

«РОССИЙСКИЙ И ГРУЗИНСКИЙ НАРОДЫ СЛОЖНО РАЗДЕЛИТЬ!»

СО СМЕНОЙ ПРЕЗИДЕНТА В ЗАКАВКАЗСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ МОЖНО ОЖИДАТЬ ПОТЕПЛЕНИЯ В МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫХ ОТНОШЕНИЯХ

Вчера в Грузии прошли президентские выборы. Эпоха Михаила Саакашвили завершилась. Будем надеяться, что вместе с ней уйдет в прошлое напряженность между нашими странами.

Еще до выборов произошел определенный прорыв в российско-грузинских отношениях: наконец-то был снят запрет на ввоз грузинской алкогольной и пищевой продукции.

Сегодня о том, что изменилось за последнее время в жизни грузин в Петербурге и как обходились рестораны национальной кухни без грузинского вина, мы говорим с Паатой ДЖЕЛАДЗЕ (на фото), владельцем недавно открывшегося ресторана «Эларджи».



Паата — потомственный винодел. Родился в 1967 году в Грузии, в 1985 году приехал в Петербург. В свое время окончил Академию холода и пищевых технологий, что на улице Ломоносова, годы его юности прошли здесь.

— Паата, как же до сих пор рестораны обходились без грузинского вина, запрещенного бывшим главным санитаром Геннадием Онищенко?

— В 2003 году наши вина довольно успешно продавались в России. Тогда мне было сделано предложение, которое пришлось очень ко времени: имея свой продукт, заняться ресторанным бизнесом. Дело в том, что вино и кухня друг без друга быть не могут.

Тогда мы открыли два ресторана. В 2006-м была запрещена вся грузинская продукция, и ресторанам пришлось жить без грузинского вина. К большому счастью, все это вернулось. Дело в том, что и сейчас, когда запрет снят, помимо грузинских вин у нас представлены Франция, Чили, Испания. Так было и раньше: мы предлагали вина Старого и Нового Света, на том и выживали. И ко всему этому прилагалась еще и водка, которая употреблялась в больших количествах. Сейчас же, после появления Грузии, я замечаю, что водку стали пить меньше, и, кстати, вина Старого и Нового Света тоже отходят в сторону. Но с другой стороны, даже сейчас непозволительно меню даже очень хорошего грузинского ресторана строить только на грузинском вине. Люди могут сегодня пить грузинское, завтра французское и так далее. У меня представлено 25 — 28 наименований.

— Как, по-вашему, сейчас чувствуют себя национальные кухни в Петербурге?

— Насколько я могу судить, а выводы я могу делать только по тому, что вижу, ресторанный сегмент не то чтобы разви-

вается... В направлении именно грузинской кухни активно растет количество так называемых столовок: это хинкальни, хачапурни, предлагающие цены ниже среднего сегмента. И это не может не радовать.

— С чем это связано? Покупательская способность недостаточна?

— Я бы не сказал, что Петербург — бедный город, поэтому дело далеко не в ней.

Мне кажется, что такие заведения просто легче открывать. Я просто не понимаю, как в этих местах можно делать грузинскую кухню: какие продукты нужно закупать, чтобы цены оставались столь низкими?

— То есть продукты, из которых там готовят, не заслуживают доверия?

— Об этом не очень хочется говорить. Может быть, они и находят где-то хорошие продукты де-



Грузинское вино вернулось!



Запеченный молочный поросенок — изюминка любого праздничного стола.



Так делается знаменитая грузинская чурчхела.

шево, но мне лично это не удастся. Хорошие же грузинские рестораны выше среднего уровня можно сосчитать по пальцам. Я не вижу ничего плохого в маленьких кафе, но хорошо бы развиваться не только низкому сегменту, у горожан не должно создаться впечатление, что грузинскую кухню можно есть только так. Просто я подзреваю, что до уровня не дотягивает не только обслуживание, но и сама пища — что-то мне подсказывает: по тому, что там готовят, должного представления о грузинской кухне не составить.

— Какими вы сейчас видите российско-грузинские отношения? На каком они этапе развития?

— Я считаю, что отношения между странами — это в первую очередь отношения между народами. И все, что происходило за эти годы, — всякие запреты, были на них должные основания или нет, я ведь не политик, не мне судить, — отношения между российским и грузинским народами это не испортило, нас очень сложно разделить. Несмотря на запреты продукции, любой россиянин мог прилететь в Грузию без визы, ему просто ставили штамп в аэропорту, после чего он спокойно мог находиться в стране 90 дней. Сейчас вот допустили грузинскую продукцию на российский рынок, в Филармонии

проводятся Дни грузинской музыки, пару месяцев назад приезжал наш Национальный танцевальный ансамбль. Я понимаю, что тяжелые отношения между странами, которые имели место на протяжении восьми лет, за один год урегулировать нельзя, но положительные сдвиги есть. И более того, когда я недавно был в Грузии, то ознакомившись со статистикой, узнал, что количество русских туристов значительно увеличилось.

— Как сейчас в Грузии принимают русских?

— Как и всегда — очень хорошо! Там хорошо развиваются русские рестораны! Есть очень популярный русский ресторан «Матрешка», в который обычно не пробиться. Вообще в Грузии очень любят русскую кухню, и, признаюсь, я сам не исключение. Скажу честно: хуже отношения людей не становились даже в сложные времена. Неважно, что там происходило у политиков, люди всегда находили общий язык, всегда дружили.

— Так получилось, что грузинская кухня стала частью русской культуры. Может, у вас есть какие-нибудь воспоминания из лет студенческих?

— Первой ласточкой грузинских ресторанов с 1985-го по 1990-е годы стало заведение на 8-й Советской, открытое родителями моих друзей. Мы все ходили туда. Были и большие государственные рестораны. И с тех советских времен ни кухня, ни дружба не прекращались — наши народы вместе, так повелось: во-первых, мы православные, во-вторых, очень близкие по духу, в-третьих, мы любим покушать. Поэтому нам вместе просто общаться и просто вкусно.

— Что наши народы сближает помимо кухни и религии?

— Все дело в культуре. В Грузии любят русское кино, в России — грузинское. В России популярны актеры и музыканты, ведущие свою творческую деятельность в обеих странах, давая каждой из них что-то свое: Нани Брегвадзе, Вахтанг Кикабидзе и другие. Кстати, в моем ресторане теперь по пятницам и субботам будут проводиться вечера грузинской песни. Я надеюсь, что этим смогу сделать свой маленький вклад в укрепление нашей дружбы.