

5→

Атмосфера

В ресторане площадью 140 кв. м два зала и 45 посадочных мест. Раньше здесь находился клуб «Красный лис», а самому зданию более ста лет. Дом на Маяковского, 50, был построен в эпоху Серебряного века — в 1910 году. Ремонтируя помещение будущего ресторана, рабочие обнаружили под толстыми слоями краски и штукатурки старинные маркированные кирпичи, произведенные на заводе купца Левина Вейса. Старинную кладку решили обнажить, интегрировав в интерьерную концепцию.

«Мы искали помещение именно в центре города: для нас важно соединить не только Грузию и Петербург, но и историю и современность, показать преемственность традиций», — рассказывает Елизавета Абрамидзе. — По нашим наблюдениям, представления о грузинской кухне у петербуржцев во многом визуальные: глиняный кувшин, кинжал, охотничьи рога на стене и так далее, а вот настоящий вкус отличить от профанации могут не все — не хватает опыта».

От подчеркнуто фольклорной Грузии в интерьере решили дистанцироваться сознательно. Атмосферу создают светящееся панно с видом на современный Тбилиси и старинные черно-белые фотографии XIX века из семейного архива Иракли Малания. Документальные фото — очень важный штрих к портрету заведения.

«На фотографиях, например, вы видите знаменитый Дезертирский рынок Тбилиси. Там и сегодня бойко идет торговля, собираются люди разных национальностей», — рассказывает Иракли. — Кстати, там очень долго была такая братская традиция, кинто: в конце дня все торговцы скидываются и 10% дневной выручки отдают в общую кассу. И потом все гуляют на эти деньги, песни поют. Вино и шутка, вино и песня — это грузинский образ жизни. Мы живем часто небогато, но всегда весело».

Собирать коллекцию фотографий начала еще бабушка Иракли, Герой Социалистического Труда, отработавшая 45 лет машинистом на чайной фабрике. «С рождением внука, то есть меня, бабушку поздравлял еще Брежнев, и в том же году ей присвоили звание Героя Труда», — рассказывает Иракли. — Когда я вырос, то стал продолжать коллекцию. Я уверен, что если человек знает и любит историю, то он в жизни не потеряется. Без исторической памяти нет личности, какую бы профессию человек ни выбрал».

Московский художник Дмитрий Ламонов создал для проекта серию авторских иллюстраций к популярным грузинским шуткам и анекдотам. «Чача на вкус почти одинаковая, но приключения разные», — предупреждает со стены лихой джигит в папахе, оседлавший бутылку. «Можете привести с собой девушку, любовницу или жену. Но если вы приведете всех сразу — вино за наш счет», — обещает еще один постер.

Блюда с историей

Создатели проекта относят себя к числу гастрономических консерваторов и убежденных традиционалистов. «У нас не территория экспериментов, не кулинарный



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО

СОВЛАДЕЛЬЦЫ НОВОГО ПРОЕКТА

по-настоящему погружены в тему аутентичной грузинской кухни

полигон», — подчеркивает Елизавета. — К примеру, хинкали с крабом, грибами, уткой или вареньем у нас не найдешь. И это не наша прихоть: дело в том, что такого рода упражнения для настоящей грузинской кухни неорганичны, она по своей природе довольно консервативна. В этом вопросе у совладельцев проекта полный консенсус. «Мы уважаем национальный характер грузинской кухни, бережем традиции и не подстраиваемся под моду или локальную вкусовщину на потребу капризному клиенту», — соглашается Иракли.

Для «ПерезаГрузии» важны блюда с историей. В числе самых древних, например, кучмачи — блюдо из потрохов. Его появлением, по словам Иракли, грузины обязаны правителю Мегрелии Левану II Дадияни. Легенда гласит, что однажды под Новый год на царской кухне готовили мясо, а то, что не пригодилось, по традиции раздавали беднякам. И вот один из крестьян попросил отдать ему печень, почки и рубец. Получив их, крестьянин удалился, а на следующий день пригласил Левана в гости. Едва услышав аромат блюда, царь заинтересовался, что подают к столу. Попробовав кучмачи, царь пришел в восторг и распорядился, чтобы его внесли в меню придворной кухни. Так простое крестьянское блюдо вошло в рацион аристократов.

Причину консерватизма национальной кухни историк Иракли находит... в истории: «К гастрономии в Грузии относятся точно так же, как к истории: ее пере-

писывать не принято. Поэтому и рецепты соблюдают неукоснительно, берегут тщательно, передают из рук в руки. Так сложилось веками, и мы этим гордимся».

Один из самых популярных десертов ресторана, пончик по-тбилиски, прекрасно знают и очень любят в столице Грузии. «Мы изучили вопрос и знаем два лучших места в Тбилиси, где подают самые вкусные пончики — рядом с Кукольным театром и на горе на выходе с фуникулера, рядом с „Водами Лагидзе“, — улыбается Елизавета. — „Правильный“ пончик видно сразу, еще до того, как попробуешь: когда надрезаешь его, ванильный крем должен быть тягучим и вытекать медленно».

По итогам первого месяца работы ресторана пончик утвердился в списке бестселлеров. Хит-парад самых популярных блюд «ПерезаГрузии», помимо пончика, возглавили долма, харчо и хинкали.

Истина в специях

Тонкости и секреты приготовления большинства грузинских блюд кроются в специях — их точном составе и пропорциях, утверждают создатели ресторана. «Картошку с мясом вам любой приготовит, а вот попробуйте сделать настоящий оджахури! И, конечно, обращайтесь внимание на тесто для хинкали: если оно „пластмассовое“, толстое и с трещинами, а зелень в начинке темная, значит, перед вами продукт из заморозки», — делится опытом Иракли. — Свежие хинкали всегда сияют, а когда берешь их в руки, то они

меняют форму, потому что тесто тонкое и внутри много бульона».

«ПерезаГрузия» — территория, свободная от заморозки. Здесь готовят «из-под ножа», сами смешивают соусы и аджику, в ход идет только свежая зелень, а специи, сыр и соленья прибывают из Грузии. «Поскольку ресторан семейный, то и рецепты у нас семейные, и всякие уловки из мира общепита нам не нужны», — говорит Елизавета.

«Каждому грузину знакомо слово квари», — рассказывает Иракли. — Так называются наши вареники, их лепят из теста, начиняют сыром сулгуни и отваривают в подсоленной воде. Это и вкус детства для меня, и любимое до сих пор блюдо. Сейчас входят в моду хинкали с сулгуни, но это совсем другое дело! Сначала квари не стали включать в меню, опасаясь, что неподготовленная по большей части аудитория не воспримет его. Но на удивление, гости ресторана сами стали спрашивать квари. «Мы намек поняли, так что скоро ждите», — обещает Иракли.

Понятия «высокая кухня» в классическом европейском понимании в Грузии не существует. «Грузинская еда очень простая, элитарные истории ей не подходят, оставим эти концепции французам», — рассуждают создатели ресторана. — Капля воздушного мусса на тончайшей фарфоровой тарелке — это не про нас. У нас вам принесут кеци с пряным кипящим ароматным чахохбили и пышный лаваш, который ты ломаешь руками. Так едят в Грузии, именно ради этих ощущений к нам имеет смысл приходить».