

Выставка



© Дмитрий Рухмалёв

Пирамида Хеопса на завтрак

В картинной галерее открыта сладкая экспозиция под названием «Музей шоколада Nikolaу»

Открывали выставку не традиционным разрезанием ленты, а разбиванием четырёхкилограммовой плитки шоколада. Сладкие осколки благодарные зрители вмиг отправили в рот и во время осмотра экспозиции вспоминали ощущение от изысканного вкуса настоящего шоколада.

Автор выставки Николай Попов представил почти три сотни экспонатов: скульптуры, миниатюры, портреты, по технике исполнения напоминающие графику, инсталляции, макеты памятников культуры, оригиналы которых стали брендами городов и стран. Коллекцию готовили четыре месяца, и вес её составил почти 700 килограммов.

Самое сложное – это транспортировка экспонатов, – рассказал Николай Попов. – 45-килограммовую Эйфелеву башню, которая состоит из полутысячи деталей, собираем перед открытием выставки. Повреждённые детали реставрируем по ходу сборки. Очень важно поддерживать режим влажности и температуры, которая не должна превышать 23 градуса. Коллекция сделана из российского шоколада. В каждой стране имеется шоколад разного качества. В России, вопреки критике, много изделий производят из качественного продукта.

Первый «Музей шоколада» Николай открыл в 2008 году на своей

родине – в Симферополе. Число экспонатов перевалило за три тысячи, и выставка обещает расти. В городе, где открывается очередная экспозиция, Николай создаёт новое произведение. Обычно это здание или памятник, который считается брендом города.

В Казахстане шоколатье представили возможность работать с древними национальными украшениями, правда во время процесса с него не сводила глаз вооружённая госяхрана. Винный ковш и бочонок с мёдом пополнили коллекцию после посещения Чувашии. А город Гомель вошёл в экспозицию шоколадно-марципановым макетом дворца Румянцевых и Паскевичей. Уникальная выставка проехала по городам Белоруссии, России, странам Европы. За несколько лет стационарные экспозиции шоколада появились в Баку и Ереване.

В зале стоит чудесный аромат шоколада, марципана – запахи кондитерских из детства. Оказывается, пластичный продукт благоухает в течение полутора-двух лет, и чем ближе к окончанию срока годности, тем аромат слабее. Съесть «просроченную» Эйфелеву башню или пирамиду Хеопса нельзя. «Материал» приобретает прогорклый вкус, да к тому же пропитывается пылью.

Сам Николай признаётся, что заболел шоколадом в детстве, и страсть стала делом его жизни:

– Шоколад для меня – это источник вдохновения, печали и ра-

дости. Сделал всё, чтобы овладеть техникой работы с пластичным материалом. Окончил академию шоколада в Польше и Франции, получил специальность шоколатье и вот уже более 15 лет совершенствуюсь в этом деле.

Николай Попов – потомственный кулинар, продолживший семейное дело: родители работали в общепите, и сын стал дипломированным специалистом в этой сфере. Обучение в музыкальной и школе искусств сформировало художественный вкус, талант рисовальщика и скульптора.

Сладкие экспонаты выставки почти не поддаются систематизации. Символ Парижа, башня, и пирамида Египта – памятники культуры и цивилизации, всемирное наследие человечества. В этом же ряду шоколадные копии клада из древних курганов Казахстана и скифское золото, фигурки которых поражают точностью и тонкостью воспроизведения оригинальных изделий. А вот чудесный портрет актрисы Одри Хепбёрн – это уже из истории фотошедевров: легкие росчерки глазури передают красоту и одухотворённость облика красивейшей женщины ушедшего века.

Чудесно выполнены копии регалий российских императоров – Большая и Малая короны Российской империи, а венецианские маски столь реалистично передают фактуру бархата, переливы муара, мягкость кожи и кружевные узоры, что, право, не верится, что это

всего лишь точная имитация материалов, в полных из-

чёрного и белого

шоколада, марципана, сахарного драже и пудры. Из этих же компонентов созданы сумочки. Разглядывая розовые, жёлтые дамские аксессуары известных фирм, улыбаешься, представляя, что осталось бы от шоколадных шедевров, после, допустим, посещения театрального спектакля. Философские мысли обуревают у витрины с автоматом Калашникова. Вот было бы здорово, если бы потомки знали лишь шоколадную имитацию огнестрельного оружия.

«Живой» натюрморт с картофелем, ломтями чёрного хлеба и копчёной колбасой – съедобный, как и дополняющая композиция чугунная сковорода. Не возбуждают аппетита кусачки, дрель, молоток да и вся витрина с инструментами. Отлив стали молотка и потемневшая от рук мастера деревянная ручка воссозданы с таким реализмом, что просто не полезут в горло, какими бы вкусовыми качествами они не обладали. А вот зайчиками в белой да коричневой шубке отобедать можно, как и шахматными фигурками.

Странное чувство возникло при виде портрета легендарного комдива Василия Чапаева. И жизнь его, и трагическая гибель, на мой взгляд, не должны быть упражнениями в мастерстве для шоколатье. Так же, как и магнитогорская святыня – монумент «Тыл-Фронту», картина с изображением памятника есть в экспозиции. Помня, что Николай Попов создаёт знаковые для городов памятные места, на мой взгляд, не совсем корректно отображать в сахарном продукте символы великой Победы. Искусствоведы картинной галереи имеют иную точку зрения, считая, что мастер вправе воплощать при помощи своих специфических

средств любой предмет, символ и образ, пусть даже трагический.

Шоколадную экспозицию дополняет информация, связанная с историей сладкого продукта: страна произрастания, культивирование, кулинарные традиции, особенности потребления и даже шоколадные войны. Интересно было узнать, что орехи в шоколад стали добавлять швейцарцы, а русские купцы, борясь за покупателя, начинали продукт ликёром, цукатами, изюмом. Во Франции сыр рокфор стал основой для производства шоколадных конфет, а в странах Азии шоколадной глазурью покрывают насекомых. Первая плитка шоколада была выпущена в середине прошлого века в Англии, а более всего чудесную сладость обожают в Швейцарии: за год каждый гражданин съедает более восьми килограммов. В итальянском городе Перуджа пошли ещё дальше – устраивают ежегодный фестиваль шоколада, на котором съедают тонны продукта в различных видах и формах.

Любители сладкого удивятся, узнав, что поначалу горький напиток продавали в аптеках и применяли как лечебное средство, в чём есть доля правды. Какао содержит полезные вещества, и есть сведения, что необычное лекарство позволило избавиться от недуга кардинала Ришелье.

Иными словами, без шоколада – никуда, даже художники попали под его сладкое очарование. Образ «Шоколадницы» швейцарского художника Жана Этьена Лиотара стал всемирно известным лишь после того, как появился на коробке с порошком какао, производством которого занималась одна из старейших фирм США.

Сладкая выставка, открыв возможности шоколатье Николаю Попову, удивила и ещё раз убедила в правоте высказываний классика о любви к делу, которое способно возвысить труд до творчества.

Ирина Коротких