

ОБРАЗ ЖИЗНИ

ГАСТРОНОМИЯ

Маленькая страна

Несколько ступенек, тяжёлая резная дверь — и вот вы в иной реальности

Юлия Баталина

Здесь тепло, запах аппетитный, волнующий и... незнакомый. Да, так пахнет изысканная кухня, но необычная кухня, нездешняя. Да и обстановка вокруг тоже нездешняя: розовый мягкий камень закручивается в замысловатые орнаменты, покой людей стерегут величественные грифоны с грозными клювами, в воздухе плывут дивные звуки — то ли песня, то ли плач. Мы словно в романе-фэнтези или просто в сказке, но точно — в какой-то другой стране.

Эта страна называется Наири. Имя подлинное, историческое: так называлось древнее царство в Закавказье, там, где сейчас находится Армения. Вековые традиции загадочного народа и его современных наследников — армян оживают в ресторане, который неслучайно так и называется — «Наири». Это не просто ресторан армянской кухни, это живое воплощение любви к далёкой родине и желания сделать её близкой и любимой — для всех жителей Перми и гостей со всего мира.

Многие люди вложили душу в то, чтобы эта мечта ожила. Среди них — Асмик Хачатуровна Акопян, шеф-повар. Непростой путь привёл её в Пермь. В юности, в родном Ереване, она и подумать не могла, что будет жить в холодном уральском городе и работать в ресторане! Ведь по образованию она инженер-радиотехник, на протяжении 13 лет разрабатывала не кулинарные рецепты, а микросхемы в проектном институте. Замуж вышла в 17 лет, родила троих детей... Но смутное время 1990-х забросило семью Акопян в Россию, где муж Асмик — Сурик Вазгенович — начал работать шеф-поваром в ресторане.

Асмик с детства хорошо готовит. Да и какая армянская женщина не может блеснуть умением готовить? Но муж смог её ещё многому научить: у него было природное умение работать с мясом, тот талант, который принято называть «волшебными руками». Да,

из-под его рук выходили не просто вкусные шашлыки, а изумительные! Ни с чем нельзя сравнить тот вкус... Сегодня Сурика Вазгеновича уже нет на свете, но его талант, его умения живут: Асмик — шеф-повар ресторана, которому её муж отдал столько сил и таланта, а взрослый сын Вазген осваивает хитрости работы с мангалом.

Да, настоящая вкусная кухня — это не просто сборник кулинарных рецептов. Это судьба. В еде, которую готовит Асмик Акопян, сочетаются удивительные вкусы богатой событиями жизни: сладость детских воспоминаний, горечь утрат, пряные ароматы Кавказских гор и свежесть уральских лесных ягод... Это сочетание повторить невозможно, ведь невозможно дважды прожить одну и ту же жизнь.

Каждый, кто приходит в «Наири», получает свой маленький кусочек Армении — её вкусов, её архитектуры, музыки, природы. Непроста столько продуктов везут в ресторан из самой Армении: и горный чабрец урц для заварки чая, и горный щавель авелук для супов и салатов, и севанскую форель кармрахайт, и сухофрукты, и варенье, и орехи, и приправы, пряности... И все напитки — от вина до питьевой воды. Даже мясо для кюфты — оно должно быть специального «солевого» откорма, нигде, кроме Армении, такого нет! Всё, что подают гостям «Наири», должно быть не просто хорошо приготовлено, но приготовлено правильно — так, чтобы гость ощутил вкус настоящей Армении.

ФОТО АЛЕКСЕЙ ГУЩИН



Гости это ценят. Недаром в «Наири» приходят в самые важные моменты в жизни — чтобы объясниться в любви и отпраздновать помолвку, чтобы произвести впечатление на зарубежных деловых партнёров, чтобы отметить круглую дату. Каждого, кто приходит в «Наири», встречает приветливый и очень дружный коллектив. Здесь все официанты приглашены из Армении,

каждый несёт в себе традиции армянского гостеприимства. Каждый, кто работает в «Наири», делает всё, чтобы воплотить мечту основателя ресторана Армена Гарсляна о том, чтобы было такое место в Перми, где можно погрузиться в атмосферу нездешнего тепла и красоты и, словно на Ноевом ковчеге, спастись от захлестывающего потока будней, забот и проблем.

