дом среда для жизни

Затрапезный экскурс

В последние годы москвичи полюбили новый для себя формат общественного питания — гастрономические рынки. Но такие проекты не российское ноу-хау. Подобные объекты давно и успешно существуют в Барселоне, чей пример вроде как вдохновил наших рестораторов. Побывав в самом туристическом городе Испании вместе с участниками программы «Архитекторы.РФ», корреспондент «Ъ-Дома» выяснил, что у индустрии гастрорынков Москвы и Барселоны пока не так много общего.

— параллели —

Вначале тьма, а потом рынок

«Оказавшись впервые в Барселоне, сразу же направляйтесь на рынок Бокерия, которые местные называют Сан-Жузепом»,— рекомендуют путеводители. Для первого и единственного раза посещение самого туристического рынка Каталонии достаточно. Чтобы испытать настоящий барселонский вкус (в прямом смысле), надо отправляться на другие рынки. Даже ходить далеко не надо: если держать курс от Бокерии в сторону Готического квартала, то минут за 15 можно дойти до Santa Caterina.

Пропустить это здание невозможно: его выдает крыша с яркой мозаикой. «Если бы вы видели, что происходило в этом районе 20 лет назад»,— говорит Бенедетта Тальябуэ, которая вместе со своим супругом основала архитектурное бюро Miralles Tagliabue EMBT (оно занималось реконструкцией рынка; этот процесс завершен в 2005 году). Можно представить, что здесь происходило в то время. Барселона, как известно, открылась миру сравнительно недавно: город стал таким популярным среди туристов после Олимпиады 1992 года. До этого он был промышленным центром Испании с вытекающими отсюда последствиями. Это сейчас Барселонета — модный пляж, а в конце 1980-х годов этот район был самой банальной промышленной зоной. С местом, где находится рынок Santa Caterina, происходило то же самое. «Этот район считался неблагополучным,— вспоминает госпожа Тальябуэ.— Хотя здесь жили люди разного социального слоя».

В конце 1990-х годов власти Барселоны решили обновить район, находящийся в самом центре города — между Старым городом, Готическим кварталом и Эшампле. Прежде всего чиновники мэрии взялись за обустройство рынка, который по-прежнему находится в городской собственности. «Было сложно: не все местные жители хотели, чтобы здесь что-то менялось, потому что это нарушило их привычный уклад жизни»,— говорит Бенедетта Тальябуэ. Авторам проекта реконструкции рынка и прилегающей территории приходилось каждый раз советоваться с местными жителями. Сотрудники Miralles Tagliabue EMBT собрали их однажды в инициативную группу и долго с ними не расставались: местным дали возможность спроектировать часть общественного пространства около Santa Caterina. Мне эта история понравилась, как, надеюсь, и участниками третьего модуля программы профессионального развития «Архитекторы.РФ», которых в ноябре с экскурсией по Santa Caterina водили сотрудники Miralles Tagliabue EMBT.

● *Что такое «Архитекторы.РФ»?*
Это лидерская программа профессионального развития для российских архитекторов, проектировщиков, градостроителей, сотрудников муниципалитетов и студентов старших курсов профильных учебных заведений. Программа по поручению президента России и при поддержке федерального правительства реализуется ДОМ.РФ и Институтом медиа, архитектуры и дизайна «Стрелка». Программа состоит из онлайн-курсов и офлайн-модулей и проходит с июня по декабрь 2018 года. В результате программы сформируется сообщество профессионалов, способных менять города и создавать комфортную городскую среду.

Хозяин — барин

Урбаниста компании «Октогон» Алину Георгиевскую, участвовавшую в третьем модуле программы «Архитекторы.РФ», в Барселоне поразил именно тот факт, что многие рынки до сих пор находятся в городской собственности, в отличие, скажем, от Самары, где она живет, или Москвы, где бывшие ярмарки под гастрономические пространства выкупают крупные ресторанные холдинги. Первое отличие таких проектов, реализуемых в Барселоне и российских городах,— форма собственности, говорит урбанист (см. материал госпожи Георгиевской на этой странице). Как она полагает, городская собственность позволяет сохранить функциональное назначение объекта, то есть на месте рынка вряд ли появится жилая многоэтажка.

Второе отличие: рынок в Барселоне инкорпорирован в городскую среду. Бенедетта Тальябуэ не устает повторять, каким опасным был район вокруг Santa Caterina и каким он сейчас стал (кстати, рядом с рынком находится один из модных среди туристов и местных жителей бутик-отель, с крыши которого мы разглядывали с Бенедеттой объект, реконструкцией которого она руководила). В Москве, если взять тот же модный сейчас Даниловский рынок, реновация объекта не привела к улучшению примыкающего городского пространства, но и не ухудшило ее. Сам по себе район у станции метро «Тульская» всегда считался перспективным с учетом близости Шаболовки и Якиманки. Что же касается других новых гастрорынков Москвы, то они точь-в-точь повторяют ситуацию с Даниловским: все эти объекты функционируют в районах с устойчивым развитием. Другое дело, когда новый формат рынков кардинально меняет образ прилегающей территории, как в случае с Santa Caterina, на территории которой, кстати, сохранился фундамент бывшей одноименной церкви (на ее месте сейчас и находится рынок).


ИРИНА БУЖОР

Самобытность гастрорынков в России проявляется крайне слабо, в отличие от европейских

Идентичность города

Такие гастропространства, как Бокерия или Santa Caterina, есть в каждом районе Барселоне, в некоторых — даже по несколько объектов. «Рынки — это идентичность Барселоны, ее культурный код»,— говорит основатель Guallart Architects Висенте Гуайарт, работавший в 2011–2015 годах главным архитекторов городского совета Барселоны. По его словам, это далеко не туристические объекты, как может показаться на первый взгляд, а место для общения жителей кварталов. «Это как раз центр формирования городского сообщества»,— говорит господин Гуайарт.

Хотя архитектор — частый гость в Москве, он решил спросить меня, как в российском мегаполисе развиваются гастрономические рынки. «Туда по-прежнему ходит только определенный тип горожан?» — уточняет он, намекая на сообщество модных и в меру образованных людей. В Барселоне, по словам Висенте Гуайарта, рынки — это место интеграции горожан разных взглядов и принципов, а не сегрегации. Выходит, что это тоже отличительная черта рынков Барселоны и Москвы.

По словам архитектора, за создание таких пространств, где четко вырисовывается идентичность каталонцев, выступал еще Ильдефонс Серда, чье имя вызывает живой отклик у нынешних барселонцев. В XIX веке он создал свой план расширения Барселоны, который и превратил главный город Каталонии в то, чем он сейчас является. В том числе об идентичности городов господин Гуайарт говорил с участниками программы «Архитекторы.РФ».

Всегда интересно, как местные жители реагируют на изменения в городе, а в нашем случае — на реконструкцию рынков. Барселонский архитектор Ричард Понс Маскасес устроил нам экскурсию по местным дворам, и по пути мы зашли на Sant Antoni — очень популярный среди туристов рынок в Старом городе. Недавно там прошла реконструкция, но, как говорит Ричард, прежний (наверное, знакомый лично ему с детства) дух исчез, поскольку после обновления рядом появилась ярмарка под открытым небом. Она, по его мнению, нарушает своими новыми конструкциями облик исторического рынка. «Одним словом, новодел»,— резюмирует архитектор. Чувствуете, знакомые слова, да?

Халиль Аминов

Вкусно, но не как в Барселоне

— опыт —

Только в последние годы в России сельскохозяйственные рынки становятся важным элементом индустрии общественного питания. Хотя подобное в европейских странах началось в конце XX века. В нашей стране родоначальником стала Москва. Изучив опыт российской столицы, урбанист компании «Октогон» и участница третьего модуля программы профессионального развития «Архитекторы.РФ» АЛИНА ГЕОРГИЕВСКАЯ выяснила, почему наши гастропространства, созданные на месте бывших рынков, ничем не отличаются от фудкортов в торговых центрах.

Московские примеры реконструированных рынков — Даниловский, Усачевский, Центральный и т. д.— берут за основу европейскую модель: это совмещение рыночной торговли и ресторанного формата по аналогии с Mercato Centrale во Флоренции или Mercat Santa Caterina в Барселоне. Почти во всех московских вариациях фудзона представляет собой смешение кухонь разных стран. Эта уже отработанная модель гарантирует стабильный поток посетителей. Ориентация на разные кухни — экономически менее рискованный вариант. И здесь можно перейти к вопросу идентичности: посетив около 50 рынков Европы и России, могу сказать, что такое смешение кухонь существует лишь в фудкортах торговых центров, но не на рынках. Любой рынок Барселоны, Рима или Флоренции предложит вам еду преимущественно местную или ближайших регионов, что является неотъемлемой частью городской идентичности.

Самобытность гастрорынков в России проявляется крайне слабо, в отличие от европейских. В первую очередь это связано с прерыванием культуры рыночной торговли. Российская история переживала несколько кардинальных изменений, после которых старые традиции уходили в прошлое, а новые не успевали укореняться. В отличие от европейской культуры, где не отрицался предыдущий опыт, в России многие устоявшиеся уклады были разрушены. История рыночной торговли, утратившей преемственность,— яркий тому пример: дореволюционные рынки кардинально отличались от колхозных советского толка, как и от рынков 1990-х годов.

Дореволюционные рынки развивались вместе с городами: от открытых торговых площадей к гостиным рядам и крытым рынкам с большепролетными фермами. Управлением, как правило, занималась местная городская дума, заинтересованная в получении дохода от рынков. Было понимание, что рынок — это часть городского благоустройства, поэтому активно использовались результаты модернизации строительной отрасли, осуществлялся контроль за качеством продукции и порядком в арендных помещениях. В советский период переход от мелкого крестьянского хозяйства к коллективному лишь ухудшил работу рынков, их санитарное состояние и экономическое положение. После развала советской системы рынки наводнили «челноки» — символ 1990-х.



MIRALLES TAGLIABUE EMBT

Реконструкция рынка Santa Caterina в Барселоне дала толчок развитию всего района

Второй важный момент — это форма собственности. В Москве и большинстве других российских городов объекты находятся в частных руках. Но если в Москве у собственников есть понимание, что нужно обновлять формат, то в Самаре, например, такого понимания нет.

У нас часто в качестве примера приводятся рынки Барселоны. Там на их развитие выделяются ежегодно дотации, а проекты реконструкции предусматривают участие инвесторов на принципах государственно-частного партнерства. В конце концов, для туристической Мекки, каковой стала Барселона за короткое время, рынки — это бренд города. Во многих российских регионах остро стоит вопрос, как замотивировать частных собственников рынков на качественные изменения. Они воспринимают реконструкцию только как рискованное вложение. Хотя уже сегодня поступают сигналы, которые доказывают, что за новым форматом рынков будущее.

Третий важный момент, оказывающий прямое влияние на идентичность рынков,— это высокий процент продуктов местного производства, а также структура производства, включающая мелкое фермерское хозяйство. Из окрестностей Барселоны продукцию везут прямиком на местные рынки. А фермерские хозяйства Рима представляют собой систему из трех типов хозяйств: традиционных, адаптивных (реагирующих на процессы урбанизации) и реакционных (использующих новые возможности). Для формирования идентичности, подобной, например, рынкам Барселоны, конечно, нужно обеспечивать разнообразие и многочисленность мелких хозяйств. Это позволит фермерам конкурировать с промышленным производством. Ничто так сильно не привлекает на рынке, как местная еда на прилавках.

Сытый животик Москвы

— картинки из жизни —

Публицист ЕВГЕНИЯ ПИЩИКОВА о том, что значат рынки для российского человека, пережившего несколько эпох.

Когда вам говорят «старушка из бывших», какой образ встает перед вашим внутренним взором? Camee на воротнике белой блузки? Прямая спина? Шляпка? Образ общепонятный, но давно обрушившийся в прах. Вечно даже старушки не живут. Нынешняя дама из бывших — советская чиновничья или министерская вдова. Очень уютный, нужно сказать, тип. Встретить министерскую вдову можно на водах или в хорошей больнице. Мне довелось встретиться с такой дамой и слушать чудные рассказы о советском рае. Реальном рае, хочу заметить: общая благость известных годов соединена с успешностью участи. «Ах,— говорила мне чудная женщина восьмидесяти годов — без камеи, но с прямой спиной и хорошей прической,— а ходила я только на премьеры. Один раз пришла на дебют. Знаете, ничего не ожидала, а увидела на сцене мускулистого ангела в бирюзовой фигарушке. Мы стояли у сцены после спектакля и кричали: „Красавчик, красавчик!“ (Страшная картинка: партийные дамы собрались у сцены, как у мясного прилавка.— **Е. П.**) То было первое выступление Мариса Лиепы. А кушали мы со Степаном Аркадьевичем только с рынка…»

Вот и к чему Лиепа в фигарушке? А отказаться от этого образа я не смогла. В этой сценке есть удивительное совпадение с нашей темой рынков, ведь быстро выяснилось, что наша министерская вдова в принципе и умеет говорить-то только о свежем мясе. Это вневременная особенность профессионального потребителя. «Знаете,— рассказывала она,— Степан Аркадьевич ведь и заказы не очень уважал. Колбаса вот эта лучшая венгерская — она ведь сухая. Мертвая еда. А рынок могли себе позволить не все даже в министерстве. Но у нас обед только рыночный. Придешь — мясо свежее, яркое, печеночка шевелится, дышит».

Перед нами квинтэссенция того, что мы должны знать и помнить о советском рынке (если не брать деловую, организационную составляющую вопроса). Свежие продукты, доступные немногим,— один из механизмов сословного отбора, для всех прочих, делающих редкие покупки,— своего рода выставка (маленькая ВДНХ), робкое напоминание об изобилии, ставшем частью Большого советского стиля, но практически не встречавшемся в повседневной жизни. Рынок, таким образом, был родом приватной, неадминистрируемой, даже и протестной жизни. Островом. В «сезон», ранней осенью, когда наполнялся южной едой, становился похож на «рынок вообще», становился частью мирового, вечного, европейского, восточного рынка — раем, садом.


САФРОН ГОЛИКОВ

Вот стоял посреди Москвы, скажем, Даниловский рынок (а он с 1963 года стоит, да и раньше был торговой площадью), в 1986-м построили для него бетонную ромашку, похожую на цирк (многие путали), и что произошло с ним за 30 лет? Чем он стал сейчас? Тем же островом, тем же раем, тем же местом сословного отбора. Только хипстерским раем. Утопическим островом для образованных горожан. Да, разумеется, рынок пережил свои 1990-е годы. Он был, как и все прочие торги в те годы, вещевым. Какая была главная идея? Само слово «рынок» обрело абстрактное, глобальное значение — он должен был расти сам и сам все устраивать. Рынок сам все сделает!

В те годы еду продавали везде, а вещи — на рынке. Рынок рос, на прилавках росли прекрасные китайские вещи, а свежими и живыми были не продукты, а сам рынок. На еде в те годы принято было экономить — вещи важнее. Через какое-то время стало понятно, что нет ничего более одноразового, чем те вещи, которые мы числили вечными сокровищами.

А еда стала мощью. Утешением. Идеей. И вырос прекрасный хипстерский Данилов со слоганом «Счастье есть» — средоточие новых идей и новых людей. Что такое Даниловский или Центральный рынок сейчас, то есть что такое вообще новомодный рынок-фудкорт? О, это особое место. В советском рынке главное было свежесть продуктов. В рынке 1990-х — свежесть идеи, в нынешнем — свежесть посетителей. Это место встречи новых людей. На советский рынок ходили, чтобы дорого купить то, чего больше нигде не купишь. На позднесоветский рынок ходили, чтобы дешево купить то, что казалось дорогим и ничего, как оказалось, не стоило. На нынешний модный рынок ходят, чтобы посетить правильное место, где принято дорого покупать то, что можно гораздо дешевле купить где угодно (это касается самих продуктов).

Хипстерский рынок — царство сторителлинга. Все продукты на рынке имеют свою историю, и если вы покупаете кусок мяса за дьяволовы бабки, то вы покупаете историю про черных ягнят, которых выпасают на альпийских лугах. Подосиновики собирают веселые женщины в берендеевых экологически чистых чащах, сыром занимаются на технологически безупречных фермах с названием типа деревня «Штольц» или «Братья Задорноплесневелые». То есть вы платите за утопию.

Нынешний Даниловский и Центральный рынки сделаны фудкортами. Продукты в центре, едальни по периметру. Это горы, моря еды. В приоритете — здоровой еды. Перед нами рынки, которые лишают себя сами идеи предвкушения (рынок — запах и цвет, сад, откуда уносишь яблоки) и сразу включают идею вкушения. Еда (здоровая еда) на острове утопии главнее многого. Это еда нового времени, которая должна быть безопасна, как секс. Она должна быть безупречна. Без абьюза и травмы! В новом мире еда становится даже не искушением и утешением, а родом причастия. В «Отзовике» правильная девушка написала о Даниловском рынке: «После правильного обеда уходишь с сытеньким (но подтянутым!) животиком». Хипстерский московский рынок — это не чрево Парижа, это сытенький, но подтянутый животик Москвы.

И только поживший человек знает, что единственная и вечная задача рынка одна: обеспечить потребителю свежее мясо.

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» («Дом»). Учредитель: АО «Коммерсантъ». Адрес: 127055, г. Москва, Тихвинский пер., д. 11, стр. 2. | **Владимир Желонкин** — генеральный директор АО «Коммерсантъ», главный редактор газеты «Коммерсантъ» | **Сергей Вишневский** — руководитель фотослужбы | **Рекламная служба:** Тел. (495) 797-6996, (495) 926-5262 | **Владимир Лавицкий** — руководитель службы «Издательский синдикат» | **Халиль Аминов** — выпускающий редактор | **Ольга Еременко** — редактор | **Сергей Цомык** — главный художник | **Виктор Куликов, Наталия Коновалова** — фоторедакторы | **Екатерина Бородулина** — корректор | **Адрес редакции:** 121609, г. Москва, Рублевское ш., д. 28. Тел. (495) 797-6970, (495) 926-3301 | Ограничение: 16+