характер: в сущности, это лишь напоминание о том, что современный мир держится на очень немногих вещах. Календарь — одна из них.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА

Экзотика зимних путешествий

Классикой зимнего туризма в России остаются красочная рождественская Европа с ее горнолыжными курортами и теплые страны Южной и Юго-Восточной Азии. При этом уже мало кого удивит искрящаяся иллюминацией европейских городов или возможностью прокатиться с ветерком по склону Альп, а Таиланд и Бали — давно не экзотика. Российский турист год от года становится требовательней, и туристические компании в зимнем сезоне 2011/2012 с готовностью откликаются на этот запрос.

Современный турист все чаще напоминает ребенка в магазине игрушек: так много соблазнов вокруг, какую же именно яркую коробочку с бантом выбрать? Программа-минимум «увидеть Париж и умереть» безнадежно устарела. Россияне сейчас — одна из самых путешествующих наций, наравне, кстати, с китайцами, которые тоже с энтузиазмом познают мир после десятилетий самоизоляции.

Такая искушенность заставляет туроператоров искать все новые увлекательные и необычные маршруты. «Те предложения, которые ранее считались оригинальными, постепенно становятся для нашего туриста нормой и переходят в разряд массово-любительских туров», — отмечает Полина Гринева, руководитель филиала компании PASC GROUP в Ростове-на-Дону. — Тем не менее, мы все равно стремимся удивить наших клиентов, предлагая в каждом сезоне что-то новое и оригинальное».

Как отмечают представители туркомпаний, понятие «необычного» путешествия — это, скорее, вопрос психологии. «„Необычно“ и „оригинально“ — не всегда значит „дорого“. Это, скорее, любое отступление от стандартов — считает Илона Чиханацкая, директор „PEGAS Touristik“ в Ростове — Например, для одного туриста „необычно“ — означает поехать в поездку не по системе „все включено“, для другого — вместо привычного Египта отправиться куда-то подальше и теплее, например, полететь в Гоа, в Индию».

По словам Елены Махровой, генерального директора «Горячие туры Юг», генерального представительства сети по ЮФО и СКФО, в зимнем сезоне этого года можно выделить ряд направлений, интерес к которым у туристов особенно заметен. Прежде всего это Мексика. «В этом году „Аэрофлот“ увеличил количество прямых авиарейсов в Мексику из Москвы, — рассказывает Елена Махрова. — Стоимость тура в Мексику начинается от 50–60 тысяч рублей, в общем-то, примерно во столько же обойдется тур в какую-нибудь европейскую страну. При этом основной плюс Мексики — возможность сочетать пляжный отдых и экскурсионную программу по этой богатейшей в культурном отношении стране, где много веков назад существовали загадочные цивилизации майя и ацтеков. В нашей компании объемы продаж туров в Мексику в этом году выросли практически почти вдвое». По словам Елены Махровой, очень хорошо в этом сезоне продаются туры по странам Карибского бассейна — прежде всего в Доминикану и на Кубу.

Северная Америка, и в частности, США, в этом году также пользуется вниманием туристов. «Встретить Новый год



В погоне за экзотикой нельзя сбрасывать со счетов старую добрую Европу ФОТО ДАНИИЛА ИВАНОВА

на Манхэттене в Нью-Йорке, где в эти дни разворачивается просто фееричное шоу, а потом отправиться позагорать на пляжи в Майами, — гарантия того, что это новогоднее путешествие останется в памяти надолго. Тем более, что благодаря регулярным перелетам эта поездка обойдется нашим туристам в 50–70 тысяч рублей», — отмечает Елена Махрова.

Зимняя промозглая погода многих россиян заставляет отправляться за новогодними впечатлениями в теплые страны. По данным компании «Горячие туры», в этом сезоне популярны Таиланд, Филиппины, Индонезия, остров Бали. При этом у туристов есть возможность отказаться от стандартных туристических предложений и заказать индивидуальные программы. «В этом году пришел запрос на отдых в Таиланде с перелетом из Ростова, не на массовом курорте, а на курорте типа „остров-отель“, как на Мальдивских островах, с отличным сервисом, возможностью для медитации и занятий йогой, — рассказывает Илона Чиханацкая. — Нам удалось найти такой остров-отель — это The Racha с тремя собственными белоснежными пляжами. Кстати сказать, тур получился довольно „бюджетным“ для такого запроса, всего на 30% дороже „стандар-

та“. Потом туристы сказали, что побывали в раю на земле...»

Еще один малоизученный россиянами континент — это Африка. «Мы предложили в этом году экзотический продукт на российском рынке — Кению, — рассказала Илона Чиханацкая. — Организовали чартерные перелеты из Москвы в Момбасу с возможностью отдыха на белоснежных пляжах Южного Момбасы и сафари по национальному заповеднику Кении. Стоимость — очень приемлемая для такого направления, средняя цена за 2-х человек — 120–140 тыс. рублей. Уровень отелей — весьма достойный. Плюс невероятно доброжелательное местное население. Кения — это настоящая Африка, где в полной мере ощущается энергия и дыхание африканского континента. В Египте и Тунисе таких впечатлений нет, там — другое. В Кении же чувствуешь себя как на другой планете, в другом мире».

Впрочем, по словам Елены Махровой, в погоне за экзотикой нельзя сбрасывать со счетов и старую добрую Европу. «Даже если турист уже побывал один раз в какой-нибудь европейской стране, это не значит, что он там уже все увидел и больше там делать нечего. Европейские города настолько уникальны, что нескольких

лет не хватит, чтобы их изучить. Мы всегда стараемся предложить туристам какую-то необычную грань хорошо знакомой страны: например, гастрономические туры, SPA-программы, тематические туры и т.д. Тем более, что зимой в Европе проходит множество фестивалей, рождественских ярмарок, культурных мероприятий. Могу отметить, что для многих россиян такой событийный туризм уже становится нормой».

Принцип «искать необычное в хорошо известном» актуален и для других туркомпаний. Так, PASC GROUP в этом сезоне помогла туристам по новому взглянуть на Италию. «Среди новинок — индивидуальный тур „Тест-драйв на Феррари“, — рассказывает Полина Гринева. — Наша компания предложила любителям скорости и адреналина почувствовать себя частью команды Феррари и испытать себя на последних моделях Cavallino Rampante. Тур „Тест-драйв на Феррари“ — прекрасная возможность пережить эмоции знаменитых гонок Mille Miglia, путешествуя за рулем ярко-красной Феррари в направлении Флоренции».

Альтернативой стандартным поездкам по Европе могут стать круизы, которые востребованы не только летом, но и зимой. «Новогодние круизы „Дельта Рейна и Мааса“ и „Средиземноморье плюс Мадейра“ стали просто хитом сезона в нашей компании, — рассказывает Полина Гринева. — У путешественников есть возможность в рамках одного путешествия познакомиться сразу с множеством удивительных городов: Амстердамом, Брюсселем, старинным центром производства кружев — Гентом, алмазной сокровищницей Бельгии — Антверпеном, Роттердамом, уютным Неймегеном, средневековым Утрехтом, Вечным городом Рим, крупнейшим портом Италии — Генуя, Барселоней, Фуншалом, роскошным Тенерифе, Касабланкой, Малагой и морскими воротами Рима — Чивитавеккье».

По словам Елены Махровой, многие клиенты в этом году смогли сэкономить до 30% от стоимости тура, воспользовавшись услугой раннего бронирования. Спрос на поездки в новогодние каникулы вырастает многократно, и многие туристы понимают, что если они хотят отдохнуть именно в том отеле, который им нравится, а не там, где остались места, и при этом получить довольно приличную скидку, то заявку надо делать заранее. Сразу после рождественской поездки стоит всеерьез задуматься и о летнем отдыхе. Уже совсем скоро, как отметила Елена Махрова, для клиентов станет доступно раннее бронирование летних туров в Грецию, Болгарию и другие страны.

НАТАЛЬЯ ГОРОВА

Штраус, Верди, Монтеверди

В афишах московских концертных залов радостно толпятся «Новогодние калейдоскопы», «Новогодние фантазии» и прочие «Веселые нотки». С каждым годом их все больше, и сама массивность этого предложения — послушать классическую музыку по поводу новогодних праздников — явление не то чтобы давнишнее. В советской стране были детские елки, был неперемный «Щелкунчик», но взрослый церемониал встречи Нового года предполагал все-таки более благонадежное сидение дома при лучине «Голубого огонька».

В Европе, что говорить, последние лет двести всегда было иначе, вдобавок там есть еще григорианское Рождество со своими собственными музыкальными традициями, так что праздничных ниш на концертном рынке две. В любой туристической столице каждый старинный костел / кирха будет с удвоенной силой пытаться заманить одурманенного запахами глинтвейна и пряников туриста на мероприятие в жанре «best of classical music». Хотя бы самое заваливающее — напоминая строчку из известного указа Петра I о праздновании Нового года первого «генваря»: «А людям скудным комуждо хотя по древцу или ветви на воротах, или над хороминою своею поставить».

Но первенство чести среди мириад этих рождественско-новогодних концертов Старой Европы, солидных и мишурных, торжественных и неформальных, по-прежнему держит концерт Венского филармонического оркестра в Золотом зале венского «Музикферайна». Кажется, что это мероприятие, задающее



Венский Theater an der Wien, долгие годы находящийся в тени Венской государственной оперы, в последние пару лет старается заявить о себе как о самой интересной оперной площадке

тон высокого новогоднего гламура, старо как сама Вена, что оно уходит корнями как минимум в золотые времена венского классицизма. На самом деле все не так, этим концертам сравняется всего 73 года. То есть учреждены они вовсе даже в пору аншлюса.

Что характерно, об этом никто не помнит. Венские концерты из «Музикферайна» с их железным протоколом (обязательная программа — вальсы и польки Штрауса, последний бис — «Радецки-марш» с веселым хлопаньем в такт, неизбежным, как само 1 января) воспринимаются как без пяти минут пункт в списке нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. В этом есть что-то сродни ежегодному парадному открытию британского парламента, где уже несколько столетий носители средневековых придворных званий разыгрывают прекрасный обрядовый спектакль, значение которого уже не каждому зрителю во всех деталях понятно. А тут-то не открытие национальной легислатуры, а гораздо более универсальное по-своему культурному смыслу начало Нового года, как выражаются социальные антропологи, «rite of passage», «ритуал перехода». Это может звучать странно в приложении к дорогому светскому событию, но пусть в «прилагающего» бросит камень тот, кто никогда не загадывал желание под бой курантов.

Отчасти, конечно, и объективное музыкальное качество играет свою роль. Самый знаменитый оркестр мира держит планку. Даже дух праздничной необязательности неспособен заставить венских филармоников унизиться до хотя бы чуть-чуть расхлябанной игры

«не вместе» (хотя тут уж, казалось бы, все слушатели настроены куда как снисходительно). К тому же проводить эти концерты оркестр уже четверть века приглашает каждый год разных звезд дирижерского искусства. Даже Герберт фон Караян, и тот дирижировал на Новый год только однажды. А в этом году выступить в «Музикферайне» уже второй раз (первый раз он встречал за пультом Венских филармоников 2006 год) будет Марис Янсонс.

С репертуаром новогодних концертов все понятно — где-то, по венскому примеру, веселая и необязательная музыка семейства Штраус, где-то (как в Берлине) Девятая симфония Бетховена с ее одой «К радости», где-то оперные шлягеры, причем обязательно с «Застольной» из «Травиаты». Интереснее с репертуаром оперных театров, где никаких канонов нет. Ну, или почти нет, большинство западных театров, стоит напомнить, живет по системе stagione, то есть каждый оперный спектакль живет недели три-четыре, — такого, как в наших театрах, где сегодня «Иоланта», завтра «Тоска», послезавтра «Евгений Онегин», там нет. К тому же если среди балетных спектаклей есть очевидно новогодний опус (угадайте какой), то насчет опер такого консенсуса не сыщешь. За вычетом разве что «Гензель и Гретель» Хампердинка: эта опера регулярно появляется в афишах в районе Рождества и Нового года, но и то скорее из-за детскости и сказочности.

Что не мешает воспринять некоторые европейские премьеры как вполне стоящий подарок к зимним праздникам. В барселонском театре «Лисеу», самом зна-

менитом оперном доме всего Иберийского полуострова, в праздники будет идти премьера «Линды ди Шамуни» Доницетти. Хорошая и даже, пожалуй, святочная история о любви простой девушки и аристократа, до поры притворяющегося бедным художником, разыгрывается, между прочим, в том самом савойском Шамони (Шамуни — устаревший вариант написания), куда сейчас отправляется праздновать изрядное количество любителей горнолыжного досуга. Хотя в наследии одного из главных авторов итальянского бельканто эта опера кажется оттесненной на второй план, берущих за душу пленительных мелодий и вокальных фейерверков там хоть отбавляй. И в Барселоне на главные партии пригласили неоспоримых знаменитостей, немецкую колоратуру Диану Дамрау и перуанца Хуана Диего Флореса, главного специалиста по теноровой белькантовой акробатике.

В Лондоне на сцене «Ковент-Гарден» главными околонугодными спектаклями выйдут возобновленная давнишняя «Травиата» и «Нюрнбергские мейстерзингеры» — последние по-своему ценнее, потому что оптимистичный вагнеровский блокбастер о торжестве музыкального искусства ставится значительно реже, чем вердиевская «Травиата». В театре «Ла Скала» вплоть до середины января можно будет застать не совсем праздничного «Дон Жуана», премьеру которого недавно транслировал канал «Культура». Но если возвращаться к Вене и к «Ритуалам перехода», то самым очевидным событием выйдут «Орфей» Клаудио Монтеверди в Theater an der Wien. Этот театр, долгие годы находящийся в тени Венской государственной оперы, в последние пару лет старается заявить о себе как о самой динамичной и интересной оперной площадке. И новый «Орфей» — очередное тому подтверждение.

Ставят оперу дирижер Айвор Болтон, прославленный американский специалист по музыке барокко, и режиссер Клаус Гут, чья трилогия опер Моцарта — да Понте на Зальцбургском фестивале стала одним из главных событий десятилетия на европейской оперной сцене. Но тут и сам материал кажется отменно подходящим для праздника перемены дат. Одна из самых-самых первых опер, заложившая тем не менее основные линии всей истории жанра (вплоть до вагнеровских лейтмотивов), опера, сочетающая музыкальный авангард 400-летней давности с нотками темной архаики календарных мифов, древнегреческая мистерия, разыгранная в жанре умеренно поучительного увеселения — и вдобавок заканчивающаяся вопреки букве истории Орфея радостным апофеозом.

СЕРГЕЙ ХОДНЕВ

Поздравляем наших клиентов и партнеров с Новым годом и Рождеством!

ЕГИПЕТ
ТАИЛАНД
ОАЭ
ЧЕХИЯ
ИТАЛИЯ

ГОРЯЧИЕ ТУРЫ
Специальные цены

Офис "НАТИВИНА" 230-51-51
Офис "МЕЧНИКОВА" 237-44-44
Офис "БУДЕННОВСКИЙ" 280-87-87
Офис "ГВАРДЕЙСКИЙ" 258-87-97
www.hotty-ug.ru

О рождественских фильмах

Есть в мире фильмы, ставшие такой же частью рождественского ритуала, как елка, индейка и чулки, повешенные у камина, в которые Санта-Клаус незаметно положит подарки. Например, американские телезрители знают, что сразу по множеству каналов они увидят фильм Фрэнка Капры «Как прекрасна жизнь» (It's a Wonderful Life, 1946). А кабельный канал Turner Network Television зарядит свой знаменитый марафон. В течение суток он покажет двенадцать раз подряд «Рождественскую историю» (A Christmas Story, 1983) Боба Кларка, комедию о мальчике, который мечтает получить от Санта-Клауса карабин Red Ryder со встроенным компасом, да только вот родители боятся, что Ральфи первым делом вышибет себе глаз.

Ну, ритуал и ритуал — так сложилось. Только вот в странностях рождественского кинопоказа есть глубокий, мистический смысл. Ведь что такое Рождество? Это «время ноль», в котором встречаются, следовательно, и исчезают прошлое, настоящее и будущее. Недаром Терри Джонс в «Смысле жизни по Монти Пайтону» (Monty Python's the meaning of Life, 1983) уверял, что в раю одно сплошное Рождество. Если вдуматься, то в этом есть нечто не только величественное, но и жутковатое.

Именно об этом «Рождественская песнь в прозе» (1843) Чарльза Диккенса. Черствого скрягу Эбинейзера Скруджа накануне Рождества навещают, о чем предупреждает его призрак покойного компаньона Марли, по очереди три духа. Святочный Дух Прошлых Лет показывает Скруджу живые картины из его детства и юности, напомнив, что некогда этот сухарь обладал живой душой. Эпикурейский Дух Нынешних Святков проводит экскурсию по городу, обитатели которого, в отличие от Скруджа, от всей души радуются празднику, даже если в прочие дни им совсем не до веселья. А Дух Будущих Святков переносит в близкое будущее, где никто не прольет ни слезинки над телом Скруджа, если тот срочно не исправится.

Киногеничность текста наряду с магическим ощущением исчезновения времени определила то, что «Песнь» — не только чаще всего экранизируемое произведение Чарльза Диккенса, но, пожалуй, одно из самых экранизируемых произведений мировой литературы. Впервые ее воплотил англичанин Уолтер Буф. Пятиминутный фильм «Скрудж, или Призрак Марли» («Scroodge, or Marley's Ghost», 1901) в ноябре 1901 года благосклонно посмотрели британский король Эдуард VII и королева Александра. Очевидно, это был первый в истории прецедент выпуска фильма в прокат, специально приуроченный к Рождеству.

И понеслось. С тех пор «Песнь» звучала с экрана (в основном телевизионного) раз семьдесят — едва ли не ежегодно. Последнюю на данный момент версию, анимационную «Рождественскую историю» (A Christmas Carol, 2009), снял Роберт Земекис, и можно биться об заклад, что эта версия далеко не последняя.

Да и фильм Капры «Как прекрасна жизнь» — тоже, пусть и вывернутая наизнанку, версия «Песни». Именно Капра (1897–1991) был и остается главным специалистом по рождественским чудесам. В «Леди на день» (Lady For A Day, 1933) нищая торговка яблоками Яблочная Энни благодаря великодушному гангсте-



Американские каналы в новогодние праздники будут бесчисленное количество раз транслировать «Рождественскую историю» Боба Кларка. Кадр из фильма A Christmas Story (1983)

ру представала перед дочерью, ничего не знавшей о мамином житье-бытье, леди из высшего общества. В «Познакомьтесь с Джоном Доу» (Meet John Doe, 1941) герои спасали отчаявшегося бейсболиста, собравшегося в рождественскую ночь броситься с башни мэрии.

Капра был адептом рузвельтовского «нового курса» и безошибочно почувствовал, что именно Рождество — идеальная фактура для его пропаганды. Ведь в Рождество вместе со временем исчезают и классовые барьеры. Радость объединяет премьер-министров с бомжами, в крайнем случае — с секс-дублерами кинозвезд, как в «Реальной любви» (Love Actually, 2003) Ричарда Кертиса. Пусть и на одну ночь.

Капра, судя по его фильмам, справедливо считал Рождество праздником прежде всего для взрослых мужчин и женщин, пусть они и не верят в чудеса. Главный рождественский жанр — все-таки не феерия, не сказка, а мелодрама. Дети просят, чтобы на ночь им рассказывали одну и ту же любимую сказку. Точно так же взрослые зрители просят рассказывать им заново, раз в двадцать-тридцать лет, одну и ту же мелодраматическую сказку в обязательном рождественском антураже.

Например, самую жалостливую мелодраму в мире — «Любовную историю» (Love Affair, 1939) Лео Маккэри, ту самую, где под Рождество герой встречает обожающую героиню и понимает, что она его не бросила, а просто не хотела стать обузой, — Голливуд пересказал в 1957 и 1994 годах. А Нора Эфрон освоере-

менила «Лавочку за углом» (The Shop Around the Corner, 1940): в ее фильме «Вам письмо» (You've Got Mail, 1998) послуживцы, не догадывающиеся, что ведут друг с другом романтическую переписку, обмениваются e-mail.

Есть и особо нуждающиеся в Рождестве категории взрослых. Например, преступники. Девушке, укравшей от отчаяния браслет из витрины магазина, Рождество сулит изкинд с прокурором, выпустившим ее под залог да и влюбившимся, в «Запомни эту ночь» (Remember the Night, 1940) Майкла Лейзена. Три задубелых налетчика на техасские банки преобразятся в волхвов, приняв роды у потерянной в пустыне женщины, в «Трех крестных отца» (Three Godfathers, 1948) Джона Форда. Разобьется в лепешку, но достанет своей ненаглядной дочке какую-то специальную куклу нью-йоркский героиневый король в «Нашем Рождестве» (R'Xmas, 2001) Абеля Феррари.

Но апогей, сияющая вершина рождественского мелодраматизма, — это, конечно, любовь с первого взгляда между солдатом, возвращающимся из госпиталя на фронт, и девушкой, отпущенной в увольнительную из тюрьмы, в фильме Уильяма Дитерле «Увидимся» (I'll Be Seeing You, 1944).

Впрочем, и детей, и взрослых объединяет одна проблема: Who Is Mr. Santa Claus? В самом деле, кто скрывается под красным нарядом и накладной растительностью на лице? Финны должны лучше иных народов отличать оригинал

от подделки, но и они попали впросак. Приняли в «Санте на продажу» (Rare Exports: A Christmas Tale, 2010) Ялмари Хеландера старикашку, найденного в вечной мерзлоте, за Санту: тут-то и начали из домов пропадать дети и дорогие электроприборы.

Санта может оказаться и настоящим. Именно это пытаются выяснить героини «Чуда на 34-й улице» (Miracle on 34 Street, 1947) Джорджа Ситона, нанявшие на роль Санта-Клауса вместо напившегося профессионала приبلудного дедка. Но вдруг он опасный самозванец? На этом коренном вопросе бытия основан один из лучших французских детективов «Убийство Деда Мороза» (L'Assassinat du Pere Noel, 1941) Кристиан-Жака, где обитатели горной деревушки находят в снегах убитого незнакомца в костюме «Папаши Рождество». Хотя, если Санта и настоящий, кто сказал, что он находится на самой вершине волшебной вертикали власти. Ведь Санту из «Рождества, которого почти не случилось» (The Christmas That Almost Wasn't, 1966) Россано Брацци едва не выставил скряга, задравший арендную плату за Северный полюс.

Существуют две — естественно, немногочисленные — категории режиссеров, которые способны снять на рождественскую тему нечто неожиданное и ни в какие ворота не лезущее.

Одни из них — те, в фильмах которых праздник выходит из-под любого контроля и превращается из рутинного ритуала в Праздник, то есть в веселую оргию разрушения. Это, например, Джеймс Хорн и Лео Маккэри, в «Большом бизнесе» (Big Business, 1929) которых легендарные комики Лаурел и Харди хотели всего лишь продать клиенту чудесную елочку, а в итоге снесли с лица земли его дом, если не целый поселок. Или Жан-Мари Пуаре, в чьем фильме «Дед Мороз — ублюдок» (Le Pere Noel est une ordure, 1982) в офис службы телефона доверия на самое Рождество ворвалась целая орда немислимых фриков с еще более немислимыми личными проблемами.

Ну а вторая категория режиссеров — это, конечно же, поэты. Чарльз Лоутон, подаривший самое волшебное в истории кино Рождество детям, победившим с помощью храброй старушки зло, воплотившееся в безумном священнике-убийце, в «Ночи охотника» (The Night of the Hunter, 1955). И Жан Ренуар, воплотивший в «Маленькой продащице спичек» (La Petite marchande d'allumettes, 1928) сам дух Рождества, состоящий из надежд и печали.

МИХАИЛ ТРОФИМЕНКОВ

Стейк под «снегом»

В рождественские праздники любое блюдо на столе призвано подчеркивать нестандартность и торжественность момента. Однако для того, чтобы создать праздничное настроение, совсем необязательно готовить сверхсложные кулинарные изыски. Вполне подойдет и то, что мы едим в любой другой день года: необходимо лишь правильно расставить акценты. О том, как превратить классический стейк в по-настоящему зимнее угощение рассказывает Ирина Мусоян, шеф-повар ресторана «Вино, мясо и прочая гастрономия» (г. Ростов-на-Дону)

— Хотя сочный стейк, по моему глубокому убеждению, хорош в любой сезон, зимой это блюдо, пожалуй, наиболее актуально. Горячий, только что снятый с решетки кусочек мяса мгновенно согревает и благодаря своей калорийности придаст вам сил. Согласитесь, это именно то, что нужно во время рождественской суеты: как-то же нам необходимо выдержать все эти походы в магазины за подарками, поездки по гостям, катания с детьми на санках и прочие хлопоты, сопровождающие новогодние праздники.

Половина успеха в приготовлении хорошего стейка — выбор мяса. Оно должно быть превосходного качества, это аксиома. Желательно использовать только свежее мясо, заморозка существенно ухудшит вкусовые качества стейка.

Для рождественского стола я бы порекомендовала приготовить стейк «Нью-Йорк». Для этого стейка мы выбираем антрекотную часть телятины. Мяса должно быть много: в нашем случае вес стейка должен быть не менее 400 граммов (и это, кстати, средняя величина: некоторые виды стейков требуют для своего приготовления вырезку до 600 граммов). Для того чтобы придать мясу пикантную нотку, маринуем его в смеси базилика, орегано и нарезанных небольшими кусочками свежих томатов. Ни в коем случае не солим и не перчим, эти специи мы добавим в самом конце. В этом маринаде мясо достаточно подержать 30 минут.

Затем выкладываем мясо на разогретую решетку. Для этого стейка лучше всего выбрать степень прожарки «медиум» — это значит, что мясо будет достаточно прожаренным, но при этом очень сочным. Обжариваем наш стейк с каждой стороны по 3–4 минуты. И только выложив на тарелку, мы посыпая мясо морской солью и перцем по вкусу.



Половина успеха в приготовлении хорошего стейка — выбор мяса

Стейк «Нью-Йорк» — это, я бы сказала, истинно мужское блюдо. У него достаточно яркий насыщенный вкус. Для женщин больше подойдет стейк «Леди Сайз», который гораздо более скромен в объемах, чем традиционные стейки, благодаря чему, собственно говоря, и заслужил свое название. Для его приготовления необходимо 200 граммов мяса — этого вполне достаточно, чтобы поддержать силы, и избежать лишних калорий.

И снова все внимание надо уделить правильному выбору мяса. Для «Леди Сайз» требуется филейная часть телятины, которая отличается нежным тонким вкусом. Стейк маринуется в смеси перцев в течение 30 минут, и затем обжаривается на гриле. Как и в случае с «Нью-Йорком», для этого стейка лучше всего выбрать степень прожарки «медиум», т.е. — 7–8 минут. Готовый стейк посыпается морской солью.

При подаче на стол стейкам можно придать новогодний колорит, украсив их воздушным суфле из розмарина, которое смотрится на тарелке как облако из снега. Для приготовления одной порции суфле нам необходимо взять 100 граммов молока, причем достаточно жирного, не менее 6%. Прогреваем молоко (только ни в коем случае не даем закипеть) вместе с несколькими веточками свежего розмарина так, чтобы трава отдала молоку весь свой «хвойный» аромат. Ставим молочную смесь с розмарином охлаждаться, и тем временем взбиваем два яичных белка блендером в густую пену. В остывшее молоко добавляем несколько граммов желатина, и ставим на холод. Когда молочная смесь загустеет, аккуратно добавляем в нее яичные белки. Наше суфле готово!

Полностью раскрыть вкус стейков поможет правильно выбранное вино. Гостям нашего ресторана вместе со стейком «Нью-Йорк» мы рекомендуем попробовать красное или розовое вино из винограда сорта «шираз», которое обладает терпким, горьковатым, бархатным вкусом. Со стейком «Леди Сайз» наиболее гармонично будут сочетаться вина, в которых присутствует виноград сорта «мальбек», — более мягкие, с насыщенными ягодно-фруктовыми нотками.

СТЕЙКИ И СУФЛЕ ИЗ РОЗМАРИНА

«Нью-Йорк»
антрекотная часть телятины — 400 г
томат — 1 шт.
базилик — 20 г
орегано — 20 г
морская соль и перец по вкусу

«Леди Сайз»
филе телятины — 200 г
смесь перцев — 40 г
морская соль по вкусу

Суфле из розмарина
молоко 6% жирности — 100 г
желатин — 5 г
2 яичных белка
4–5 веточек розмарина

Mozart House
PROFESSIONAL TECHNOLOGIES OF WINE KEEPING & CONSULTING

Бутылки вина и деликатесов «Mozart Wine House» подарят Вам с наступающим Новым годом! Это радость, счастья и успехов Вам и Вашим близким, тепла в домах и сердцах, уютного семейного очага! Пусть Ваша жизнь будет вкусной! Для Вас: широкий выбор вин и крепких напитков, благородных сыров и мясных деликатесов, бокалов, сигар и винных аксессуаров, литературы по вину и гастрономии.

Поздравьте сертификатами!
www.mozartwine.ru

Бутик вина и деликатесов Mozart Wine House | Винный бар & бутик вина и деликатесов | Адаптация меню Mozart Wine House
ул. Пушкинская, 23, тел. +7(863) 206-11-22 | ул. Пушкинская, 112, тел. +7(863) 259-209 | ул. Пушкинская, 23, тел. +7(863) 206-11-15

Десерт с тысячелетней историей

Символы приобретают особый смысл в Рождество. Любое действие, освященное многолетней традицией,— своего рода связь времен между прошлым, будущим и настоящим. В этом легко убедиться, хотя бы раз попробовав десерт под названием «Рождественское полено». О том, как приготовить необычное угощение, которое обещает нечто большее, чем просто наслаждение вкусом изысканного десерта, рассказывает Елена Князева, шеф-кондитер ресторана «Причал № 1» (г. Сочи).

— Для России десерт под названием «Рождественское полено» скорее экзотика, чем распространенная практика. А вот в Европе без этого блюда немислимо ни одно рождественское застолье. Причем уже на протяжении многих сотен лет! Поскольку наш ресторан специализируется на блюдах европейской кухни, накануне рождественских праздников, мы решили предложить нашим гостям именно такое угощение.

Считается, что корни этой традиции уходят в язычество. Тогда среди народов, населявших территорию современной центральной Европы, существовал обычай в день зимнего солнцестояния сжигать в костре огромное полено. Пламя костра, в котором горело дерево, символизировало победу тепла над холодом, ведь начиная с этого момента каждый день становился все длиннее, приближая наступление весны.

С тех пор в новогодние праздники в каждой европейской семье считалось добрым знаком погреться возле камина с рождественским поленом и загадать заветное желание под мерный треск горящего дерева.

Впервые о десерте, изготовленном из бисквита и шоколадной глазури, и оформленном в виде деревянного полена, упоминается во французских летописях в конце 19 века. К настоящему моменту способов приготовления этого сладкого блюда существует множество: с шоколадом, кофе, ванилью, фруктами, орехами, коньяком и т.д. Однако неизменным остается способ оформления: чем больше оно приближается по внешнему виду к настоящему дереву, тем более «счастливым» считается, тем больше богатства и благополучия принесет в будущем году.

В технологии приготовления этого десерта нет ничего сложного. Его основа — бисквит. Я, например, предлагаю сделать бисквитное тесто с добавлением



К настоящему моменту способов приготовления этого сладкого блюда существует множество: с шоколадом, кофе, ванилью, фруктами, орехами, коньяком и другими ингредиентами.

миндальной пудры — «Джаконд». Желтки растираем до бела с сахаром, добавляем муку, миндальную пудру. В смесь необходимо положить немного растопленного сливочного масла для того, чтобы готовый бисквит был более эластичным. Аккуратно перемешиваем. Пять белков блендером взбиваем с 50 граммами сахара в густую пену и добавляем в тесто. Это придаст нашему бисквиту дополнительную воздушность и мягкость.

Бисквит выливаем тонким слоем (не более 5 мм) в форму и ставим выпекать в разогретую духовку. Температура должна быть достаточно высокой — 200 градусов. Однако тесто не должно получить-

ся чересчур сухим. Достаточно 5–7 минут, чтобы тонкий бисквитный корж полностью пропекся.

Для миндального бисквита идеально подойдет заварной сливочный крем «Патисьер». Молоко доводим до кипения, тем временем тщательно растираем желтки и сахар. В яично-сахарную смесь кладем муку и крахмал, можно также добавить щепотку ванили для аромата. Смешиваем с горячим молоком, ставим на слабый огонь и варим до тех пор, пока наш крем не приобретет «тягучую» консистенцию. Даем остыть. После этого остывший крем можно смешать со

взбитыми сливками в пропорции 2/1, благодаря чему «Патисьер» станет более нежным.

Выкладываем слой сливочного крема на бисквитный корж, сверху — тоненькие ломтики клубники. Аккуратно сворачиваем бисквит в виде рулета, обрезаем неровные края (их в дальнейшем можно использовать для того, чтобы сделать сладкие «сучки» на полене). Украшаем взбитыми сливками. Десерт готов, и дальше — дело только за вашей фантазией. Можно из крема и сладкой мастики сделать пеньки, елочки, поставить фигурки Деда Мороза, Снегурочки, снеговиков и т.д.

Поскольку этот десерт особенно нравится детям, чаще всего его подают с безалкогольными напитками. Однако во «взрослом» варианте «Рождественское полено» можно дополнить легким розовым или белым десертным вином с ярко выраженными фруктовыми нотками.

«РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО»

Бисквит «Джаконд»
яйца — 2
сахар — 100 г
измельченный в пудру миндаль — 100 г
5 белков, взбитых с 50 г сахара
мука — 30 г
сливочное масло — 30 г

Крем «Патисьер»
молоко — 200 г
3 желтка
сахар — 50 г
муки — 10 г
крахмал — 10 г
взбитые сливки — 100 г
клубника — 150 г

Украшение
Взбитые сливки, фигурки из мастики,
миндальная крошка



Коммерсантъ

**«Коммерсантъ»
напишет про
тебя***

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ
СИНДИКАТ

Издательский дом предлагает
услуги по разработке,
выпуску и распространению
корпоративных газет и журналов

Ростов-на-Дону
(863) 218-17-16
kommers_adv@aaanet.ru

реклама

* и вы можете заказать рекламу в наших изданиях

Всемирная энциклопедия игрушек

Кому сегодня придет в голову поедать игрушки на новогодней елке! А ведь всего пару веков назад рождественские украшения были исключительно съедобными. Яйца и вафли качались на ветках рядом с фруктами, сладостями и орехами. Яблоки, ставшие потом шарами, символизировали запретный плод, который вкусили Адам и Ева, а пресные хлебцы напоминали об обряде причастия. Потом они превратились в фигурных пряничных человечков, из которых и вышла многочисленная армия клоунов, танкистов, куколок-балетниц, фей и лесных гномов. Свечи — суть жертвенности христовой — трансформировались в гирлянды и фонарики. Вот только «Вифлеемская звезда» на макушке осталась неизменной. Хотя нет! Даже она в разные периоды истории превращалась то в красную пятиконечную звезду, то в пику кайзеровского шлема. Именно в пику шлема, а вовсе не в сосульку, как мы думали в детстве.



Убранство елки как женский характер и туалет — постоянства тут не жди. Аляповатые, яркие, перегруженные деталями сооружения (золоченые орехи, цветы из чеканной латуни, птицы, бусы) сменялись на холодные, сдержанные наряды, и наоборот ФОТО ЮРИЯ ДЬЯКОНОВА

Елочный наряд только кажется чем-то неизменным. Вы спросите: Рождество, раек, семейные ценности. При чем здесь мода? Но нет. Мода всегда при чем. А убранство елки как женский характер и туалет — постоянства тут не жди. Аляповатые, яркие, перегруженные деталями сооружения (золоченые орехи, цветы из чеканной латуни, птицы, бусы) в разные времена вдруг сменялись на холодные, сдержанные наряды (все в серебристой гамме или в белой). С того момента, как в 1848 году в немецком городке Лауш выдули первые шары, елочная мода не знала покоя. Еще один важный центр — Дрезден, там выпускали знаменитые картонные игрушки объемного тиснения. Они славились невероятной проработкой деталей. Крохотные ушки у игрушечных лошадок были отдельно скроены и уже потом вклеены. Гривы хотелось расче-

пать. Немцы в этой сфере традиционно лидировали. Россия отставала. Украшений не хватало. Их делали вручную. Особенно ярко это описано в «Детстве Никиты» Алексея Толстого.

Что же касается сюжетов, то игрушки всегда были зеркалом, в котором отражалось все происходящее вокруг. Особенно в нашей стране. Особенно после революции. Елку то отменяли, как пережиток буржуазного прошлого, то признавали важнейшим средством пропаганды. «Вифлеемская звезда» стала красной и пятиконечной. Дальше — больше. Деды Морозы у нас били фашистов, парашютисты готовились к забросу в тыл врага, пионеры трубили в горны, собаки-санитары осторожно пробирались между елочных ветвей, там же колосилась кукуруза — царица полей и летали дирижабли. Любые события, от обороны Москвы до полета человека в

космос, находили воплощение в советской игрушке. Но только до 1966 года. Потом наступил период штамповки и серости, а за ним — эпоха китайского ширпотреба.

Откуда же берутся тенденции новогоднего убранства сегодня? Кто решает, что в этом году будет актуальна белая снежная сказка, а в другом — золото на голубом? Как обычно, ветер дует из Парижа, где в сентябре и январе проходит интерьерная выставка *Maison & Objet*. Но только на сентябрьском салоне идет закупка товаров к Рождеству и Новому году. На улице еще стоит легняя жара, у туристов одна мечта — сбросить сандалии и нырнуть в ближайший фонтан, но огромный павильон, заполненный елками, снежинками, шарами, гирляндами, цветами, свечками и Санта-Клаусами, уже отдан на растерзание байерам. Они, как ретивые кони, ждут

начала забега. Утром в день открытия выставки решается все. Звучит гонг, байеры несутся по красным дорожкам к своим производителям. Конкуренты дышат в затылок. Нужно успеть схватить коллекцию целиком. Все происходит очень быстро. Чик-чик-чик, электронное устройство считывает код, 300 русалок, 100 гномиков, 500 снежинок!

Вот что рассказывает московский декоратор Диана Балашова (бюро Play), в 1990-х она была байером и регулярно участвовала в таких «забегах»: «Накал борьбы невероятный. Адреналин, страсть! Спустить в одно утро £50 тыс. на гномиков со снеговичками — это, мягко говоря, освежает. Потом никакого шопинга в Lafayette не захочешь. Тут важен нюх. Помню, в год, когда Путин пришел к власти, один из лидеров рынка выпустил маленького лесного человечка с часами на животе, страшно похоже-



Елочная игрушка «Лошадь в Цирке». СССР, 1950-е годы. Картон, фольга.



Елочная игрушка «Медведь в цирке». СССР, 1950-е годы. Картон, фольга.



Игрушка елочная «Часы», 1970-е годы. Стекло, роспись.



Игрушка елочная «Дирижабль». СССР, 1950-е годы. Стекло, роспись.

го на нашего президента, и я сделала на этого гнома ставку. Закупила великое множество таких игрушек. Это был мой коммерческий триумф. Потом в Москве все смели в две секунды, хотя, казалось бы, зачем вешать президента на елку?!

В сфере новогоднего убранства, как и в fashion-индустрии, есть высокие бренды и массмаркет. Одни подходят к делу педантично и истово, другие поверхностно и бездушно. Просто повторяют и штампуют. Диана Балашова продолжает: «Разница между хрупкими, тонкими коллекционными игрушками, например бельгийской компании Goodwill (их делают из какой-то невероятной смеси гипса, пластика и папье-маше и расписывают вручную где-то на

Филиппинах), и грубой китайской подделкой очевидна. У серьезных производителей всегда есть коллекция. И в ней все продумано. Допустим, елка с темой „Подводный мир“. Там обязательно будет большая русалка, маленькие русалочки, морские коньки, медузы, ракушки, пузыри, кораллы и жемчужные бусы. Или лесная тема, с пенечками, шишками, белками, лесовичками, или „Алиса в стране чудес“! Устоять перед очарованием таких сентиментальных шедевров невозможно. Постепенно начинаешь тоже собирать коллекцию. Собирать, потому что это удовольствие не из дешевых. Одна игрушка стоит от 2 тыс. до 28 тыс. руб. Конечно, покупая в сезон по одной штучке, их бережешь,

вместе с детьми осторожно укутываешь в папиросную бумагу. Я часто ловлю себя на том, что отношусь к своей коллекции как к драгоценности, наследству. Меня не будет, но мои дети со своими детьми станут заворачивать балерин и русалок в бумагу».

Дорогие коллекционные игрушки не единственный подход к оформлению елки. В конце концов в каждой семье есть своя потертая коробка на антресолях или бабушкин чемодан, наполненный сокровищами. Возможно, эти сокровища чуть кривоваты и кособоки, но в них живет память семьи. Причем дыры в этой истории можно латать. В галерее «Роза Азора», на вернисаже в Измайлово перед Новым годом — настоящие россы-

пи «богатств» из нашего детства. Цены от 20 до 28 тыс. руб. У коллекционеров попадаются шедевры. И как всегда на развале возбуждает запах охоты, возможность найти жемчужину в горе мусора. Тем более что сейчас появилась литература на эту тему. Так что всегда можно разуться подробности. Есть специалисты: американка Ким Болошак, коллекционеры Сергей Романов, Юрий Луденко.

Пожалуй, эффектнее всего смотрятся елки, оформленные на какую-либо конкретную тему (как правило, такой работой занимаются профессиональные декораторы). В этом случае важна идея. Тогда украшением может стать все что угодно: пинетки, игрушечные музыкальные инструменты, кукольная мебель и утварь для Барби. Но это скорее одноразовое удовольствие. Некий концептуальный жест.

НАТАША ПОЧЕЧУЕВА

Торгово-Развлекательный Центр «Новый век» поздравляет партнеров, коллег, гостей и жителей города Сочи с Новым счастливым 2012 годом! Мира, процветания и успехов в бизнесе!!!



МЕГАЦЕНТР «НОВЫЙ ВЕК»

«НОВЫЙ ВЕК» – МЕСТО ОТДЫХА ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ!!!



«НОВЫЙ ВЕК» - ДОСТОЙНЫЙ УРОВЕНЬ - ДОСТУПНЫЕ ЦЕНЫ!!!

Центр Адлера, ул. Демократическая, 52
(8622) 410-675; 410-545

www.nv-adler.ru

Минеральный зоопарк

Миниатюрные фигурки животных были созданы мастерами Фаберже для того, чтобы стать идеальным подарком. Их коллекционировали члены царской семьи, ими восхищались в Санкт-Петербурге, Москве и Париже. Спустя 100 лет ничего не изменилось — только найти такую фигурку стало стократ сложнее.



Ручка для зонтика в виде головы лошади из родонита. Фирма Фаберже, около 1900 года, продано на Sotheby's в 2010 году



Носорог из яшмы с бриллиантовыми глазками. Фирма Фаберже, около 1900 года, длина 12 см, Christie's, 2010, \$78 тыс.



Голубь из обсидана с золотыми лапками и бриллиантовыми глазками. Фирма Фаберже, около 1900 года, высота 4 см. Продано на Sotheby's в 2008 году за £61,3 тыс.

«До 1908 года камнерезное дело играло второстепенную роль в производстве», — так писал в воспоминаниях главный мастер фирмы Фаберже Франц Бирбаум. Поделочные сибирские камни, конечно, широко использовались, но только как фон или основа для золотых и серебряных оправ; чаще всего это были малахит и яшма.

Все изменилось в начале XX века, в эпоху модерна, когда камни начали ценить не за их стоимость, а за тот декоративный эффект, которого можно было с их помощью достичь. Облачный халцедон, прозрачный хрусталь, синий лазурит, зеленый разных оттенков нефрит — этими камнями начали увлекаться парижанки, составляя из них длинные пестрые нити ожерелий. У модниц в Петербурге и Москве был еще больший выбор — с Урала потекли хризолиты, аквамарины и аметисты.

Карл Фаберже и его мастера живо откликались на любые веяния моды и часто сами создавали ее. Закупая поделочные камни у уральских камнерезов, столичные ремесленники не могли не восхищаться традиционными для тех мест рамками, прессами и шкатулками, украшенными гроздьями ягод — черной, красной и белой смородины, малины, рябины и боярышника, сделанных из местных пород камня. В сущности, такие поделки вписывались и во французскую традицию *objets d'art* — миниатюрных декоративных изделий. Еще одним источником вдохновения для мастеров Фаберже стали японские *нэцке* (большая коллекция их была у самого Карла Густавовича). Кроме того, с Востока (через Европу) пришла мода дарить на счастье маленьких слоников.

Все эти моды и заставили знаменитую фирму открыть свою собственную мастерскую скульптуры из камня. Перед Первой мировой в ней работало 30

мастеров, в их распоряжении было 14 станков с электроприводом. В мастерских Фаберже разработали новые, неожиданные виды продукции: для этого мастера марки использовали десятки видов уральских, алтайских и сибирских камней.

Самыми сложными (и, как следствие, дорогими и прежде, и ныне) были портретные фигурки из камня, продолжающие традицию «народных типов», которые в фарфоре воплощали знаменитые фабрики Гарднера и Попова. Кучер и дворник, ледовоз и мамка (няня-кормилица) — эти фигурки были причудливым соединением правды и вымысла и создавались в результате сочетания разноцветных камней.

Большинство этих сложносочиненных фигурок выполнялись по царскому заказу и находятся теперь в российских музеях. Очень редко появляются они на арт-рынке. Например, в рамках *Viennale des Antiquaires* в Париже в 2010 году старейшая антикварная галерея, занимающаяся изделиями фирмы Фаберже, нью-йоркская *A la vieille Russie* показала большую (высотой 17 см) фигурку цыганской певицы Вари Паниной. Смуглое лицо и руки из авантюрина, волосы из черной сибирской яшмы, блузка из пестро-зеленого кварца, красно-коричневая шаль из узорчатой яшмы, на шее ожерелье из настоящих серебряных монеток.

Один из мастеров фирмы Фаберже пошел в своей фантазии еще дальше:

совсем недавно Музей Фаберже в Баден-Бадене объявил, что приобрел (за £800 тыс.) композицию на политическую тему: сделанный из драгоценных материалов «Натюрморт в честь манифеста 17 октября 1905 года». Композиция выглядит так: граненый стакан с водкой (из горного хрусталя), яичница (из янтаря) и два снетка (один из которых обглодан, из серебра), аккуратно разложенные на газете с текстом царского манифеста 17 октября 1905 года (прообраза российской Конституции). Все элементы уложены на кирпич из яшмы и дополнены окурком из кварца и серебряной мухой.

Однако описанные нами композиции скорее крайности. Основной продукцией скульптурной мастерской Фаберже были фигурки зверей, обычно выточенных из монолитного камня. Иногда глазки им делали из бриллиантов, а лапки (для птиц) — из золота. Такой каменный зоопарк был популярен при дворе. В имуществе вдовствующей императрицы Марии Федоровны находилось более сотни фигурок животных, птиц и насекомых; в апартаментах Николая II в Александровском дворце были кролик из ляпис-лазури, нефритовая белка, мраморный медведь, белочка из топаза и слон из сердолика. Эти фигурки могли стоять как ювелирные украшения из золота с драгоценными камнями, однако такой подарок налагал на получателя мень-

ше обязательств. В высшем свете такие презенты могли делать с намеком на черты характера или внешность получателей; Мария Федоровна дарила такие фигурки своей немецкой, английской и датской родне. Сейчас самой большой коллекцией зверушек Фаберже владеет английская королевская семья, которая начала с того, что заказала Фаберже портреты всех королевских собачек и лошадей, а потом еще коров, быков и свинок с фермы загородного поместья.

Обычно для изготовления фигурок зверей мастера Фаберже подбирали камни, близкие по цвету к естественному окрасу животных. Так, свинок делали из розового родонита, лягушек — из зеленого нефрита, голубей — из сизого агата, слонов — из дымчатого кварца или обсидиана, а золотых рыбок — из сердолика. Размеры могли очень различаться: от крохотных, величиной с грецкий орех миниатюр до крупных настольных скульптур. Эта продукция была массовой, однако тиражной считать ее нельзя — с одного и того же эскиза фигурки резали разные мастера, по-разному используя различные камни. Некоторые мотивы повторяются чаще: те же слоники или свинки, но встречаются и экзотические животные, например, недавно на торгах *Vonhams* продавался броненосец.

В годы пика популярности на камнерезные фигурки животных их делали не только мастера Фаберже. Специалисты знают о петербургской мастерской Авенира Сумина, фигурки которого были настолько хороши, что отличить их от «Фаберже» можно только по фирменному футляру. Исследователям знакомы и мастера из Екатеринбурга Прокопий Овчинников, который работал по заказам Cartier — изготавливал для знамени-



Носорог из яшмы с бриллиантовыми глазками. Фирма Фаберже, около 1900 года, длина 12 см, Christie's, 2010, \$78 тыс.

того ювелирного дома фигурки слоников с сапфировыми глазками, а также скульптурные ручки для зонтиков из полудрагоценного камня.

Одним из главных поставщиков каменных безделушек для Cartier был Алексей Денисов-Уральский (о жизни и творчестве которого публика узнала только из недавней большой выставки «Карл Фаберже и мастера камнерезного дела» в Кремле). Его фигурки отличались великолепным качеством, их охотно покупали члены царской семьи. Мастер предпочитал создавать не монолитные фигурки, а составлять их из многочисленных разных пород; Денисов-Уральский ставил перед собой и просветительские задачи, стараясь в своих изделиях показать все богатство уральских недр. Однако качество оправ производства Алексея Денисова-Уральского иногда не удовлетворяло Cartier — золотые ножки для его попугаев, павлинов и индюков, а также подставки под них делали в Париже. Ныне камнерезные изделия, атрибутированные Денисову-Уральскому, на арт-рынке не встречаются, может быть, из-за того, что история его мастерской еще недостаточно изучена.

По-видимому, одним из самых дорогих произведений в «камнерезном жанре» является столик с наборной столешницей из скульптурных цветов, проданный в прошлом году на Bonhams за £916 тыс. Сделан он был в 1842 году на Петергофской гранильной фабрике и является своеобразным «прадедушкой» всех резных фигурок животных из камня. Стоимость последних может

быть очень разной и колебаться от 10 тыс. до 100 тыс. и более в зависимости от множества причин. Среди них — наличие фирменного футляра, размер, сложность работы и драгоценность камня, оригинальность замысла и качество исполнения.

Например, на Christie's в 2008 году была продана очень большая (высотой 20 см) фигурка слона из темно-зеленого нефрита, в оригинальной коробочке — за \$601 тыс. Годом раньше на том же Christie's в Нью-Йорке фигурка гнома из сердолика, шапочка которого являлась печатью императрицы Александры Федоровны, была продана за рекордные \$1,4 млн. Крохотный голубок, подаренный великой княгиней Ольгой Александровной своим родственникам на Рождество 1907 года, в 2008 году был продан на Sotheby's за £61,3 тыс.

Фигурки неимператорского происхождения можно приобрести и по более скромной цене. Распространенные слоники — из дымчатого кварца и хрусталя фирмы Фаберже, в коробочках — были проданы на Sotheby's в Лондоне за £6,5 тыс. и £7,5 тыс.

Все эти скульптурки, созданные фирмой Фаберже и другими российскими мастерами, и поныне остаются редким и дорогим подарком. Однако они стоят затраченных денег: чудесные слоники, свинки и бегемотики доставляют своим владельцам много веселых минут и в каждую из этих минут становятся только дороже и дороже.

ТАТЬЯНА МАРКИНА

В СОЧИ СТАЛО БОЛЬШЕ НА ОДНОГО ЧЕМПИОНА

Для победы в соревнованиях на первенство России требовалась не только физическая подготовка, опыт, техника, но и волевое стремление к победе. Ведь участниками этих соревнований были лучшие борцы страны. Чтобы стать чемпионом, Рудик Погосян пришлось полностью выложиться и проявить свое умение противостоять соперникам.

Тренер Оваким Пилосян говорит: «Перед Россией мы боролись на первенстве ЮФО в Армавире. Рудик Погосян, был достойнее всех и выиграл эти соревнования, а после победил в первенстве России в городе Раменском. Там он провел 5 поединков и все выиграл с явным преимуществом. Рудик стал чемпионом России».

Участие в соревнованиях сочинского спортсмена поддержал президент Федерации спортивной борьбы г.Сочи, председатель совета директоров пансионата «Весна» Рубен Татулян. Символично и то, что Рудик Погосян борец классического стиля борьбы, тренируется в спорткомплексе Александра Карелина. Для хорошей подготовки спортсменов в «Весне» есть все необходимые условия.

Сейчас Рудик готовится к отборочному турниру для участия в первенстве Европы и мира, который состоится в апреле в Нижнем Новгороде. Упорные тренировки, уверен Рудик, помогут осуществить его главную мечту: участвовать в Олимпийских играх и занять призовое место для любимого города — города Сочи!

www.vesna-sochi.ru



Рудик Погосян — победитель первенства России



Рубен Татулян — Президент федерации греко-римской борьбы г.Сочи, вице-президент НОК Армении, представляющий Я на Генеральной Ассамблее Европейских Олимпийских Комитетов



Подписываемся под каждым словом. Подпишитесь и вы на 2012 год

Оформить подписку на газету «Коммерсантъ» можно:

✓ в подписных агентствах:

в Ростове-на-Дону:

- ООО «БЭСТ-Пресса»: (863) 267-66-70, 200-79-66, 200-79-67, 200-79-68, 218-25-68;
- ООО «Урал-пресс-Юг»: (863) 240-92-15, 244-12-12; 269-84-00
- ЗАО «Ростдонпечать»: (863) 272-66-50 (добавочный 114);
- ООО «КП «Ва-банк»: (863) 232-43-51, 2-910-508;
- ООО «Интер-Почта-Краснодар» (863) 237-57-74, 243-07-72, 230-35-21.

в Краснодаре:

- ООО «Интер-Почта-Краснодар»: (861) 210-90-00, 210-90-01, 210-90-55;
- ООО «Урал-Пресс Юг»: (861) 274-08-88, 275-99-00;
- ОАО «Роспечать»: (861) 255-44-16, 259-49-77;
- ООО «Регион»: (86137) 66-740, (861) 26-99-740.

В Ставропольском крае:

- ООО «Урал-Пресс-Кавказ»: (8793) 39-67-58, 39-67-66 (г. Пятигорск);
(8652) 55-44-15 (г. Ставрополь).

✓ в редакции газеты «Коммерсантъ» :

- в Ростове-на-Дону: (863) 218-17-45
- в Краснодаре: +7 909 45-58-580

✓ а также в любом почтовом отделении связи

Подписные индексы на газету «Коммерсантъ»

10060 – подписка на год

45800 – подписка на 1-е полугодие

79999 – подписка на любой срок

✓ заказ рекламы: (863) 218-17-46