«Новогодние новости Плёса»
Спецпроект в цвете
7–14

HIDDEN RUSSIA
ПОТАЁННАЯ РОССИЯ

ПЛЁССКИЙ ВЕСТНИК

ООО «Издательский дом «Плёсский вестник»

Издаётся с декабря 2011 года

№101
26 декабря 2014 года

+16

«Крымовъ» и Fortezza Serenissima
11

К лету 2015 года в Плёсе будет полностью решена проблема быстрого, вкусного, качественного и недорогого питания
8–9

Принц. 10 лет спустя
10

НОВОСТИ

Плёс и блаженное отсутствие новостей

Начиная с середины осени новости столицы, страны и земного шара снова стали намного интереснее скромных плёсских городских событий. А что вы хотите: очередной четырнадцатый год! Редакция «Плёсского вестника» в этих условиях спокойно солила грибы, дышала воздухом, занималась домашними ремонтами и самообразованием — и с нетерпением перелистывала страницы календаря.

Фото: Дмитрий Вавилов www.phototypie.ru

Позади первый приступ валютного кризиса, опустошивший магазины электроники в Иванове. Видных и великих плёсских дачников в декабре проще было увидеть не в Плёсе, а по телевизору, за работой.

Но резервы России огромны: достаточно увидеть величественные захоронения федеральных денег вдоль набережной Плёса, называемые пляжами. Надо всего лишь чуть-чуть уменьшить масштабы глупости и растрат — и страна легко выдержит любые санкции.

Плёс в условиях кризиса — это гимн неторопливому провинциальному образу жизни, экономному, но привольному и душевному житью-бытью в сердце России, в берёзовом русском раю. Небольшой, но грамотно, по-русски построенный домик, огромная бесплатная прогулочная территория, первоклассное соседство, щедрые природные красоты, богатое культурное наследие — вот лишь некоторые слагаемые высокого качества жизни в Потаённой России.

Самое время жить в Плёсе

Что делают многие, совершая променад в каком-нибудь мегаполисе? Надевают наушники с любимой музыкой, чтобы заглушить клокочущее буйство города. Что делают люди, когда приезжают в Плёс? Они первым делом снимают наушники, чтобы наесться тишиной. Здесь она благородна и целительна. Как целителен и сам воздух. Ведь Плёс — город-курорт с большим стажем, и здесь терапевтические ингаляции вы получаете невольно, в темпе прогулочного шага. С непривычки может слегка закружиться голова — здесь это бывает, от избытка кислорода и местных красот. Не пугайтесь, всё в норме, надышитесь, налюбуйтесь Плёсом, и безмятежный очищающий сон накроет вас с головы до пят. Да будет вам известно, что в плёсских перинах хранятся только сказочные, светлые сновидения. Местные жители к этому так привыкли, что уже не почитают за волшебство.

Плёс долгие годы живёт укромно, своим тихим дореволюционным укладом, сюда и советская власть забыла когда-то всерьёз прописаться, оставив нетронутым этот заповедный край. Не подумайте, все блага цивилизации здесь в наличии: и сноровистый, способный потягаться со столичным Интернет, и образцовая мобильная связь, здесь даже, не поверите, на две с небольшим тысячи жителей две еженедельные газеты с полнокровными сайтами. Но было замечено, что все гаджеты теряют в Плёсе свою неистребимую ценность, они как необязательный десерт после вкусного сытнейшего обеда, часто остаются невостребованными.

Спрячьтесь в Плёсе! Он славная альтернатива поездке в Финляндию, или Англию, или Японию. Вы будете любоваться изысканными пейзажами, фотографировать утренние акварельные туманы, кататься на лыжах в Зобовском лесу, отсыпаться после бесконечной московской rat race, дегустировать добротную современную русскую кухню, много гулять по старинным улочкам, бесстрашно кататься по коварному волжскому льду на аэроходе, париться в русской бане и нежиться в спа-салоне. И как результат — блаженство, покой и румянец во всю щёку.

Многие отмечают положительное влияние даже кратковременных доз Плёса на творческие потенции. «Голова потом всю неделю совсем другая», — говорит один влиятельный и очень занятой федеральный чиновник, приезжающий в Плёс лишь для того, чтобы провести в старинном бревенчатом доме блаженную беспробудную ночь с субботы на воскресенье.

Скоро видные врачи будут назначать Плёс как редчайшее снадобье от всех болячек века.

Приезжайте отдыхать в наш антикризисный, внекризисный Плёс. А может, останетесь насовсем?

...и всё-таки три новогодние новости для гостей Плёса:

Новогодние новости от Кофейни Кувшинниковой

Кофейня Кувшинниковой с 3 января станет кормить гостей бургерами.

К лету 2015 года в Плёсе будет полностью и окончательно решена проблема быстрого, вкусного, качественного и недорогого питания многочисленных гостей города и сочувствующих. В Кофейне Кувшинниковой успешно испытан новый наукоёмкий продукт — честные сельские бургеры ручной работы из настоящего мяса. А также в Кофейне вас ожидает путешествие в города, где сосредоточена культура уличного питания — Нью-Йорк, Лондон, Париж. При этом обнаружится, что нью-йоркский бейгл — это не что иное, как одесский бублик...

Перестройка «Фортеции» и новый «Крымовъ»

Нижний этаж гостиницы «Фортеция» после перестройки обзавёлся двумя огромными окнами и верандой с панорамными видами на Волгу; в двух новых залах открыт ресторан с актуальным названием «Крымовъ».
Подробности читайте на стр. 6

Новый сайт PLIOS.RU

В эти тревожные дни, месяцы и годы откройте для себя новый источник спокойствия и оптимизма: вот прямо сейчас зайдите на дивный новый сайт www.plios.ru.

Вот что рассказали «Плёсскому вестнику» разработчики сетевого ресурса:

«Он ещё совсем юн, расцвет ждёт его впереди. Над этим будем трудиться в ближайшее время. На сайте будет значительно увеличен объём информации о Плёсе и усилится звучание философии «Потаённой России». Мы постараемся предоставить посетителю всю информацию, которую он захочет получить о городе. Более того, удивим его такими историями, о которых он даже не догадывался. Представление уже имеющейся информации, прежде всего путеводителей, будет переработано. Сайт изначально создавался так, чтобы им было удобно пользоваться с мобильных устройств. В будущем поддержка мобильных пользователей значительно расширится. Например, появятся функции, использующие возможности геопозиционирования. Да и функционал для компьютеров не будет отставать. Появится нарисованная специально для сайта карта маршрута «Плёсские вёрсты». Расположение каждого объекта, описанного на сайте, можно будет посмотреть на интерактивной карте. Через сайт мы хотим донести до широкой аудитории суть и уникальность Плёса, его историю и возможности. Вы сможете разглядеть Плёс из любого уголка света, понять и непременно — полюбить».

СЛУЖБЫ В ХРАМАХ

Воскресенская церковь (1817)
По субботам — с 9.00 — литургия, с 16.00 — всенощное бдение.
По воскресеньям — с 9.00 — литургия.

Троицкая и Введенская церкви (1628)
По субботам — с 16.00 — всенощное бдение.
По воскресеньям — с 9.00 — литургия.

Успенский собор (1699)
По субботам — с 16.00 — всенощное бдение.
По воскресеньям — с 9.00 — литургия.

г. Приволжск Николая Чудотворца собор (1779)
Собор в Свято-Никольском женском монастыре открыт ежедневно с 6.30 до 18.00. Службы проходят каждый день с 8.30 и с 16 часов.

с. Спасское Спаса Нерукотворного Образа церковь (1682)
По субботам — с 9.00 — литургия.
По воскресеньям — с 9.00 — служба.

с. Толпыгино Воскресения Словущего церковь (1670)
По субботам — с 9.00 — литургия, с 17.00 — всенощное бдение.
По воскресеньям — с 9.00 — литургия.

Великий французский писатель находится, с плёсской точки зрения, в одной компании с Чеховым: и тот и другой любовались нашим городом исключительно с Волги, не сходя на берег. Но пароход с русским классиком проходил мимо Плёса в дневное время, и Антон Павлович знакомился с нашими достопримечательностями наспех, со скоростью 15 километров в час, так как двигался по течению, а оно до подъёма Волги было сильным. А вот знаменитый француз провёл в Плёсе, на якорной стоянке, целую ночь. Как положено французу и притом на четверть африканцу (совсем как наш Александр Сергеевич!), Дюма был ночью в каюте не один. Но, как настоящий джентльмен, писатель оставил о своём времяпрепровождении лишь подчёркнуто благонравный рассказ. Всю эту ночь они с молодой русской княгиней усердно занимались литературным трудом — переводили Лермонтова.

Плёсская ночь Александра Дюма

Книга Александра Дюма «Из Парижа в Астрахань. Свежие впечатления от путешествия в Россию» складывалась во время его путешествия по России в 1858 — 1859 годах. К переводу принят текст, который сам Александр Дюма-отец отправлял в типографию. Это крупные путевые очерки с глубокими экскурсами в историю нашей страны. В них свои портретные рамы покидают государи и вельможи, реформаторы и полководцы, поэты и декабристы, становясь героями увлекательных и познавательных новелл, непрерывная цепь которых тянется через события веков от русских княжеств к империи Александра II, современной писателю. Воссозданы картины великих побед над «непобедимыми» армиями Карла XII и Наполеона.

Плёс тоже нашел свое место в этой книге. Мало того, автор провел на плёсской стоянке целую ночь и в это время перевел несколько стихотворений М.Ю. Лермонтова. Одно из них неизвестно в оригинале, а только в плёсском переводе А. Дюма.

В 1858 году известный романист Александр Дюма-отец находился в зените своей литературной славы. Его популярность достигла и далёкой России, где книги французского романиста зачитывали до дыр, а многочисленные поклонники заваливали почтовый ящик мэтра сотнями писем. Почти в каждом из них — приглашение посетить Россию.

Материал подготовили
Алексей Славин
и Андрей Данилов

Но французский писатель не торопится, слишком разные слухи ходят об этой загадочной стране. К тому же совсем недавно закончилась Крымская война, и штурм Севастополя французскими гренадёрами вызывает самые различные ассоциации в обществе. Поэтому кто их знает, этих русских?

Однако в начале 1858 года на одном из светских раутов в Париже писатель знакомится с графом Кушелевым-Безбородко — петербургским аристократом, меценатом, не чуждым литературной богемы. Сблизило их также увлечение спиритизмом, магией и прочими оккультными вещами. Дюма не смог отказать новому русскому другу и согласился на далёкое путешествие.

Романтик по натуре, Дюма был заинтригован — ему собственными глазами предстояло увидеть Петербург, Москву, проплыть по всей Волге вниз до Астрахани и посетить Кавказ, где ещё шли бои с мятежными горцами. Как показали дальнейшие события, Дюма не обманулся в своих ожиданиях. Впечатления романиста о поездке составили довольно объёмные путевые очерки (кстати, совсем недавно переведённые на русский язык).

Так сложились две книги: путевые очерки «Из Парижа в Астрахань. Свежие впечатления от путешествия в Россию» и «Кавказ». Русский перевод «Кавказа» увидел свет в Тифлисе в 1861-м и переиздан в Тбилиси в 1988 году. А все очерки «Санкт-Петербург», «Ладога», «Москва», «Волга» и «Степи», изданные в книжном варианте при жизни писателя в Брюсселе (1858 — 1862) и Париже (1859, 1862, 1865), появились на русском языке через 130 лет. Их печатали несколько журналов и газет.

А. Дюма в русском костюме во время поездки по России (1859 г.)

Карикатура на путешествующего по России А. Дюма

До недавнего времени эти очерки были окутаны мифом, который сначала раздували, а потом приняли на веру. В частности, перу Александра Дюма приписывают «развесистую клюкву», под которой он якобы пил чай с тамбовским губернатором. Это выражение стало символом невежественных писаний чужеземцев о России. Но таких слов нет в очерках писателя, да и в Тамбов он не заезжал.

А вот в Плёс заезжал, и даже провел здесь ночь. Мы публикуем цитаты из книги «De Paris; Astrakan. Nouvelles impressions de voyage» («Из Парижа в Астрахань. Свежие впечатления от путешествия») в переводе В.А. Ишечкина.

Александр Дюма
Из Парижа в Астрахань. Свежие впечатления от путешествия
Bruxelles 1858 — 1862

Ее Величество Волга

«...Мы отправимся в путешествие по Волге, этой царице рек Европы, подобно тому, как Амазонка — королева рек Америки, по Волге, катящей воды через Тверскую, Ярославскую, Костромскую, Нижегородскую, Казанскую, Симбирскую, Саратовскую и Астраханскую губернии, принимающей справа Оку, слева Суру, Мологу, Шексну, Каму, Уфу, Самару и после 600 лье пути впадающей в Каспийское море 70-ю рукавами...»

«...Я торопился увидеть Волгу. В каждой стране есть своя национальная река: в Северной Америке — Миссисипи, в Южной Америке — Амазонка, в Индии — Ганг, в Китае — Желтая река, в Сибири — Амур, во Франции — Сена, в Италии — По, в Австрии — Дунай, в Германии — Рейн. В России есть Волга, то есть самая большая река Европы. Рожденная в Тверской губернии, она 78-ю устьями впадает в Каспийское море, одолевая расстояние в 750 лье. Волга, стало быть, — само величие. Я спешил приветствовать Ее Величество Волгу...»

Ночь в Плёсе

«...волжские суда не ходят ночью, за исключением весны, когда тают снега; на Волге не меряна глубина, и капитаны постоянно боятся посадить судно на мель. Мы остановились, чтобы провести ночь в Плёсе. Перевод (А.Дюма переводил в эту ночь стихотворения М.Ю. Лермонтова. — Прим. ред.) отнял у меня часть ночи. Последовательно, по мере того как княгиня делала перевод на французский, я обращал его в стихи. Назавтра пароход остановился между Плёсом и Решмой. Настало время сказать друг другу «прощай». Княгиня высаживалась в одном из своих владений, выходящем на Волгу, где она решила провести несколько дней. Я сошел первым в лодку, чтобы помочь княгине спуститься, и, хотя трап был крутым, она достигла лодки благополучно. Не повезло старой компаньонке: она поскользнулась и упала в реку. Но поистине с мужской силой княгиня ухватила её рукой и держала на плаву, тогда как я удерживал княгиню в лодке. Нашими объединенными усилиями удалось вытащить бедную женщину из реки, но она выбралась вымокшей до костей. И в какой воде! Вода уже замерзала. Не было средства согреть потерпевшую, кроме как на берегу, так что наше прощанье было очень ускорено этим несчастным случаем. Пароход продолжил путь, а лодка во все весла достигла волжского берега, где, мы увидели, сошла княгиня и взмахом платка подала нам последний дружеский знак...»

Увы, никакие подробности и описания Плёса не попали в дошедшую до наших дней редакцию путевых очерков, но известно, что часть ночи мэтр посвятил переводу стихов Лермонтова.

Известно, что той ночью Дюма были сделаны вольные стихотворные переводы стихотворений М.Ю. Лермонтова: «Дары Терека» и «Благодарность», а также неизвестного в оригинале стихотворения «Раненый» — («Le blessé»), которое Дюма нашел в рукописном виде в чьем-то альбоме.

LE BLESSÉ

Voyez-vous ce blessé qui se tord sur la terre?
Il va mourir ici, pres du bois solitaire,
Sans que de sa souffrance un seul cœur ait pitié;
Mais ce qui doublement fait saigner sa blessure,
Ce qui lui fait au cœur la plus âpre morsure,
C'est qu'en se souvenant, il se sent oublié.

Русский оригинал М.Ю. Лермонтова, к сожалению, неизвестен. Мы публикуем подстрочник перевода А. Дюма.

Раненый

Видите ли вы этого раненого, который в судорогах лежит на земле?
Он умрёт здесь, у пустынного леса,
и никто не облегчит его страданий;
но кровь из его раны сочится с удвоенной силой
и боль сердца особенно жестока
потому что, погружаясь в воспоминания, он знает, что забыт.

В Госархиве России хранится и «Дело» Дюма. На каждом из десяти документов, составлявших «Дело», выведено: «Секретно» или «Весьма секретно». На полях некоторых стояло: «Доложено Его Величеству», на обложке же категорически начертано: «Хранить навсегда».

1-й документ 18 июля 1858 г.

Г. начальнику 2-го округа корпуса жандармов.

Известный французский писатель Александр Дюма (отец), прибыв в недавнем времени из Парижа в С.-Петербург, намерен посетить и внутренние губернии России, для каковой цели собирается ехать в Москву.

Уведомляя о сем Ваше превосходительство, предлагаю Вам во время пребывания Александра Дюма в Москве приказать учредить за действиями его секретное наблюдение и о том, что замечено будет, донести мне в свое время.

Генерал-адъютант князь Долгорукий.

КОФЕЙНЯ
Софьи Петровны Кувшинниковой

Английское чаепитие на две персоны

К 10-летию визита в Плёс
Его Королевского Высочества
принца Майкла Кентского (2005-2015)

Чайник листового чёрного чая 500 мл,
два кекса-скона, несладкие взбитые сливки,
домашний клубничный джем
399 р.

ПРИЯТНЫЕ МОДНЫЕ ЗАВТРАКИ 350 р.

Нью-йоркский завтрак
Бублик-Бейгл с творожным сыром и сёмгой,
Зелёное или Красное яблоко,
Американо Ганде или Фильтр-Кофе

Плёсский завтрак
Сэндвич с ветчиной и сыром,
Натуральный йогурт, Яйцо вкрутую,
Мандарин, Листовой чёрный чай с лимоном

Парижский завтрак
Круассан с ветчиной и сыром,
Бриошь с маком, Апельсиновый сок,
Фильтр-Кофе или Капучино Ганде

К каждому завтраку подаётся бутылка отборной местной минеральной воды "Милая гора"

КОФЕ

Капучино Классик/Гранде
200/300 мл 150/199 р.

Капучино Классик с собой
200 мл 99 р.

Американо Классик/Гранде
200/300 мл 150/199 р.

Фильтр-кофе
200 мл 150 р.

Эспрессо
40 мл 99 р.

Ристретто
30 мл 99 р.

Латте
160 мл 150 р.

Глассе
160 мл 150 р.

Аффогато
(эспрессо на мороженом)
200 мл 199 р.

Макиато
(эспрессо с молочной пенкой)
150 мл 150 р.

Мокаччино
(американо со взбитыми сливками)
300 мл 199 р.

Раф-кофе
160 мл 150 р.

ШОКОЛАД

Какао Классик/Гранде
200/300 мл 99/150 р.

Горячий шоколад Классик/Гранде
150/200 мл 199/250 р.

ЧАЙ

Листовой чёрный чай
200/500 мл 150/250 р.

Листовой зелёный чай
200/500 мл 150/250 р.

Листовой чёрный чай с бергамотом
200/500 мл 150/250 р.

Листовой зелёный чай с жасмином
200/500 мл 150/250 р.

Чай с душистыми травами и пряностями

Башкирский чай
200/500 мл 150/250 р.

Имбирный чай
200/500 мл 150/250 р.

Чай без чая

Каркаде
200/500 мл 150/250 р.

Ромашковый чай
200/500 мл 150/250 р.

ДРУГИЕ НАПИТКИ

Минеральная вода "Милая гора"
500 мл 50 р.

Молочный коктейль
200 мл 150 р.

Свежевыжатый апельсиновый сок
200 мл 199 р.

Горячий апельсиновый сок
200 мл 199 р.

НЕСЛАДКОЕ

Круассан
40 г 99 р.

Круассан с ветчиной и сыром
100 г 150 р.

Круассан с сосиской
100 г 99 р.

Бриошь с маком
60 г 50 р.

Киш Лорен
100 г 150 р.

Пирожок с начинкой
60 г 50 р.

Пирожок с мозгами "Крымовъ"
60 г 99 р.

Пирог с печёнкой "Крымовъ"
100 г 150 р.

Пирог с картошкой
100 г 150 р.

Пирог с луком и яйцом
100 г 150 р.

Бублик-Бейгл с творожным сыром и сёмгой 160 г
за столиком 250 р.
с собой 199 р.

Честный Сельский Бургеръ с салатом "Коул-Сло" 330 г
за столиком 250 р.
с собой 199 р.

ДЕСЕРТЫ

Эклер
90 г 150 р.

Кулейка
130 г 150 р.

Капкейк
50 г 50 р.

Профитроль
50 г 99 р.

Любимое печенье Левитана
100 г 99 р.

Козули в глазури
80 г 150 р.

Открытый пирог с фруктами или ягодами
100 г 150 р.

Классический Медовик
100 г 150 р.

Наполеон
100 г 150 р.

Чёрный Принц
100 г 150 р.

Эстерхази
100 г 150 р.

Снежная Королева
100 г 150 р.

Вишнёвый мусс
100 г 150 р.

Маковый
100 г 199 р.

Чизкейк
100 г 199 р.

Тирамису
100 г 199 р.

Деревенский сливочный сахар
60 г 50 р.

Сливочный сахар с орехами и семечками
100 г 99 р.

Душистое варенье
из дикой луговой земляники, собранной в Зилаирском районе Башкирии по заказу "Кофейни Кувшинниковой"
120/200 г 199/350 р.

МОРОЖЕНОЕ

Историческій пломбиръ
100 г 150 р.

Яблочный крамбль
100 г 150 р.

Зелёный чай
100 г 150 р.

Кремъ-Кокосъ
100 г 150 р.

Тайна Софьи Кувшинниковой

Текст: **Алексей Славин**

Софья Петровна Кувшинникова была одной из самых загадочных женщин рубежа веков. И при этом жизнь её была связана с самыми известными мужчинами своего времени. В самом деле, её мужа до сих пор знает в лицо каждый российский школьник и пенсионер, поскольку Дмитрий Павлович Кувшинников — это тот самый рассказчик-фантазёр с картины Перова «Охотники на привале». Остальные знакомства Кувшинниковой не менее хрестоматийны. Любовь к Левитану, дружба и ссора с Чеховым…

С кем сравнить Софью Петровну? На ум приходят такие величественные женщины с неясными биографиями, как Лиля Брик, своенравная муза Маяковского, или легендарная Мария Закревская-Будберг, которая много лет была женой Герберта Уэллса, почти столько же лет — женой Максима Горького, а особенно прославилась как любовница Брюса Локкарта — английского дипломата и шпиона, квартиру которого в Хлебном переулке, дом 19, пятый этаж, взял штурмом спецназ ОГПУ-ВЧК в 1919 году.

Несмотря на все изыскания, о жизни самой Софьи Петровны Кувшинниковой мы знаем несравнимо меньше, чем о её великих спутниках. О смерти — практически ничего. Принято считать, что она умерла в 1907 году, неожиданно, когда гостила у знакомых на подмосковной даче. По паспорту ей тогда было вроде бы 60 лет (с 1847-го), хотя в газетной заметке отмечалось, что Кувшинниковой было около пятидесяти.

И здесь начинаются странности. В плёсской истории как раз 1907 год отмечен несколькими значительными событиями. На набережной строится единственный в своём роде краснокирпичный особняк в стиле модерн, здание загадочной архитектуры, о владельцах которого справочники говорят весьма невнятно: по одним сведениям, это дом купца Новожилова, а по другим, дача фабриканта Павлова. И именно в 1907 году в здании бывшей гастрономии Бакакиных возникает невиданное прежде в Плёсе заведение — кофейня. Кофейня Софьи Петровны Кувшинниковой.

Да-да, в те годы, до создания всеобщих информационных баз и Интернета, в русской провинциальной глуши особенно легко было укрыться от опостылевшей светской суеты столиц, от денежных проблем или от несчастной любви, чтобы здесь, на свежем воздухе, как будто в продолжение чеховского «Вишневого сада», попытаться начать новую трудовую жизнь. На волжском берегу, в крошечном городке никто не спрашивал паспорта, не интересовался ни возрастом, ни бурной биографией. Это было особенно важно для Кувшинниковой, которая в прошлой жизни так настрадалась от намертво приклеенного к ней Чеховым ярлыка легкомысленной попрыгуньи-стрекозы.

Почему Софья Петровна выбрала для своего бегства Плёс? Думается, не только из-за романтических воспоминаний о покойном Левитане. У неё в городе явно оставались влиятельные и богатые друзья. В самом деле, за три года до её приезда, в 1904-м, известный тогда романист Северцев-Полилов, аналог нынешнего Акунина, попытался опубликовать роман «Развиватели», в котором Софья Петровна, под фамилией Хрустальникова, была обрисована в качестве главного отрицательного персонажа. Однако усилиями состоятельных плесян весь тираж романа был скуплен на корню и уничтожен. Лишь в Библиотеке Конгресса, в Вашингтоне, несколько лет назад чудом нашёлся единственный уцелевший экземпляр, сделавший возможной новую публикацию романа, в качестве ценного литературного памятника, в «Плёсском вестнике».

Как бы то ни было, относительно 1907 года можно сказать с определённостью только одно: в этом году закончилась первая, московская жизнь Софьи Петровны Кувшинниковой и началась её вторая, плёсская жизнь. Она поселилась, ни от кого особенно не скрываясь и даже не посчитав нужным сменить фамилию, в нижнем этаже краснокирпичного дома на набережной (нынешний дом номер 7) и энергично занялась кофейней.

«Любимое печенье Левитана» пекла поначалу только сама, не доверяя никому. Кофе ей возили и с Мясницкой, из знаменитого магазина Перлова, и контрабандой из Турции. Эспрессо и капучино из кофемашин тогда ещё не были придуманы, успехом пользовались именно кофе по-турецки, сваренный на песке, или кофе по-венски со сливками. Эклеры и бублики скоро научились делать местные кондитеры — строго по рецептам легендарного одесского кафе «Фанкони», в котором у Софьи Петровны благодаря её богатейшей биографии тоже обнаружились ценные знакомства.

Кофейня Кувшинниковой благополучно пережила февральский и октябрьский перевороты и работала даже при военном коммунизме, причём в то время на здании появилась мемориальная доска, посвящённая визиту в кофейню большевицкого наркома просвещения Луначарского. Доска провисела до середины 30-х годов, хотя тогда, уже после НЭПа, вместо кофейни в здании работали обычные советские магазины «Хлеб» и «Молоко».

Невероятно, но уже послевоенным летом 1947 года, явно не без помощи влиятельных покровителей, кофейня Кувшинниковой вновь открылась на прежнем месте — в доме 33, и сразу же, в июле, начала торговать своим знаменитым, дореволюционным ещё мороженым «Историческій Пломбиръ», душистую землянику для которого снова стали получать окольными путями из Башкирии.

Вывеска заведения Кувшинниковой изображена на многочисленных этюдах знаменитых художников группы «Кукрыниксы», запечатлевших послевоенный Плёс. Самое странное, что Софью Петровну снова можно было каждый день увидеть за хлопотами в своём заведении. Собственной персоной! Хотя, скорее всего, это была уже её дочь, которая безупречно копировала характерную прическу матери и её манеры. Ведь самой-то Кувшинниковой, если верить официальным биографиям, в ту пору должно было исполниться сто лет…

Новогодняя легенда

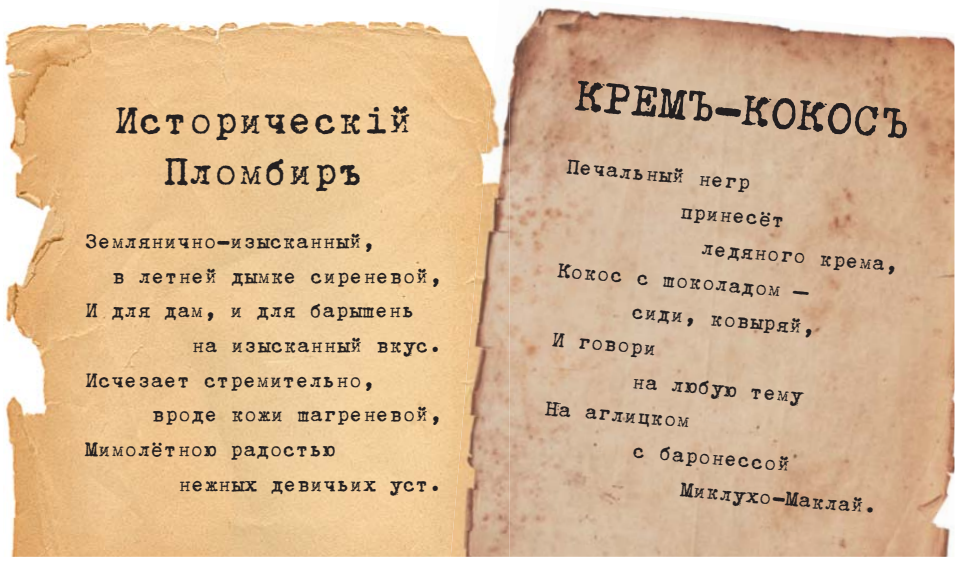
В 1967 году в Плёсе целый месяц гастролировал очень популярный тогда ивановский молодёжный театр-студия. Вместе с труппой в Плёс приехал начинающий поэт и актёр Ян Бруштейн. Молодой человек чем-то приглянулся величественной пожилой даме, руководившей кофейней, и она попросила Яна помочь ей разобрать бумаги на чердаке. Здесь в столетней пыли, в кожаных и фибровых чемоданах, деревянных и окованных жестью сундуках и просто в картонных коробках хранился, если можно так выразиться, целый литературный архив.

Много чего он нашёл тогда на чердаке, много выслушал вечерами, за чаем и эклерами, рассказов Софьи Петровны, а два бесценных листочка она ему, зелёному юноше, почуяв его незаурядный талант, подарила. Два стихотворения. Первое, посвящённое её любимому пломбиру, написал, как она призналась, Игорь Северянин. Год точно не помнила: кажется, 1914-й или 1915-й, но Северянин был тогда в зените славы.

Второе стихотворение из альбома Софьи Петровны принадлежит, судя по всему, перу Маяковского. Поэт написал его, вероятно, между 1926 и 1928 годами, под впечатлением от модного тогда плёсского лакомства — мороженого с кокосом и шоколадом. Стихотворение удивительное: в нём намёк, что во время своего известного путешествия в Америку в 1925 году Маяковский мог познакомиться с вдовой русского путешественника Николая Николаевича Миклухо-Маклая, аристократкой австралийского происхождения. Эту догадку, впрочем, уже едва ли возможно будет подтвердить или опровергнуть. Баронесса де Миклухо-Маклай, если верить газетному некрологу, умерла в Сиднее в начале января 1936 года…

Спустя много лет, в сентябре 2014 года, прославленный поэт Ян Борисович Бруштейн решил преподнести хранившиеся у него поэтические жемчужины, посвящённые кофейне Кувшинниковой, новому владельцу легендарного заведения Алексею Шевцову, который, в свою очередь, предоставил эти два великолепных стихотворения «Плёсскому вестнику» для новогодней публикации.

(Продолжение следует)



Историческій
Пломбиръ

Землянично-изысканный,
в летней дымке сиреневой,
И для дам, и для барышень
на изысканный вкус.
Исчезает стремительно,
вроде кожи шагреневой,
Мимолётною радостью
нежных девичьих уст.

КРЕМЪ-КОКОСЪ

Печальный негр
принесёт
ледяного крема,
Кокос с шоколадом —
сиди, ковыряй,
И говори
на любую тему
На аглицком
с баронессой
Миклухо-Маклай.

Новый год! Дед Мороз въезжает в города и сёла на звенящей бубенцами тройке лошадей... А почему, собственно, на лошадях, когда едет он к нам из самых-самых северных лесов, если вообще не из тундры? Про северный полюс я уж не говорю: лошади и в тундре как-то плохо выживают. Вот Санта-Клаус: всё чин по чину, на северном олене...

Плёсский северный олень

А как было бы здорово (только представьте!), если бы перед плёсскими детьми в зимние дни положенных чудес вдруг появилась новогодняя оленья упряжка...

Ивосторжествовала бы историческая справедливость, между прочим. Да-да, я не шучу. Всё было бы к месту. Просто мы чуть-чуть опоздали с таким чудом: всего на какие-то полторы сотни лет. Ведь ещё в XIX веке, как свидетельствуют исторические источники, в наших верхневолжских лесах встречались северные олени. И никто не вправе утверждать, что Плёс и северный олень — «две вещи несовместные»!

Включите телевизор, и на канале «Евроньюс» вам заботливо объявят в тысячный раз, что климат меняется, что идёт потепление, что скоро наступит катастрофа... А в результате в наших краях, например, в ноябре ещё будет тёплая осень, а в марте уже тёплая весна. Ну просто ужас какой-то!

Так вот, климат на земле менялся всегда! Теплело. Холодало. Только всё это происходит так медленно, что никто из вас, уважаемые читатели, за свой короткий век, увы, не доживёт до болгарской весны. Даже до французской. Хотите узнать, как всё было и будет в природе, обратитесь к людям редких профессий — палеонтологам, палеозоологам, палеоботаникам и археологам. Относясь к последним из списка, ваш покорный слуга имел счастливую возможность забираться в глубины давно ушедших эпох.

Если повезёт археологу — откопает стоянку охотников на мамонта тех времён, когда на месте будущего Плёса не было ни Соборной горы, ни даже Волги, а только простиралось царство вечной мерзлоты с бродившими по тундре мамонтами. Но не повезло пока в Ивановской области никому с таким открытием. Ледник, отступая, завалил древние стоянки многометровыми грунтовыми пластами. Так что, если захотите убедиться, как полезно в жизни бывает добыть на охоте мамонта, поезжайте во Владимир. В местном музее вы увидите и остатки украшений, и, например, орудия охоты на мамонтов — копья, сделанные из бивней волосатого гиганта. Правда, как наши очень далёкие предки умудрялись изготавливать вполне себе прямые копья из совсем не прямых бивней мамонта, остаётся только догадываться. У нас с вами вряд ли получится. Хай-тек тридцатитысячелетней давности: высокие технологии эпохи последнего оледенения.

Но есть в Ивановской же области места стоянок первобытных рыболовов и охотников возрастом в добрый десяток тысяч лет, что, согласитесь, тоже немало. За многие годы исканий в родном крае мне довелось найти таких древнейших поселений не менее десятка. В том числе — на Соборной горе в городе Плёсе. А на кого охотились праплесяне, когда ледник растаял? Что необычного можно было наблюдать в те времена «в мире животных», когда, собственно, и пришли на смену всякого рода шерстистым носорогам более привычные нам звери и птицы? Полноводные реки и обширные озёра хорошо прогревались летним солнцем и изобиловали планктоном и рыбой. Тепло: климат современной Украины. Берега недавно появившейся (только с таянием ледника!) Волги представляли собой настоящие птичьи базары. Так что хорошим орудием охоты на птицу в подобной ситуации служил самый обыкновенный... бумеранг.

Сегодня, за ненадобностью, у плёсских охотников бумеранг вышел из употребления, а в эпоху мезолита применялся вообще по всей Европе. Незатейливый, даже не всегда изогнутый. Главное, чтобы концы были заострены. Подкрался, спугнул стаю — и кидай бумеранги в гущу птиц. Мимо не пролетит. Верная охотничья собака (та же лайка, что и сегодня) соберёт добычу, принесёт хозяину подбитых бумерангами, ну, скажем... гагар. Или лебедей. Непривычная современному плёсскому охотнику добыча? Ну так ведь и бумеранг тоже непривычен. Мало ли что водилось у нас в разные эпохи...

А с какой снастью, например, пошёл бы охотиться житель нашего края на степную дичь? Нет, до первого апреля ещё далеко, и я не шучу. Перелистнём страничку среднего каменного века, потом позднего, с его похолоданием климата, и обратимся к бронзовому веку... Как-то однажды, лет тридцать назад, довелось мне подержать в руках свежевыкопанное боевое оружие: клевец, с просверленным отверстием для деревянной рукояти. Найден он был, если не ошибаюсь, где-то в районе Анькова. А необычно то, что изготовлен был клевец... из рога сайгака. Животное наше, местное. Просто в упомянутую эпоху бронзы так потеплело, что половину территории Ивановской области занимала степь. И уж что водилось, на то и охотились. Как там у Ильфа и Петрова: «мексиканский тушкан»? И гаврилово-посадский тоже.

Вскоре снова в наши места пришло похолодание (ранний железный век), а затем некоторое потепление эпохи мерянской цивилизации и Древней Руси...

Ну вот, добрались мы и до местного северного оленя. Причём вполне конкретного, плёсского, «данного нам в ощущениях». То есть буквально: его останки участники раскопок в Плёсе извлекли из земли, помыли и предъявили специалисту-зоологу. Он-то и определил, что это за экзотика такая.

Местом находки стала нынешняя Соборная гора, где в один из многих полевых сезонов в раскопе был обнаружен очередной средневековый погреб. Кроме многочисленных предметов быта конца XV — начала XVI веков (глиняная посуда, ножи, ключи и прочее) выбраны были из ямы и кости животных, домашних и диких. Полученная коллекция, на наше счастье, оказалась в руках сотрудницы Палеонтологического института Академии наук И.В. Кирилловой. И, опираясь на заключение специалиста, мы можем теперь не сомневаться: скушали древние плесяне северного оленя, как мы изредка балуемся сегодня охотничьими трофеями. Причём они-то за обеденным столом не удивились бы такой дичи. Как и в средневековом Ярославле (там тоже есть подобные археологические находки), Костроме или Юрьевце.

Те времена входили в так называемый «малый ледниковый период» центральной России. Пик его пришёлся на начало XVII века. Три неурожайных года подряд стали, так сказать, экономической основой Смутного времени. Но если для успокоения переполненной всякого рода мелкими и крупными служаками столицы (не менее «вертикально-властной» и чиновной, чем сегодня) цари раздавали запасы из государственных резервов, то провинциалов спасали дары дикой природы. Рыбу и водоплавающую дичь, травы и коренья, грибы, ягоды, яйца птиц, дикий мёд и, конечно, мясо всевозможного лесного зверя несли плесяне в дом, кто ликуя, а кто таясь (браконьерство браконьерством, а родных и близких надо накормить).

Хотите сегодня увидеть плёсские леса того времени? Поезжайте в Архангельскую область или в Карелию. Сплошное «раменье», как сказала бы моя бабушка. Царицей и полноправной хозяйкой нашего леса пять веков назад была ель. С её ветвей свисали лишайники, лишайники её и окружали. Они-то и являлись кормовой базой для северного оленя. Причём еды было настолько много, что лесные олени были и есть крупнее своих тундровых сородичей. По размерам они сопоставимы с благородным оленем. На радость древним плесянам: мяса больше! К тому же и верхом на них ездили, как сегодня иные народы обширной тайги.

Наш, выходит, зверь, местный.

Последних северных оленей в наших обширных северо-восточных лесах Восточной Европы повыбили относительно недавно: во времена Левитана и Чехова. Справедливости ради, не стоит во всём винить охотников. Ведь с начавшимся за пару веков до этого новым потеплением зверь стал отходить на север, куда отдалилась и еловая тайга.

Текст:
Павел Травкин

Кандидат исторических наук, начальник Плёсской археологической экспедиции 1986–2005 гг.

Оттуда и ждут сегодня дети волшебный новогодний экипаж. А вдруг? И на оленях!

В сладком, снежном плену

Алексей и Наталия Шевцовы приглашают вас в зимний Плёс, в атмосферу Потаённой России — пожить в их плёсском отеле «Фортеция» или в настоящем старинном доме у самой Волги, насладиться безмятежной дачной атмосферой и открыточными зимними видами, покататься на игрушечных горнолыжных склонах, погулять по зимнему лесу и по набережной, перепробовать все главные шедевры плёсской кухни, согреться фирменными настойками, взбодриться кофием с эклерами в Кофейне Кувшинниковой, поднять бокалы с крымским и французским...

Вас ожидают удивительнейшие гастрономические открытия и возможность придаться благородной провинциальной лени (наш ответ итальянскому dolce far niente).

БУРГЕРЪ и Ко

К лету 2015 года в Плёсе будет полностью и окончательно решена проблема быстрого, вкусного, качественного и недорогого питания многочисленных гостей города и сочувствующих. Известный буржуазный специалист, в прошлом повар московского «Метрополя» и плёсского «Яхт-клуба» Александр Голубев, в порядке перековки и трудовой повинности разработал и успешно испытал в Кофейне Кувшинниковой новый наукоёмкий продукт — честные сельские бургеры ручной работы из настоящего мяса.

ЗАВТРАК – КАК В НЬЮ-ЙОРКЕ

ИЛИ В ИЕРУСАЛИМЕ, ИЛИ В ОДЕССЕ

В порядке восстановления всемирно-исторической справедливости левитановско-плёсская Кофейня Кувшинниковой с января 2015 года будет-таки выпекать (и начинять, как положено, белым сыром и сёмгой) традиционные одесские бублики, пока что больше известные в англосаксонском мире под именем нью-йоркских бейглов. Все секретные технологии скрупулезно соблюдены. Купите бублички, гоните, гоните от себя прочь обесценивающиеся рублички!

Пребывание Их Королевских Высочеств отмечено памятной доской на фасаде дома Новожилова, украшенной личным гербом принца Майкла. Эта доска — один из самых фотографируемых в Плёсе туристических объектов.

Дом Новожилова, построенный в 1907 году, — единственное в Плёсе кирпичное здание в стиле модерн. Именно с этого дома началось возрождение центра Плёса в рамках проекта «Потаённая Россия». Дом был выкуплен А.В. Шевцовым у жильцов коммунальной квартиры, которая ранее здесь располагалась. В этом доме провела ночь в Плёсе чета Их Королевских Высочеств осенью 2005 года.

К 10-летию визита в Плёс Их Королевских Высочеств Принца и Принцессы Кентских

Сказка о принце и принцессе

Название проекта — «Потаённая Россия»[1] — впервые было произнесено на английском языке. Эти слова — Hidden Russia — понадобились принцу Майклу Кентскому, чтобы выразить свои впечатления от золотого осеннего Плёса, кухни ресторана «Яхт-клуб» и старинных дач «Соборной слободы». Дело было 14 октября 2005 года...

13 октября 2005 года в Плёс приехали Его Королевское Высочество принц Майкл Кентский (член британской королевской семьи, внук короля Георга V и королевы Марии, двоюродный брат королевы Елизаветы II), его супруга Мари-Кристин, принцесса Кентская, а также принцесса Виктория Прусская.

Вот что писали тогда об этом визите федеральные СМИ.

Журнал «ПРОФИЛЬ»», 24 октября 2005

«...Принц Майкл и на воде, и на суше выглядел невозмутимо (все-таки он носит звание командора) и с вежливой улыбкой слушал Шевцова, который показывал на свой новый дом на берегу Волги. Принцесса Кентская с удовольствием позировала на фоне волжских красот, интересовалась, есть ли на даче бассейн и холодна ли вода в реке летом, а также хвалила английские пальто Burberry: из-за промозглого ветра почти все, кроме Её Высочества, одетой в такое пальто, замерзли...»

«...Вечером был прием в единственном в стране музее пейзажа. При входе коза щипала схваченные вечерним заморозком хризантемы, что привело принцессу Кентскую в восторг. Она захотела фото в обнимку с животным. Коза не возражала...»

«После полуночи, когда гости отправились на покой, их телохранители выпили в местном баре классического «ерша» (водка с пивом) с сотрудниками ФСО. Ближе к утру в гостиной, над которой находились спальни принца и принцессы, охранник Кенсингтонского дворца и столичный фэсэ-ошник, прикончив бутылку дорогого шотландского виски, мерились табельным оружием. У нашего оказалось больше».

Газета «Известия», 17 октября 2005

«...Плёс начался с прогулки на кораблике «Теплотехник». С Волги открывались такие виды, что думалось: «Эх, послать бы все да поселиться в Плёсе...» «Ваше Высочество, вам понравилось?» — спросили местные журналисты и десяток фотографов. «О, это было потрясающе!» — ответила принцесса. Ну как могут нормальному человеку не понравиться левитановские виды? Но если у нас есть возможность от этакой красоты замереть на палубе и тихонечко поплакать, работа «Ее Высочеством» тихой радости и светлой печали не предполагает...»

«...На концерте в доме-музее Левитана солист Большого театра исполнил арии из «Евгения Онегина» и «Пиковой дамы», причем тенор Владимир Богачёв нашёл верную манеру — исполнял текст немножко не всерьез, скопировал и Лемешева, и Атлантова, и это было и lovely, и original...»

«...Ужин был отменным — пирог с вязигой, белые грибы, фаршированная индейка, профитроли, плёсские копчёные лещи, наливки, икра, гребешки. Съесть всё это было невозможно и Гулливеру, не говоря уж о следящей за фигурой женщине. «А теперь, — загадочно улыбаясь, произнесли хозяева, — фейерверки!» «Боже, какой сюрприз!» — восхитилась Ее Высочество и побежала в полночь смотреть салюты над Волгой...»

Английское чаепитие

К 10-летию визита в Плёс Его Королевского Высочества принца Майкла Кентского (2005-2015) Кофейня Кувшинниковой с первых дней января снова будет выпекать традиционные английские кексы к чаю (scones).

Клубничный джем к кексам в Плёсе получают методом холодного отжима из местного деревенского варенья. Вместо топлёных сливок (слишком тяжелых и жирных, на вкус Кофейни) к кексам подаются несладкие взбитые сливки. Тоже, впрочем, вполне питательные.

[1] *«Потаённая Россия» — проект развития в масштабах страны новой для России разновидности туризма, получившей название ответственный туризм. Задача проекта — создание устойчивого механизма самосохранения природных и культурных пейзажей города Плёса на Волге. Полная информация о проекте — http://hidden-russia.ru/*

КРЫМОВЪ и Fortezza Serenissima*

В жизни самой гостеприимной крепости — курортном отеле «Фортеция» — наступили перемены.

Расположена «Фортеция» на западной оконечности плёсской набережной, в районе престижных дач и резиденций. В последние годы неповторимую плёсскую тишину полюбили весьма высокопоставленные дачники. С запада и востока город обступают две большие резиденции, первую из которых привыкли считать «дачей Медведева» (там, действительно, очень часто бывает премьер-министр), а вторую приписывают президенту России, но на самом деле она принадлежит (кто бы мог подумать!) молодому французскому мультимиллионеру Паскалю Клеману и при этом ничуть не уступает его же, Клемана, грандиозному поместью на Лазурном Берегу.

Итак, в 22.00 31 декабря торжественно откроется новый ресторан «Крымовъ» — два зала с панорамными видами на Волгу. Гостей ждёт тематический новогодний ужин от Алексея Шевцова, лично разработавшего меню и карту напитков. А в бесшабашный час новогодних хороводов на морозце в верхней части территории отеля, на Милой горе, воссияет гирляндами и блеснет игрушками огромная живая ель, настоящая лесная красавица!

Отель «Фортеция», в главном доме которого лишь 20 спален-номеров, а территория — всего 3 гектара, по сравнению с двумя вышеописанными резиденциями может считаться лишь очень небольшой волжской дачей, по площади напоминающей, кстати говоря, построенную в пяти километрах к востоку от Плёса перед самой революцией дачу Фёдора Шаляпина. Поэтому гости «Фортеции» вполне смогут ощутить волшебную, манящую плёсскую дачную атмосферу, за которой, собственно, и принято ездить в Плёс.

Плесяне частенько зовут «Фортецию» — крепостью, здесь любят все иноземные слова на русский лад переменять. Так вот, в последнее время стали шутить, что «крепость», похоже, держит осаду — такие страшные звуки порой неслись со стороны отеля. А недавние гости «Фортеции» заметили странные каменные валуны напротив главного входа...

Что же здесь происходит?

Смеем вас заверить: все хорошо. Время разбрасывать камни стало для «Фортеции» самой созидательной порой. Итак, по порядку. Эти камни не являются группой мегалитов, не обладают (пока!) археологической ценностью, близки лишь размерами с камнями египетских пирамид, английского Стоунхенджа или Берлинской стены. Это железобетонные блоки из цоколя фасадной стены отеля «Фортеция», которые блокировали бы панорамный вид на Волгу, один из лучших плёсских belle vue, гостям ресторана «Крымовъ». И вот эти блоки повержены, изъяты из толщи стены высокоточной алмазной пилой и представлены на всеобщее обозрение в память об очередном акте освобождения пейзажа Плёса — национального историко-культурного и природного наследия России.

Мне сверху видно все

В России снято ограничение на публичное использование детальных космических снимков. Глава правительства России Дмитрий Медведев подписал постановление «О публичном использовании данных дистанционного зондирования Земли из космоса, получаемых с зарубежных и российских космических аппаратов гражданского назначения». Гриф гостайны снят и теперь вы можете во всех деталях рассмотреть, как выглядит сверху Плёс, знаменитые дачи и великолепные резиденции.

На территории отеля «Фортеция», высоко над Волгой, сияет огнями 24-метровая елка. Живая, не срубленная!

Еще одна новость — в состав «Фортеции» вошел «Крымовъ». Честь имеем представить: «Крымовъ» — новый ресторан, названный созвучно фамилии местного текстильного магната, но пробуждающего неизбежные и весьма актуальные ассоциации с Крымом, с массандровскими мадерами и хересами, с новосветским голицынским брютом...

Он не прячется за крепостными стенами «Фортеции» — наоборот, дерзко прорубил себе панорамные окна на «Волгу». Как их сумели буквально за неделю прорезать в настоящей крепостной стене метровой толщины — отдельная история. А окна в капитальной стене «Фортеции» помощнее Берлинской и Китайской, вместе взятых. Герои труда с алмазными пилами наперевес штурмовали эту стену так же отважно, как в 1099-м Готфрид Бульонский штурмовал Иерусалим...

На первые дни Нового года и рождественские каникулы новорождённый ресторан «Крымовъ» предложит насыщенную и весьма познавательную гастрономическую программу. Первого января, например, по контрасту с утончёнными изысками новогодней ночи, мы будем погружаться в народную и где-то даже деревенскую кухню. Одним из хитов дня станут знаменитые местные щи из кисленицы, они же зелёные, они же серые. Второго января мы распробуем несравненную плёсскую уху и отправимся на щедрый зимний пикник. «Взвейтесь кострами!», как говаривали в старину. А третьего января, пресытившись природным началом, мы обратимся к кулинарной аналогии городского романса и продегустируем плёсский стритфуд в его лучших проявлениях — издревле знаменитую местную копчёную рыбу всех видов с подобающим аккомпанементом, а также секретную новинку летнего сезона 2015 года — фермерские бургеры из настоящего мяса.

Но надменные ценители высокой французской кухни тоже найдут в новогоднем меню ресторана «Крымовъ» заветные строчки. Вот, например: Фуа-гра-де-канар пуале, то есть Деликатесная утиная печёнка, свежеобжаренная на сковороде. И в Париже далеко не всегда сыщете такую, доложу я вам!

Кулинарная программа на 4–10 января продумана не менее тщательно. Она включит в себя близкое к тексту повторение новогоднего ужина (для тех, кого не было в Плёсе за новогодним столом) и торжественную рождественскую трапезу поздним вечером 6 января.

Чувствуйте себя в «Фортеции» в новогоднюю ночь как на даче — в гостях у обеспеченных, щедрых и хлебосольных друзей. Дореволюционная дачная нота прозвучит особенно отчётливо в связи с открытием в главном доме отеля — прямо в новогоднюю ночь! — нового ресторана «Крымовъ».

* *Серениссима – светлейшая. Так в средние века называли Венецианскую Республику. Республика Венеция, Республика Фортеция — созвучие неслучано. Летом в «Фортецию» из центра Плёса лучше всего приходить по воде – совсем как в древний город на Адриатике. А зимой о титуле светлейшей не даёт забыть новая прекрасная иллюминация на фасаде «Фортеции».*

Он сидел у окна в переполненном зале кофейни и заметил её ещё на улице: короткая шубка, белая вязаная шапочка. Открылись одна за другой две двери, и она вошла, нежная, белолицая на фоне румяных подруг. Подошла к витрине и, как будто колеблясь, попросила ромашкового чаю и кулейку.

Он смотрел на неё не отрываясь. Понял, что вот сейчас она допьёт свой светло-жёлтый чай и уйдёт, или даже сядет в машину и уедет — и всё, он, может быть, никогда её уже больше не увидит. Где её потом искать?

Пришла дерзкая мысль. Он протиснулся к витрине и на правах завсегдатая попросил у кофейной барышни три коробочки с эклерами. В кофейне это был главный новогодний сувенир «с романтическим подтекстом», как говорилось в рекламном флаере.

Успел вручить три коробочки — ей и подругам, — когда они уже собирались уходить. Она улыбнулась. Они заговорили. Студентка, учит китайский, на последнем курсе. Живёт, между прочим, недалеко от его офиса на Белой площади. А здесь, в Плёсе, где остановились? И вдруг нечаянная радость: тоже в «Фортеции», но только не в коттедже, а в главном доме, с видом на Волгу к северо-западу, на закат.

На следующий день они уже гуляли выше, туда, где среди могучих елей и дубов на территории отеля была устроена площадка для праздников с восхитительными видами на Волгу. В эти первые январские дни шатёр для пиров был, конечно, убран куда-то на склад, и на высоком берегу никого не было, кроме них двоих. По расчищенным тропинкам, мимо могучей иллюминированной ёлки, они подошли к самому обрыву.

— Здесь к июню построят резную деревянную беседку — Беседку Невесты. Для выездных регистраций, — сказал вдруг он. — Я прочитал в буклете.

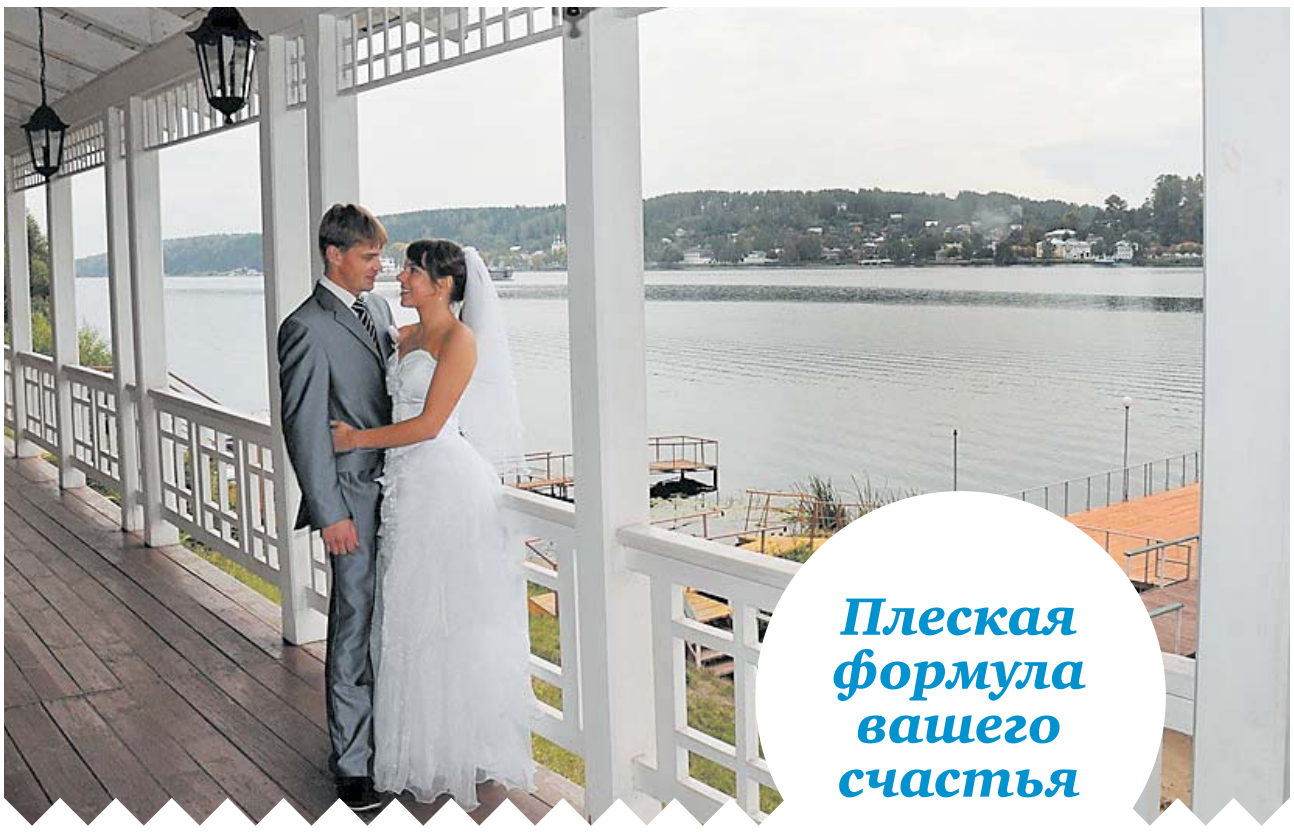
Они снова приехали в Плёс, в «Фортецию», в мае, потом в июле. А свадьбу сыграли в сентябре. В золотом плёсском сентябре.

Но сейчас, в этот январский день, в Кофейне Кувшинниковой, он сидел за второй чашкой капучино и ещё не знал, что через несколько минут встретит её. «Я сидел у окна в переполненном зале. Где-то пели смычки о любви...»

Начинался прекрасный, многообещающий, загадочный и тревожный две тысячи пятнадцатый год.

Алексей Славин

СВАДЕБНЫЙ МАРШ



Плеская формула вашего счастья

Город-праздник!

Иногда кажется, что Плёс слишком хорош, чтобы быть реальностью. Город-сказка, здесь всё красивое и романтичное многократно усиливается, а клятвы в любви и верности обретают особые силу и смысл.

Текст: **Андрей Данилов**

Город-праздник

Уникальность великого Плёса в его малости. Это один из самых крохотных городов России. При населении в две с небольшим тысячи здесь все друг друга знают. И когда сюда приезжают гости, хлебосольный Плёс приосанивается для знакомства. Это вам не мегаполис, безлико проглатывающий людей, у нас трудно остаться незамеченным. А свадьба непременно становится настоящим городским событием, попадая в новостные хроники местных газет. Весь город, словно игрушечный, становится сценой и декорацией для торжества.

«Мы приехали со свадьбой в Плёс на двух туристических автобусах и сразу заполнили нашим праздником весь город, — рассказывает Светлана Руденская. — Это не то же самое, когда вы в большом городе снимаете ресторанный зал. Не то ощущение. Там вы пляшете, а за окном течёт совсем другая жизнь. А здесь наша свадьба разлилась повсюду, Плёс превратился в город-карнавал. У местных жителей масса своих свадебных традиций, нас тут же многому научили. Казалось, праздновал и кружился весь мир! Был и выкуп невесты на Калашной улице, и регистрация в Бирюзовом зале Плёсского яхт-клуба, и парадный ужин в Дачном театре, и прогулка по Волге с пикником на заволжской даче «Босфор», танцы на дебаркадере и салют над Волгой. Помню, уже обессилев от впечатлений, мы стояли на берегу Волги, держась за руки. Река шепталась у ног, небо сомкнулось чернотой с тьмой воды в завораживающую бездну. Падали звезды, мы загадывали желания и клялись друг другу и Плёсу в вечной любви. Слушайте, я правда сама себе до сих пор завидую и теперь точно знаю, где будут справлять свадьбу наши дети!»

Всё это так. Но даже если вы приедете на одной машине куда более скромной компанией и будете без лишней огласки венчаться в одном из храмов Плёса, вы как нигде почувствуете проникновенность момента. Плёс и правда Богом избранное место, его ненаглядная красота очищает, одухотворяет и завораживает. Это пронзительное пространство вечного покоя не допускает суеты и фальши, здесь чувствуешь свою особенность, исключительность. И застынет время, когда прозвучат слова: «Венчается раба Божья...», обвенчанные, вы замрёте на вершине холма над Волгой и почувствуете: вот оно, настоящее...

Плёс готовится к свадьбе

Мы не испорчены индустриальностью, зато здесь издавна живут и процветают народные ремёсла. У нас всё домашнее, рукотворное, штучное. Вы выбрали нас, и город начинает готовиться к вашей свадьбе.

Итак, приступим. Начнем с пригласительных открыток, их у нас рисуют художники. Город живописцев не может позволить плёсской свадьбе затеваться с магазинной открытки. И наши авторские пригласительные достойны потом остаться в рамке под стеклом и стать семейной реликвией. Левитановские традиции рекомендуют и живописные свадебный портрет молодых, портрет невесты, что, конечно, вовсе не отменяет вдохновенных фотосессий.

Немного фантазии молодожёнов — и плёсские ювелиры изготовят эксклюзивные обручальные кольца. На одной из недавних свадеб жених надел невесте символическое плёсское кольцо — «Жемчужина Золотого кольца» — на розовом золоте выпукло белела жемчужина. Свадебные рушники наших вышивальщиц пользуются спросом не только на свадьбу и в любой сезон, на вашем торжестве без них не обойтись. Кстати, именно на плёсском рушнике родители вынесут свадебный каравай навстречу молодым.

В свадебной фотосессии принимали участие сотрудники группы компаний «Фортеция»

К истории возникновения и сохранения некоторых свадебных традиций в Поволжье

Текст:
А.А. Гайдамак

Свадебные традиции Плёса

До 50-х годов XX века на базарной площади Плёса существовала традиция выбирать невест. Происходило это два раза в год, на Петров день,12 июля, и на Покров, 14 октября. Все действо происходило на специально отведённом месте, называемом «невестин ряд».

Как вы сами понимаете, тот румяный каравай выпекают у нас, как и бесподобные свадебные торты, которые резать рука не поднимается. Зато этот кондитерский шедевр так впечатляет гостей, что после традиционной свадебной продажи кусков торта молодые оказываются приятно удивлены финансовым результатом.

Свадебный пир — весьма важное событие в жизни молодых и их родителей. По древней русской традиции жениха и невесту в этот день именуют князем и княгиней. Что ж, в Плёсе уже более десяти лет принимают самых важных персон, устраивают праздники самого высокого уровня, поэтому здесь успели укорениться традиции интеллигентной, качественной русской кухни, обогащенной всеми мировыми достижениями. Всё началось с визита в Плёс супружеской пары, принадлежащей к британской королевской семье. Речь идёт о принце Майкле Кентском, кузене королевы, и его супруге принцессе Кристине. Именно тогда плёсским поварам и кондитерам предстояло сдать настоящий госэкзамен. И когда довольный принц, которому достался кусочек удивительного торта с его собственным гербом, начал благодушно рассуждать об отличиях льва на гербе Виндзоров от льва Плантагенетов, плесяне поняли: экзамен сдан!

Выездная регистрация молодых пройдёт в Плёсе на макушке холма с гостями, распорядителем, белоперчатными официантами с шампанским и музыкантами. И эта чудесная свадебная арка, белые, невесомые занавеси, этот перешёптывающийся с ветром лес и певчие птицы... Поверьте, даже вовсе не склонные к сентиментальности люди, глядя отсюда, с макушки горы, на жениха с невестой на фоне раскинувшегося внизу города, величественной Волги, ненароком пускают слезу.

И ждут всех белые трапезные шатры с угощениями и шатры танцевальные на дебаркадерах, покачивающиеся на реке, и пир, и веселье. А в ночи взметнутся в непроглядное небо огни салюта, гостей ждут ещё романсы под гитару, а молодые уже отправились в опочивальню. Ждут и гостей мягкие плёсские перины.

Магия Плёса

Художники единогласно говорят, что Плёс хорош в любую погоду и каждое мгновение — разный. «Сказать, что ну вот всё, ты написал Плёс, невозможно, — говорит известный плёсский живописец Лев Николаев. — Ты можешь выйти на эту же самую точку через полчаса и всё будет совсем иным. И можно тысячу лет приходить на одно и то же место и всегда это будут разные картины».

«Чтобы снять красиво свадьбу в Плёсе, — заявляет модный фотограф Александр Новиков, — не нужно быть великим фотомастером. Не нужно мудрёно выстраивать кадр. Молодожёны могут наобум встать у любого домика, заборчика, дерева — всякий вид будет прекрасен. Я пытался понять магию Плёса... Да, много простора, света, воздуха... Да, ошеломляющая красота природы и архитектуры... Но есть тут что-то большее. Такое ощущение, что этой красотой пропитывается всё насквозь. И когда молодожёны и гости погружаются в Плёс, лица их становятся совсем другими. Будто мы вне этого времени, вне пространства. Лица вдохновенные, просветлённые, красивые».

Плёсская Венеция

Нельзя забывать о том, что Плёс — город на большой воде. Он протянулся вдоль Волги на целых три километра, причём его набережная проходит в считанных метрах от уреза воды. В свадебной церемонии и торжестве река может сыграть далеко не второстепенную роль. Лодки, катера, прогулочные кораблики в Плёсе остаются почти таким же важным транспортным средством, как в Венеции. Полтора километра от отеля «Фортеция» до Дачного театра имени Шаляпина или 500 метров от бара «Два якоря» до лодочной станции на Шохонке вы, конечно же, захотите пройти только по воде. Во флотилии Плёсского яхт-клуба имеются настоящие деревянные гребные лодки дореволюционного образца, сделанные на заказ на Петрозаводской верфи, которые предназначены только для молодожёнов.

Из-за того, что Волга в районе Плёса пересекает древнюю, ледникового периода, возвышенность, здесь оба берега великой реки высоки и живописны, и поэтому после подъёма воды в середине 50-х, когда создавалось Горьковское водохранилище, Волга в Плёсе не разлилась бесформенным морем, как во многих других местах, а сохранила свои исконные очертания, лишь став более мощной и полноводной. Ширина реки у нас — семьсот метров, напротив Плёса находится живописная дачная местность, где на летней даче «Босфор» вполне можно устроить одно из мероприятий свадебного праздника.

Уснуть в старине

Для молодожёнов и почётных гостей существует уникальный вариант размещения в Плёсе — в старинных плёсских домах, бережно отреставрированных, снабжённых всем современным комфортом, с интерьерами, удостоенными внимания лучших фотографов и мировой прессы. Плёс — город старинных дач, отреставрированных так, как будто не было ни революции, ни раскулачивания, ни «уплотнения», словно в этих домах живут правнуки их дореволюционных обитателей.

Свадебный торт от Кофейни Софьи Кувшинниковой

Девушки, принимавшие участие в этом обряде, были ограничены тремя условиями. Во-первых, возраст от 16 до 19 лет (после 19 девушку называли перестарка, она не могла уже больше участвовать в этом обряде, если же девушка засиживалась до 25 лет, её называли вековухой, она могла рассчитывать только на помощь опытной свахи). Во-вторых, коса длиной до колена, недостающую длину разрешалось искусно приплетать. С незапамятных времен у многих народностей по длине, толщине косы судили о здоровье девушки. «Коса, — вот главное приданое невесты», — говорили в народе. И в-третьих, наличие большого количества рукоделий как доказательства трудолюбия и усердия.

Впервые этот обряд описал в своих дневниках известный балетмейстер XIX века Адам Павлович Глушковский, который в 1813 году был эвакуирован вместе с балетной школой из Москвы в Плёс.

Первые же его наблюдения за 12 июля 1813 года дали представление о вышеупомянутом обряде: «Понравившуюся девушку молодой человек одаривал подарком — лентой, гребнем, пряником. Подходил с поклоном, если девушка принимала подарок, происходило первое знакомство, если отказывалась, молодой человек выбирал другую».

Свадебный обряд жителей Плёса и его окрестностей имеет некоторые отличительные особенности. Он охватывает досвадебный период — знакомство; предсвадебный (сватовство, сговоры, смотрины приданого невесты и дома жениха, девичник, баня), собственно свадебный (одевание невесты, заплетание косы, прощание с родителями, благословение, увоз «имения» в дом жениха, встреча свадебного поезда, выкуп невесты, проводы невесты, проводы молодых, венчание, встреча молодых в доме жениха, свадебное застолье, ритуалы свадебного веселья, проводы молодых на покой). Второй свадебный день состоял из следующих этапов: подъём молодых, смотрины постели, заплетание кос молодухи, умывашки, битьё горшков, угощение на улице, посещение родителей невесты, отводины.

Интересным моментом является одевание невесты перед приездом жениха: подружки прятали в её одежде кусочек туалетного мыла, этим мылом мыли новорожденных детей. Особое внимание в свадебном обряде уделялось косе. На протяжении веков повсеместно, в том числе и в Плёсе, существовала традиция заплетания — расплетания косы, дошедшая до наших дней, хотя и в измененном виде. При заплетании косы в пряди вплетали острые мелкие предметы: иглы, булавки и другие предметы, выполняющие роль оберегов. Эта традиция была распространена не только в крестьянских свадьбах, но и в княжеских и царских. При заплетании кос богатым невестам в пряди вплетали жемчуг, золото:

Рассыпайся, коса руса,
По единому волосу.
На всяком на волосе —
По жемчужине скаченной,
По золотой по проталинке.

Из свадебного плёсского причёта

Кроме того, косу искусственно удлиняли, а нести её во время свадебной церемонии приглашали девочку лет пяти. В современном свадебном обряде длинную фату невесты тоже помогают нести дети. С конца 80-х годов в русском свадебном обряде вместо букета цветов — а это могли быть розы, гладиолусы и другие цветы — появляется специально оформленный свадебный букет для невесты. В конце первого свадебного дня невеста, как и в западноевропейском сценарии, бросает свой букет в толпу девушек. На протяжении веков сохранилась ещё одна традиция — воровать невест. В древние времена вменялось молодым людям в особую честь приобретать жен воровством. Молодой человек мог иметь девицу своей женой не прежде, чем украдёт её. В современном свадебном обряде Плёса и его окрестностях сохранилась эта традиция в ином виде: гости со стороны невесты пытаются украсть невесту, а жених потом должен платить выкуп.

КОФЕЙНЯ
Софьи Петровны Кувшинниковой
CAFÉ SOPHIE

Из Плёса с любовью

Nos Éclairs*

Эклер... Манящее имя. Воображение рисует уютное маленькое кафе где-нибудь в Париже, раннее утро, крохотную чашку с крепким ароматным кофе и ажурную тарелку, на которой царствует это лакомство. Сочинил его еще в XVIII веке кулинарный гений Мари-Антуан Карем, нареченный за талант и благосклонность монархов «Поваром королей и королём поваров».

Сегодня этот королевский десерт стал хитом и бестселлером Кофейни Софьи Кувшинниковой. Эклеры ручной работы авторства плёсского шеф-кондитера Татьяны Черновой — штучная сласть, их делают в Кофейне максимум 100 штук в день. Безупречное заварное тесто, свежий, тонкого вкуса, в меру сладкий крем, нежная фисташковая глазурь — вот короткая, но такая непростая формула знаменитого плёсского эклера.

Родственники эклера — американский «длинный джон» (long john), немецкие «любовная косточка» (Liebesknochen) или «заячья лапка» (Hasenpfote). В Кофейне Кувшинниковой зовите его просто — эклер, по-русски или слегка грассируя на французский манер. Неважно, эффект будет однозначным — вспышка удовольствия, восторг. Собственно, так он и был задуман Мари-Антуаном (от фр. eclair — вспышка, молния), чья задача была всего-навсего — удивить и усладить короля.

Помните, в сериале «Ликвидация» один из персонажей шёл на любой риск, чтобы достать для своей возлюбленной, которую играет прекрасная Ксения Раппопорт, коробку эклеров из знаменитой одесской кофейни? В плёсской Кофейне Кувшинниковой тоже заметили, что эклер — самое романтичное пирожное из числа здешних фирменных десертов. И когда покупатель, волнуясь, просит упаковать два эклера в подарочную коробочку и, пряча текст от любопытных глаз, вкладывает внутрь записку на маленьком кусочке фирменного картона и просит перевязать коробочку самой красивой лентой с бантиком, кофейные барышни понимающе переглядываются...

Формула эклера — формула любви.

Стоимость двух эклеров в подарочной винтажной коробке — 250 рублей

* *Nos eclairs — фр. Наши эклеры*

Сергей Тяпков
Доктор филологических наук, профессор. Директор Ивановского филиала Российского фонда культуры

«Козлиная песнь»[1] Плёсу 2015[2]

(оптимистическая трагедия, акростих[3])

Пора поведать нам на голубом глазу
О том, что Плёс мы все должны поздравить
Затем, что превращается в козу
Дружище-лошадь — о минувшем память!..
Российский бог к китайским тоже вхож,
Ассимилировав всю мудрость гороскопов,
Велит любить и всем плесянам тож
Любимейшее слово — Азиопа!
Я понял, отчего всяк плёсский косогор,
Ютящийся впритык к родной реке раздольной,

Весь, как в платочке, — в пухе козьих гор
Сбегает с крутизны, навстречу жизни вольной...
Есть, знаю, у плесян заветная мечта:
Хоть на годок, но к общей плёсской пользе —

Поставить среди Волги на плотах
Литую козочку, не в золоте, так в бронзе!
Ей даже башковитый Левитан
С горы своей состоит козью морду...
Яснее ясного, что этот дивный план
Направит в Плёс туристов новых орды!

Струить, как прежде, будет Волга влагу,

Но всех плесян поднимет козья прыть,
О, Плёс найдёт в душе своей отвагу
Всех неплесян козою заманить!
«**Ы**-ы! — воскликнет ошалевший странник, —
Ме-ме-коза! На Волге! На плоту!»...

Глядишь, а там сам Плёс его затянет,
Открыв скитальцу сердца красоту!
Давайте же мечтать — не место в сердце грусти —
О том, что год грядущий нам принес!
Мы будем жить, мечтать, любить по-русски!
! — Знак восклицательный встаёт, как гордый Плёс!

Дед Мороз

Рисунки: ***Николас Берхема***

1. А знаете ли вы, что слово «трагедия» буквально означает «козлиная песня» или «песня в честь козла». Слово это появилось в античности и изначально было связано с религиозными ритуалами в честь бога Диониса и вечных его спутников — жизнерадостных божеств плодородия — Сатиров. Сатиры обладали торсом, головой и руками человека, а задняя часть туловища им досталась от козлов. Видимо, от козлов же сатиры переняли вечную готовность к сексу. Праздники в честь этих козлоногих существ всегда были радостными и веселыми — ещёбы, ведь от них (то есть от плодородия) зависела жизнь людей. Греки устраивали шествия и распевали в честь сатиров песни, которые назывались tragodia — те самые песни в честь козла.

В дальнейшем произведения греков становились всё серьёзнее, а конец все печальнее. В финале непременно умирал какой-нибудь добрый и очень благородный герой, чем надрывал души зрителям. Но название сохранилось прежнее. Так «песни козлов» стали трагедиями, а под самими трагедиями мы стали понимать что-то очень грустное и скорбное.

Источники: А.Азимов. Слова в истории; Wikipedia (Трагедия, Сатир).

2. 2015 год по восточному гороскопу — год Синей (Зеленой) Деревянной Козы (Овцы).

3. Акростих — стихотворение, в котором первые буквы каждой строки составляют осмысленный текст.

Гороскоп на 2015 год

КОЗЕРОГАМ гороскоп советует обзаводиться связями, много общаться. Новые знакомства, а также помощь со стороны близких и друзей будут способствовать воплощению всего задуманного в реальность. Конечно, не стоит забывать о том, что абсолютно доверять нельзя никому, потенциал заложен внутри себя самого. Нужно вести активный образ жизни, отказаться от вредных привычек.

ВОДОЛЕЯМ в 2015 году предстоят серьёзные изменения во взглядах на жизнь. Имеющиеся противоречия нельзя оставлять без внимания, возможно, придётся измениться внутренне. Водолеям удастся в этом году добиться успеха во всём, благодаря собственным способностям. А начать стоит со смены имиджа, обновления гардероба перед началом весеннего сезона.

РЫБАМ звёзды сулят активный и интересный год, главное — не втянуться ни в какие авантюры, которые щедро подбрасывает судьба. Идеально — найти какое-нибудь занятие по душе, например заняться спортом или отправиться путешествовать. На это должно уйти определенное время. Гороскоп для Рыб в год Козы говорит о том, что предстоит много разъездов. Для отдыха лучше всего подходит период конец весны — начало лета.

ОВНАМ предстоит внимательно относиться к тратам. Необдуманные финансовые вложения могут стать неоправданными расходами и причиной истощения бюджета. Неприятности не страшны тем, кто руководствуется трезвым расчётом, принимает взвешенные решения. Звёзды настоятельно рекомендуют избавиться от вредных привычек.

Для **ТЕЛЬЦОВ** год станет временем определения приоритетов. Нужно научиться не растрачивать себя на мелочи, а целенаправленно двигаться к своей мечте. Звезды сулят новые источники доходов. Внимательно относитесь к предложениям, одно из них может стать великолепным шансом на пути достижения успеха. Если им не воспользоваться, придётся долго ожидать следующего подарка судьбы.

БЛИЗНЕЦАМ, согласно гороскопу на 2015 год, предстоит меньше проводить время в компании друзей, найти свое место в социуме, положение в обществе. В первой половине года возможен ремонт, обустройство жилья. Всем представителям этого знака зодиака придется переосмыслить, какую личность они собой представляют.

Тем, кто родился под знаком **РАКА**, гороскоп советует: планировать свои расходы, научиться меньше тратить. Следует избегать авантюрных предприятий. Раков в 2015 году ждёт успешное продвижение на профессиональном поприще, определятся новые перспективные рубежи в карьере.

ЛЬВАМ предстоит увидеть для себя новые горизонты, подвести итоги уже сделанного. Этот знак, согласно точному астрологическому прогнозу 2015 года, просто обречён на удачу в любви и в делах. Самыми лучшими месяцами года будут май и сентябрь.

ДЕВЫ в 2015 году смогут наконец-то себя полностью реализовать. Этому знаку нельзя останавливаться, всегда нужно двигаться вперед, даже если на пути к успеху возникают различные труднопреодолимые препятствия. Девам нужно быть собранными, не слишком доверять коллегам. Гороскоп сулит возможность переезда в другую страну или улучшение жилищных условий.

ВЕСЫ будут в центре событий, не стоит забывать о том, что рядом могут оказаться недоброжелатели. В знакомствах, общении нужно быть разборчивыми, где нужно, демонстрировать свои профессиональные навыки. Большинство новых людей в окружении Весов будут друзьями и надежными партнерами, главное понять: кто есть кто. Нужно прислушиваться к своему внутреннему голосу, не принимать поспешных решений.

СКОРПИОНОВ гороскоп на 2015 предупреждает о возможных неприятностях, если не продумывать последствия своих поступков. Успех к Скорпионам обязательно придет, если суметь вовремя сконцентрировать свои профессиональные качества. Если удастся проявить себя, обеспечено укрепление финансового положения и дальнейшее благополучие. Самые удачные месяцы года — апрель, май, сентябрь.

СТРЕЛЬЦАМ нужно не слишком выходить за рамки установленных рабочих обязанностей, но инструкций придерживаться строго и во всём. Уверенных в себе ждёт успех, материальный достаток. Год хорошо подходит для саморазвития, самообразования и самореализации.

Идеологи и прочие поэты придумали Плёсу название «жемчужина Волги», которое до сих пор меня почему-то обижает. Есть в нем что-то неточное, поддельное. Мы, дети, и все, кто до нас здесь росли, никогда не находили в прибрежном песке жемчуга, а только скатавшийся в цилиндры и конусы песок под местным названием «чертов палец». Никакая он не жемчужина, он гораздо сложнее и значительнее.

Профессор Наталья Мизонова

Тихая Родина моя

Год уходящий принес «Плёсскому вестнику» замечательное знакомство и сотрудничество с урожденной плесянкой, ныне известным профессором, завкафедрой текстильного дизайна Натальей Григорьевной Мизоновой. Публикуем вновь ее полный любви к Плёсу рассказ, с которого все и началось.

До школы я жила с бабушкой в нашем старом доме. Зимой мы жили вдвоем, а летом дом наполнялся моими тётями, дядями и их детьми, понаехавшими из разных городов, приносившими с собой новые слова и запахи, атмосферу суеты, веселья и новостей. А потом наступала осень, и мы снова оставались одни. Поэтому мне хотелось ловить и держать в памяти каждый поход на Волгу или в лес, когда всех так много, и все такие бесшабашные, и никто из них не думает, что придёт зима и снега может намести к двери столько, что если кто-то из соседей нас не откопает, то мы вообще будем сидеть в доме как запертые.

Плёсский ландшафт не позволяет строить дома близко друг к другу. Овраги четко делят его пространство на широкие куски, называемые горами. Получается много воздуха, простора, свойственного стилю русского классицизма. Вместе с развесистыми берёзами получается очень русский и несколько аристократический уголок России. Потом идеологи и прочие поэты придумали ему название «жемчужина Волги», которое до сих пор меня почему-то обижает. Есть в нём что-то неточное, поддельное. Мы, дети, и все, кто до нас здесь рос, никогда не находили в прибрежном песке жемчуга, а только скатавшийся в цилиндры и конусы песок под местным названием «чертов палец»*. Никакая он не жемчужина, он гораздо сложнее и значительнее.

Плёс был таким уютным и надёжным, что детей отпускали гулять одних — везде, только купаться без взрослых было нельзя. И мы ходили по всем плёсским закоулкам. Следили за парочками, трогательно молчащими на Шарихе, Соборке и Панкратке. Летали на велосипедах с Соборки на Шариху, нарезая там первые счастливые весенние круги. Никто не посмел бы сказать главного, что каждый понимал: у нас было золотое детство. Топали по бархату глинистой тропинки от Пустынки в Миловку, пересекая грибной лес под названием Ельница, которого сегодня уже нет. Плёс был добрым, просторным и принимал в свой мир любого: детей, отдыхающих, местных жителей — всех.

Во времена моего детства город был совсем маленьким. Верхний Плёс кончался Запрудной улицей. А дальше, перед оврагом, начинались картофельные участки. Картошку около дома сажать было не принято, и осенью жители маленького верхнего Плёса ходили к оврагу её копать. А за оврагом начиналось наше любимое место — берёзовая роща. Мимо картофельных делянок мы проходили с некоторым пренебрежением, стремясь поскорее пересечь овраг и попасть на просторную Шариху.

Шариху, как и прочие ограниченные оврагами части Плёса, почему-то всегда называли горой, хотя она была плоской территорией между двумя оврагами. Романтическая Шариха была похожа на подготовленный к балу зал. Свободно расставленные по ней берёзы все были многоствольные, раскидистые. Не было в Плёсе семьи, у которой в альбомах не хранились бы фотографии, где все родственники (дети уж точно!) не стояли бы на этих могучих ветках, весело и беззаботно глядя на своего фотографа. Никакой турбазы там ещё не было, а был просторный, природный парк. Один край Шарихи полого спускался к забору Дома отдыха ВТО, а на другом, там где сегодня устроилась турбаза, паслось плёсское стадо. Туда женщины ходили доить коров, а «детчина» (так в Плёсе называли детей) бегала за белыми грибами. И набирали.

Внуки бабушки Александры Владимировны.
Фотография плёсского фотографа Юлии Андреевны Абесовой.
Автор очерка, самая юная на фото, 4-я слева.

Моя бабушка выгоняла нас на Шариху рано, предупредив, что все принесенные грибы проверит. И проверяла, и рассказывала нам вечером по тем грибам, что мы принесли, о том, какой у кого из нас характер и какая из-за этого характера будет судьба. Выбросив червивый гриб внука № 7 Пашки, она изрекала: «Одна тебе дорога — в армию. Ничего без контроля сам ты делать не можешь. Жену ищи такую, чтобы держала тебя в ежовых рукавицах. А то так и будешь всякую дрянь в дом таскать». Пашка лет десяти серьёзно смотрел на бабушку серыми глазами в рыжих искрах, обидчиво поджимал губы, но — слушал. И, как выяснилось позднее, все наказы выполнил в точности, что ему действительно помогло в жизни.

Внуков у моей бабушки было много, и баловать она никого не собиралась. Могла отругать, а могла шлёпнуть. Этот самый Пашка вечно попадал в разные истории, и спасти его от бабушки могли только отдыхающие. Именно поэтому он, будучи пойман бабушкой на какой-нибудь шкоде, срочно летел на улицу и орал. Добрые отдыхающие спрашивали мальчика, кто его обидел, и вышедшая за калитку бабушка откладывала разборку, видя, на чьей стороне Пашкины спасители.

Надо непременно сказать о том, какие отдыхающие ходили по летнему Плёсу.

Самые главные, постоянные и любимые, отдыхали в ВТО. Они жили в домиках, живописно разбросанных по территории, принадлежащей Дому творчества Всероссийского театрального общества имени актрисы Яблочковой. Позднее там построили 5-этажный корпус, который сильно изменил образ ВТО.

Но я рассказываю о тех временах, когда этого некрасивого и несоразмерного с Плёсом дома ещё не было. Была контора — дом с мезонином и роялем на крытой веранде, мимо которого мы ходили на пляж.

О плёсском пляже из белоснежного песка с «чертовыми пальцами» вообще

Адрес старого и нового дома: Пушкинский пер, 13. У старого дома упали углы, и мы построили на его месте новый дом, стараясь по стилю попасть к тем домам от дома отдыха, которые стоят рядом. Один из них стоит и сегодня, другой сгорел.

* *Белемниты (лат. Belemnitida) — представители отряда вымерших беспозвоночных животных класса головоногих моллюсков, относятся к внутираковинным головоногим моллюскам, так как все части их раковины располагались внутри тела. Лучше всего в ископаемом состоянии сохраняется ростр белемнита — прочное коническое образование, находившееся на заднем конце тела. Народное название ростров белемнитов — «чёртов палец», «громовая стрела», «стрелы Перуна».*

Текст:
Наталья Мизонова
Урождённая плесянка, профессор, академик Национальной академии индустрии моды и Международной академии системных исследований, заслуженный работник культуры РФ, член Союза художников и Союза дизайнеров РФ.

следует рассказывать отдельно. Это был центр летней дневной жизни и место знакомств плёсских людей и артистов, по большей части московских. Знакомились независимо от возраста. Дети были актёрам не менее интересны, чем взрослые. Да и было их больше: взрослые-то ведь работали. Знаменитостей в те времена отдыхало в Плёсе множество. Все они были приветливы, просты и ценили плёсские знакомства. Встречи и разговоры вне территории Дома творчества необъяснимо украшали городскую жизнь и доставляли актерам непритворное удовольствие. Идёшь по улице или аллее, а навстречу тебе дама под кружевным зонтиком и в таких же перчатках. Поравнявшись с местным мужичонкой, она низким поставленным голосом изрекает: «Стой, Николай. Расскажи, как живешь. Пьёшь?» В ответ покаянное и честное: «Пью». Дама некоторое время молчит и констатирует: «Плохо, Николай. Постарайся перестать. Иди, иди, голубчик».

Так вот, проходя по затемнённой аллее к пляжу мимо конторы, утром, днём и вечером вы всегда могли слышать звуки рояля. Не какие-то неуклюжие попытки поиграть, а чистые, профессиональные раскаты и россыпи. Они показывали нам, беззаботным и праздным, чего может достичь человек, если он вот так, пока другие на пляже, будет постоянно играть, играть. И непонятно было, играет он (или она?) от свободы и удовольствия, или это самодисциплина артиста. До сих пор, когда я слышу рояль, мне вспоминается запах веток, нависающих справа над дорогой, и лёгкое чувство вины, что я иду купаться и болтать, а моя виолончель, как наказанная, стоит носом в угол. А вот кто-то настоящий работает.

Другими отдыхающими были люди из домов отдыха. Дом отдыха медиков был простым двухэтажным домом на набережной с флигелем и маленьким фонтаном и небольшим интеллигентным контингентом, слегка подтрунивающим над своим культурником.

Культурник — понятие уходящее. Это человек, организующий культурную часть отдыха. Чаще всего он сам со сцены пел куплеты или читал стихи. Но было ещё одно непременное, организуемое им мероприятие: поход по Плёсу с песнями. Он шёл впереди и пел на всём серьёзе, а отдыхающие, преимущественно из женского состава, шли толпой за ним, взявшись под руки, и тоже пели. Обычно пелось нечто с перекличкой культурника и хора, что-то типа «Девушки, где вы? — Тута, тута. — А моей Марфуты нету тута».

Надо ли говорить, что этот поход для обитателей ВТО был невозможен, а все плёсские жители бросали свои дела, чтобы посмотреть и послушать это представление.

Самую большую группу составляли отдыхающие дома отдыха «Текстильщик», который располагался в верхней части Плёса, «наверху». Основным его контингентом были рабочие и работницы с текстильных предприятий Ивановской области. Отдыхали они раскованно и счастливо: во-первых, им очень нравился культурник; во-вторых, они отдыхали по профсоюзным путевкам, то есть почти бесплатно. В доме отдыха, кроме похожих на теремки павильонов, была столовая, библиотека, сетка и площадка для волейбола, летняя эстрада и, главное, танцплощадка. Последняя была самым важным объектом для плёсской молодежи. Там тоже завязывались знакомства, но гораздо более серьёзные, с перспективой на будущие отношения.

Берёза на Шарихе

Плёсские мальчишки от 15 и старше приходили на танцы приодевшись (ну, как могли!) и внимательно осматривали незнакомых девушек. В ВТО на вечерних ленивых танцах не всерьёз, конечно, было престижнее и интереснее, но в определённом смысле бесперспективно. Мало ли, что ты знаешь Евстигнеева — жениться тебе он всё равно не поможет. А тут была малая вероятность счастья и переезда в столицу. Или в Иваново, Кострому или Ярославль. Приезжие девицы, конечно, часто капризничали. Не хотели танцевать и прочее. Тоже крутили головками и искали принцев. Однажды один плёсский парень по кличке Пистон обиделся и засунул себе под майку, на которую был надет пиджак, ужа. И пригласил капризную избранницу, а она, на свою беду, в этот раз и согласилась. Как нарочно, под музыку «Маленький цветок». Кто помнит эту популярнейшую мелодию, как будто специально написанную для фокусов с коброй, тот особо оценит дальнейшее. Уж высунул свою змеиную голову из Пистонова декольте. Ну, конечно, крик, ужас, слёзы, испугавшийся своей шутки кавалер.

Но такое бывало редко. Танцы были на редкость мирными и романтическими. Над танцплощадкой полнеба закрывала старая сосна, сквозь неё светила то луна, то месяц, вокруг решётки стояли и мирно наблюдали за молодёжью родители и отдыхающие постарше.

Дом отдыха, как и Дом творчества, местами был обнесён забором. Но вход везде был свободным, и пересечение местных и приезжих происходило постоянно, внося в атмосферу города неуловимое, чуть праздничное умиротворение. В Плёсе немыслимы заборы. Все попытки их построить вызывают отторжение самого города и его жителей. Каждый новый начальник их строил, и каждый раз некто проделывал в них дыру как раз в районе натоптанной народом тропинки. Вечно хочется спросить этих решительных хозяев, зачем им нужны эти заборы. Ведь толка от них — никакого.

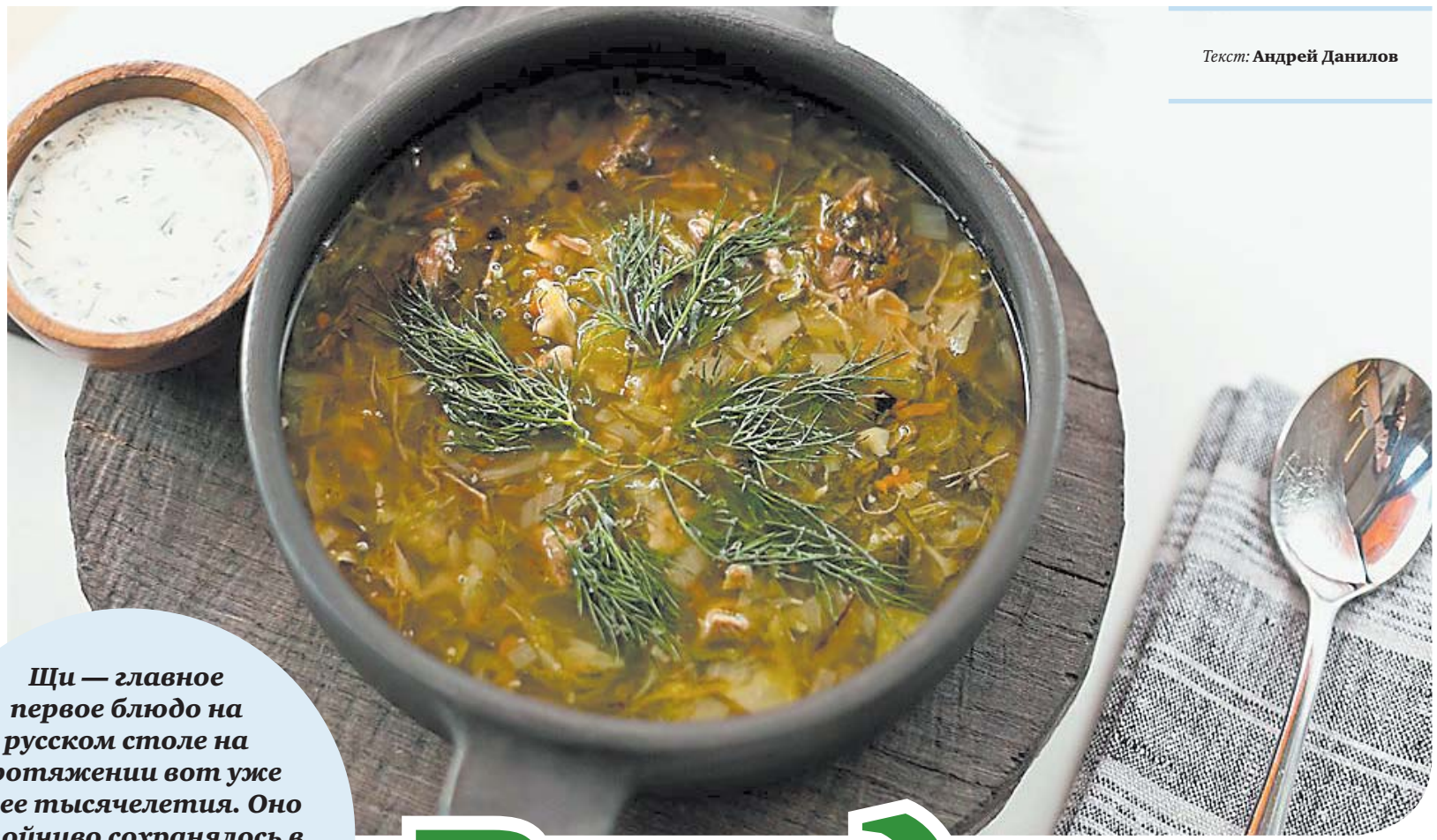
Приезжали художники и, любуясь единством пластики горы и упавшего соответственно ей забора, писали «уголок Плёса». Ключевым словом их привязанности, уж конечно, не была «жемчужина». Левитан, впервые очаровавшись Плёсом, назвал его «патриархальный городок». Этому определению и сегодня верны художники. Его произносят тихо, без пафоса, который, как плохие стихи, способен опошлить любую красоту.

А сейчас в Плёсе уже весна. По дорогам вниз, к Волге стекли ручьи, прошло что-то вроде ледохода, полетят гуси, утки и журавли. Тихие закаты, никогда не похожие друг на друга, будут загораться и гаснуть за Волгой.

Всё большое и настоящее будет таким же, как много лет назад, как всегда. Как бы ни менялись времена, Плёс, как град Китеж, хранит свою тихую и в то же время мощную красоту. Он умудрился во всех жизненных передрягах и идеях не сумевших понять его реорганизаторов сохранить свои церкви, память о Левитане и неповторимый, непередаваемой словами красоты и вкуса воздух.

Внуки бабушки Александры Владимировны.
Фотография плёсского фотографа Юлии Андреевны Абесовой. Автор очерка на коленях у бабушки.

Не все дети сегодня гуляют на набережной. Кто-то смотрит с высоких гор на волжские просторы и пробирается сквозь заборы в ставшие заповедными места, где раньше гуляли их родители. Дети, как первооткрыватели, изучают Плёс и влюбляются в него. Жизнь послала им кусочек удачи.



Текст: **Андрей Данилов**

Принято считать, что культура выращивания капусты была завезена в нашу страну из Византии. Это не совсем так — со времен Древней Греции капуста возделывалась в причерноморских греческих колониях, оттуда-то она и попала к тогдашним русичам. В то время в русских землях варили всевозможные юшки и похлебки. Похлебка из свежей, а особенно из квашеной капусты, быстро стала одной из самых любимых. Она-то и получила название «щи», или «шти».

Щи — главное первое блюдо на русском столе на протяжении вот уже более тысячелетия. Оно устойчиво сохранялось в разные эпохи, хотя вкусы менялись, и никогда не знало социальных преград; ели его все слои населения.

Владыка

или Возвышение щей из кисленицы

Разумеется, щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались — «богатые», про другие говорили — «пустые», так как их порой варили из одной капусты да лука. Однако при всех многочисленных вариациях от «богатых» до «пустых» всегда сохранялся традиционный способ приготовления их и связанный с ним вкус и аромат.

Щи описываются многими писателями в своих книгах. Лауреат Нобелевской премии по литературе за 1920 год, норвежец Кнут Гамсун рассказывал об этом блюде: «Это не обычный непозволительно скверный мясной суп, а чудесное русское кушанье с наваром из различных сортов мяса, со сметаной и зеленью. Собственно говоря, мне кажется, немыслимо есть что-либо после щей».

Поразительное долголетие щей можно объяснить, пожалуй, их абсолютной неприедаемостью. Они не надоедают при частом употреблении. Их можно есть чуть ли не ежедневно в любое время года.

«И какая уж такая сила была в той капусте —знать мне не дано, однако смолачивали её за зиму с картошкой, во щах, пареную, жареную и просто так целые бочонки, были здоровы, зубов и бодрости не теряли до старости, работали до самой могилы за двоих...»

«Последний поклон» Виктор Астафьев

В московском модном ресторане «Поехали» в тренде супового меню значатся «Серые щи вологодские». Наши плёсские зелёные щи — ближайший их родственник. Как сказали бы биологи, эти два вида входят в семейство серо-зелёных щей. Род щей. Отряд капустных супов. Класс тяжёлых супов. Царство супов.

В плёсском ресторане «Крымовъ» это блюдо называется — щи из кисленицы. И этому кулинарному хиту будет посвящен самый настоящий дегустационный фестиваль щей в Плёсе.

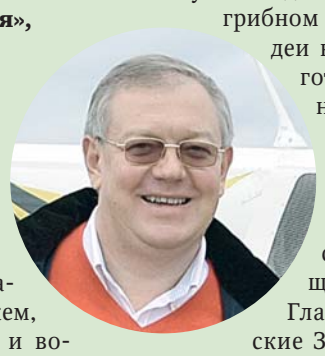
Варят щи из кисленицы не из белокочанной капусты, а из особым способом покрошенных и заквашенных грубых и суховатых, действительно зеленовато-серых внешних листьев кочана, которые обычно обрывают и выбрасывают. Поэтому такие листья вы не найдете в продуктовых магазинах, куда капуста пребывает уже добела раздетая. Не сыщете вы на магазинных полках и готовой закваски для этих щей. А вот на рынках, где еще уцелели народные прилавки, за которыми бабушки торгуют собственноручными маринадами, можно отыскать заветную баночку. Ключевое слово — кисленица, или щаница. Так и спрашивайте. Этот пароль откроет вам дверь в неведомые наслаждения.

Вкус у этих щей — кисловатый, но не простецкий, а сильно обогащенный всей гаммой плотного бульона. Удивительный аромат: будто граблями ворошат прелую скошенную траву, которая полежала на солнцепеке. Этот природный дух получается от соединения мясной плоти и травяной закваски с простыми, ясными пряностями — лаврушкой и душистым черным перцем-горошком, которые томились в горшочке, — с положенными прямо в тарелку свежими укропом и чесноком. Эти приправы как нельзя лучше подчеркивают вкус качественных деревенских продуктов. И еще одно поразительное свойство серых щей — они дают заряд какой-то особой позитивной энергии.

Можно попробовать приготовить кисленицу и самостоятельно, если найдете все же те самые, «бракованные» верхние, зеленые листья капусты.

Для приготовления нужны только кроющие зеленые листья капусты, острый нож, соль и горсть ржаной муки или несколько корочек ржаного хлеба. Листья промывают, удаляют утолщенные черешки и как можно мельче режут. Ошпаривать листья для придания им большей мягкости и удаления горечи не надо, при соблюдении двух тонкостей всё получается изумительно. Один из главных секретов хорошей серой квашеной капусты — именно очень мелкая нарезка или рубка. Измельченную массу укладывают в стеклянную банку

Президент группы компаний «Потаённая Россия», инвестор, отельер и ресторатор Алексей Шевцов:



«В Плёсе, туристическом центре мирового значения, приходится адаптировать наши знаменитые щи к международным реалиям. Скажем, индусы не едят говядину и вообще склонны к вегетарианству — им лучше подойдут наши великие щи на грибном бульоне. Мусульмане и иудеи не едят свинину — им мы готовим наши щи с бараниной. Причем туристам из Израиля сметану и сливки приходится иногда заменять на растительные аналоги... Или, если уж со сметаной, то подавать щи в постных вариантах. Главное — чтобы наши Плёсские Зеленые Щи были и оставались мировым хитом. Ура щам!»

Максим Сырников, известный кулинар, исследователь русских гастрономических традиций:

«Щи — отражение всей нашей национальной кулинарии, её сущность, квинтэссенция. Щи приспосабливались ко всем событиям и реалиям русского быта: к постам и праздникам, к достатку и неурожаям. Резали на Пасху или Рождество скотинку, домашнюю птицу — варили щи богатые. Постились в нестрогий пост — варили щи на рыбном бульоне, с мороженой осетровой головизной или со снетком, сущиком. В строгий, Великий или Успенский, посты — готовили щи на отваре из сухих грибов. Летом варили щи сперва из излишков капустной рассады, потом — до самых заморозков, из свежей капусты, зимой — из квашеной капусты, которая заканчивалась ко дню Марии Египетской, 14 апреля по новому стилю. Называли тот день — Марья — пустые щи. Начинали тогда уже и щавель молодой собирать, сныть, крапиву. Сныть и крапива — весеннее лакомство. Не только от скудности варили зелёные щи, но и спасались ими от весенней нехватки витаминов. Серые щи из кисленицы — мои любимые щи. В Сибири такую заготовку называют щаница, на Псковщине — хряпа, в центре России — кисленица или крошево».

Александр Дюма, вернувшись из поездки по России, включил рецепт щей в свою кулинарную книгу. Между прочим, он вполне мог довезти этот «деликатес» из Москвы в Париж. Дело в том, что раньше путешественники возили с собой зимой замороженные щи прямо в кадке. На почтовых станциях откалывали кусок, разогревали и ели домашнюю еду. О плёсской ночи Александра Дюма во время поездки по России читайте на стр. 3.

**Анатолий Румянцев,
шеф-повар плёсского ресторана «Крымовъ»**

О правильных щах

— Такие щи издавна готовят в деревнях и провинции, а не в больших городах, где про них мало кто знает. Там представление о щах из кисленицы как о щах из кислой капусты. У нас же они настоящие — делаются из внешних, зеленых листьев капусты. Они рубятся в мелкую сечку и делается закваска. Листья становятся кислыми, темно-зеленого цвета — их надо долго томить, а потом уваривать на свином бульоне. Они становятся более вкусными и отличаются от обычных щей. У нас очень хорошо растёт капуста, поэтому в Плёсе много где делают кисленицу.

Почему надо пробовать плёсскую кисленицу

— Именно в Плёсе знают толк в том, как её делать правильно. Ведь кисленицу можно сделать такой, что она будет горькая. А здесь её делают и профессионалы, и бабушки, у которых рецептура передается из поколения в поколение. Они настаивают её, заливают кипятком, за счёт чего горечи не бывает. В Плёсе кисленица получается идеально вкусной. У нас в новогодние праздники целый день будет проходить дегустация этих щей. Могу порекомендовать всем приехать и принять в ней участие — не пожалеете. Это будет настоящая бомба! Наши щи делаются не только с кисленицей, не только с мясом, но и с отваром из белых грибов. В голове словно загорается лампочка: ты понимаешь, что очень вкусно, но не понимаешь почему. И если сказать гостям, из чего сделано это непонятное блюдо, они будут удивлены — люди ведь обычно выкидывают эти верхние капустные листья! А ведь это блюдо придумали ещё в голодные времена — тогда и зародились на севере России эти щи. Многие спорят, с какого момента кисленица делается здесь, в Плёсе. Я полагаю, что очень-очень давно. Здесь уже выработали определённую рецептуру: нельзя двигаться ни вправо, ни влево, нужно идти строго по ней.

**О кисленице
и знаменитостях**

— Раньше в нашем ресторане кисленица была не так разрекламирована. Людям приходилось объяснять, из чего сделаны эти щи. Но даже после этого многие не понимали. Знаменитые гости пробовали эти щи в «Яхт-клубе». Там они оставляли свои отзывы, говорили, что это непонятный суп, который хочется пробовать ещё и ещё. Особенно хорошо он сочетается с салом: солёное сало подаёшь к щам — и происходит просто взрыв эмоций и вкуса. Его неповторимая кислинка возвращает человека в прошлое. Ты когда-то давно пробовал это блюдо у бабушки, но уже забыл, что оно есть. Из-за воспоминаний забытого вкуса эти щи хочется есть и просить добавки.

**О фирменном
рецепте**

— По понятным причинам могу рассказать о нём лишь поверхностно. Нужно найти хорошую кисленицу хорошей закваски — чтобы она была не слишком кислая, не горчила. Когда мы её находим, долго — в течение 3-4 часов — отвариваем в свином бульоне на свиных костях. Потом туда добавляется отвар из белых грибов и это всё вместе уваривается ещё в течение часа. В конце варятся куски мяса — свинины или говядины. Я больше люблю свинину, потому что именно она придает неповторимый вкус бульону — он получается более наваристый, насыщенный. Подавать эти щи нужно со сметаной и солёным салом. Так что всё довольно просто. Хотя есть свои нюансы, которые я не могу раскрывать.

О дегустации

— На неё будет отведён один день. Будут только щи (с холодными закусками — холодцом, отварным языком). Люди должны попробовать и узнать, понравилось им это или нет, чтобы мы в свою очередь тоже понимали, что мы делаем правильно, а что стоит подкорректировать. Мы хотим сделать упор именно на щи — чтобы не было ни второго блюда, ни горячих закусок. Чтобы был основной горячий суп, сытный, густой, с большими кусками мяса, белыми грибами. Чтобы человек попробовал всё это и понял, хочет он этого или нет. А он, конечно же, захочет.

царства супов

или деревянный бочонок, на дно которого обязательно бросают горсть ржаной муки или несколько сухарей из ржаного хлеба. Соли добавляют, как кто привык, и выставляют в тёплое место для брожения. Теперь второй секрет: каждый день нужно протыкать всю массу до дна, только в этом случае брожение будет идти быстро и по всей глубине заготовки. Для закваски хватает 4-7 дней, после чего ёмкость с капустой хранят в тёмном прохладном месте, можно просто заморозить, как это делали в старину.

Щи из неё готовят при длительном и очень тихом нагревании, как для холодца. Капуста должна не вариться, а томиться, как в русской печке.

О некоторых тонкостях плёсско-приволжского подхода к приготовлению щей из кисленицы нам рассказала родная тётя Алексея Шевцова, приволжанка Валентина Михайловна Чернова, помнящая, как готовили их ещё в деревенской печи.

— Щи из кисленицы бывают очень тёмными. Такие даже называют булатными. А бывают полубелыми — с добавлением белокочанной капусты.

Для тёмных щей потребуется много зелёной кисленицы. Её надо ошпарить, сок обжать. В чугунной кастрюле минимум часполтора варим сами щи, добавляем туда свинину и говядину — для того, чтобы было ароматнее. Варим ещё 1-1,5 часа. В Приволжске принято примерно за полчаса до конца добавлять картофель и целую луковицу, только надрезанную. Когда всё готово, нужно вытащить лук, а картошку размять.

Щи нужно долго томить, для этого их надо поставить в духовку. Там они могут томиться четыре часа. Да, и ещё одна хитрость: я в конце варки добавляю чеснок, мелко порезанный — для аромата.

СЛОВО КАЖДОМУ

**Ольга Савина,
пенсионерка**

У серых щей есть особенность — чем дольше они стоят (в холодильнике, естественно), тем вкуснее становятся. Хоть неделю! С каждым днём только вкусней. И ещё я не помню случая прокисших серых щей. И вот знаете, когда последняя поварёшка остаётся в кастрюле, то в детстве было даже немного ревностно — а кому же в тарелку она достанется...

**Виктор Крутиков,
электрик**

Один из секретов приготовления зелёных щей — томление. Моя мать делала это в русской печи, ставя туда на долгий срок большой чугунок. Мы с женой, ещё с давних времён приспособили скороварку. В ней по инструкции борщ варится минут двадцать, мы же щи томим до часа. Но техника идёт вперед, и, возможно, кто-то уже использует различные мультиварки. Флаг вам в руки!

**Александр Бружилин,
пенсионер**

Щи из щаницы, серые щи, зелёные щи — всё ОНИ. Вот я и сейчас навернул тарелку таких щей, открыли банку. В детстве меня всего трясло от одной мысли, что скоро убирать капусту, а это значит, что мне придется круглые сутки рубить тяпкой крошево из верхних листьев капусты. Трое суток — тяп-тяп-тяп, тук-тук-тук и до тех пор, пока все бочки не забьем. 70% крошева уходило на корм корове, хавроньям да курам, ну и сами не щёлкали. Часть закатывали в банки, чтоб подольше хранилась. Ффух! В общем, вот я что хотел сказать: щи из крошева — это волшебство!

**Владислав Мокряхов,
пенсионер**

За окном минус 30, стекла трещат от морозов, а ты вваливаешься в избу в валенках с красным носом, а на столе дымится тарелка с серыми щами — это истинный уют. Вкушать (именно вкушать) щи можно без традиционной для капустных или иных щей забелки (сметана, сливки. — Прим. ред.) и лучше деревянной ложкой. С каждой ложкой тепло разливается по телу, согревается каждая клеточка организма, а на душе становится по-особенному спокойно. И никакие самые трескучие холода не страшны!

**Любовь Смирнова,
пенсионерка**

Ой, такие щи — это вкус моего детства. Готовили у нас в семье целыми кадушками и ели всю зиму. Бабушка Афанасия Яковлевна могла с закрытыми глазами определить — годится лист на крошево или нет, наощупь. Шли на крошево самые первые зелёные листья, которые после засолки становились совсем темными. Крошили их сечкой в деревянной бадье, выдолбленной из цельного куска дерева — она у нас и сейчас жива. Измельчали почти в кашу, поскольку первый лист жесткий и волокнистый. Потом закладывали в деревянную кадку, пересыпая солью (без запарки). Первые три дня крошево стояло в предбаннике погреба (там теплее) и выпускало горечь вонючими до одури пузырями. Меня, мелкую, свободно проходящую в узкий лаз, отправляли в погреб с деревянной ложкой «вертеть дырки». Каждый день их надо было вертеть в разных местах, чтобы вся масса перестала горчить. На третий день отец или брат тащили кадушку бабушке на освидетельствование — помять пальцами, жевнуть на зуб, понюхать. Если крошево «дошло» — то есть перестало горчить (и испускать зловонный дух), «отпускало сок», его придавливали, прокладывали белой тряпицей, сверху укладывали разборное донце из трех дощечек и ставили груз — увесистый камень, который бабушка всегда намывала и шпарила кипятком...

Поздравляем с юбилеем любимую дочь, маму, бабушку

Левашову Ирину Анатольевну!

С юбилеем, дорогая!
Вряд ли женщина другая
Может столь же быть мила!
Мы желаем, чтоб была
Ты счастливой бесконечно,
Молодой осталась вечно,
Пусть твой юбилейный год
Только радость лишь несёт!

Родители, дети, внучка Ульяна и семьи Левашовых.

ПОГОДА В ПЛЁСЕ

Ср 31.12	-19 -22
Чт 1.01	-11 -4
Пт 2.01	0
Сб 3.01	0
Вс 4.01	-2 -3
Пн 5.01	-5 -7
Вт 6.01	-8 -9

АФИША

Дом-музей И.И. Левитана
ул. Луначарского, 4/2.
Экспозиция временно закрыта
Тел. экскурсионного отдела (49339) 4-37-82.

Музей пейзажа
ул. Луначарского, 20.
Время работы: ежедневно, кроме понедельника с 10 до 18 часов.
Тел. экскурсионного отдела (49339) 4-37-82.

Музейно-выставочный комплекс

«Присутственные места»
Соборная гора, 1.
Время работы: ежедневно, кроме понедельника, с 10 до 18 часов.
Тел. экскурсионного отдела (49339) 4-37-82.

Экспозиция «Художественные промыслы ивановского края»
ул. Советская, 41.
Время работы: ежедневно, кроме понедельника с 10 до 18 часов.
Тел. экскурсионного отдела (49339) 4-37-82.

Галерея Льва Николаева
ул. Никольская, 18.

Живопись, графика.
Режим работы: с 10 до 22 часов.

Музей заслуженного художника России А.И.Тимофеева
ул. Л.Толстого, 17.
По предварительным заявкам.
Тел. 8-908-563-48-45.

Музей «Русская изба»
ул. Спуск горы Свободы, 1.
Время работы: ежедневно, кроме понедельника с 10 до 18 час.
По предварительным заявкам.
Тел.: 8 (49339) 4-33-06, 8-906-618-0095.

Музей средневековой семьи
Время работы: по заявкам – в любой день недели.
В выходные дни – с 10 до 16 часов.
Тел. 8-906-514-43-45.

Музей фарфора, лаков и живописи
ул. Никольская, 20.
Постоянно действующая экспозиция: фарфор, работы художника В.А. Фёдорова, русские лаки, Лениниана.
По предварительным заявкам.
Тел. 8-910-981-93-76.

Плёсский вестник

Учредитель: ООО «Издательский дом «Плёсский вестник»
Главный редактор: Данилов А. Ю.

№ 101 25.12.2014,
Время подписания в печать по графику — 16.00.
Фактическое — 18-00
Тираж 999 экз.
Бесплатно.

Адрес редакции: Ивановская область, Приволжский район, г.Плёс, ул. Советская, 45.
8 (915) 818-89-43

Издатель: ООО «Издательский дом «Плёсский вестник», Ивановская область, Приволжский район, г.Плёс, ул. Советская, 45

Газета отпечатана в типографии «Гранат», г. Иваново, ул. Калашникова, д. 28г

Газета зарегистрирована Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Ивановской области. Свидетельство о регистрации ПИ № ТУ37-00172.

По вопросам публикации объявлений и рекламы: 8 (961) 245-91-39.

Электронная версия на сайтах www.pliosvestnik.ru www.plios.ru, e-mail: pliosvestnik@mail.ru
@pliosvestnik