

Нам показалось интересным рассказать ещё об одном способе сообщать людям. Это остроумный культурный проект, возвращающий нам представление о ценности любовного ответственного отношения к делу.

Это социальная сеть, предоставляющая возможность общения тех, кто выращивает, солил, пасёт, ловит и продаёт с теми, кто интересуется, любит вкусно и здорово поесть и покупает.



Еда как способ объединить страну

Борис Акимов,
журналист, художник,
один из создателей проекта
«Лавка. Деревенская еда»,
Москва

И все при этом радуются. Лавка Бориса Акимова со товарищи – социальный бизнес, сводящий фермеров и покупателей напрямую и направленный на появление в России новой сельскохозяйственной и гастрономической культуры.

В Адыгее, в Майкопском районе, в посёлке Каменноостровский, который ещё называется Хаджох, живёт супергерой. Человек-топинамбур Николай Константинович Кочнев. Он знает про топинамбур всё. Варит сироп из топинамбура. Делает чипсы из топинамбура. Человек-топинамбур основал научно-внедренческую ассоциацию «Топинамбур». Человек-топинамбур поставяет очень вкусный топинамбур в Лавку.

В Калмыкии, в Целинном районе, посёлке Ики-Чонос живёт супергерой. Человек-баранина Юрий Булхуков. Ещё его называют Виктором. С супергероями такое бывает. Правда, это к делу не относится. Человек-баранина знает про баранину всё. Человек-баранина держит баранов на вольном выгуле. Овцы и бараны человека-баранины практически круглый год питаются натуральной степной травой: польнью, типчаком, злаковыми, разнотравьем. И только зимой, в сильные морозы, человек-баранина добавляет в рацион скота сено и пшеницу собственного производства. Человек-баранина поставяет очень вкусную баранину в Лавку.

В Орловской области, в Знаменском районе, в селе Селихово живёт супергерой. Человек-мёд Виктор Степанович Володин. Человек-мёд всю жизнь проработал мастером канатного цеха на сталепрокатном заводе в Орле. А теперь человек-мёд живёт с пчёлами. С ульями выезжает с середины июня до середины августа на гречишные поля Орловской области. Человек-мёд любит говорить: «Основа всего — сильная пчелиная семья». И пчёлы отвечают Человеку-мёду взаимностью. Человек-мёд поставяет в Лавку очень вкусный гречишный мёд.

И чем дальше — тем больше. Супергерои со всех краёв страны наносят всё новые удары. Идёт наступление на Москву. Мы встречаем «суперчеловеков», формируем из них суперотряды и суперармии. Вот из Приморья приехал Человек-жопка-краба. Он привозит невероятно вкусную и невероятно редкую штучку — мясо из задней части краба. Обычные люди до этой части крабового тела так и не добираются. А супергерой — может! А вот из Удорского района Коми несутся со скоростью света Человек-белый гриб и Человек-кюквя. А за ними тут же проносятся Человек-глухарь и Человек-морозка из Карелии.

По супергероям можно изучать географию России. Вкусная фермерская еда заново открывает перед нами собственную страну. Когда мы ехали в Коми, нас спрашивали: «Это вообще где? Сибирь?» Когда собрались в Адыгею, нас спрашивали: «Это там, где Алтай?» Когда в Калмыкию,

то все почему-то были убеждены, что это «там, где Якутия». И каждый раз вкусная баранина, грибы, мёд и прочие «крабовые жопки» становились причиной великих географических и человеческих открытий.

Изначально нам казалось правильным не возить еду на большие расстояния. Мы за то, чтобы жители Петербурга пили молоко из Ленинградской области, а Нижнего — жарили нижегородских цыплят. Но мы понимали и другое: «локальностью» придётся пренебречь ради уникальных продуктов-«эндемиков». И это уже не только гастрономическая, но и социальная и культурная ценность.

За это время мы сформулировали три основных принципа работы Лавки с едой. Наши три заповеди. Три завета: прозрачность происхождения продукта, качество продукта, цена продукта. Каждый из принципов требует определённой расшифровки. Прозрачность происхождения продукта — мы точно знаем, кто, где и при каких обстоятельствах вырастил этот продукт. А если мы знаем, то и вы знаете: к нашему сайту lavkalavka.ru мы дали доступ всем фермерам, с которыми работаем — о них можно почитать, с ними можно пообщаться, к ним можно поехать. Как именно эти фермеры появляются в Лавке? Они выходят на нас или мы на них. Далее мы разговариваем с ними и пробуем их продукт. Если он производит необходимое впечатление, то отправляемся в сельскохозяйственную экспедицию, чтобы увидеть всё своими глазами. Такие поездки происходят почти каждую неделю. Качество продукта. Мы знаем, как именно продукт появился на свет. Нас интересуют малейшие подробности. Какие именно удобрения использовались? Какого размера ферма? Мы работаем с небольшими хозяйствами — желателно семейного типа. Чем кормили? В каких условиях выросли животные? Куры гуляли? Достаточно ли интенсивной половой жизнью жили индоки? Какой породы гусь? Работают ли на ферме нелегальные рабочие? В каких условиях живут сотрудники фермы? Где фермер взял семена для посадки огурцов? Именно из этого и складывается социальная и гастрономическая ценность продукта. Его качество. Третий принцип — цена. И не зря она, цена, идёт только на третьем месте.

Фермерская еда превратилась в инструмент познания родины. Причём в приятный и вкусный инструмент. Нам вообще-то не очень везёт с этими самыми инструментами познания родины. А тут такое вот счастье.