

«Все мои работы можно выпечь в торте», – говорит Ия Кириллова. В 1950-е, 1960-е годы перед художником, который отказывался работать в русле соцреализма, он же тогдашний академизм, вставала задача: найти собственный стиль. Если это был художник культурный – сформировать его на основе иной традиции. Избрать себе иную традицию. Для Ии Кирилловой таковой стало народное прикладное искусство. В нем она искала и находила неакадемические принципы изображения. Она любовно изучала, коллекционировала разные его виды – от прялок до рыночных котлов-копилок. Особенно ее привлекли пряники. Здесь существуют разные школы, есть печатные пряники, но Кириллову пленили именно архангельские – фигурные. «Это род скульптуры», – говорит она. Художница сделала свой авангардистский ход: перенесла в живопись их пластику, способ деформации. Барыни, дамы, маркизы на ее полотнах – от пряника. Но, кроме маркиз, в 1980-е гг. она изображает рок-звезд. Ибо, пожалуй, главное в Ие Кирилловой – чувство времени, интерес одновременно и к прошлому, и к современности. (Недаром ее так любило молодое поколение 1980-х – и «новые дикие», котором она прививала вкус к фольклору, и митьки, принявшие Ию Кириллову в свою группу почетным членом, постоянно экспонировавшие ее работы на своих выставках.) Ее всегда волновало продолжение традиции в современности. Художница изучала русских пекарей, была знакома с неким Лебедевым (имя, к сожалению, не удалось установить), который мог вылепить из теста и испечь яблоню с яблоками, он испек когда-то торт для императрицы – корабль, со всеми подробностями, вплоть до человечков на палубе, а у руля поставил саму императрицу. После революции был главным мастером в филипповских булочных, и горожане еще помнят экспозиции, которые он, уже в весьма преклонном возрасте, устраивал в окне булочной на Кировском, ныне Каменноостровском, 50 – экспозицию изделий из теста, по словам Ии Кирилловой, «совершенно гениальных», – фигурки людей и животных, деревья. «Пластика Лебедева оказала особенное влияние: если в моей работе есть дерево, то это от него». Фигурные пряники отошли в прошлое, и художница стала внимательно присматриваться к тортам. Некоторые пряничные мастера перешли в тортовое производство, сохранилась интересная пластика. В 1990-е художница объявила о тортизме – новом направлении, изучающем торт как пластический объект. Она говорит: «Рисунок торта совпадает с современным принципом минимализма – максимум выразительности при минимуме средств». С некоторых пор все свои работы художница подписывает двумя буквами «Э.Т.», что означает: эскиз торта. В заведении «Торт по заказу» пекарям не стоило никакого труда сделать торт по ее рисунку.

На персональной выставке Ии Кирилловой в Мраморном дворце (2000), наряду с большими гуашами, были представлены и эти произведения искусства. Присутствовавшие на вернисаже – уже не скажешь: зрители, ибо они усваивали эту инсталляцию и зрением, и вкусовыми органами, и желудком – были веселы, как на удавшемся празднике. Гуаши на стенах, к счастью, остались нетронутыми. Ия Кириллова кроме того – тончайший колорист.