№1-2 (82) январь-февраль 2013

ереван

ЖУРНАЛ С АКЦЕНТОМ



железный повар Джеффри Закарян

ереванские искусствоведы

как рассмешить королей

7 слов о своем Полисе

ISSN 1816-5087
yerevanmagazine.com

РЕКЛАМА



Перейдите по этому QR коду
на сайт HENDERSON

natural choice — в коллекции HENDERSON & HAYAS применяются высококачественные натуральные материалы: шерсть меринос, кашемир, шелк, пима хлопок, лен, натуральная кожа... Использование высоких технологий, уважение к традициям производства и окружающей среде — гарантия качества наших изделий.

ФЛАГМАНСКИЙ САЛОН HENDERSON: г. Москва, Тверская ул., 6

АУТЛЕТ-САЛОНЫ: **FASHION HOUSE Outlet Centre Moscow*** Ленинградское ш., 12 км от МКАД | **«Vnukovo Outlet Village»*** п. Московский, дер. Лапшинка, вл. 8, Киевское шоссе, 8 км от МКАД, 2 км от аэропорта Внуково | **«Outlet Village Белая Дача»** М.О., г. Котельники, Новорязанское шоссе, 8

МОСКВА: «Авентура», «Азовский», «АТРИУМ», «АФИМОЛЛ Сити», «АШАН-Марфино», «АШАН-Мытищи», «БУМ», «ВиВа», «ГАГАРИНСКИЙ», «Галерея Аэропорт», «Галерея Водолей», «Глобал Сити», «ГОРОД», «Европарк», «Европейский», «Ереван Плаза», «Золотой Вавилон», «Золотой Вавилон» Ростокино, «ИЮНЬ-Красногорск», «ИЮНЬ-Мытищи», «Калейдоскоп», «МЕГА Белая Дача», «МЕГА Теплый Стан», «МЕГА Химки», «ОБЛАКА», «Пятая Авеню», «РИО-Большая Черемушкинская», «РИО-Дмитровка», «РИО-Реутов», «СОМБРЕРО», «ФИЛИОН», «VEGAS» | **САНКТ-ПЕТЕРБУРГ:** «Галерея», «Гранд-Каньон», «Континент», «ЛЕТО», «Лиговъ», «МЕГА Дыбенко», «МЕГА Парнас», «Питер», «РИО», «Родео-Драйв», «Сенная», «СИТИ МОЛЛ», «Французский бульвар», «Южный Полюс», «PiterLand» | **АЛЬМЕТЬЕВСК:** «Панорама» | **АНАПА:** «Красная Площадь» | **АСТРАХАНЬ:** «ЯРМАРКА» | **БЕЛГОРОД:** «РИО», «Сити Молл Белгородский» | **ВОЛГОГРАД:** «Акварель»*, «КомсоМОЛЛ», «ПАРК ХАУС» | **ВОРОНЕЖ:** «АРЕНА», «Галерея Чижова», «Сити-парк Град» | **ЕКАТЕРИНБУРГ:** «Алатырь», «Гринвич», «КомсоМОЛЛ», «МЕГА Екатеринбург», «Радуга-Парк» | **ИВАНОВО:** «ЕВРОЛЭНД» | **ИЖЕВСК:** «Петровский», «Столица» | **КАЗАНЬ:** «Кольцо», «МЕГА Казань», «ТАНДЕМ» | **КЕМЕРОВО:** «Лапландия» | **КОСТРОМА:** «Коллаж» | **КРАСНОДАР:** «Галерея Краснодар», «Красная Площадь», «МЕГА Адыгея-Кубань», «СБС МегаМолл», «Oz-Молл» | **КРАСНОЯРСК:** «Планета» | **ЛИПЕЦК:** «ЕВРОПА» | **МАГНИТОГОРСК:** «Гостиный двор» | **НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ:** «Торговый Квартал» | **НИЖНИЙ НОВГОРОД:** «МЕГА Нижний Новгород»,

ИНФОРМАЦИОННАЯ СЛУЖБА HENDERSON: 8 800 333 57 75, +7 495 7 440 300

*СКОРО ОТКРЫТИЕ

HENDERSON
natural choice

PASSION FOR EXCELLENCE*

*СТРАСТЬ К СОВЕРШЕНСТВУ

«Я ВЕРЮ, ЧТО СТРАСТЬ К СОВЕРШЕНСТВУ И ОГРОМНОЕ ЖЕЛАНИЕ ПОБЕДИТЬ ВСЕГДА ПРИВОДИТ К УСПЕХУ!»

Илья Ковальчук,
двукратный чемпион мира по хоккею

Более чем за 10-летнюю карьеру в НХЛ Илья Ковальчук впервые в своей профессиональной деятельности дошел до финала Кубка Стэнли вместе с командой «Нью-Джерси Девилз».
20-летний опыт создания коллекций помогает команде HENDERSON выпускать безупречную по качеству одежду для наших покупателей, которые доверяют нам создание своего модного образа более чем в 115 салонах HENDERSON, находящихся более чем в 40 городах России.

КОМПАНИЯ ГОДА 2012

HENDERSON -
лауреат премии
КОМПАНИЯ ГОДА 2012
в номинации «Динамично развивающаяся компания»

«РИО», «Седьмое Небо», «Фантастика», «Шоколад» | **НОВОРОССИЙСК:** «Красная Площадь» | **НОВОСИБИРСК:** «АУРА», «МЕГА Новосибирск» | **ОМСК:** «МЕГА Омск» | **ОРЕЛ:** «РИО» | **ОРЕНБУРГ:** «АРМАДА», «ГУЛЛИВЕР» | **ПЕНЗА:** «КОЛЛАЖ» | **РОСТОВ-НА-ДОНУ:** «Горизонт», «Золотой Вавилон», «МЕГА Ростов-на-Дону» | **РЯЗАНЬ:** «М5 Молл» | **САМАРА:** «Вива Лэнд», «Космопорт», «МЕГА Самара», «МегаСити» | **САРАНСК:** «РИО» | **САРАТОВ:** «Триумф Молл», «Happy МОЛЛ» | **СОЧИ:** «МореМолл» | **СУРГУТ:** «АУРА», «Вершина» | **СЫКТЫВКАР:** «МАКСИ» | **ТУЛА:** «Гостиный двор» | **ТЮМЕНЬ:** «МАКСИМ»* | **УЛЬЯНОВСК:** «АКВАМОЛЛ» | **УФА:** «ИЮНЬ», «МЕГА Уфа», «Планета»* | **ЧЕБОКСАРЫ:** «Мадагаскар» | **ЧЕЛЯБИНСК:** «РОДНИК» | **ЯРОСЛАВЛЬ:** «РИО», «Ярославский ВЕРНИСАЖ»

HENDERSON –
официальный партнер
Федерации хоккея России

HENDERSON –
поставщик официальной парадной одежды
Российского футбольного союза

FACEBOOK.COM/HENDERSONclub

www.henderson.ru

МОСКОВСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ ШКОЛА ФЛОРИСТИЧЕСКОГО ДИЗАЙНА АРАИКА ГАЛСТЯНА

приглашает принять участие в 2013 году в семинарах лучших флористов-дизайнеров мира:

январь: НАДИН ВЕККАРД (Германия),
АРАИК ГАЛСТЯН (Россия),
февраль: ТОМАС ДЕ БРЁЙНЕ (Бельгия),
март: ТОМАС ДЕ БРЁЙНЕ (Бельгия),
апрель: МОНИК ВАНДЕН БЕРГЕ (Бельгия),
май: ЭЛЛИ ЛИН (Тайвань),
июнь: ПЕР БЕНДЖАМИН (Швеция),
сентябрь: АРАИК ГАЛСТЯН (Россия),
ДАНИЭЛЬ САНТАМАРИЯ (Испания),
ЖИЛЬ БОЙЯРД (Франция),
октябрь: МАКС ВАН ДЕ СЛЁЙС (Нидерланды),
ноябрь: ТОМАС ДЕ БРЁЙНЕ (Бельгия),
декабрь: ТОМАС ДЕ БРЁЙНЕ (Бельгия).

ARAIK GALSTYAN MOSCOW INTERNATIONAL FLORAL DESIGN SCHOOL

araikgalstyan.com



РЕКЛАМА



стр.14
новости



стр.22
кадры месяца



стр.30
книги



стр.144
армянский вопрос

дело вкуса

стр.32

дело вкуса

Первый ресторан в мире открылся в Мадриде в 1725 году. С тех пор зародилась культура, в которой важен как сам обед, так и атмосфера во время него. Обо всех особенностях и прелестях походов в рестораны рассказывают герои и авторы очередного номера «Еревана».



стр.34



первое, второе... и комфорт

Ереван всегда считался городом кафе. Рестораны при этом были немного в тени. Но новые времена принесли обществу новые потребности и новые места для времяпровождения. О современной ресторанной культуре Еревана рассуждают Артак Гюрджинян, Арут Симонян и Аршак Саркисян.

стр.40

пляска человечков на языке

Индийский ресторан «Паприка», итальянский «Спеттаколо», азиатское «Зю кафе», английская сеть Pizza Express, знаменитый Denis Simachev Bar в Столешниковом переулке и клуб «Джипси» в «Красном Октябре» — вот неполный список заведений, к открытию которых приложил руку известный столичный ресторатор Антон Саркисов.



стр.46

на разносе

Что происходит «за кулисами» ресторана и что делают повара на кухне в то время, пока мы сидим за столом и ожидаем свой заказ? Мария Абрамян один день проработала инкогнито в старейшем и популярнейшем московском армянском ресторане «Старый фаэтон».



стр.52



еда в контексте

Анаит Пирузян считает, что кулинария становится по-настоящему интересной, только когда удается раскрыть ее глубинную связь с человеческими эмоциями. Сегодня она ведет рубрику, посвященную литературе о еде и теме еды в литературе, в русской версии журнала Forbes.

стр.58

искусствоеды

Все они — люди разных творческих профессий, но их объединяет главная черта — они гурманы. «Ереван» прогулялся с ними по «вкусным» местечкам города и разузнал, кто, где, а главное что любит покушать.




MARINARINALDI.COM
MARINA RINALDI
МОСКВА
гум, красная площадь, 3
петровский пассаж, ул. петровка, 10
весна, ул. новый арбат, 19
смоленский пассаж, смоленская пл., 3
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
невский проспект, 12
большой проспект п.с., 16
СОЧИ
морской вокзал, ул. войкова, 1
WWW.BOSCO.RU
+7 (495) 660 0550
Bosco di Ciliegi
FAMILY
товар сертифицирован, реклама

персона



стр.64

железный повар

Знаменитый нью-йоркский шеф-повар, успешный ресторатор, обладатель почетного звания «Железный повар» Джеффри Закарян постоянно пробует жизнь на вкус, стараясь не пропустить ни одного нюанса. И это не эфемерное стремление к идеалу, а вполне реальный путь к совершенству, ведь слова «недостижимо» для железного Закаряна не существовало никогда.

бизнес и общество

стр.70

все возможно

Исполнительный директор Национального фонда конкурентоспособности Армении Арман Хачатрян — о здравоохранении, туризме и образовании как трех приоритетных направлениях развития страны.



стр.80

Армен и море

После университета Каро Армен отправился покорять Уолл-стрит, позже — спасать фармацевтического гиганта Ирландии. Но самое главное для него то, что он — член особого закрытого клуба под названием Армения.



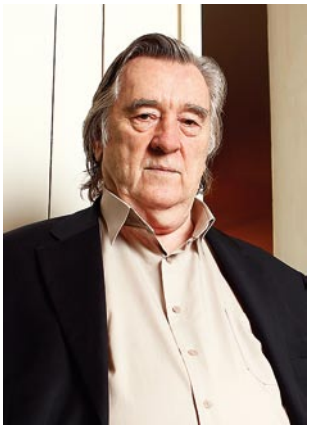


стр.86

Ереванское чувство. Этюды о духе места

Московский архитектор Андрей Иванов — о месте своего гения.

стр.76



имперский стиль

Александр Проханов — одна из самых противоречивых фигур современной российской журналистики. Журналу «Ереван» Александр Андреевич рассказал о своей главной мечте — Евразийском союзе.

стр.92

сладкие воспоминания

Не случайно львиную долю сувениров, увозимых из Армении, составляют сладкие воспоминания о жарком лете и солнечной осени.



Sebastian

Have a great 2013!
Sebastian
for
NOONE*



* С наступающим 2013 годом! Sebastian для NO ONE

РЕКЛАМА

NO ONE

ЕРЕВАН: САЯТ-НОВЫ 5 (3741) 589 724 МОСКВА: КУТУЗОВСКИЙ 26 (499) 249 5583
информационный центр: (495) 543 3210 www.noone.ru

культура

стр.98

эскизы к эпизодам

Главный режиссер телеканала «Твой TV Петербург» Гамлет Айрапетян убежден, что телевидение может и должно быть интеллигентным.



стр.108

как рассмешить королей

Кеворк Капикян начал выступать под псевдонимом Кев Оркян почти 15 лет назад и сумел завоевать любовь и признание на родине «Монти Пайтон», Бенни Хилла и Мистера Бина.





стр.102

время дробления

Художник-монументалист Юрий Мелексетян считает, что мы живем в измельчавшее время, в век дробления, который не нуждается в масштабных замыслах и широких взмахах кисти.



стр.112

материя филологии

Андрей Аствацатуров знает о Генри Миллере, Томасе Элиоте и многих других все. А уж в анализе их творчества и писательских мотиваций ему и вовсе нет равных.

путешествия



стр.116

7 слов о своем Полисе

Они живут в городе, современная жизнь которого не может скрыть тени минувшей трагедии. Но старожилы Стамбула все еще называют его Полисом и, несмотря ни на что, считают родным городом.

стр.124

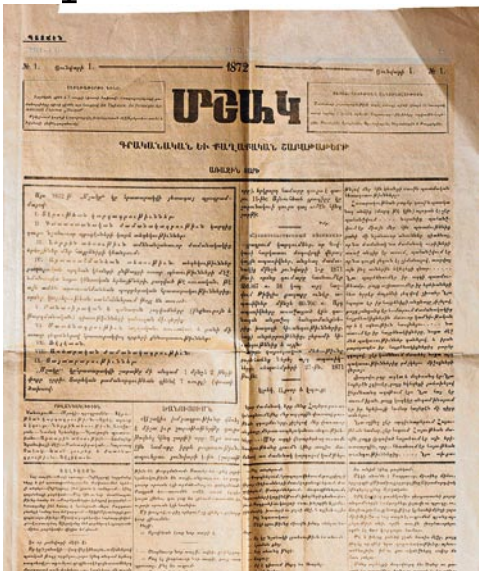
на линии судьбы

Монастырь Цицернаванк — памятник эпохи, когда история Армении делала самый крутой свой поворот на только прокладываемую еще тропинку христианства. Памятник эпохе, прожитой под знаком распятого Христа.



история

стр.136



газетчик

Издававшаяся в Тифлисе в 1872—1921 гг. газета «Мшак» была заметным явлением в армянской журналистике. Благодаря идеям своего создателя и первого руководителя Григора Арцруни относительно подачи информации, привлечения читателей и распространения газета стала прообразом современных нам изданий.

MILANO FIRENZE ROMA moreschi.it



РЕКЛАМА МИЛАН ФЛОРЕНЦИЯ РИМ СДЕЛАНО В ИТАЛИИ

MORESCHI
MADE IN ITALY

NO ONE ЕРЕВАН: САЯТ-НОВЫ 5 (3741) 589 724 МОСКВА: КУТУЗОВСКИЙ 26 (499) 249 5583 информационный центр: (495) 543 3210 www.noone.ru

ереван
ЖУРНАЛ С АКЦЕНТОМ



На обложке:
ДЖЕФФРИ ЗАКАРЯН

Фото:
АРМЕН ПОГОСЯН

Фотографии:
PanArmenian PHOTO

Фотографы:
АРНОС МАРТИРОСЯН, АРМЕН ПОГОСЯН, АЙК МЕЛКОНЯН, АРТУР LUMEN ГЕВОРКЯН, БИАЙНА МААРИ, НАДЕЖДА КОРОТЧЕНКО, КОНСТАНТИН МЕЛЬНИК, АНДРЕЙ ИВАНОВ, ТИГРАН МЕГРАБЯН, ГРАНТ ХАЧАТРЯН, ДМИТРИЙ ЕРМАКОВ

Фотографии из архивов:
Кева Оркяна, Юрия Мелексетяна, Музея литературы и искусства им. Е. Чаренца, NCFA

Над номером работали:
КАРИНА КАЗАРЯН, ЛЕНА ГЕВОРКЯН, РУБЕН ГЮЛЬМИСАРЯН, ТАМАРА ЗАРГАРЯН, АНДРЕЙ ИВАНОВ, МАРИЯ АБРАМЯН

ParaType **Шрифты компании «ПараТайп»**

В журнале использованы шрифты:
PF Centro Sans Pro,
PF Centro Serif Pro,
PF Centro Slab Pro
parachute®

Благодарим
ресторан «Анкюн» за помощь в подготовке материала «Первое, второе... и комфорт»

Русское издание

Главный редактор
ЭДУАРД АЯНЯН

Арт-директор
АРСЕН КИРАКОСЯН

Заместитель главного редактора
АНАИТ ОГАНИСЯН

Выпускающий редактор
АРМЕН ЕОЛЯН

Редактор
АРТАВАЗД ЕГИАЗАРЯН

Журналист
НУНЭ МЕЛКУМЯН

Литературный редактор
ТАТЬЯНА МАРТИРОСЯН

Служба проверки
СОНА ПАРСАДАНЯН

Корректура
МАРИАННА НИКОГОСЯН

Директор по съемкам
МАРИАННА ИСКАНДАРЯН

Фоторедакторы
АЙК МЕЛКОНЯН,
МАРИАМ ЛОРЕЦЯН

Дизайнеры
НОННА ИСАДЖАНЯН,
АНИ КАРАМАНУКЯН

Фотокорректоры
АРМЕН АЙРАПЕТЯН,
АРМИНЕ ГЕСИЯН

Верстка
АРМЕН ЕОЛЯН,
АРТАК САРГСЯН

Партнерство с ЕРЕВАН ПРОДАКШНС

Директор издательства
ЭДУАРД АЯНЯН

YEREVAN PRODUCTIONS

Республика Армения, 0037, Ереван, Бабаяна, 2
Тел.: +374 (10) 20 26 89, +374 (10) 20 22 89
Факс: +374 (10) 20 25 69
info@e-productions.am
www.e-productions.am
Отдел рекламы
Тел.: +374 (10) 20 23 89
grigor.khanjyan@e-productions.am
Служба распространения и подписки
Тел.: +374 (10) 20 23 69

Журнал «Ереван» на Facebook

Журнал «Ереван» на iPad APP

Английское издание

Исполнительный редактор
ЛИАННА ЗАХАРЯН

Арт-директор
ГЕГАМ ВАРДАНЯН

Выпускающий редактор
МАНУК АКОПЯН

Ведущий редактор
АЗЗИ МХИТАРЯН

Корректура
КЭРОЛ ВАН КИРК

Редакторы
НАРИНЕ ГАРИБЯН,
НАНЕ АВАГЯН,
ШОН ЭРЛИ

Журналисты
АНИ ГАРИБЯН,
ВИОЛЕТ КАНЯН,
ФЛОРЕНС АВАКЯН,
ЛИЛИТ БАРСЕГЯН,
АНУШ ОВСЕПЯН,
АРМЕН КАРАОГЛАНЯН,
СОЛИНЕ КОДЖАБАБЯН,
АНИ НАЗАРЕТЯН,
МЭРИ ХАЧАТРЯН,
РУТ ТОМАСЯН

Перевод
АЛЕКСЕЙ МИРОНОВ

Фоторедакторы
АРМЕН ПОГОСЯН,
ТИГРАН ТОВМАСЯН

Ethnopress USA

Исполнительный директор
РЕНЕ МЕРИСТЕ

Менеджер по рекламе
СЮЗИ ОГТАНЯН

Менеджер по связям с общественностью
КРИСТИНА ГУКАСЯН

ETHNOPRESS USA LLC, 135 S.Jackson Street,
Suite 202 Glendale, CA 91205 USA
Тел.: +1 (818) 507-7057, Факс: +1 (818) 507-9015
info@yerevanmagazine.com
www.yerevanmagazine.com

Этнопресс

Руководитель проекта
ВИКТОРИЯ ДОБРОВОЛЬСКАЯ

Директор по рекламе
АННА НАРЫШКИНА

Менеджер по работе с корпоративными клиентами
ТАТЬЯНА ГОРЯЧЕВА

Руководитель отдела внутреннего контроля и работы с клиентами
НАТАЛЬЯ КРУЖКОВА

Бренд-менеджер
ВАЛЕРИЯ ГАРБАР

Шеф-редактор московского офиса
АННА РУЛЕВСКАЯ

Распространение и подписка
АРТЕМ ЧИЖОВ

Учредитель ООО «Этнопресс», Россия, 125009, г. Москва, Романов пер., д. 5
Тел.: +7 (495) 926 38 66
info@ethnopress.ru
info@e-magazine.am
www.yerevanmagazine.com

© 2005—2013 «ЕРЕВАН»
Любое использование материалов или фрагментов из них на любом языке допускается исключительно с письменного разрешения ООО «ЭТНОПРЕСС»
Редакция не несет ответственности за содержание рекламы. Мнение авторов может не совпадать с точкой зрения редакции.
Журнал зарегистрирован в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия РФ

Подписные индексы:
подписной каталог «Газеты, журналы» (Роспечать), полугодовой индекс 20231
подписной каталог «Почта России» (Межрегиональное агентство подписки)
полугодовой индекс 60523
годовой индекс 60524

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-45621 от 29.06.2011 г.

Номер сдан в печать 19.12.12

Отпечатано в Финляндии.
Типография PunaMusta P.O.Box 99, Kosti Aaltosen tie 9, FINLAND-80140, Joensuu

Цена свободная

Тираж 120 000 экземпляров

Cybarco

ЖИВИТЕ РОСКОШНО У МОРЯ

Откройте для себя уникальный стиль жизни на Средиземном море вместе с одной из ведущих строительных компаний Кипра. Выберите проекты Akamas Bay Villas и Limassol Marina из роскошной колекции недвижимости на береговой линии.

От ведущей строительной компании Кипра, работающей на рынке элитной недвижимости с 1945 года.



Фотография виллы номер 1 в Akamas Bay Villas

Более подробную информацию о наших проектах, организации ознакомительного тура и получении вида на жительство на Кипре Вы можете получить по телефону +7 495 643 1901.

Офисы Cybarco:
Москва / Санкт-Петербург / Киев / Кипр / Афины / Лондон

Cybarco.ru

ВХОДИТ В ХОЛДИНГ КОМПАНИИ «ЛАНИТИС»

реклама



Арас Мартиросян

Даже при всем уважении к этикету прийти в этот ресторан в туфлях было бы неразумно. Нет, в принципе ресторан был классическим — стулья, столы, белые крахмальные скатерти, сервировка, официанты, подносы. Не было только пола — его заменял мелкий морской песок, потому что находился ресторан на самом берегу океана, под открытым небом. Мне тут же захотелось как-нибудь посидеть в таком месте в смокинге и босиком. А пока я просто выбрал столик, ближний к океану. Меню, которое принесла совершенно миниатюрная девушка-креолка, изобиловало морской фауной и экзотической островной флорой. Но есть не очень хотелось. Хотелось поговорить. Негромко, за шумом прибоя. О чем-то важном, что здорово было бы обсудить в таком удивительном месте. Я не знаю, почему именно в ресторанах так хочется беседы, неторопливого разговора. Например, о том, почему люди не замечают вокруг обычную, настоящую жизнь, почему живут ради вещей и почему верят любой глупости, если она произнесена с телеэкрана. О том, как трудно и как здорово оставаться человеком, как хорошо общаться с детьми и как тяжело терять друзей. О том, как встретил хорошего человека, прочел интересную книгу, увидел потрясающий фильм. И еще о миллионе вещей. Но в одиночку особо не побеседуешь. Даже с официанткой было не заговорить — креольское наречие мне незнакомо, а на других языках она знала только названия блюд. В итоге я все же выбрал нечто морское и редкое, чем изрядно ее обрадовал. Вечер за голубым марлином на гриле пролетел незаметно. За это время небо несколько раз изменило свой цвет, солнце с шипением коснулось поверхности океана, а в голове пронеслись удивительные мысли, некоторые из них я даже записал. Уходя, я подумал, что сюда обязательно надо вернуться, а для этого надо было оставить здесь что-то, кроме чаевых, что-то свое, на счастье. Из «своего» у меня с собой был только очередной номер журнала «Ереван». Он и остался лежать на столике, у самой кромки океана. На счастье.

Главный редактор ***Эдуард Аянян***



PARK AVENUE

ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ КОМФОРТА И СТИЛЯ

Новорижское шоссе, 24 км

Проект **Park Avenue** – первый элитный поселок таунхаусов от компании Villagio Estate. В окружении живописной подмосковной природы расположились уютные трехэтажные таунхаусы в стиле архитектора Фрэнка Ллойда Райта. Современные формы и изысканная отделка подчеркнуты оригинальными ландшафтными решениями поселка. Великолепный парк, разбитый на берегу водоема, является естественным продолжением окружающего пейзажа.

Park Avenue расположен в окружении элитных поселков Villagio Estate и входит в клубное сообщество **Villagio Privilege Club**. Члены клуба смогут пользоваться услугами класса de luxe на особых условиях, а также получать приглашения на лучшие вечеринки и закрытые мероприятия.

СПЕЦИАЛЬНОЕ НОВОГОДНЕЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ:
таунхаус 291 м² с участком 2,7 соток всего за 16 млн руб.
Только до 31 января 2013 г.

Реклама

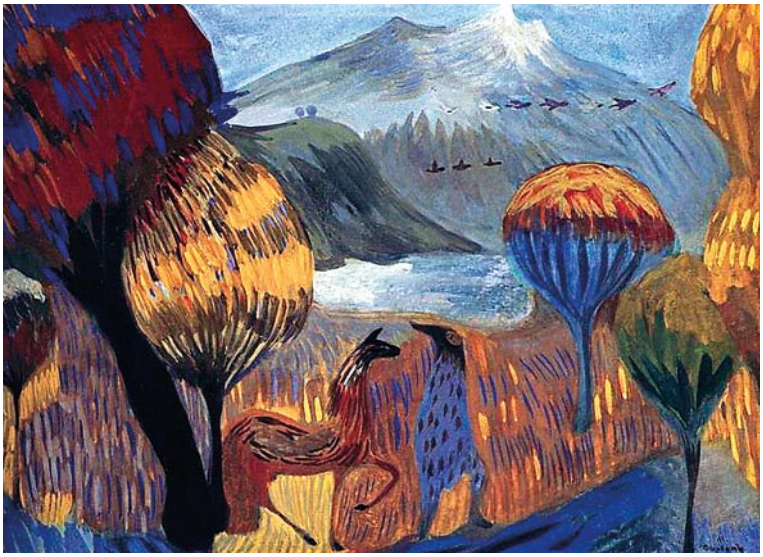
УЗНАТЬ ПОДРОБНОСТИ

VILLAGIO ESTATE. ЭЛИТНЫЕ ЗАГОРОДНЫЕ ПОСЕЛКИ
ГРИНФИЛД | MILLENNIUM PARK | MONTEVILLE | MADISON PARK

(495) 974 0000
www.park-avenue.su

Миллион за «Поэта»

На проведенных в ноябре 2012 г. торгах русского искусства в престижном лондонском аукционном доме Sotheby's за рекордную сумму была продана картина Мартироса Сарьяна «Поэт. На склонах Арагаца». Стартовая цена «Поэта» колебалась в пределах 500—700 тыс. фунтов стерлингов. В итоге полотно ушло с молотка за 623,7 тыс. фунтов. Эта цифра является рекордной для работ художника. Холст относят к раннему творчеству Сарьяна, он датируется 1906 годом и выполнен темперой. Кстати, на том же аукционе была продана работа еще одного армянского художника. «Ромашки» Дмитрия Налбандяна купили за 175,3 тыс. фунтов.





О спасенной рукописи

В Москве издан роман «Повесть о Книге из Муша». Это очередная работа автора знаменитого «Гнезда жаворонка», профессора Университета Падуи Антонии Арслан.

В книге рассказывается об истории спасения самого крупного из сохранившихся армянских манускриптов — «Мушского Гомилиария».

В Италии в течение 2012 года «Повесть о Книге из Муша» издавалась трижды. В России роман вышел в издательстве «Река времен» в рамках серий «Библиотека русско-армянского содружества» и Bibliotheca Italica. Презентация книги состоялась 30 ноября на Московской международной книжной ярмарке интеллектуальной литературы Non fiction.

«Айастан» собрал $21 млн

В ходе телемарафона Всеармянского фонда «Айастан» было собрано $21 422 477. Телемарафон стартовал в Лос-Анджелесе 22 ноября 2012 года в 20:00 и продлился 12 часов. Больше всего пожертвований (примерно $12 млн) было получено из России, $2,5 млн — из Армении и Нагорного Карабаха, из Франции — около $2,2 млн. Пожертвования поступили также из США, Аргентины, Канады, Индии, Великобритании, Германии, Бразилии, Кувейта и т. д. Все эти средства будут направлены на создание общинных центров в сельских районах Нагорного Карабаха, а также на помощь сирийским армянам. В 2011 году Фонд «Айастан» собрал примерно $12 млн, которые были потрачены на строительство систем водоснабжения в Карабахе. За 20 лет деятельности «Айастан» осуществил проекты в Армении и НКР стоимостью свыше $235,8 млн.



Третье место — ереванским битломанам

Бронзу на прошедшем в Амстердаме Детском Евровидении-2012 завоевала Compass band из Армении. Ребята исполнили песню Sweetie baby, рассказывающую о прекрасной улыбке прекрасной девочки — почти предысторию битловской I Saw Her Standing There. Однако не только песня напоминала о «Битлз», но и сами участники: в строгих костюмах и с прическами а-ля 1965 год юные музыканты предстали перед зрителями в образе ливерпульской четверки. Compass band получила 98 очков и вошла в тройку лидеров. Юные исполнители из Армении и ранее занимали призовые места на Детском Евровидении: в 2009-м Луара Айрапетян заняла второе место, а в 2010-м Владимир Арзуманян стал победителем.

Первое золото каратистов

9 декабря в Московском центре боевых искусств завершился II Открытый чемпионат мира по киокушин-кан карате среди спортсменов 12—17 лет. Впервые в истории киокушин наши спортсмены завоевали золотую медаль: Армен Абовян стал победителем в категории юноши 14—15 лет до 60 кг. В категории юноши 12—13 лет до 50 кг 3-е место занял другой каратист из Армении, Грачья Карапетян. Еще одну бронзу получил Давид Карапетян в категории юноши 14—15 лет до 45 кг. В общем командном зачете 1-е место досталось России. Всего в чемпионате принимало участие 337 спортсменов из 35 стран мира.

Лучшие студенты по версии мэра Москвы

3 декабря в Доме Москвы в Ереване состоялось вручение Стипендии мэра Москвы 15 лучшим студентам русскоязычных факультетов Армении. Два раза в год учащиеся из 6 вузов получают стипендию в размере 13 500 рублей. Стипендиатов выбирали по нескольким критериям — успеваемости, вовлеченности в научную и общественную деятельность своих alma mater, а при прочих равных учитывали и их материальное положение. Помимо денежного вознаграждения, четырем студентам были вручены грамоты, подписанные Сергеем Собяниным. Мероприятие было осуществлено в рамках программы «Стипендия мэра Москвы в государствах Балтии и других странах», которая действует в Армении уже шестой год.



Cybarco J&P group F&S MARINAS

Разработка проекта – Limassol Marina Ltd. Управление проектом – Cybarco Ltd. Эксплуатирующая организация гавани - Camper & Nicholsons Marinas в сотрудничестве с F&S Marinas. Построено компаниями Joannou & Paraskevaides Ltd, J&P Avax S.A, Athena S.A и Cybarco Ltd

limassolmarina.ru

реклама

Москва **+7 495 643 1901**
Санкт-Петербург **+7 812 332 7118**



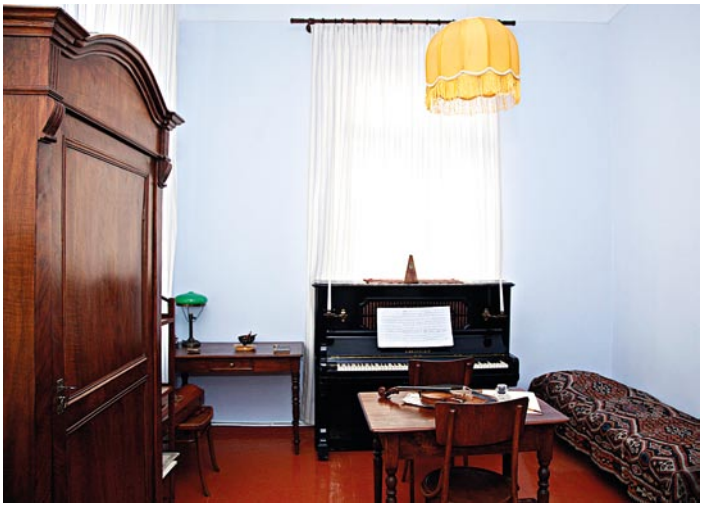
Горки за $6,8 млн

Сразу три работы Аршила Горки были проданы на прошедших в ноябре торгах аукционного дома Sotheby's. Стартовая цена на портрет жены художника, выполненный маслом на бумаге, колебалась в пределах $90 000—120 000, а продан он был за $152 500. Цена на «Цветы в вазе» поднялась от $150 000 до без малого $200 000 — полотно ушло с молотка за $194 500. Рекордной же для творчества художника оказалась картина «Нетерпение», проданная за $6 802 500. До этого аукционным рекордом Горки считался купленный в 2007 году за $4,2 млн на Christie's в Нью-Йорке холст «Хоргом» — одна из немногих работ, уцелевших после пожара в мастерской художника.

Отреставрированная «Голгофа»

Один из красивейших и самых необычных памятников армянской культуры — деревянный алтарь «Голгофа» — вернулся во двор Армянского кафедрального собора Успения Пресвятой Богородицы во Львове после реставрационных работ. Несколько лет специалисты из Украины и Польши работали над восстановлением фигур распятого Христа, Матери Божией и Марии Магдалины. Потемневший в результате случившихся в церкви пожаров алтарь после реставрации стал цветным. Кстати, церковь 1363 года, где установлена «Голгофа», также является памятником архитектуры национального значения.





PanArmenian PHOTO

О Спендиарове

3 декабря в Ереване после длительного ремонта вновь открылся Дом-музей Александра Спендиарова. Торжественная церемония была приурочена к 140-летию со дня рождения композитора и 45-летию основания дома-музея. На реставрацию музея было потрачено около 29 млн драмов. В его постоянную экспозицию включены фотографии, партитуры, письма. Кроме того, полностью воссоздан рабочий кабинет композитора. В рамках мероприятия также прошла презентация книги воспоминаний о Спендиарове, составленной директором дома-музея Мариной Отарян. В нее вошли не только воспоминания современников, но и статьи о жизни и творчестве композитора, собранные из периодической печати.

XX век плюс

3 декабря в московском Доме композиторов состоялся сольный концерт известного армянского пианиста Айка Меликяна. Вся программа концерта была собрана из произведений композиторов XX века: Лучано Берио, Яниса Ксенакиса, Тору Такемицу, Эдисона Денисова, Дьердя Куртага, Генриха Гурецкого. Этот концерт был своеобразным продолжением тематики музыки XX века в творчестве Меликяна: в 2009 году он организовал серию концертов всемирной фортепианной музыки XX века и современности, названную «1900+». По окончании концерта армянскому пианисту была вручена медаль Союза московских композиторов «За вклад в дело развития и распространения современной музыки». Концерт был проведен в рамках мини-тура Москва—Монреаль. Монреальское выступление Меликяна прошло 9 декабря.

Первопечатники

7 декабря в немецком городе Майнце открылась выставка, посвященная 500-летию армянского книгопечатания. Печатные книги и рукописи, вошедшие в экспозицию, были привезены в основном из Берлинской государственной библиотеки, а также из коллекции Немецкого общества востоковедения, Баварской государственной библиотеки и Национальной библиотеки Армении. На церемонии открытия в Музее Иоганна Гутенберга присутствовал премьер-министр Армении Тигран Саркисян, находившийся с официальным визитом в Германии. Премьер подчеркнул символичность того, что ряд мероприятий, посвященных юбилею армянского книгопечатания, завершается именно здесь, в музее первого книгопечатника. Выставка продлится до 17 марта 2013 года.

РЕКЛАМА

БУТИК LEAGANI MS
Москва, ул. Профсоюзная 56,
ТЦ "Черемушки", 4-ый этаж,
пав. 4А-01

INFO@LEAGANIMS.COM
WWW.LEAGANIMS.COM

LEAGANI MS

Эксклюзивные изделия ручной работы из кожи и меха!



На модели слева: Жилетка из меха лисы - 45 040 руб.
На модели справа: Жакет из меха лисы - 43 440 руб.

Специальное предложение для читателей журнала «Ереван»!
Предъявителю данного номера журнала подарок от производителя -
скидка 5000 рублей на покупку любого изделия из меха!*
*В акции не участвует коллекция меховых аксессуаров.



PanArmenian PHOTO

Человек и шахматист

После победы на шахматной олимпиаде в Стамбуле было вполне предсказуемо, что большинство армян станет с нетерпением ожидать байопика о главном спортсмене олимпиады — Левоне Ароняне. Фильма мы пока не дождались, а вот книга о гроссмейстере вышла в Ереване в конце ноября. Роман под незамысловатым названием «Левон Аронян» написала мать шахматиста — Седа Аронова. В книге рассказывается о детстве и юности шахматиста, о его первых спортивных достижениях. Кстати, госпожа Аронова заявила, что планирует издать еще одну книгу о сыне, теперь уже посвященную «гроссмейстеру Ароняну».

Московские «Метаморфозы»

15 января в московском Доме национальностей откроется выставка молодого армянского художника Эдуарда Манукяна. В экспозицию выставки вошли картины из серии «Метаморфозы» — живописные жанровые композиции, выполненные в экспрессивно-символистской манере. Эдуард Манукян родился в городе Севан в 1980 году. Окончил Ереванскую государственную академию художеств, удостоен призов многих международных конкурсов. Является членом московского Союза художников. Выставка «Метаморфозы» продлится до 28 января.

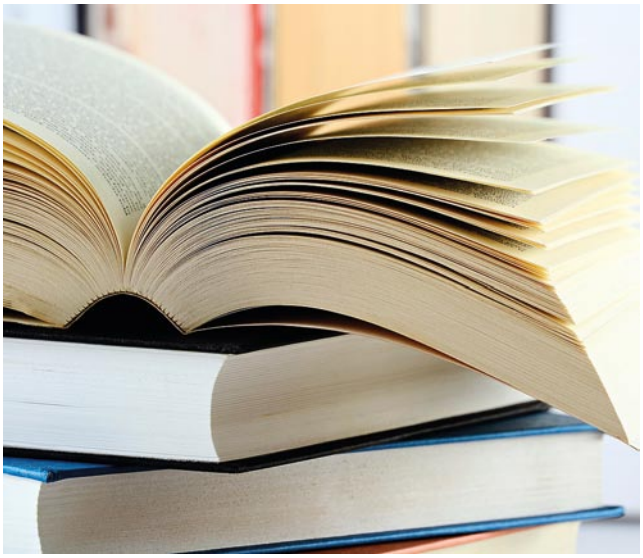


Крепкий драм

Среднерыночный курс доллара США к армянскому драму, сформировавшийся на валютном рынке Армении по итогам 5 декабря 2012 года, вырос по сравнению с показателем 4 декабря на 0,20 пункта и составил 407,36 драма за $1. Об этом сообщает пресс-служба Центрального банка. По данным Национальной статистической службы Армении, в ноябре 2011 года среднерыночный курс доллара составил 382,78 драма, тогда как в том же месяце 2012 года он поднялся до 407,23 драма. Кстати, за ноябрь—октябрь прошлого года расчетный курс армянского драма по отношению к доллару США вырос на 0,1%.

Один миллион электронных страниц

Директор Национальной библиотеки Армении Тигран Заргарян сообщил журналистам, что в Армении оцифровано уже более 1 млн книжных страниц. Процесс оцифровки стартовал еще в 2001 году, когда четыре крупные библиотеки Еревана во главе с Национальной библиотекой выступили с предложением перевести в электронный вид старинные и научные книги. Заргарян отметил, что такая инициатива крайне актуальна, ведь в XXI веке лучшим решением по сохранению культурного наследия является его оцифровка. Прочитать и скачать книги в электронном виде можно по адресам www.flib.sci.am и www.nla.am.



9 тысяч книг Еревану

За один только декабрь 2012-го библиотеки Еревана получат больше книг, чем за последние 20 лет. Мэрия решила подарить столичным библиотекам 9 тысяч новых книг — 214 наименований. Среди них есть не только художественная литература — произведения армянских и зарубежных классиков, — но также детская и специализированная.
Библиотеки каждого административного округа получат от 500 до 2000 томов, в зависимости от необходимости обновления их книжного фонда. Конечно, библиотекам и раньше выделяли новинки, но единовременного пополнения в таком масштабе пока не было. Акция инициирована мэром города Тароном Маркаряном в рамках мероприятий, связанных с провозглашением Еревана всемирной столицей книги.

YVES ROCHER
FRANCE

ИВ РОШЕ - СОЗДАТЕЛЬ РАСТИТЕЛЬНОЙ КОСМЕТИКИ



МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА В РАСТИТЕЛЬНОЙ КОСМЕТИКЕ

ВСЕГО ЗА 6 ДНЕЙ[1]

ОЩУТИТЕ СПОСОБНОСТЬ НАТУРАЛЬНЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ КЛЕТОК 4G К БЕСКОНЕЧНОМУ ОБНОВЛЕНИЮ

Yves Rocher представляет Мировую Премьеру в Растительной Косметике: **Натуральные Растительные Клетки 4G**. Их структура сохранена в первозданном виде благодаря использованию эксклюзивного запатентованного в Европе метода экстракции. Включенные в сердце формулы ухода Anti-Age Global, они гарантируют исключительную эффективность: морщины разглажены, кожа защищена и восстановлена, она становится более плотной, упругой, великолепно увлажненной и вновь сияет.



74%
ЖЕНЩИН ПОДТВЕРДИЛИ
КОЖА ВОССТАНОВЛЕНА[2]



Натуральные Растительные Клетки 4G
под конфокальным микроскопом

www.yves-rocher.ru
Тел.: 8-800-3333-000[3]
Звонок по России бесплатный

Товар сертифицирован. Реклама.

[1] Тест in vitro. [2] Самостоятельная оценка. Тест, проведенный при участии 106 женщин, использовавших Ночной Уход «Возрождение Молодости» в течение 1 месяца.
[3] Телефонный номер 8-800-3333-000 действует для субъектов РФ, на территорию которых производится доставка Товаров Ив Роше.

Давид Сасунский: наследие человечества

ЮНЕСКО включил армянский эпос «Давид Сасунский» в список нематериального культурного наследия человечества. Такое решение было принято на 7-м заседании «Межправительственного комитета по вопросам сохранения нематериального культурного наследия» ЮНЕСКО, которое прошло в Париже 3—7 декабря. В прошлом году из сокровищницы армянской культуры в список ЮНЕСКО вошло «Искусство хачкара (инкрустированный крест-камень): символ хачкара и хачкароделие».

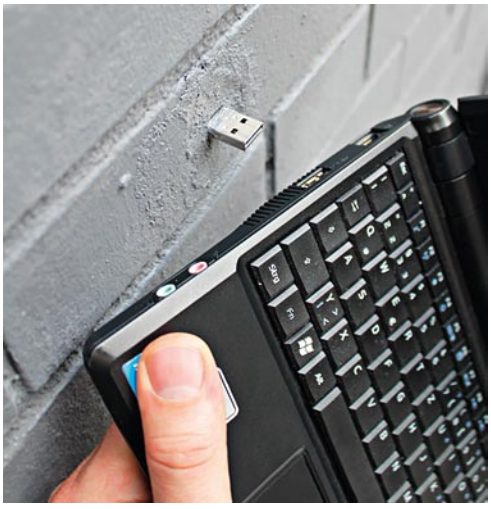




PanArmenian PHOTO

За считанные минуты

Регистрация автомобилей в Армении теперь длится в среднем 24 минуты, включая получение государственных номеров и выдачу технических паспортов. Об этом 3 декабря рассказал журналистам руководитель аппарата правительства Армении Давид Саркисян. По сравнению с недавним временем, когда на всю процедуру уходило несколько дней, это серьезное достижение. Такой антибюрократический прорыв стал возможен после внедрения в полиции электронной системы управления. Благодаря ей даже водительские удостоверения сейчас выдаются на основании электронных тестовых экзаменов, без каких-либо справок от врача или из автошколы.

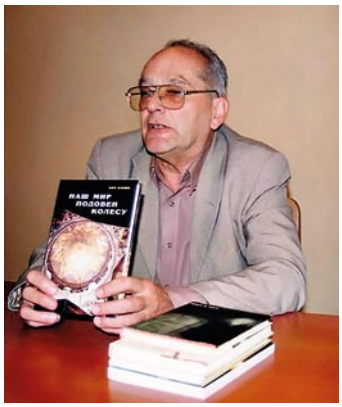


«Мертвые точки» Еревана

Dead Drops — это анонимный офлайн-файлообменник, устанавливаемый в общественных местах и функционирующий посредством устройств USB. Проще говоря, это обычные флешки с различной информацией, замурованные в стены в самых разных частях города. Первая такая флешка появилась в 2010 году в Нью-Йорке, а недавно обмениваться информацией «через стены» стало возможно и ереванцам. Присмотревшись к стенам домов на улице Московян или у Матенадарана, можно найти торчащие из них «тайники», подключить к ним ноутбук и скачать, скажем, целый альбом группы Nor Dar, ну и со своей стороны оставить там любимую музыку, картинки или кино. Кстати, на сайте Dead Drops имеется подробная инструкция по созданию такого «тайника».

За любовь к Армении

Орден Почета РА за многолетнюю плодотворную деятельность по укреплению и развитию армяно-российской дружбы и культурных связей был вручен российскому писателю, переводчику и арменисту Киму Бакши. На торжественной церемонии президент Армении Серж Саргсян поблагодарил Бакши за многочисленные произведения, посвященные истории и культуре армянского народа, за популяризацию армянской культуры и ее достойное представление в мире. На встрече с президентом Бакши сообщил, что его новая книга «Духовные сокровища Арцаха», также посвященная армянскому народу, уже готова к изданию.





PanArmenian PHOTO

670 раз вокруг оси

15 ноября 2012 года армянский гимнаст Давид Фаградян за 19 минут 20 секунд выполнил 670 гимнастических переворотов на двух руках на турнике. Эти 670 переворотов стали мировым рекордом, причем уже третьим на счету Фаградяна.

Свой первый рекорд он установил в июне 2009 года. Имя гимнаста было внесено в Книгу рекордов Гиннесса за 354 переворота на турнике на двух руках. Второй рекорд был зафиксирован в ноябре 2010 года, когда спортсмен перевернулся уже на одной руке 76 раз за две минуты. Кстати, для армянской версии Гиннесса — «Книги богатырей» — Фаградян выполнил 1140 переворотов.

Europa Plus TV

HIT NON STOP

ПРЕМЬЕРЫ EUROPA PLUS TV



ЮЛИЯ ЛЫСЕНКО

ВЕДУЩАЯ «MUSIC LUNCH»

АЛИНА АРТЦ

ВЕДУЩАЯ «HOT SECRETS С АЛИНОЙ АРТЦ»

АЛЕКСЕЙ МАНУЙЛОВ

ВЕДУЩИЙ «ЕВРОХИТ ТОП-40»

12+

Подробная информация о программах и подключении на сайте www.europaplustv.com

Реклама



Тигран Меграбян

30.11.12
Михаил Саакашвили на пресс-конференции после второго саммита стран — участниц Восточного партнерства Европейской народной партии в Ереване

01.12.12
Молодежный Чемпионат мира по боксу, Ереван



Грант Хачатрян



Тигран Мкртчян

05.12.12
Представители Ассоциации потребителей Армении на птицефабрике



Грант Хачатрян

30.11.12
Репетиция французского аккордеониста Ришара Гальяно в Большом концертном зале им. Арама Хачатуряна



Теплая зима

Унисекс-сникеры Judari, осень-зима — 2012/13 уже в Москве. В новой коллекции унисекс-сникеров Judari 3 модели: Boy — завышенные сникеры с шестью дырочками и тремя крючками для шнурков, Man — классические шестидырочные сникеры, Baby — женские сникеры на танкетке, в остальном ничем не отличающиеся от Boy. Модели Boy и Man представлены размерами с 35 по 46. Каждая модель вышла несколькими линиями, названия которых продиктованы уникальными материалами, из которых сделана обувь. Также Judari представляет три модели — Felt, Leather, Snow для Москвы. Все модели от Judari можно посмотреть на shop.judari.it.



Виртуозный 2013-й

Сеть салонов мужской моды HENDERSON с 2013 года является модным партнером Государственного камерного оркестра «Виртуозы Москвы» под художественным руководством легендарного дирижера Владимира Спивакова. Специально для выступлений музыкантов и маэстро ГК «HENDERSON-РОССИЯ» выпустит эксклюзивную коллекцию одежды HENDERSON & HAYAS, в которой виртуозы будут исполнять шедевры великих композиторов. HENDERSON приглашает всех насладиться виртуозным звучанием музыки, которая восхищает и вдохновляет. HENDERSON — классика всегда в моде!



Новый взгляд, новый уход, новая эра!

Опираясь на двадцатилетний опыт открытий и инноваций, Lab Series создал самый лучший уход, самые высокие технологии и самые эффективные средства — обновленную линию Lab Series Skincare For Men. Линия Lab Series For Men вырывается вперед в гонке за звание лучшего ухода за мужской кожей в категории люкс. Команда специалистов высочайшего класса Исследовательского центра подчинила новейшие достижения науки требованиям современного мужчины к здоровью, комфорту и отличному внешнему виду. А для удобства управления всей этой высокотехнологичной продукцией Lab Series представляет простую систему цветовой маркировки по категориям: очищение — голубой, бритье — зеленый, уход за лицом — синий, уход за телом и волосами — красный. Lab Series Skincare For Men имеет отличную репутацию и пользуется авторитетом и доверием мужчин во всем мире уже почти 20 лет. Продукция представлена эксклюзивно в ЦУМе и Артиколи: ГУМ, Весна.

Предновогодний тест-драйв

В декабре компания Musa Motors Inchcape подарила всем ценителям автомобилей премиум-класса сразу две яркие премьеры. В предновогодние недели посетители салонов Jaguar Land Rover Musa Motors Inchcape смогли первыми познакомиться с инновационными и сверхсовременными внедорожниками Range Rover и Freelander 2. Долгожданная презентация обновленного Freelander 2 и совершенно нового Range Rover прошла в уютной атмосфере праздника. Чтобы лучше понять преимущества новых моделей и оценить приверженность традициям подлинного аристократизма, была организована экспозиция с ретроспективой, благодаря которой посетители познакомились с историей прошлых поколений легендарной английской марки. Во время самого тест-драйва поклонники автомобилей премиум-класса смогли убедиться в превосходстве флагмана комфорта и роскоши — Range Rover, а также испытать маневренность и функциональность непревзойденного покорителя дорог Freelander 2.





Новогодние аксессуары от Audi

В преддверии Нового года и Рождества российская команда Audi exclusive подготовила праздничный сюрприз поклонникам марки. Российская коллекция от Audi exclusive и Montblanc включает шариковые ручки с платиновым напылением, ручки с перьями из золота и родия, блокноты и бумажники из воловьей кожи фирменной выделки. Все изделия отличаются оригинальным исполнением: помимо узнаваемой снежной вершины, логотипа Montblanc, на предметы нанесена эмблема Audi — знаменитые четыре кольца. Также Audi представляет кожаный чехол для iPad с фирменными четырьмя кольцами Audi от известного словенского мастера Марио Херцога. Каждая вещь сделана вручную. Эксклюзивно для российского рынка выпущена лимитированная серия в 150 экземпляров.

Гроза грязи

Компания Dyson представляет первый цилиндрический пылесос Dyson DC37 с технологией Ball™ и рулевым механизмом, который превосходно преодолевает препятствия, огибая острые края предметов и пересекая неровные поверхности. Более трех лет понадобилось 70-и специалистам компании Dyson во главе с Джеймсом Дайсоном, чтобы спроектировать очередной технологический шедевр. Пылесос Dyson DC37 с технологией Ball™ позволяет своему хозяину взглянуть совершенно по-новому на процесс и качество уборки. Корпус устройства выполнен в виде шара, который вмещает в себя 112 различных компонентов. Их правильное расположение придает устройству более низкий центр тяжести, позволяя свободно поворачиваться вокруг своей оси. Колеса с подшипниками и широким профилем в форме полушарий помогают легко передвигаться, не увязая в ворсе ковра. Технология Ball™ в совокупности с уникальной системой рулевого управления наделяют пылесос превосходной маневренностью и управляемостью.





Тройка для мужчин

Корпорация Estee Lauder вступила в права владения эксклюзивной лицензией на управление парфюмерно-косметическим бизнесом Ermenegildo Zegna Group — итальянской группы компаний по производству высококачественной мужской одежды и аксессуаров, а также тканей — с миллиардным оборотом в год и богатой вековой историей. Марка Ermenegildo Zegna широко известна по всему миру благодаря современному прочтению деловой классики и традиционной для итальянской модной индустрии элегантности и высокому качеству. Коллекция ароматов, представленная в данный момент, состоит из трех линеек — Z Zegna, Zegna Intenso и Zegna Forte. Каждая из них олицетворяет ту или иную сторону мужественности в стиле Zegna.

Собрание исключительного

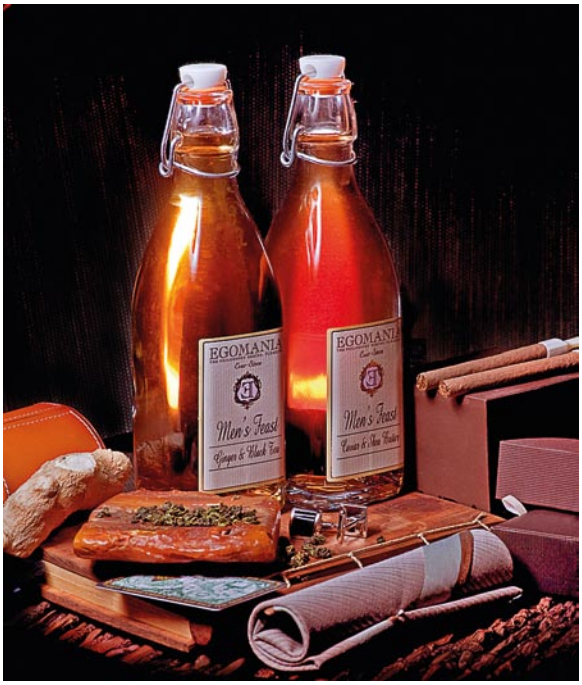
20 ноября 2012 года в галерее MOD Design Табачный дом Sobranie представил мировую премьеру Коллекции исключительных творений — в нее вошли арт-объекты от авангардных лондонских дизайнеров, а также эксклюзивная серия пачек сигарет Sobranie, выпущенная лимитированным тиражом только этой осенью. Главной интригой вечера стали произведения, созданные дизайнерами Андреа Чавес, Ларой Боинк и Жаклин Каллен. Элегантность и великолепие арт-объектов вдохновили Лару Боинк на создание эксклюзивной серии роскошных портсигаров — подлинного предмета искусства, отражающего уникальные черты Коллекции исключительных творений от Sobranie. Многогранная поверхность портсигара выполнена из черного рутения и оттеняется напылением из золота в 24 карата. Каждый портсигар имеет сертификат подлинности с уникальным серийным номером. Портсигары, выпущенные ограниченным тиражом в 600 штук, будут выставлены на продажу в избранных местах.





Африка в эмали

Новая коллекция украшений «Африка» от FREYWILLE воссоздает мир, где зародилась жизнь. Мир, наполненный природой и аутентичностью. Коллекция «Африка» представлена в двух дизайнах: «Сафари» и «Килиманджаро». «Сафари» дарит эмоции, сравнимые с увлекательным путешествием в мир древней культуры и первозданной природы. На эмалевом полотне яркие принты с рисунками гепарда, зебры и жирафа сочетаются с этническими узорами. В дизайне «Килиманджаро» сверкают заснеженные вершины на фоне ясного голубого неба, пестрят орнаменты в виде ящериц и птиц, которые символизируют природные богатства и красоту континента.



Роскошь для волос

Его запах неизменно ассоциируется с табаком и черным чаем. Терпкий и бархатистый, он несет ощущение спокойствия и в то же время неуловимо заставляет трепетать каждую клеточку. Минеральный коктейль из воды Мертвого моря, экзотических фруктов и натуральных экстрактов бережно заботится о состоянии волос и кожи головы. Экстракты икры и имбиря, входящие в состав шампуня серии Mens Pleasure от EGOMANIA, оказывают стимулирующее воздействие, укрепляют корни волос и восстанавливают их жизненную силу. Образ превосходства для наиболее искушенных мужчин. Вкусы: икра и масло (для нормальных и сухих волос), минеральная вода и сироп (для нормальных волос), имбирь и черный чай (для всех типов волос). Сдержанная роскошь палитры ароматов мужской линии средств по уходу за волосами являет истинное богатство насыщенных ухаживающих компонентов.

Золотые башмаки

Легендарная модель обуви John Lobb из коллекции Bespoke представлена в новой современной интерпретации. Линии колодки из древесины граба, на которой изготовлена обувь, отличаются особой плавностью. Четыре пряжки выполнены из 17-каратного золота. Фирменный знак John Lobb сделан из позолоченного металла. Модель изготовлена вручную, кожаная подошва прошита по ранту. Подошва и каблук покрыты листами 24-каратного золота. На все позолоченные поверхности нанесены три слоя лака для создания эффекта блеска и прозрачности. Старинная техника золочения позволяет использовать как покрытие из желтого, белого и розового золота, серебра, так и другие его виды. Сделанные вручную распорки из бука покрашены в черный цвет. Мешки для обуви сшиты изо льна и материи с золотой металлизированной нитью. Марка John Lobb, начинавшая как производитель обуви для золотоискателей, первой из обувных брендов включает драгоценный металл в свои изделия и предлагает их поклонникам коллекции Bespoke.





Дорогая коммуникация

Компания Vertu, мировой лидер в производстве телефонов класса люкс, представляет новую модель в коллекции Signature — Signature Zirconium. Созданный специально для тех, кто привык получать от жизни самое лучшее, Signature Zirconium — один из наиболее сложных в исполнении и технически безупречных мобильных телефонов в мире. Впервые в истории мобильных телефонов класса люкс Vertu представляет модель, в отделке которой используется цирконий. Цирконий устойчив к коррозии и по своим свойствам напоминает титан, но при этом обладает гораздо меньшим весом и одновременно большим запасом прочности. Этот материал широко используется в современной индустрии при производстве различной высокотехнологичной продукции. Vertu представляет свою собственную интерпретацию мирового тренда. Великолепным дополнением к передовому дизайну Signature Zirconium служит также прорезиненная кожа аллигатора антрацитового цвета с матовой отделкой.



Шикарные итальянки Антонио Марраса

Специально для клиентов BOSCO DI CILIEGI модельер Антонио Маррас привез в Москву 15 эксклюзивных платьев ручной работы. После показа в Петровском пассаже понравившуюся модель можно было заказать в индивидуальном пошиве. Антонио Маррас очень любит кино. Первая коллекция гениального итальянца была навеяна черно-белым фильмом ужасов «Тише, тише, милая Шарлотта». На создание кутюрной коллекции, которую модельер презентовал клиентам BOSCO DI CILIEGI в Петровском пассаже, Марраса вдохновил Голливуд 70-х — время, когда на мировых экранах господствовали сногсшибательные итальянки. Шикарные платья были презентованы в атмосфере домашнего приема. Гостей, единодушно выдержавших дресс-код Antonio Marras, угощали шампанским и кофе с разноцветными тортами — голубыми, розовыми, зелеными — в цветах новой весенне-летней коллекции Antonio Marras. После показа понравившуюся модель можно было заказать по индивидуальным меркам. Эксклюзивные платья будут готовы через месяц — к новогоднему балу или рождественскому вечеру.



Уд и розы

Самый загадочный парфюмер Пьер Монталь в очередной раз дарит своим поклонникам зашифрованное послание в виде нового аромата Aoud Ever. Удовые ароматы — негласные фавориты Montale, ведь когда-то бренд приобрел свою популярность именно благодаря роскошным восточным ароматам на основе уда. Aoud Ever — это тонко сбалансированный древесно-цитрусовый аромат. Создатель начинает мелодию с бергамота и острых вспышек черного перца, смягчая их нежной лавандой. Средние ноты — ветивер, сандал, шафран, а конечные — амбра, кожа, бобы тонка. Второй аромат — Candy Rose — пополнил в этом году коллекцию «розовых» флаконов и, в отличие от универсальных ароматов, стал своеобразным реверансом Пьера Монталя женской аудитории. Парфюмер интерпретировал образ беспечной девушки верхними нотками свежего личи, сочной ежевики и красного апельсина. Розовые лепестки оттеняют ландыши в сердце аромата, постепенно растворяясь в теплых нотах пачули. Бархатистый шлейф построен из аккордов белого мускуса, ванили и дымного ветивера.



Питерский Guerlain

30 ноября на первом этаже Дома ленинградской торговли состоялось торжественное открытие бутика Guerlain. Бутик Guerlain в ДЛТ Санкт-Петербурга представляет собой жемчужину в изысканном ожерелье сети корнеров Эксклюзивной парфюмерии Guerlain по всему миру. Это абсолютно уникальное и неповторимое пространство, подчиненное особой концепции, с совершенно особым ассортиментом и индивидуальным подходом к каждому клиенту. Корнеры Guerlain встречают поклонников и ценителей драгоценных косметических средств в самых известных исторических местах: в Париже (в историческом здании на Елисейских полях №68 и в доме №29 на Севрской улице), в Монреале, Торонто, Токио и Сан-Франциско, Москве... И теперь уникальной атмосферой изысканности и роскоши, которая присуща всем бутикам Guerlain, смогут насладиться жители и гости Санкт-Петербурга.

Скоростное время

Компании AUDEMARS PIGUET и Maserati представляют часы Millenary MC12, посвященные автомобильному спорту. Дизайн часов созвучен духу автомобильных гонок. Часы Millenary MC12 — турбийон-хронограф с индикацией запаса хода и ручным подзаводом. Платина часов — из карбона, мосты — из анодированного алюминия. Корпус и складная застежка AP сделаны из платины 950-й пробы, задняя крышка часов — сапфировая. Водонепроницаемость Millenary MC12 — 20 метров. Часы выпущены ограниченной серией 150 экземпляров. Millenary MC12 представлены в единственном экземпляре в магазине Cassaforte.





Volvo V40 Cross Country в Москве

Всего через четыре недели после мировой премьеры на Международном автосалоне в Париже, в рамках открытия Volvo-Недели Моды в Москве состоялась долгожданная российская премьера кроссовера Volvo V40 Cross Country. В Гостином дворе были объявлены цены и модификации модели, которая выйдет на российский рынок уже в начале 2013 года. Среди новых технологий первая в мире подушка безопасности для защиты пешеходов, система контроля полосы движения с функцией автоматического усилия на рулевом колесе, уникальная система облегчения парковки, система информирования о дорожных знаках. В комплектации с двигателем T4 автомобиль V40 Cross Country будет доступен от 1 189 000 рублей, а с T5 AWD — от 1 279 000 рублей.

TUFENKIAN
HISTORIC YEREVAN

Выбор мест, в которых построены гостиницы сети Tufenkian — Дилижан, Севан, Лори (Дзорагет) и, естественно, Ереван, — не случаен. Это самые важные туристические точки Армении, и гости могут в течение поездки по стране переезжать из одного отеля сети в другой. Хоть каждая гостиница и имеет свои особенности, существенно, что все они выполнены в едином стиле. В том числе и расположившаяся в центре столицы Tufenkian Historic Yerevan — самая новая и большая из всех.

Материал на правах рекламы

















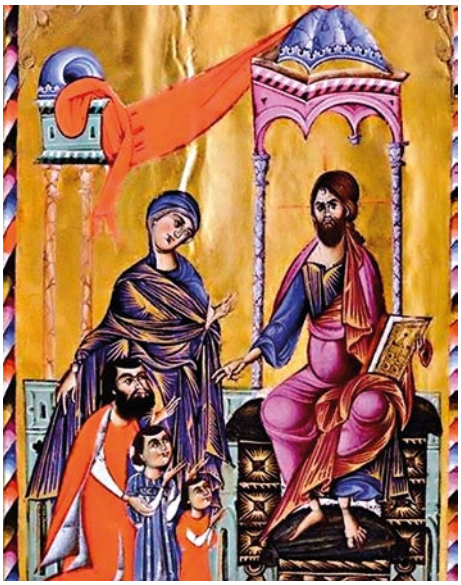


Большую столичную гостиницу от Tufenkian в туристической индустрии ждали давно: существующий уже несколько лет Avan Villa Yerevan Hotel маловат, а Ереван становится все более интересным направлением для туристов. Название Tufenkian Historic Yerevan было выбрано не случайно. На первый взгляд может показаться, что перед вами одно из старых зданий города, сохранившееся еще с конца XIX века: фасад из черного туфа, некоторые детали — из розового. Но на самом деле это абсолютно новый проект, органично вписавшийся в окружающую среду. Впрочем, сеть гостиниц Tufenkian всегда выделялась гармоничным смешением различных стилей и направлений. Вот и два купола здания — это уже цитата из таманяновской архитектуры. Кстати, над проектом вместе с армянскими и иностранными специалистами работал и сам основатель компании Джеймс Туфенкян.

Что касается внутреннего оформления, то и здесь легко угадывается собственный туфенкяновский стиль, главное отличие которого — смешение современных особенностей стиля с этническими, использование дерева, камня и металла, а также фирменных ковров Tufenkian. Впрочем, по сравнению с другими отелями сети здесь все выглядит немного более современно, хотя на стенах номеров (их в общей сложности 85) и висят фотографии старого Еревана.

Особое внимание уделено ресторану «Харберд». Название, кстати, выбрал Джеймс Туфенкян — его предки были из одноименного западноармянского города. Как и в других гостиничных ресторанах сети, здесь посетителям предлагается выбор из армянских, восточных, европейских блюд. Особое внимание уделяется восстановлению старинных армянских рецептов, сохранившихся в диаспоре. Заново открытые блюда интересны как иностранцам, так и ереванцам, а нашим зарубежным соотечественникам, которых очень много среди туристов, они напоминают о родном доме.

Принять гостей Tufenkian Historic Hotel будет готов уже в марте. Но, естественно, на этом компания останавливаться не собирается. Недавно стали более просторными и вместительными гостиницы в Дилижане и Дзорагете, в ближайшем будущем планируется открытие отеля в Арени. История продолжается!



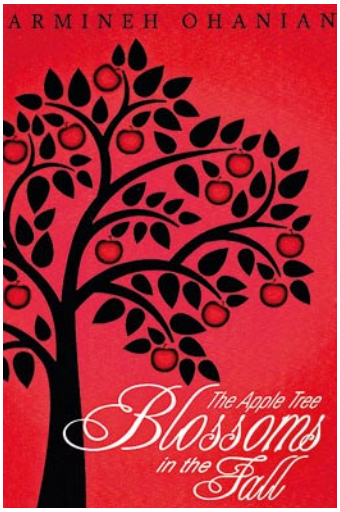
Claude Mutafian

L'Arménie du Levant (XIe—XIVe siècle)

Les Belles Lettres, 2012

Язык: французский

Красочно оформленный двухтомник французского историка Клода Мутафяна L'Arménie du Levant (XIe—XIVe siècle) («Левантская Армения (XI—XIV вв.)») рассказывает о «трех Арменият» обозначенного в названии книги периода. В первую очередь это, конечно, Киликия — «армянское царство за пределами Армении». Помимо этого, в издание вошла информация об армянских княжествах, возникших на исторической армянской территории, которая в XIII веке была практически полностью освобождена от турецких захватчиков, а также о крупных армянских колониях в соседних странах, в частности, на Ближнем Востоке. В общей сложности в двухтомнике собрано 230 иллюстраций, 74 карты и 84 генеалогических древа. При работе над ней был использован целый ряд ранее не известных источников, в том числе иранских и арабских авторов. По словам Мутафяна, издание предназначено не только для армянских читателей, но и для всех тех, кто интересуется историей крестовых походов и монгольского нашествия, средневековым исламом и восточным христианством.



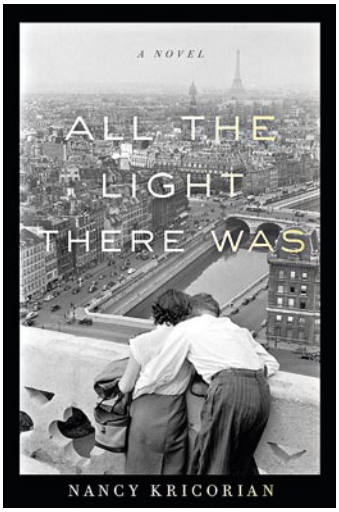
Armine Ohanyan

The Apple Tree Blossoms in the Fall

LazyDay Publishing, 2012

Язык: английский

Главная героиня романа «Яблоня цветет осенью» — молодая иранская армянка Карине. Ее жизнь представлена в коротких рассказах, действие которых происходит накануне Исламской революции. Карине решается покинуть страну, оставляя там родных и друзей, и часть рассказанных о ней историй происходит уже в Европе и Америке, куда, как и многие другие иранские армяне, переезжает героиня. Несмотря на серьезную драматическую тему, «Яблоня» полна смешных эпизодов. Особенно интересно в романе Армине Оганян описание армянской и исламской культур в один из самых значимых периодов истории Ирана.



Nancy Kricorian

All the Light There Was

Houghton Mifflin Harcourt, 2013

Язык: английский

Писатель из Массачусетса Нэнси Крикорян уже получила широкую известность несколько лет назад после выхода романов «Забел» и «Мечты о хлебе и огне». Действие ее нового романа «Весь свет» происходит во время Второй мировой войны в оккупированном нацистами Париже. Главная героиня — 14-летняя Марал Пегорян, которая живет во Франции со своей семьей, бежавшей туда после Геноцида. Несмотря на оккупацию, их жизнь протекает относительно спокойно. Но ситуация меняется, когда двое братьев Марал вливаются в движение Сопротивления. После того, как они пускаются в бега, а затем домой возвращается лишь один из них, в судьбе Марал наступает перелом.



Ваге Кача

«Кинжал в саду»

«АЛВИ», 2012

Язык: русский

Исторический роман французского писателя армянского происхождения Ваге Кача повествует о событиях периода Геноцида армян — начиная с погромов и резни в 80—90-х годах XIX века и заканчивая истреблением около полутора миллионов армян в 1915—22 годах. Роман состоит из четырех частей: «Жизнь в Константинополе», «Оборона Зейтуна», «Перед грозой», «Восхождение на Голгофу». Свою первую книгу автор, родившийся в Дамаске и живущий во Франции, написал в 20 лет. Известность ему принес роман «Око за око», удостоившийся премии Антуана де Ривароля. Работы Ваге Кача переводились на многие языки и экранизировались.



deborah lippmann®

ЗВЕЗДНЫЕ ЛАКИ

от голливудского мастера маникюра

Не содержит Дибутилфталат, Толуол, Формальдегид

ГЛЯНЦЕВЫЙ БЛЕСК

УНИКАЛЬНЫЕ ТЕКСТУРЫ

СТОЙКОЕ ПОКРЫТИЕ

БОГАТАЯ ПАЛИТРА





Lady Gaga на обложке Vanity Fair одета только в **WAKING UP IN VEGAS** от Deborah Lippmann

Эксклюзивный дистрибьютор
на территории России **«PARFUM SELECTIVE»**
Тел.: +7 (499) 255-30-38
www.parfum-selective.ru

DeborahLippmannRussia

deborahlippmannrussia

Адреса продаж:
Официальный интернет-магазин: BeautyDrugs.ru
Москва: ЦУМ, Галереи «Времена Года»,
ARTICOLI: ГУМ, ВЕСНА,
Универмаг «Цветной»
Санкт-Петербург: ДЛТ
Краснодар: Бутик «Дюна».

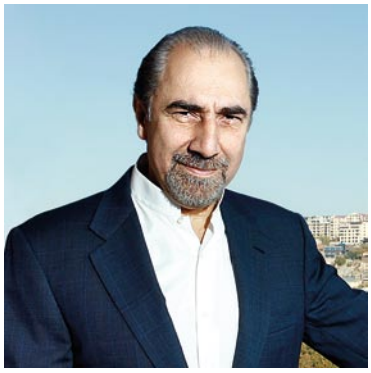
дело вкуса

Как утверждает Книга рекордов Гиннесса, первый ресторан в мире открылся в Мадриде в 1725 году. С тех пор зародилась культура, в которой атмосфера во время обеда так же важна, как и сам обед. Обо всех особенностях и прелестях походов в рестораны рассказывают герои и авторы очередного номера «Еревана».



Артур Lumen Геворкян
фотограф
стр. 116, «7 слов о своем Полисе»

Мне кажется, люди ходят в рестораны по нескольким причинам: либо им не хочется заморачиваться с ужином дома, либо они намереваются что-то отметить, либо попробовать какое-то новое интересное блюдо. По всем этим причинам частенько хожу в рестораны и я. Ереванские заведения, по-моему, делятся на два типа — очень хорошие и очень плохие. Средних нет. Хорошие — уютные маленькие ресторанчики с приятным антуражем, интересным дизайном. В каждом из таких у меня есть любимый угол, любимый столик. Там комфортно просто находиться, потому что у этих ресторанов есть душа. Еще мне очень нравится, когда шеф-повар выходит из кухни и подходит к клиентам, спрашивает, по вкусу ли им еда, выслушивает их мнение. Забота о посетителях трогает и заставляет возвращаться в один и тот же ресторан вновь и вновь.



Каро Армен

бизнесмен

стр. 80, «Армен и море»

В современном мире представить себе человека, который завтракает, обедает и ужинает исключительно дома, крайне сложно. Мы уже давно живем не в том темпе, да и не в том стиле. Домашняя еда превратилась из обычной бытовой потребности в роскошь. Девиз «как дома» стал каким-то своеобразным знаком качества, особенно в Европе и Америке: там надо очень постараться, чтобы все было по-домашнему. А вот в Армении это получается как-то само собой: тут множество первоклассных home-restaurants. Я лично очень люблю два ереванских заведения. Первое — это «Анкюн», маленький итальянский ресторанчик в центре города. Мне нравится там тонкий подход к еде — начиная от качества продуктов и заканчивая мастерством поваров и размерами порций. То же самое можно сказать и об «Антебе», только здесь другая, родная и любимая для меня кухня Западной Армении. Это замечательное ощущение — приехать в Ереван и попробовать самую настоящую еду детства.



Кев Оркян

комик, музыкант

стр. 108, «Как рассмешить королей»

Честно говоря, большую часть своего времени я провожу в разъездах, при этом в других городах для спокойного времяпровождения бывает немного времени. А в те редкие дни, когда мы с женой находимся дома, в Лондоне, частенько наведываемся в рестораны. К этому делу я отношусь довольно серьезно, тем более что несколько моих друзей — знаменитые шеф-повара. Скажем, известный в Англии Гарри Роудс. Так что поход в ресторан для меня — еще и отличный повод пообщаться с ними. Вообще, в ресторан ходят не только и не столько для того, чтобы просто поесть, пусть даже искуснейшие блюда самых крутых шеф-поваров, а чтобы оказаться в среде, не похожей на ту повседневную, в которой живешь. Если мне хочется романтического вечера с женой, то ресторан — самое оно: с атмосферой, музыкой и едой.

первое, второе... и комфорт

Ереван всегда считался городом кафе — в них обсуждались последние новости, завязывались знакомства, творческие люди заряжались энергией. Рестораны при этом были немного в тени. Но новые времена принесли обществу новые потребности и новые места для времяпровождения. О современной ресторанной культуре Еревана рассуждают Артак Гюрджинян, Арутюн Симонян и Аршак Саркисян.

Интервью **Артавазд Егиазарян** | Фото **Арнос Мартиросян**

Артак Гюрджинян
владелец и шеф-повар
ресторана «Анкюн»



Арутюн Симонян
официант ресторана
Charles

Аршак Саркисян
художник

Артавазд: Согласны ли вы с тем, что ресторанная культура в Ереване, в отличие от кофейной, стала формироваться лишь в последние годы?
Артак: В общем да, в последние пару лет я с радостью замечаю, как увеличивается число людей, с семьями посещающих рестораны. Соответственно, растут и запросы, и конкуренция. И это все только идет на пользу рынку.
Арутюн: Я подметил интересный признак развития сферы. Когда я только начинал работать, была очень смешная закономерность: женщины пили вино, мужчины — водку. Сейчас мужчине уже не зазорно попробовать хорошего вина.
Артавазд: А благодаря чему ситуация стала меняться?
Артак: Думаю, из-за того, что границы раздвинулись, люди стали больше путешествовать по свету, больше видеть, больше требовать. Что касается моей позиции, то тут главное — опыт. Можно прочитать сто книг или посмотреть сто передач, но пока не попробуешь что-то сделать сам, пару раз не ошибешься, не прислушаешься к клиентам, ничего не получится.
Артавазд: Почему люди идут в ресторан? Это только еда, атмосфера или что-то еще?
Аршак: Есть много поводов — деловая встреча, разговоры с друзьями, кухня, а иногда просто хочется отвлечься от всего и одному посидеть в непривычной обстановке за бокалом вина.
Артавазд: А каким должен быть хороший ресторан? Что заставит посетителя вернуться туда еще раз?
Аршак: По-моему, уровень заведения напрямую зависит от его владельца, человека, который должен очень тонко чувствовать детали и ауру, вести свою незаметную деятельность как бы за сценой. А то, вернусь ли я опять в этот ресторан или нет, во многом зависит от команды. Мне приятно чувствовать себя желанным гостем, приятно понимать, что официант, который меня обслуживает, — состоявшийся человек, профессионал. В Армении большая проблема с работниками в различных кафе и ресторанах состоит в том, что они часто не могут скрыть своих повседневных проблем, сохранять терпение, уравновешенность. А ведь верх профессионализма персонала — это когда ты даже не замечаешь, как тебя обслужили. Вот эта легкость общения во многом определяет, в каком настроении ты выйдешь из ресторана. Очень приятно, когда официант тебя помнит, знает, какие у тебя предпочтения. Особенно когда идешь в ресторан один, хочется, чтобы рядом кто-то тебя понимал. Он должен быть психологом, должен знать, как общаться с каждым человеком.
Артавазд: Официант для клиента — это фактически лицо ресторана, человек, с которым и происходит непосредственное общение. Об этом больше всего есть что рассказать тебе, Арутюн...
Арутюн: Конечно, в нашей работе есть куча тонкостей. Начинается все с того момента, когда я надеваю форму. В эту секунду я должен оставить все свои проблемы, амбиции и комплексы. Все это мешает контакту с клиентом, который для меня — гость. Это человек, который доверяет официанту и всему остальному персоналу. Наше дело — понять, какой он, чего хочет. Официант должен быть хорошим советчиком, ведь посетитель не обязан разбираться в вине или тонкостях кухни. Мне, кстати, довольно сложно самому сидеть за столиком. После стольких лет в этом деле невольно замечаешь все детали, и если что-то не так, не можешь себе места найти. При этом взять и сказать обо всех промахах коллеге-официанту как-то неприятно.
Артавазд: Раньше работа официанта в Армении считалась чем-то, скажем так, не очень престижным. А сейчас?
Арутюн: В общем-то, и сейчас так, хотя отношение постепенно меняется параллельно с тем, как меняется отношение к ресторанам вообще. Просто надо понять, что работа в сфере обслуживания — тоже профессия, которая требует такого же мастерства, как и любая другая. Скажу больше, во многом от нас зависит то, как пройдет сегодняшний день человека, в каком настроении он подойдет уже к своей работе.
Артавазд: А бывают плохие и хорошие клиенты?
Арутюн: Бывают, скажем так, трудные клиенты. Но все равно, ответственность лежит на официанте, на том, как он поймет этого человека, сумеет ли войти в его положение. Тогда в выигрыше будут все.
Аршак: Кстати, в больших ресторанах ты лишь один из десятков или даже сотен посетителей, и иногда к тебе не подойдут, пока не позовешь, и вообще, ты оказываешься в каком-то одиночестве. Кого-то это может обидеть, но мне иногда даже нравится, хочется, чтобы меня оставили в покое.
Арутюн: Часто гостю лишь кажется, что его не заметили. На самом деле его видят и менеджеры, и официанты, просто они понимают, что этому человеку надо отдохнуть, и лишний раз к нему подходить не стоит.
Артавазд: Как оценивают работу заведения? Скажем, ее уровень можно определить лишь размером чаевых?
Артак: Это всего лишь один из способов. Есть очень даже приятные, хорошие клиенты, которые оставляют чаевые только на каждое четвертое посещение. Но когда человек трижды очень тепло благодарит, то не очень-то и важно, как он расплатился.
Артавазд: Продолжая тему контакта: в мире очень часто повар лично подходит к посетителям...
Аршак: Персональный подход не может не радовать, да и доверия прибавляет. Профессиональный повар предлагает тебе попробовать что-то, чего невозможно получить дома. Еще лучше, если при этом у тебя возникает некое экзотическое ощущение. Например, невероятно приятно где-нибудь в Ереване поесть пиццы или пасты и на секунду переместиться в Рим, почувствовать себя оторванным от реальности.
Артак: Для меня общение с клиентами — давно уже обычная практика. Мне приятно, гостям приятно,





Уровень заведения напрямую зависит от его владельца, человека, который должен очень тонко чувствовать детали и ауру, вести свою незаметную деятельность как бы за сценой



Вне зависимости от того, как ресторан рекламируется, какой изысканный или оригинальный у него дизайн интерьера, если блюда окажутся невкусными, то грош ему цена



атмосфера становится еще более теплой, да и повару очень полезно узнать их мнение, чтобы в следующий раз сделать лучше. Кажется, в последнее время так поступают многие.

Артавазд: А вы сами, Артак, часто посещаете другие рестораны?

Артак: Конечно, довольно часто. Но никогда не захожу в только что открывшиеся. Нужно, чтобы прошло несколько месяцев, чтобы там все устоялось и оценка была более объективной.

Аршак: Я обожаю заведения с историей. Не обязательно, чтобы оно существовало 50 лет, главное, чтобы в ауре было что-то такое, чтобы чувствовалось, что десять минут назад здесь что-то происходило. Я всегда мечтал, чтобы внизу мастерской был ресторан, чтобы чувствовать этот драйв, ритм движения и звуков из кухни. Очень круто, когда чувствуешь, что столовые приборы прожили интересную жизнь, если можно так сказать. Очень люблю такие места, где особое внимание уделяется артистичности атмосферы. Можно, например, вход в ресторан провести через книжный магазин. И сразу станет ясно, что владельцам этого заведения важно, чтобы среди его клиентов были творческие люди, которые формируют сегодняшний Ереван. Или вот в одном ереванском ресторане я сразу почувствовал внутреннее тепло, как только увидел деревянный пол. Казалось бы, мелочь, деталь, но как влияет на общую атмосферу! А то, знаете, иногда специально подсовывают неудобные стулья, чтобы долго не засиживались.

Артавазд: И все же самый важный элемент, наверное, кухня?

Артак: Конечно. Вне зависимости от того, как ресторан рекламируется, какой изысканный или оригинальный у него дизайн интерьера, если блюда окажутся невкусными, то грош ему цена. Учитывая конкуренцию, растущие запросы посетителей, нужно подходить к этому очень серьезно. Для меня самое главное — ингредиенты. Не жалко и лосося из самой Норвегии завозить. А что касается правильного использования этих продуктов, то если мы этого не умеем, значит, пора закрывать ресторан и уходить.

Артавазд: А каковы сегодняшние тренды? Кажется, в моду опять прочно вошли стейки...

Артак: Да, причем поначалу приходилось проводить серьезные работы по слому стереотипов, связанных с отношением армян к сырому мясу. Был у меня знакомый, который решился на medium rare только после того, как ему доказали, что если мясо больное, то степень прожарки ничего не поменяет внутри.

Аршак: Да, иногда действительно сложно довериться, причем не повару, не его умению готовить, а просто боязно, что мясо будет нехорошее.

Арутюн: Интересный факт: градация прожарки мяса для армян и для туристов в Ереване разная.

Артавазд: В России любят шутить, что в любой стране мира русского в ресторане можно узнать с первого жеста. А армяне в этом смысле отличаются от других?

Арутюн: Однажды у нас в зале были две большие группы — одна итальянская, другая армянская. Так там такая энергетика была, что трудно было соответствовать этому ритму вообще. И вдруг я поймал себя на мысли, что, не знай я языков, то ни за что в жизни не догадался бы, кто из какой страны. По большому счету люди бывают разные, национальность, по-моему, особой роли не играет. Хотя, надо сказать, иностранцы намного строже оценивают работу ресторана. Если армяне очень часто, даже если им что-то не нравится, не хотят предъявлять претензии, думая «да ладно, чего уж там...», то иностранцы четко знают: я заплатил, я должен получить в точности, что хочу. И это, конечно, нормально и даже правильно.

Артак: До недавнего времени в нашем ресторане было больше туристов. На их фоне армяне действительно кажутся очень шумными и энергичными за столом. Но был у нас один постоянный клиент немец, так он, вопреки всем стереотипам, так шумел, что когда что-то говорил, все вокруг замолкали.

Артавазд: Какие сегодня существуют проблемы в армянском ресторанном бизнесе?

Артак: Недоступность. Немногие могут себе позволить поход в ресторан несколько раз в неделю.

Арутюн: Часто за дело берутся люди, которые не совсем понимают, для чего это делают, открывают ресторан ради ресторана. Ну как можно серьезно относиться к французскому ресторану, в котором подают итальянскую пасту или даже хаш?! Что же касается контингента, то многое зависит от моды, в плохом смысле слова. То есть люди заказывают стейк с красным вином, хотя не любят ни того, ни другого. Но считают, что нужно соответствовать моде.

Артак: По мне, самое неприятное, когда кто-нибудь открывает ресторан, вбухивает десятки тысяч долларов в его оформление, а о том, чтобы платить приличные деньги персоналу, вовсе не задумывается. Вообще, руководителям в этом бизнесе, впрочем, как и в любом другом, необходимо создавать дружественную и здоровую атмосферу внутри коллектива. Я могу принять работника с хорошими человеческими качествами, который только и умеет, что держать в руках нож, а дальше сам учу. Сработанная профессиональная команда — это уже половина дела.

Аршак: Как посетитель могу вас заверить, что негатив мы чувствуем сразу и даже на подсознательном уровне. Наверное, потому, что в ресторан мы идем не только за вкусной едой, но и чтобы попасть в приятную атмосферу. Иногда, не очень точно понимая почему, вдруг ловишь себя на том, что давно не ходишь в один ресторан и зачастил в другой. Благо, Ереван сегодня в этом смысле предоставляет довольно широкий выбор. ■



пляска человечков на языке

Индийский ресторан «Паприка», итальянский «Спеттаколо», азиатское «Zю кафе», английская сеть Pizza Express, знаменитый Denis Simachev Bar в Столешниковом переулке и клуб «Джипси» в «Красном Октябре», о котором уже несколько месяцев говорит вся Москва, — вот неполный список заведений, к открытию которых приложил руку известный столичный ресторатор Антон Саркисов. Он начинал в 1990-е годы помощником официанта, и его карьера развивалась параллельно становлению ресторанного бизнеса в Москве. Слагаемые его успеха — вкусная еда, интересные интерьеры, честные цены в меню, партнерские отношения с сотрудниками и творческий подход к решению каждой задачи.

Интервью **Анна Рулевская** | Фото **Надежда Коротченко**

Антон, вы, можно сказать, ветеран московского ресторанного бизнеса. Кормите людей уже лет 15.
— К еде меня тянуло всегда. Мама говорит, что я уже в трехлетнем возрасте накрывал столы. Ее ответственность заканчивалась на пороге кухни, а сервировкой занимался я. Откуда у меня это взялось, понятия не имею. Но почему-то я считал, что знаю, как правильно. Вуз я заканчивал не ресторанный. По специальности — исследователь морского дна. Но когда в 1993-м я вышел с дипломом в большую жизнь, страна уже была другой. Нужно было учиться зарабатывать деньги. Тут мое детское увлечение стало понемногу превращаться в профессию. Начинал я в отеле «Рэдиссон Славянская». Это была очень высокого уровня 4-звездочная гостиница, при которой открыли школу официантов. Там я работал в двух заведениях — ресторане «Скандия», который кормил постояльцев завтраком, и «Пресс-клубе».
В 1990-е это было очень известное место.
— Да, закрытый журналистский клуб. Иностранные корреспонденты прятались там от суровой московской реальности. Телевизионщики прибегали, бросали на пол свои камеры и штативы и расслаблялись. Владимир Познер у нас часто бывал. Сотрудники агентства «Рейтер» постоянно тусовались, у них был офис на первом этаже «Славянской».
Чем их там кормили?
— Разной смешной американской и европейской едой. Там был, наверное, самый вкусный на тот момент в Москве гамбургер, его очень старательно делали. Неплохой грибной крем-суп. Это сейчас он стал банальным и встречается везде, а тогда еще был в диковинку. Кроме того, пресс-клуб был единственным местом, где подавали настоящий ice tea. Потом я пошел на повышение. Мне предложили менеджерскую должность в системе «Каро», и я начал работать управляющим в ресторане «Пират». Это была часть большого развлекательного комплекса в здании кинотеатра «Россия», сейчас он называется «Пушкинский». Рядом располагались знаменитая в свое время дискотека «Партийная зона» и клуб «Утопия». «Пират» был таким тяжеловесным рыбным рестораном с дубовыми столами. С точки зрения дизайна он, честно говоря, оставлял желать лучшего. Но это было одно из немногих свободных от криминала мест. К нам даже бандиты приходили отдохнуть от «работы», зная, что здесь их никто не тронет. Сидели и расслаблялись с лобстером на тарелочке.
Тогда все ели сифуд.
— Точнее, канадских лобстеров.
Одна из первых гастрономических страстей в Москве возникла как раз по отношению к сифуду, причем в итальянском или французском исполнении. Как вы думаете, почему?
— В те времена было принято смотреть в рот иностранным поварам. Все были очарованы уже одним этим словосочетанием — итальянский шеф-повар. Им безгранично доверяли и ели все, что бы они ни клали на тарелку. Никто не осознавал, что в основном в России в те годы работали иностранцы, не сумевшие найти работу на родине из-за низкой квалификации. Готовило большинство из них ужасно, но это все-таки было лучше, чем то, что предлагала какая-нибудь заводская столовая по ГОСТу. А гости немногочисленных московских ресторанов часто путали экзотику с хорошей кухней.

С точки зрения дизайна «Пират», честно говоря, оставлял желать лучшего. Но это было одно из немногих свободных от криминала мест. К нам даже бандиты приходили отдохнуть от «работы», зная, что здесь их никто не тронет

Мне кажется, тогда потребляли не саму еду, а ее образ. Была популярна идея лобстера как любимого блюда богатых и счастливых. Вот его и заказывали, чтобы потом говорить: «Товарищи, я лобстера кушал!»
— Вы даже не представляете себе, сколько в те годы было съедено тухлых лобстеров. Никто ведь не знал, какими они должны быть. Многие иностранные повара зарабатывали на том, что покупали задорого некачественный товар у поставщиков, а те потом делились с ними прибылью. Было очень сложно следить за качеством, потому что у единичных компаний, ввозивших на российский рынок тех же лобстеров, была абсолютная монополия на это.
Потом вы поехали в Америку?
— Я принял участие в конкурсе, объявленном компанией Sbarro, прошел отбор, и меня послали учиться в Нью-Йорк. На тот момент у Sbarro было уже больше 1000 ресторанов в мире и своя собственная школа на Лонг-Айленде. Там я получил ценнейший опыт, который лег в основу всей моей дальнейшей карьеры. Я и сейчас применяю полученные там навыки и стараюсь передавать их нашим менеджерам. Сам принцип работы управленца в корне отличался от того, к чему мы привыкли. Менеджер в Sbarro не только отвечает полностью за набор персонала, закупки и бухгалтерские балансы. Он должен уметь сам приготовить любое блюдо из меню. Мы учились не только экономике, но и проходили кулинарные курсы. Потом я сдал



сложнейший экзамен и начал работать в команде, которая занималась открытием сети Sbarro в Москве.

Сами пиццу можете приготовить?

— Конечно, в любой момент. В 1998 году я выиграл конкурс среди московских пиццайоло. У меня даже диплом где-то дома валяется.

Когда из наемного работника вы превратились в самостоятельного ресторатора?

— Это случилось в 2006 году. Мы собрались с друзьями, посидели, выпили и решили, что пора начинать свое дело. Мы все работали в разных компаниях на наемных должностях, у всех уже были жены и дети, но в тот вечер мы договорились, что на следующее утро все увольняемся, скидываемся теми деньгами, которые успели нажить, и создаем что-то свое. Ответственность на нас лежала огромная, но и драйв был совершенно сумасшедший. С тех пор мы работаем вместе и постоянно открываем новые заведения в Москве. У нас есть и дорогие рестораны, но мы стремимся к тому, чтобы кормить людей вкусно и дешево там, где это возможно. Мы очень хорошо умеем считать и стараемся, чтобы люди получали от нашей еды большое удовольствие за небольшие деньги. Когда я создавал в Москве английскую сеть пиццерий Pizza Express, то много думал над тем, какими же должны быть цены в меню, чтобы студент из среднестатистической московской семьи мог пригласить девушку в кафе, не беспокоясь о том, что у него может не хватить денег. Сейчас половину мест мы открываем именно для таких студентов.

Как изменились рестораны и их клиентура по сравнению с 1990-ми?

— Самое главное, что удалось сделать, — это объяснить людям, что в посещении ресторана нет ничего эксклюзивного. Советскому человеку казалось, что попасть в ресторан — это что-то нереальное. Ведь как было? На дверях пустых ресторанов всегда висела табличка «мест нет», и, чтобы войти туда, нужно было дать взятку, часто превышающую

У нас есть и дорогие рестораны, но мы стремимся к тому, чтобы кормить людей вкусно и дешево там, где это возможно. Мы очень хорошо умеем считать и стараемся, чтобы люди получали от нашей еды большое удовольствие за небольшие деньги

сумму счета. Я помню, в начале 1990-х в людях еще чувствовался страх, что их сейчас выгонят. Потом он, конечно, совершенно исчез. Сначала рестораны были очень дорогими, потом начали дешеветь. Раньше наценка на блюдо могла составлять 30 или 50 долларов, что, конечно же, было безумием, а сейчас ты еще сто раз подумаешь, перед тем как сделать его на 50 рублей дороже. За 20 лет московская публика стала требовательной, научилась разбираться в том, что она ест и за какие деньги. Эта публика хочет, чтобы ее постоянно удивляли, и это очень хорошо, потому что не дает рестораторам стоять на месте. Сейчас очень важно понимать, что ресторан открывается для гостей, а не для тебя. И глупо надеяться, что ты в чем-то обманешь, в качестве или в цене, а твои гости этого не заметят. Корми их тем, что ты сам с удовольствием бы съел. И за те деньги, которые ты сам готов за это заплатить.

Тем не менее, в Москве часто приходится наблюдать такую картину: открывается новый ресторан, и первые несколько месяцев в нем все чудесно. А потом качество еды вдруг резко ухудшается.

— Здесь есть несколько проблем. Первая и главная — это владелец заведения. В гибели любого ресторана всегда виноват его хозяин. При появлении первых денег такой человек думает: «Вот оно, счастье! Теперь хоть трава не расти!» Вторая проблема — это персонал. Повара очень востребованы, и любой из них может устроиться су-шефом в хорошее ме-



сто, поработать рядом с шеф-поваром, повысить свою квалификацию, выучить десятка два новых блюд и начать рассылать резюме, потому что теперь он стоит дороже. Его не удерживают, он уходит. Владельцы больше денег не дают, шеф остается один на кухне, от него требуют экономии, он начинает закупать плохие продукты вместо хороших и в конце концов плюет на все и сам увольняется из этого заведения. Все это происходит потому, что в нашем бизнесе, к сожалению, все еще есть случайные люди, которые элементарно не умеют считать.

А с вашими поварами такого не случается?

— Нет.

Почему? Вы имеете возможность заинтересовать их финансово?

— Не только. Я отношусь к ним по-другому. Любой повар, работающий на меня, на самом деле работает со мной. Я смотрю на него глазами партнера, а не работодателя.

Если сейчас в Москве работает иностранный шеф, он — звезда по определению?

— Времена, когда любому иностранцу здесь платили зарплату в пять раз выше, чем на родине, прошли. Сейчас на рынке много высококлассных российских поваров, так что даже «звездности» иностранного шефа не всегда достаточно для того, чтобы его пригласили на работу в московский ресторан. Лучшие в мире повара — люди с необычным видением мира, этакие Ван Гоги от гастрономии. Если, помимо классической кулинарии, ты предлагаешь гостям еще и авангардную, как это делаем мы в «Симачев-баре», это качество повара особенно ценно. Создается такая тонкая игра вкусов, такая неожиданная комбинация, такие человечки пляшут у клиента на языке, что еда превращается в сильное переживание.

Говорят, вы ведете настоящую охоту за талантливыми поварами.

— В этом деле не стоит идти проторенными путями, ведь тогда у тебя и результат будет, как у всех, а это не интересно. Нескольких поваров мы переманили с трансатлантических яхт. Посудите сами: выходит яхта, скажем, с Карибских островов, нагруженная тамошними продуктами, и повар готовит еду из них во время плавания. А следующая стоянка — например, Полинезия. И там уже совершенно другие продукты, и с ними он управляется так же умело. Представляете, насколько его мастерство выше, чем у его коллег, по нескольку лет работающих в одном и том же ресторане с одним и тем же поставщиком?! Бывают самородки, безмерно талантливые люди, которые неожиданно попадаются на твоем пути, и этих тоже надо брать. Я был однажды на Антигуа. Дело было глубокой ночью и мне страшно захотелось есть. Таксисты подсказали, куда пойти. Это была уличная забегаловка, в которой перекусывали после работы проститутки и их сутенеры. А в углу стоял молодой парень с дредами и жарил божественные бургеры. На следующее утро я забрал его с собой в Москву, и он делал свои бургеры уже на танцполе в клубе «Джипси». Слава богу, между Россией и Антигуа — безвизовый режим.

Да, для него это неожиданный поворот судьбы.

— Парень сразу попал в крутой московский ночной клуб. Чего ему еще желать?!

Кого еще вы сманили подобным образом?

— Личного повара моего одесского друга. Она готовила только для его семьи, но совершенно волшебно. Сейчас она — шеф-повар ресторана одесской кухни, который мы открываем в феврале.

Вы очень творчески подходите к своей работе. Сами придумываете какие-то блюда?

— Постоянно, и не только я один. Мои сотрудники тоже участвуют в этом, мы устраиваем обсуждения, мозговые штурмы, дегустации. Когда мы готовились к открытию «Зю кафе», над одним только тестом для димсамов 7 поваров трудились 4 месяца. В конце остался только один, сумевший сделать тесто, которое меня удовлетворило.

Вы, судя по всему, перфекционист.

— Я же армянин. Мне нужно, чтобы обо мне шла добрая слава, а не дурная. И пусть это прозвучит пафосно, но я хочу что-то изменить в этом городе в лучшую сторону. Я, например, никогда не понимал, почему в Москве китайские рестораны должны быть дорогими, в то время как во всем мире они дешевые. И еще я очень креативный человек. Мне нравится придумывать новое — блюда, концепции ресторанов и клубов, необычные способы рекламы. Но для того, чтобы быть в хорошей творческой форме, надо все время меняться самому. Как говорят китайские мудрецы, если ты не идешь вперед, ты идешь назад. Вот вчера я наконец получил звонок, которого ждал почти год. Меня приглашают в экспедицию от мыса Горн к Антарктиде через пролив Дрейка. Это, безусловно, будет связано с определенными лишениями и стрессом, но после таких испытаний у человека как будто заново открываются глаза. Я точно знаю, что вернусь из этой экспедиции с целым ворохом новых идей.

Какие рестораны вы предпочитаете как клиент?

— Хорошим для меня является любой ресторан в любом городе мира, где вкусно кормят. И неважно, сколько там стоит еда. Потом его уже можно определить как дешевый или дорогой, чистый или грязный, красивый или некрасивый, новый или старый. Все это прилагательные, сопровождающие главное определение — вкусно или невкусно. Я, конечно же, очень непростой клиент. Забыл уже, когда в последний раз просто спокойно ел в ресторане. Чаще всего я сижу и раскладываю блюдо на молекулы, чтобы понять, как оно приготовлено. Только дома у мамы я ем, не раздумывая. То, что готовит она, — это величайшая еда всех времен и народов. Все блюда, которые мне удалось создать вместе с моими поварами за 15 лет, — детский лепет по сравнению с ее стряпней. Я застрелиться готов за тарелку маминого супа с фрикадельками!



Вообще-то, я очень креативный человек. Мне нравится придумывать новое — блюда, концепции ресторанов и клубов, необычные способы рекламы. Но для того, чтобы быть в хорошей творческой форме, надо все время меняться самому

Как вам кажется, в каком направлении будет дальше развиваться ресторанный бизнес в Москве?

— Думаю, что очень скоро случайных людей в нем не останется. Они уйдут из этого города. Выживать будут только честные заведения. И еще обязательно возьмет реванш русская кухня. Это просто удивительно, что в Москве она до сих пор не в тренде. Ее вообще практически нет. Но без национальной кухни не может быть нормального ресторанного бизнеса, так что рано или поздно она выйдет на первый план. ■

Enjoy your Jazzve

JAZZVE COFFEE











Azatutyan square
Opera area ,Yerevan
tel: 581115

Abovyan str. 18
Yerevan, "Moscow" cinema
tel: 521270

Orbeli eghpayrneri str. 15
Tzaknkadzor,
hotel "Kecharis"

Tumanyan str. 35/30
Yerevan
tel: 532048

Sherman oaks 18718
Ventura ave.
Los Angeles, USA

Trade center "RIO"
Moscow, Russia

Moskovyan str. 8/1
Yerevan
tel: 560540

Tzicernakaberd highway 7/1
Yerevan,
"Orange" fitness club

Artem str. 21
Stavropol, Russia

Eghvard highway 1,
Yerevan

Kirov ave. 37a
Pyatigorsk, Russia

Komitas str. 16,
Yerevan

Tigran metz 22g,
Vanadzor

реклама

на разносе

Что происходит «за кулисами» ресторана? Что делают повара на кухне в то время, пока мы сидим за столом и ожидаем свой заказ? Чем в свободную минуту заняты официанты? Мария Абрамян, студентка РУДН и официантка с двухлетним стажем, один день проработала инкогнито в старейшем и популярнейшем московском армянском ресторане «Старый фаэтон».

Текст **Мария Абрамян** | Фото **Надежда Коротченко**





Подхожу к «Старому фаэтону» в 9.45 утра. Место бойкое — Большая Никитская улица, самый центр Москвы. Открывается ресторан в 10, но пока еще здесь все тихо. Воскресенье. Самый нестабильный день. По своему опыту знаю: можно весь день на пустом зале простоять. А можно с утра бегать как заведенная, потому что все столы сядут в одно и то же время, как будто сговорились. Правда, и закончат есть они тоже одновременно. И опять будет тоска. Но, может случиться и аврал. Все непредсказуемо.
Захожу внутрь. Меня встречает одинокий терминал для оплаты мобильных телефонов. Крайне необходимая любому официанту вещь, хотя в большинстве ресторанов пользоваться на работе мобильниками персоналу строго запрещено. Первой меня замечает посудомойка. Никто не называет этих женщин посудомойщицами, уж извините. Зато все знают, что они — самые бдительные и всегда все подмечают. Вот и я ловлю на себе суровый оценивающий взгляд. Через минуту появляется высокий молодой человек. Это менеджер Борис.
— Здравствуйте. Извините, пожалуйста, мы еще не открылись.
— А я не гость. Я официанткой к вам хочу.
Менеджер с минуту молчит, смотрит на меня внимательно. Когда я прохожу его личный фейс-контроль, машет рукой куда-то в глубь ресторана:
— Ладно, иди переодевайся.

***

«Фаэтон» — ресторан невероятного масштаба, рассчитанный на большое количество посетителей. Здесь три основных зала, еще есть залы поменьше, отдельные «вип-комнаты», и все вместе это напоминает труднопроходимый лабиринт. Но рабочие помещения занимают не меньше площади, чем залы для гостей. Заблудиться здесь с непривычки — как нечего делать. Жестоко немножко. Ведь мы, армяне, не очень хорошо ориентируемся в пространстве и времени.
С грехом пополам добредаю до раздевалки. Это просторная комната с шкафчиками и железной двухъярусной койкой, которая служит вешалкой. Переодеваюсь в черные брюки и белую рубашку. Она мне чуть коротковата, но не беда.
В дверь просовывается голова менеджера:
— Переоделась?
— Ага. А фартук можно?
Работать без фартука не комфортно. Почему-то ощущаешь себя голой. В чем тут дело, объяснить сложно, но все официантки вам это подтвердят. К тому же у нас в карманах всегда тысяча важных мелочей. Мужской вид это совершенно не портит, а вот девушка с топорщащимися карманами сразу смотрится как-то не так.
Менеджер громко зовет какую-то Тамару, требует у нее фартук. Та сообщает, что лишних нет. Фартук долго ищут и, к счастью, находят. Вещь это дефицитная. Их берегут, прячут, крайне

Работать без фартука не комфортно. Почему-то ощущаешь себя голой. В чем тут дело, объяснить сложно, но все официантки вам это подтвердят. К тому же у нас в карманах всегда тысяча важных мелочей





неохотно ими делятся, и не дай бог тебе случайно взять чужой. Борис и Тамара предупредили меня об этом довольно сурово и повели на обзорную экскурсию. Познакомили со старшим официантом — дружелюбным и разговорчивым Мосо. Борис попросил у него чашку кофе.
Обычно в московских ресторанах практикуется чудовищная несправедливость. Менеджеры могут пить кофе хоть целый день, а вот официантам это запрещено. Но в «Старом фаэтоне», судя по всему, нравы мягкие. Здесь ты имеешь право на одну чашку кофе в день. Ну а все остальное — как везде. Пей, но только чтобы начальство не заметило.

***

Мосо с гордостью говорит:
— Пойдем, Маша, я тебе нашу кухню покажу.
Кухня в «Фаэтоне» просто гигантская. За те два года, что я подрабатывала официанткой в Москве, я, пожалуй, таких и не видела. Отдельно — холодный цех, отдельно — горячий. Большая комната, в которой пекут хачапури и передают в зал горячие закуски и супы. В специально отведенном месте — печка для лагмаджо. У них даже есть отдельная мойка для кухонного инвентаря!
— Ого, неслабо! Там, где я раньше работала, вся кухня была как один ваш холодный цех.
— Кафешка, что ли?
— Нет, ресторан. 150 человек посадка.
— Ой, ты ж...
Мосо прищелкивает языком и качает головой, словно по-отечески жалея тех несчастных, которым не повезло устроиться в «Старый фаэтон».
Он представляет меня поварам, которых на кухне не так уж и много для такого огромного помещения. И почти все они — армяне. Это не может не радовать. Обычно на кухне этнического ресторана в Москве кого только не встретишь.
— Мосо, Мосо! Стол пришел!
Это голос Бориса из зала. Время — 10.30. Зачем люди приходят в армянский ресторан с утра зимой в воскресенье? Правильно, за хашем.
— Иду, иду, — отзывается Мосо. — Покурить спокойно не дадут! Иди за мной, девочка, запоминай дорогу. Я в свой первый день здесь заблудился.

***

В зале сидит первый гость. Высокий, представительный, лет 50, сразу видно — человек солидный. И, судя по всему, завсегдатай ресторана.
Он обращается к Мосо по-армянски:
— Брат, слушай, накрой мне армянский стол на семерых, сейчас друзья подойдут. Сам выбери что хочешь, на твое усмотрение.
«На ваше усмотрение» — любимая фраза любого официанта. Это почти всегда гарантия хороших чаевых. Полная свобода действий и никакого

Поваров на кухне не так уж и много для такого огромного помещения. И почти все они — армяне. Это не может не радовать. Обычно на кухне этнического ресторана в Москве кого только не встретишь



риска накосячить. Только вот алкоголь никогда выбирать за гостей не стоит.
Мосо улыбается, давая посетителю понять: все будет в лучшем виде.
— И шесть тарелок хаша сразу неси, а седьмую потом.
Идем с Мосо к кассе пробивать первый заказ. По пути он вдруг решает уточнить: «Ты армянка?» Я киваю. «И говоришь, и понимаешь?» —«Да». — «Ой, так чего же я тут с тобой уже полчаса язык ломаю? Что смотришь? Что смеешься? Смешно тебе?» А мне и правда смешно до невозможности. Возле кассы с новейшим тонким экраном вместо карты-ключа висит что-то, напоминающее огрызок карточки для домофона.
— Я смотрю, вы тут прямо мастера-ключники из фильма «Матрица»!
— Зато больше ты нигде в Москве такого не увидишь!
Не без приключений возвращаюсь на кухню и опять поражаюсь. Здесь даже лаваш в отдельной комнате хранят. Пекут его, конечно же, прямо в ресторане. Смотрю на горы лаваша. Какое искушение! Рука сама невольно тянется к нему. Представляю себе, как это прозвучит, но из песни слов не выкинешь. Дело в том, что официанты — самая жующая часть человечества. Мы едим постоянно. Есть персональная, положенная тебе еда, почти всегда в свободном доступе — хлеб. Ну и, чего греха таить, бывают и такие, кто не брезгует доедать за клиентами. Особенно хорошо идут остатки с больших банкетных столов. Неприятно, если кто-нибудь хомячит, пакуя еду для посетителей с собой. Но в «Фаэтоне» такое в принципе невозможно. Здесь все упаковывают прямо в зале, на глазах у гостя. Знакомлюсь с их подносами. Подача блюд в «Фаэтоне» — строго на подносах. Интересно, как их здесь называют? На предыдущем месте работы мы их окрестили «титаниками» из-за размера. А здесь...
— Загружай все на «камаз», — говорит мне кто-то и сует в руки тоже совсем не маленький овальный поднос.
«Камазы» у них тут есть большие («камаз старший») и поменьше («камаз младший»). И еще совсем крохотные, с тарелочку, для бутылок или чашек с чаем и кофе.
Тащить «камаз», конечно, тяжело. Но это удобно, так как сокращает беготню туда-сюда. И хорошо, что в «Фаэтоне» разрешается ставить поднос на стол. В некоторых ресторанах официанту за такое могут и накостылять.
— Мосо, — спрашиваю я, — как они съедят столько, у них же еще хаш?
— Ничего, они потом еще шашлыки закажут, вот увидишь.
— Не может быть! Они же люди!
— У нас тут случай был. Женщина одна вызвала менеджера, сказала: «Пожаловаться хочу. Я, — говорит, — очень вами недовольна. Слишком вкусно готовите. Я на 2 килограмма поправилась!»
Забегая вперед, скажу, что Мосо оказался прав. Первая компания, пришедшая в ресторан, провела в нем часа 4 за неторопливыми и невероятно сложными разговорами о науке. За это время они съели закуски, хаш, шашлыки, каурму, а в конце один из них сказал: «Ну что, теперь поехали хинкали кушать?» ▸



***

Старший повар «Фаэтона» Славик Арутюнян руководит кухней с самого основания заведения, уже 16 лет. Раньше он работал в ресторане гостиницы «Армения» в Ереване. Это благодаря его готовке «Старый фаэтон» стал местом почти легендарным. Лет десять назад сюда приходили иностранные дипломаты и армяне, приезжавшие со всего мира. На кухне в те годы работало одновременно 22 повара, сейчас вдвое меньше. Ресторанный бизнес в Москве растет, конкуренция увеличивается. Но сюда по-прежнему приходят фанаты настоящей армянской кухни за эчмиадзинской кюфтой, бараниной на вертеле, хашем, севанским сигом и редко встречающимся в Москве кебабом из раков. Регулярно приходит поесть толмы почетный гость — Армен Джигарханян. С официантками тут, как выясняется, интересная история. Три вышли замуж за клиентов. В «Фаэтоне» шутят: «Кому надо замуж, устраивайтесь к нам».
К полудню залы заполняются. Приходят в основном на хаш компаниями по 5—10 человек, есть и семьи с детьми. Новые и новые порции хаша пробиваются на кассе со скоростью света. На кухне возникает аврал. Хаш ведь надо подавать кипящим, поэтому повар ставит тарелки на горячую плиту, чтобы он не остывал. У Мосо — заказ на 5 персон. Но 5 тарелок на плиту не умещаются, только 4. Под шумок две забрал на свой стол официант Грач. Знакомая история, везде бывает — берем не свое, не уточняем, на какой стол идет. Один прихватил чужое, второй остался с половиной своего заказа. А тут еще банкет начался на час раньше условленного времени. В общем, пошла обычная запара (мы это состояние так называем), и меня как еще молодого и недостаточно обученного бойца из театра боевых действий отправляют в «тыл», на досервировку столов. Чтобы я под ногами не мешалась, когда серьезные люди в считанные секунды решают серьезные проблемы и отстаивают честь заведения. Дело в том, что если официанту нужно срочно сменить приборы за обслуживаемым столом, он часто берет их с соседнего, пустующего. А в «Фаэтоне» сервировка сложная: приборы, подстановочная тарелка, на ней — еще одна, бокал под вино, рюмка под водку, стакан для воды. Вот я и восстанавливала ее целостность на свободных столах, пока меня не начали звать обедать.
— Маша-джан, ты же голодная!
— Нет-нет, я поела. Перекусила кое-чего.
— Что значит перекусила? А обед?
Мосо ведет меня на кухню, устраивает там настоящий кипеж: «Девочка не обедала, ходит весь день голодная, быстро накормите ребенка!»
Надо сказать, есть такая традиция в ресторанах. В первый день все очень следят за тем, чтобы новичок не остался голодным. Но в «Фаэтоне» это многократно усиливалось армянским хлебосольством. После слов Мосо меня стали каждые полчаса спрашивать, не проголодалась ли я. Даже на десятый раз вопрос не превратился в шутку. Аж надоело, если честно. Но что поделаешь? Как мы, армяне, выражаем заботу о человеке? Кормим его.

***

Поток едоков хаша схлынул часам к 4, как и следовало ожидать. Вдруг сразу стало грустно и нечего делать. Стоим у кассы, болтаем. Или шляемся по бесконечным катакомбам производственных помещений. Но что интересно — нигде невозможно уединиться. Зоркий глаз менеджера Бориса каким-



то непостижимым образом умудряется следить везде и за всеми. В 5 часов он вдруг конфискует у всех официантов мобильники и грозится их продать. Видимо, кто-то спалился — был пойман за непринужденной беседой. Но я опять удивляюсь. Что за нежности? Отобрали бы мобильники у всех прямо с утра, как это обычно делается в Москве.

В 6 часов Борис грустно оглядывает пустой зал:

— Затишье...

— Перед бурей? — спрашиваю я.

— Да какая буря? Нет, бывает, что в 10 вечера новая волна идет, но сегодня не будет. Я чувствую.

Неожиданно он всматривается в меня:

— А ты чего здесь стоишь, скучаешь? Лучше бы меню поучила.

Вдруг его взгляд становится еще более заинтересованным и немного подозрительным:

— Знаешь, ты на эту, на ведущую похожа с РЕН ТВ.

— На Максимовскую?

— Ну да.

— Мне говорили...

Подозрительность во взгляде Бориса растет и вдруг прорывается страшной догадкой:

— Слушай, а ты вообще не засланная к нам? Не вражеский агент? Ну-ка, в глаза мне смотри!

Отдавая должное проницательности менеджера — это совершенно необходимое в его работе качество, — я обливаюсь холодным потом. Неужели меня сейчас разоблачат? Нет, пронесло.

— Давай, сходи на кухню, сахар принеси.

— Сахар?

— Скажи, Боря просил, они знают.

«Сахар» оказывается невероятно вкусной штукой — смесью молока, корицы, орехов и сахара. Я никогда такого не пробовала. Борис ест и угощает всех официантов. Быстро сменил гнев на милость. Все наворачивают «сахар», прямо семейная идиллия! Конечно, невозможно за одну смену узнать о ресторане все, но атмосфера чувствуется сразу. И в «Фаэтоне» она хорошая. Уютная. Домашняя. И очень профессиональная. Сразу ясно, что здесь коллега официант не пробьет твоему столу одно блюдо два раза, чтобы тебя подставить, а гостям не будут предлагать вчерашний лаваш, выдавая его за сегодняшний.

— Маш, ты завтра выйдешь? — спрашивает Мосо.

Я мнусь. И врать не хочется, и правду сказать нельзя. В Москве высокая текучка среди официантов. Если отработал один день и потом больше не появился, это нормально. Все понимают, что тебя что-то не устроило. Но если вышел во второй раз, к тебе уже относятся серьезно. Ты уже работаешь в этом ресторане. Я как-то выкручиваюсь, говорю, что уезжаю, обещаю позвонить по возвращении и вдруг понимаю: если бы я не завязала с работой официантки год назад, обязательно осталась бы в «Старом фаэтоне». ■

В Москве довольно высокая текучка среди официантов. Если отработал один день и потом больше не появился, это нормально. Но если вышел во второй раз, к тебе уже относятся серьезно



еда в контексте

В нулевые многие читательницы журнала Elle начинали его просмотр с конца — с рубрики «Кулинарный дневник», которую в течение 6 лет вела ресторанный критик, журналист и кулинар Анаит Пирузян. В 2008 году большинство этих статей, в которых каждый рецепт сопровождался яркой, запоминающейся историей из жизни, были изданы отдельной книгой. Анаит Пирузян считает, что кулинария становится по-настоящему интересной, только когда удается раскрыть ее глубинную связь с человеческими эмоциями. Сегодня Анаит ведет рубрику, посвященную литературе о еде и теме еды в литературе, в русской версии журнала Forbes и может не только назвать с ходу десять лучших ресторанов в мире, но и объяснить, почему американский сериал Madmen возродил любовь к коктейлям и в связи с чем изменился с годами вкус всеми любимого пирожного «Картошка».

Интервью **Анна Рулевская** | Фото **Надежда Коротченко**

Анаит, как вы стали журналистом, пишущим о еде?
— Я пришла в журнал Vogue, когда он только открылся, и со временем стала редактором раздела «Стиль жизни». Он был посвящен дизайну, еде, ресторанам и путешествиям. Поначалу все эти темы были мне одинаково интересны, но потом я поняла, что больше всего мне нравится писать о еде.
В вашей семье ей уделяли особое внимание?
— Культа еды не было, хотя ели мы всегда вкусно, так как моя мама очень хорошо готовила.
На ваши кулинарные предпочтения повлияло то, что в детстве вы какое-то время жили вместе с родителями в Америке?
— Да, наша семья 4 года прожила в Вашингтоне. Мой папа, Анатолий Мкртчян, был дипломатом и возглавлял журнал Soviet Life («Советская жизнь»), выходивший в США в 70-е годы. Я думаю, что на мамину готовку, безусловно, повлияло то, что она, будучи еще очень молодой женщиной, оказалась в Америке с ее разнообразием продуктов и великолепными ресторанами. Она всегда старалась как-то осовременить, облегчить наши традиционно довольно тяжелые армянские блюда. Хотя хаш она варила самый настоящий, можно сказать, классический. И всех друзей в Вашингтоне к нему приобщила — на хаш к нам приходило все посольство, и гости ели его по всем правилам. Первый раз достать говяжьи ножки маме помог наш американский водитель. Он нашел какой-то маленький магазин в Нью-Йорке, где ими торговали (в Вашнгтоне их не было, так как они считались пищевыми отходами и были запрещены к продаже). Вот ей и возили говяжьи ножки из Нью-Йорка. Мама всегда удивлялась тому, какие они были чистые. В Армении ей обычно приходилось скрести их и вымачивать по нескольку часов.
Наверное, после жизни в Вашингтоне сложно было снова привыкать к советским реалиям?
— В те годы разница между США и СССР была, конечно, огромной. Сейчас уже не так, но тогда они были как два разных мира. Хотя в Ереване жилось как-то посвободнее, чем в Москве.
И с едой, наверное, было проще. В Москве в конце 70-х еда уже почти закончилась. Все приходилось «доставать».
— В Ереване тоже, с той разницей, что у нас всегда был замечательный рынок с его фруктами, овощами, зеленью. К тому же в Армении уже существовал теневой частный бизнес

На мамину готовку, безусловно, повлияло то, что она, будучи еще очень молодой женщиной, оказалась в Америке с ее разнообразием продуктов

и были небольшие придорожные ресторанчики, они назывались ветерками. Там подавались очень вкусные шашлыки, кебабы... А на Севане можно было попробовать настоящую форель.
Вы были ресторанным критиком. Скажите, по каким критериям обычно оцениваются рестораны?
— Если говорить о западной ресторанной критике, которая, безусловно, на сегодняшний день сильнее нашей, то там прежде всего смотрят, конечно, на качество еды. Но имеет значение все, например, есть ли в заведении то, что называется английским словом buzz. Это такой характерный гул, который возникает, когда в зале полно людей, все активно общаются друг с другом, а сам ресторан работает как хорошо отлаженная машина. И, конечно, никакой музыки там не должно быть, по крайней мере такой громкой, как во многих заведениях у нас. Оценивается меню — оно должно быть сбалансированным, интересным и не слишком длинным, это плохой знак. Ну и сервис, разумеется, поведение официантов. В идеале критик, конечно же, должен ходить в рестораны инкогнито. Рут Рейчл из New York Times описала в своей книге Garlic And Sapphires, как специально использовала парики, очки и разную одежду для того, чтобы ее не узнавали и не обслуживали намеренно хорошо. Если владельцы заведения приглашают тебя прийти к ним, зная, что ты пишешь ресторанную критику, конечно, будет трудно сохранять стопроцентную объективность. Ведь это все равно что раскритиковать еду, которой тебя угощают в гостях. К сожалению, в России до сих пор часто используется именно эта в корне неправильная схема.
Владельцы ресторанов говорили мне, что критика можно опознать по тому, что он заказывает много разных блюд и не доедает их.
— Конечно. Вообще, в Европе и Америке ресторанный критик обязательно ходит в одно и то же заведение по нескольку раз. Ведь за один визит составить полное представление невозможно. Но наша ресторанная критика существует не так давно, как и весь ресторанный бизнес. Так что все еще впереди.
Как вам кажется, по гастрономическим пристрастиям людей в тот или иной период времени можно делать какие-то выводы о состоянии общества? Например, в поздние советские годы все безумно полюбили майонез. Им заправляли все салаты. Им заливали мясо, запекали его в духовке и почему-то называли это блюдо «мясом по-французски».
— Французы, узнав об этом, в обморок бы упали. Гастрономические пристрастия любого общества, конечно же, очень хорошо отражают свое время. Еда кажется нам вкусной, когда она соответствует нашему представлению о современности, о том периоде, который мы сейчас проживаем. Майонез в СССР был весьма дефицитным продуктом,

поэтому его и добавляли во все блюда. Может, людям казалось, что он улучшает вкус продуктов, не знаю. Да и кулинарный вкус был в целом на тот момент не очень развитым из-за закрытости страны, отсутствия ресторанной культуры и дефицита продуктов. Ведь кулинарный вкус, как и любой другой, нужно в себе воспитывать.

Прошло каких-то 15 лет, и страстные поклонники майонеза вдруг горячо полюбили суши — еду невероятной простоты. Сырую рыбу на колобке из риса!

— История с суши вообще довольно загадочная. Его ведь полюбили не только в Москве, а во всем мире. Хотя я и не очень понимаю, почему из всего многообразия японской кухни люди выбрали суши. Возможно, именно из-за его простоты.

И все-таки ни в одном городе мира, кроме, наверное, Токио, нет такого количества заведений, подающих суши, как в Москве. Его готовят везде, даже в кофейнях.

— Мне-то кажется неправильным, когда в одном ресторане подают и борщ с котлетами, и суши, и спагетти карбонара, и штрудель. Это какой-то дурной вкус, сваливать все в одну кучу.

Видимо, есть стойкий спрос, вот все рестораны и предлагают наперебой «любимое блюдо москвичей».

— Наша ресторанная жизнь довольно причудлива и специфична. И хотя ее уже не сравнить с тем, что было раньше, мне кажется, она могла бы быть намного лучше. Она развивается скачками, определенными фазами, которые диктует мода. Все заведения как один стараются ей соответствовать и предлагают посетителям похожие наборы блюд в похожих интерьерах. Например, в последнее время стало модным готовить в ресторанах такую нарочито простую еду — жареную картошку с грибами, котлеты с пюре и т.д. Но ведь рестораны должны все время развиваться, ставить перед собой более высокую планку и подавать то, что сам себе дома не сделаешь. Даже из самых простых продуктов. Сейчас, похоже, эта мода заканчивается, и я надеюсь, что наши заведения перестанут топтаться на месте, а совершат качественный рывок вперед, поднимутся на принципиально новый уровень.

Какой ресторан вы считаете идеальным?

— Мне хотелось бы, чтобы было побольше простых ресторанов, владельцы которых не вкладывались бы в какой-то умопомрачительный дизайн — лично я в нем совершенно не нуждаюсь. Даже наоборот, он меня настораживает. Если я вхожу в ресторан и вижу позолоту и канделябры, у меня сразу же возникают сомнения по поводу качества кухни. Желательно, чтобы меню было небольшим, а еда — действительно вкусной и достаточно внятной. В одном блюде не должно быть 25 ингредиентов.

> Мне хочется, чтобы было побольше простых ресторанов, владельцы которых не вкладывались бы в какой-то умопомрачительный дизайн

Но в мире есть и прекрасные рестораны, образно говоря, с канделябрами. И с необычным, непривычным для многих содержанием тарелок...

— Конечно, есть. Это совсем другой уровень, и в них просто так не попадешь, столик надо резервировать заранее, порой за несколько месяцев. Но, отправляясь в ресторан высокой кухни, надо понимать, на что ты идешь. В заведении с несколькими мишленовскими звездами вам не подадут простой кусок мяса с картошкой. Надо понимать, что эта еда потребует от вас определенного интеллектуального участия. К сожалению, люди часто попадают в подобные места, не будучи готовыми к этому, ничего в них не понимают и уходят разочарованными. Ведь еда бывает разная, как и музыка или литература. Есть удовольствие, доставляемое просто хорошей едой. И есть другое удовольствие, получаемое от еды, приготовленной по законам настоящего мастерства. Это высшая планка, которая существует во всех сферах, как одежда от кутюр в моде. В таких ресторанах практически все зависит от личности шеф-повара. Блюда, которые он готовит, — это выражение его вкусов, знаний, интересов, навыков, чувства юмора...

Хотите сказать, что с помощью блюда можно пошутить?

— Ну, это чаще встречается в молекулярной кухне, где больше возможностей для креатива. Например, у знаменитого испанского шеф-повара Феррана Адриа был в меню такой забавный суп. Посетителю приносилась тарелка, на которой пухлыми желатиновыми буквами было написано The Soup. И когда он клал буквы в рот, под тонкой оболочкой каждой из них оказывался ароматнейший супчик.

И, тем не менее, гамбургеры все еще едят...

— Я и сама их люблю. Когда в Москве в 1990 году открылся первый Макдональдс на Пушкинской площади, мы с подругой отстояли огромную очередь и чуть ли не со слезами на глазах съели бигмак. И у меня, и у этой моей подруги к бигмаку весьма сентиментальное отношение из-за американского детства. В Америке я, конечно же, ходила в Макдональдс, обожала и бикмак, и молочный коктейль. А когда мы вернулись в Москву, здесь ничего этого не было, и, казалось, никогда не будет.

Меня всегда удивляло, что герои американских дамских романов, написанных в 1950-е и 1960-е, идут в какой-нибудь дорогой ресторан, чтобы съесть там гамбургер.

SHOW.ru Заказ и доставка билетов (495) 981-0022

14,15,16 ФЕВРАЛЯ
CROCUS CITY HALL

РОК-ОПЕРА. КОНЦЕРТ

MOZART

6+

РЕКЛАМА

L'OPERA ROCK

LE CONCERT

Новый театр

V.DEST PRODUCTIONS



ГОРОДСКИЕ ТЕАТРАЛЬНЫЕ КАССЫ 9377737 Ticketland
ЕДИНЫЙ ЦЕНТР БРОНИРОВАНИЯ БИЛЕТОВ www.ticketland.ru

CONCERT.RU (495) 644 2222

CROCUS CITY HALL ЗАКАЗ БИЛЕТОВ (499) 55 000 55

KASSIR.RU 495 730-730-0

+7495 665 9999 redkassa.ru БИЛЕТЫ БЕЗ НАЦЕНКИ

Parter.ru 258 0000 Партер

— Их и сейчас подают в Америке в дорогих ресторанах. И там они действительно потрясающие. Ничего общего с бигмаком из «Макдональдса». Вообще, гамбургеры — это ведь очень хитрая вещь. Как-то в Нью-Йорке известный кулинарный автор Серена Басс объяснила мне главное правило хорошего гамбургера. Дело в том, что фарш ни в коем случае нельзя мять и перемешивать, как мы привыкли делать это с котлетами.

Люди часто горячо спорят на кулинарные темы. Даже политика не вызывает таких горячих дискуссий. Особенно это заметно на интернет-сайтах, посвященных еде. Там дело может дойти до прямых оскорблений.

— Люди в Интернете вообще часто ведут себя безобразно: моментально срываются, переходят на личности, грубят. Тем более что еда — предмет, доступный всем. О ней каждый может высказаться, полагая, что это не требует каких-то глубоких познаний. А в сущности все эти споры лишь подтверждают, какие глубокие пласты эмоциональной жизни задевает в человеке еда. Пару лет назад я делала материал для журнала «Афиша Еда» с несколькими рецептами, среди которых была и толма. Я знала, конечно, на что иду. Понимала, что сейчас начнется: «Разве это толма? Нет, это не толма!» Так оно и случилось...

С традиционными рецептами такое бывает. Мама или бабушка всегда готовили толму лучше.

— Конечно, это так и есть. Приготовление еды — это еще и один из самых простых и сильных способов выразить любовь. Недавно я услышала в каком-то фильме такую фразу: «Если тебе не накормить своих детей, как же их любить?» Это очень верно на самом деле. Именно поэтому всем нам кажется, что мама и бабушка готовили вкуснее всех на свете, ведь это было проявлением их любви и заботы!

Личность того, кто готовит, накладывает отпечаток на еду?

— Всегда. Человек очень раскрывается в процессе готовки. Я бы даже сказала, он обнажает себя, свою подлинную сущность. Когда меня впервые зовут к кому-то в гости, то, что подается на стол, очень многое говорит мне о хозяевах.

Меня как-то настораживают люди, которые совсем не умеют готовить. Как и те, кто говорит, что они «едят все».

— Ну, ничего страшного в том, что кто-то не умеет готовить, нет. Это ведь не обязательно, в конце концов. Но меня очень огорчают люди, лишенные гастрономического любопытства. Например, те, кто, приезжая в новую для себя страну, не стремится попробовать ее кухню или с ходу ее отвергает. Те, кто не желает пробовать ничего нового и учиться. Они даже как-то сразу перестают мне быть интересными, если честно.

> Я не пытаюсь повторить сложные рецепты. Я люблю простые блюда, но при этом все время пробую что-то новое. Для меня это важно, ведь я пишу о еде

А сами вы готовите?

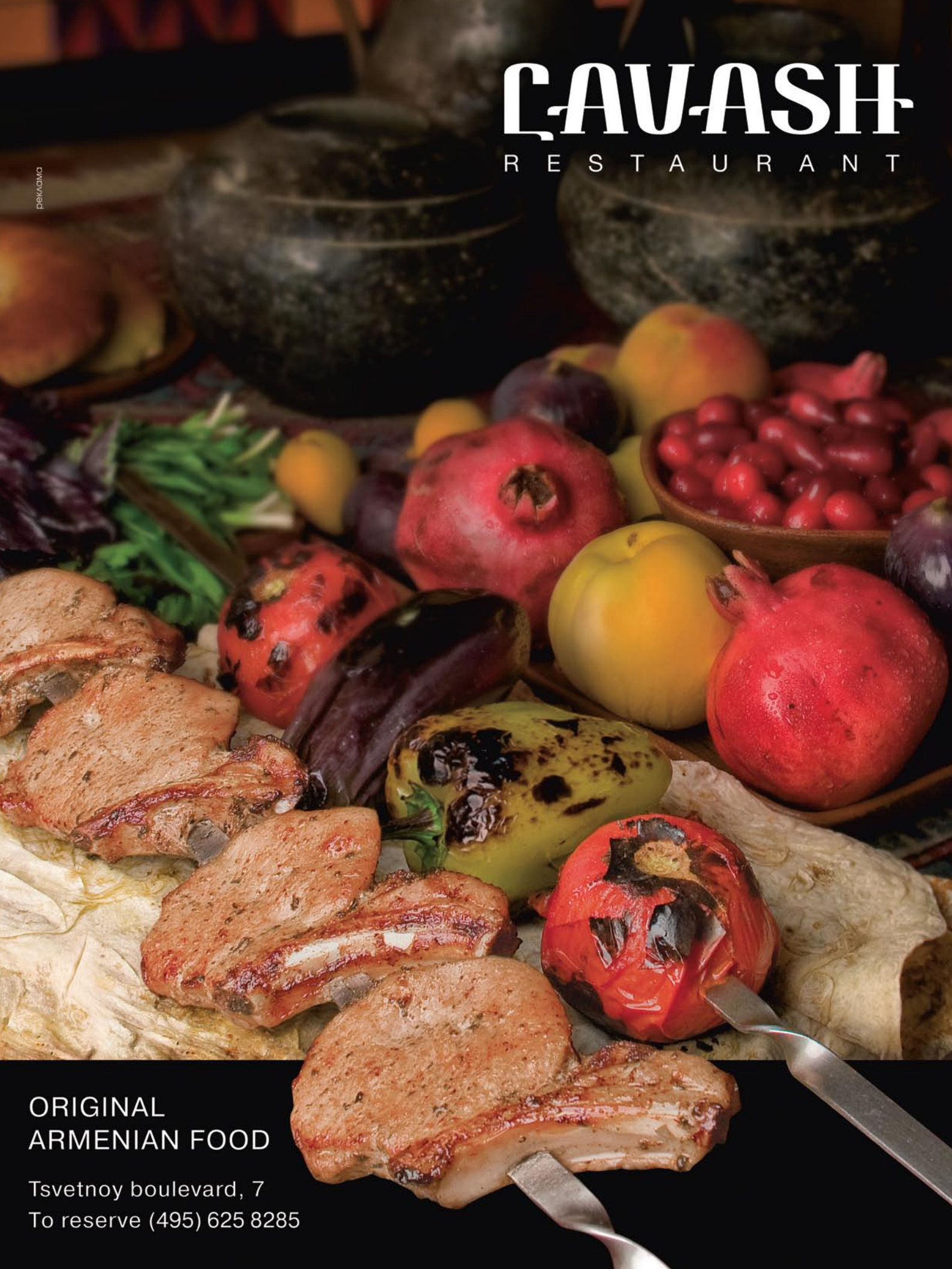
— Конечно. Мне кажется, писать о еде, не умея готовить, неправильно. Надо ведь понимать процесс, так сказать. Как если бы о музыке писал человек, профессионально ничего в ней не понимающий. Сейчас я веду рубрику в журнале Forbes Woman, посвященную кулинарным книгам. Ведь это не просто сборники рецептов — каждая из них отражает свое время. Совсем недавно я писала о знаменитой книге «Армянская кулинария», изданной в советские годы, кстати, под редакцией дедушки моего мужа. Она очень похожа на «Книгу о вкусной и здоровой пище» в идеологическом смысле, но вместе с тем это первый серьезный труд, в котором собраны воедино все армянские рецепты. Так же я пишу о разных кулинарных воспоминаниях, эссе и даже художественных произведениях, в которых речь идет о еде, или в которых герои много едят. И я обязательно готовлю дома все те блюда, о которых пишу. Часто даже по нескольку раз.

Наверное, у вас дома всегда на стол подается что-нибудь изысканное.

— Не думаю, что я готовлю намного чаще, чем любая другая женщина. К тому же я не пытаюсь повторить технически сложные рецепты, это территория шеф-поваров. Я люблю простые блюда, но при этом все время пробую что-то новое. Для меня это важно, ведь я пишу о еде. Тайский куриный суп, рисовый молочный пудинг, английский пастуший пирог или знаменитое советское пирожное «Картошка». Но больше всего я люблю варить куриный бульон, это для меня что-то вроде отдыха.

В последние годы люди стали уделять еде повышенное внимание. Каждый телеканал заводит свое кулинарное телешоу, выходит масса журналов, посвященных еде, процветают кулинарные курсы. Стало модно любить еду, разбираться в ней, обсуждать ее. Почему?

— Я думаю, в какой-то степени это связано с глобализацией. Мир стал меньше, эмигранты начали открывать повсюду рестораны своей национальной кухни, у людей появилась возможность пробовать что-то новое. Но самое главное, мне кажется, люди обратили внимание на ту глубокую эмоциональную связь, которая существует между ними и тем, что они едят. Согласитесь, ведь еда сама по себе, в отрыве от контекста — не очень интересная вещь. ■


LAVASH
RESTAURANT
ORIGINAL
ARMENIAN FOOD
Tsvetnoy boulevard, 7
To reserve (495) 625 8285



искусствоеды

Все они — люди разных творческих профессий, но их объединяет главная черта — они гурманы. Несмотря на плотный рабочий график, они не упускают возможности пообедать в любимом ресторанчике. Главное, что они ценят, — это уют, чувство домашней обстановки и, конечно, еда. «Ереван» прогулялся по «вкусным» местечкам города и разузнал, кто, где, а главное что любит покушать.

Записала **Лена Геворкян** | Фото **Арнос Мартиросян**



Левон Арутюнян

Актер, телеведущий

Не смогу сказать, что я предпочитаю больше — домашнюю стряпню или обед в ресторане, кафе. Это зависит от многих факторов, в частности от настроения. В любом заведении мне очень важно найти свой угол. А вот в стейк-хаусе «Баобаб» такой проблемы нет, здесь мне приятен каждый уголок. Я называю это место очагом, тут собираются все мои друзья. И вообще, сюда приходят очень интересные и культурные люди. Здесь мне постоянно хочется произносить тосты, потому что я чувствую себя комфортно. Этому настроению способствуют и отменные вина, которые здесь подают, — армянские, французские, итальянские... В «Баобабе» кухня очень разнообразная, но больше всего я люблю стейк T-Bone.



Давид Саакянц

Режиссер-мультипликатор

Когда выпадает возможность, с удовольствием питаюсь в ресторанах и кафе. Культура ресторанной жизни в Ереване настолько повысилась, что, кроме вкусной еды и хорошего обслуживания, я наслаждаюсь в местных заведениях и чувством комфорта, защищенности. Редко срываемся куда-нибудь с женой и детьми, но при случае стараемся попробовать интересные блюда. А поскольку в потоке ресторанного разнообразия все-таки хочется найти домашнюю, теплую атмосферу, то с огромным удовольствием ходим в «Чаренца, 28», который устроен в интерьере старого двухэтажного здания. Владельцам удалось сохранить домашнюю атмосферу при современном дизайне. Здесь спокойно и уютно. А из блюд мне особенно нравится острая говядина (chilli beef).



Ирина Арутюнян

Актриса, заслуженная артистка Армении

Кафе «Централ» находится рядом с местом, где я работаю. Но и вне зависимости от этого оно — одно из самых любимых моих заведений. И не только моих. Тут часто бывают туристы, что делает атмосферу более интересной и оживленной. Здесь просторно и светло, отличный персонал и всегда звучит прекрасная музыка — все это вместе создает какое-то особое настроение. Еда здесь разнообразная и вкусная. Одно из моих самых любимых блюд — ишхан с раковыми шейками. Вообще, я любительница рыбы, морепродуктов... А еще в «Централе» на десерт подают очень вкусное печеное собственного приготовления, а летними вечерами грех не побаловать себя фирменным мороженым.



Мкртич Арзуманян

Актер, комик

Так получилось, что я чаще питаюсь в кафе или ресторанах, чем дома. Виной тому рабочий график. Стараюсь иногда устраивать и семейные походы в ресторан — в этом есть свое особое удовольствие. Одно из самых любимых заведений в Ереване — «Таверна Африкян». Очень нравится дизайн этого заведения, выполненный в стиле старого Еревана, в лучших традициях первых городских таверн, основанных Африкянами еще в поза-прошлом веке. Здесь я полностью отключаюсь от действительности. Обслуживают быстро, а главное — очень вкусно кормят. Одно из моих самых любимых блюд — дшхуна из курицы.



Асмик Торосян

Оперная певица, лауреат республиканских и международных конкурсов

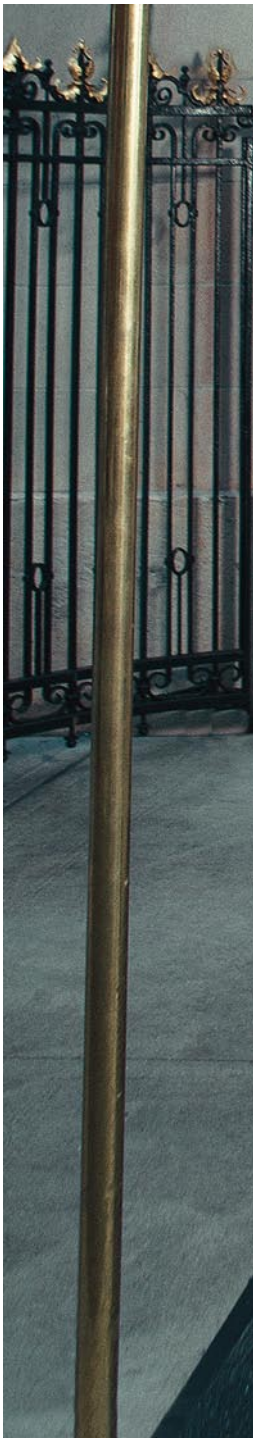
Рабочий график не часто позволяет питаться дома, поэтому обед в кафе или в ресторане просто неизбежен. Одно из любимых мест в городе — The Club. Мне нравится его разноплановость. Тут и ресторан, и кафе, и чайная, и сувенирный магазин, устраиваются выставки и концерты. Даже если забежал ненадолго, как-то сразу отрываешься от каждодневной суеты. Здесь так уютно! И обслуживают отлично, к каждому посетителю есть особый, индивидуальный подход. Словом, здесь спокойно на душе. А самое мое любимое блюдо здесь — баранина с овощами.



ЖЕЛЕЗНЫЙ ПОВАР

ЗНАМЕНИТЫЙ НЬЮ-ЙОРКСКИЙ ШЕФ-ПОВАР, УСПЕШНЫЙ РЕСТОРАТОР, ОБЛАДАТЕЛЬ ПОЧЕТНОГО ЗВАНИЯ «ЖЕЛЕЗНЫЙ ПОВАР» ДЖЕФФРИ ЗАКАРЯН ПОСТОЯННО ПРОБУЕТ ЖИЗНЬ НА ВКУС, СТАРАЯСЬ НЕ ПРОПУСТИТЬ НИ ОДНОГО НЮАНСА. И ЭТО НЕ ЭФЕМЕРНОЕ СТРЕМЛЕНИЕ К ИДЕАЛУ, А ВПОЛНЕ РЕАЛЬНЫЙ ПУТЬ К СОВЕРШЕНСТВУ, ВЕДЬ СЛОВА «НЕДОСТИЖИМО» ДЛЯ ЖЕЛЕЗНОГО ЗАКАРЯНА НЕ СУЩЕСТВОВАЛО НИКОГДА.

Интервью **Манук Акопян** | Фото **Армен Погосян**



Джеффри, расскажите, как для вас завершилась жизнь гурмана и началась работа повара?
— После окончания школы я поступил в университет Массачусетса, где получил грант на обучение во Франции. Там мне предстояло написать дипломную работу по экономике. Так вот, весь грант я спустил на ужины в разных французских ресторанах. Я был одержим французской кухней. Это было нечто большее, чем просто наслаждение от хорошей еды. Я понял, что мне нужно вернуться в Америку и получить совершенно другое образование. Так я поступил в Кулинарный институт Америки, где все и началось. Хотя нет... Началось в Нью-Йорке, уже после окончания института. Вы знаете, Нью-Йорк — это Мекка для поваров. В США, если хочешь освоить профессию, можешь поехать и в Майами, и в Чикаго, и в Сан-Франциско, но только в Нью-Йорке ты будешь бесконечно учиться чему-то новому.
Театр начинается с вешалки. А ресторан?
— Конечно же, с кухни! Мой путь в ресторанном бизнесе начался с кухни нью-йоркского Le Cirque. 5 лет я работал су-шефом кондитером под руководством французского мастера Алана Сейлака. Но вскоре решил, что непременно стану шеф-поваром. Многие ради этого шли практически на все — унижались, умоляли, жили в каких-то трущобах... В моей истории ничего такого нет, я просто очень много работал. Это казалось мне весьма романтичным — покорение Нью-Йорка. Да и сейчас кажется — я вижу романтику во всем. Вообще, каждый из нас — это наш опыт, то, что мы сделали за свою жизнь. Цели я добился лет через семь после того, как выбрал эту профессию, — я работаю шеф-поваром с 1987 года.
Считается, что проще достичь успеха, чем удержать его.
— Это так. Один промах может все испортить. С ростом популярности у меня увеличивалось число постоянных клиентов, и все больше и больше людей приходило в ресторан специально, чтобы попробовать то или иное блюдо. Мое имя — это моя репутация. А моя репутация — это последнее блюдо, которое я приготовил. Последнее впечатление — самое яркое, оно может перевесить все остальные. Именно поэтому стремиться к совершенству нужно бесконечно. Представьте, иногда люди останавливают меня на улице и говорят, что им не понравилось блюдо, которое они в последний раз ели в моем ресторане. Я всегда очень внимательно их выслушиваю, пытаюсь понять, что было не так. В итоге именно эти люди становятся моими лучшими клиентами.
А как вы решили стать еще и ресторатором?
— Мне нравится контролировать и продумывать абсолютно все — не только блюда, но и посуду, в которой их подают, интерьер ресторана, его стиль, мельчайшие детали... Вообще, во внимательном отношении к нюансам кроется залог успеха. Любой ресторатор может нанять знающих людей и объяснить им, чего он хочет добиться. Но я люблю делать все сам и вникаю в детали. Дорогому, но безликому стакану я предпочту дешевый — главное, чтобы он о чем-то говорил моим посетителям. Все это привело к тому, что в 2001-м я открыл свой первый ресторан — Town. Газета New York Times присвоила ему три звезды — это большой успех. Работа была увлекательной, интересной, несмотря на все трудности. Потом в 2005-м в отеле Carlton я открыл ресторан Country. И понеслось... Сейчас мне интересно не только готовить, но и осуществлять увлекательные проекты.
Желание делать что-то интересное и привело вас на телевидение? Теперь вас знает в лицо огромное число американцев.
— Я был очень польщен, когда канал Food Network пригласил меня принять участие в конкурсе за звание «Железный повар». Это само по себе очень большая честь — находиться в числе выдающихся американских поваров современности. Я и не помышлял о том, что могу выиграть такой серьезный конкурс. Это было долгое состязание. В каждом туре за час требовалось приготовить что-то оригинальное на огромной кухне в окружении других шефов. Описать свои ощущения от победы я не могу до сих пор. Скажу только, что звание «Железного повара» считаю одним из самых серьезных своих достижений в жизни. Потом я к телевидению как-то привык, меня стали часто туда приглашать: то я был судьей на одном шоу того же канала Food Network, то представлял свои любимые блюда в другой передаче. Вообще, я люблю рассказывать людям о своей работе. Наверное, поэтому я еще и книгу написал — «150 рецептов для жизни вокруг стола». Мне нравится пробовать все новое.
Да. И теперь вас интересует не только суша, но и вода. С мая 2013-го вы будете готовить на океанских лайнерах.
— Это очень увлекательный проект, последний на сегодняшний день. Этим летом я подписал договор с компанией Norwegian Cruise Lines, и собираюсь открыть рестораны Ocean Blue на борту нескольких пассажирских лайнеров. Программа очень разнообразная. Например, во время одного из круизов в течение семи дней



ВЕСЬ ГРАНТ НА ОБУЧЕНИЕ ВО ФРАНЦИИ Я СПУСТИЛ НА УЖИНЫ ВО ФРАНЦУЗСКИХ РЕСТОРАНАХ. Я БЫЛ ОДЕРЖИМ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНЕЙ. ЭТО БЫЛО НЕЧТО БОЛЬШЕЕ, ЧЕМ ПРОСТО НАСЛАЖДЕНИЕ ОТ ХОРОШЕЙ ЕДЫ. Я ПОНЯЛ, ЧТО МНЕ НУЖНО ВЕРНУТЬСЯ В АМЕРИКУ И ПОЛУЧИТЬ СОВЕРШЕННО ДРУГОЕ ОБРАЗОВАНИЕ



ЧУВСТВО СТИЛЯ — НЕОБХОДИМОСТЬ И ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА, И ДЛЯ РЕСТОРАТОРА. БЕЗУСЛОВНО, С ГОДАМИ ОНО ОТТАЧИВАЕТСЯ. Я УНАСЛЕДОВАЛ ТЯГУ КО ВСЕМУ СТИЛЬНОМУ ОТ ОТЦА. К ЗАВТРАКУ ОН ОТНОСИЛСЯ, КАК К ПРИЕМУ У ВЫСОКОПОСТАВЛЕННОГО ЛИЦА, — ВСЕ ДОЛЖНО БЫЛО БЫТЬ БЕЗУПРЕЧНО





Джеффри Закарян
Родился 25 июля 1959 года в Уорчестере, штат Массачусетс, в семье Джорджа и Виолы Закарян. Получил диплом по городскому хозяйству в Государственном колледже Уорчестера, затем окончил Кулинарный институт (CIA) в Америке. В 1982-м впервые начал работать поваром в нью-йоркском ресторане Le Cirque. На сегодняшний день Закарян — владелец ресторанов The National и Lambs Club в Нью-Йорке, Tudor House в Майами, The Water Club в Атлантик-Сити. В декабре 2011-го удостоен звания Iron Chef — «Железный повар».

я и моя команда будем обслуживать четыре тысячи пассажиров. Представьте, новое меню каждый день! Во время другого путешествия мне предстоит учить пассажиров готовить. Такого испытания у меня еще не было, но ресторан на борту лайнера — это очень интересный и, главное, очень стильный проект.

Вы постоянно говорите о стиле — посуды, кухни, ресторана... У шеф-повара особое ощущение стиля формируется с годами?

— Чувство стиля — необходимость и для шеф-повара, и для ресторатора. Безусловно, с годами оно оттачивается. Я унаследовал тягу ко всему стильному от отца — он находил изюминку во всем. Днем он работал учителем музыки, а ночью играл на тромбоне. К завтраку мой отец относился, как к приему у высокопоставленного лица, — все должно было быть безупречно. В еде он тоже знал толк: когда отмечали день моего рождения, самое приятное заключалось в возможности выбрать ресторан, где мы будем ужинать, — это было событием! Мы вообще-то жили достаточно бедно, и сейчас я понимаю, что именно по этой причине все мое детство я ел хорошую еду. На фаст-фуд у нас просто не хватало денег, дешевле было покупать продукты из лавок и готовить дома. Несмотря на то, что моя мама была полькой с русскими и украинскими корнями, она отлично справлялась с армянскими блюдами. Так что я хорошо знаю национальную кухню.

А сейчас вы готовите что-нибудь армянское?

— Чаще для детей. Мои предпочтения как шеф-повара уже давно сформированы, и самое большое влияние на них оказала жизнь в Париже. Критики называют мой подход к еде новоамериканским, уходящим корнями во французскую кухню. Моя формула проста: в основе лежит классическая французская традиция, а потом я добавляю все, что вдохновляет меня в данный момент. И, конечно, готовлю все это, как ни крути, по-своему. Вот вам и оригинальное блюдо! Художники или дизайнеры всегда говорят: иди назад, чтобы пойти вперед. То есть прошлое нужно всегда помнить и хорошо знать. В общем, я все время пытаюсь делать то же самое применительно к еде: иду назад, чтобы пойти вперед. И это работает.

Всегда интересно, ходят ли шефы в рестораны просто поесть и хорошо провести время...

— Мы с женой иногда посещаем рестораны, но мне лично это доставляет мало удовольствия. С одной стороны, я очень придирчив, потому что на своей кухне стараюсь добиться идеала и нервничаю, когда в другом месте что-то приготовлено небрежно. С другой стороны, я прекрасно знаю, как сложно добиться хорошего результата, потому стараюсь не требовать многого от заведений, где мы проводим время. Вообще, в такие дни я предпочитаю простую еду — пиццу или суши. А уж если мне что-то понравилось, то буду есть это постоянно — в хорошей еде я черпаю вдохновение. Еще я люблю ходить в знаменитые рестораны, так сказать, классические, которые известны людям много лет. Люблю пробовать там еду, а потом стараться модернизировать ее.

А для детей вы готовите что-то особенное?

— Нет, никогда. Мои дети с самого малого возраста ели то же самое, что и мы с женой. Установка у нас дома очень строгая — либо ешь то, что есть, либо остаешься голодным. В результате у них сформировался хороший вкус, и я этим горжусь. Они частенько просят приготовить что-то, но все эти блюда — «взрослые». Никакого особого питания.

У всего на свете имеется свой рецепт. Каков рецепт успеха?

— Для меня он заключается в тревогах. У меня очень много забот, я все время нервничаю и переживаю за кучу вещей, поскольку прекрасно знаю, что именно может пойти не так. А вообще, ответ еще проще: клиенты довольны, если все сделано на совесть.

А каков успех на вкус?

— Идеальный! Вкус вообще должен быть совершенным — это моя конечная цель. Именно поэтому я готовлю так много. Я непрерывно оглядываюсь назад, и мне все время кажется, что в прошедшем году я работал ужасно. И так каждый год. Но, как бы я ни старался, я все еще очень далек от идеала. Мне есть чему учиться, передо мной длинная дорога, и это именно то, что я люблю в своей работе. ■

Все возможно

Маленькой стране — большие проекты. В NCFA — Национальном фонде конкурентоспособности Армении — слова «в Армении это невозможно» привыкли пропускать мимо ушей. Реконструкция Татевского монастыря, строительство канатной дороги, создание центра ядерной медицины — это проекты NCFA на пути к тому, чтобы сделать Армению конкурентоспособной страной. Исполнительный директор фонда Арман Хачатрян — о здравоохранении, туризме и образовании как трех приоритетных направлениях развития страны.

Текст **Нунэ Мелкумян** | Фото **Арнос Мартиросян, из архива NCFA**



За последние несколько лет все чаще стала появляться информация о проектах, осуществленных Национальным фондом конкурентоспособности Армении. Расскажите о главных направлениях и приоритетах работы фонда.

— Национальный фонд конкурентоспособности был создан около трех лет назад. Главный критерий для каждой программы, которую мы осуществляем, — последующее скачкообразное развитие конкретного сектора экономики Армении. То есть каждая из программ становится своеобразным катализатором. Примечательно, что руководство фондом осуществляется советом попечителей, в который входят как бизнесмены из-за рубежа, так и должностные лица государства. В составе совета попечителей министры финансов, экономики, иностранных дел, а также видные бизнесмены армянского происхождения из-за рубежа. Президент совета попечителей — премьер-министр Армении Тигран Саркисян. Философия фонда — объединить государственные ресурсы и частный сектор. Что касается направлений, то для нашего фонда приоритетных три — это здравоохранение, туризм и образование. Они выбраны не случайно. Именно благодаря этим сферам мы сможем стать конкурентоспособными за рубежом, наша экономика будет развиваться, появятся рабочие места, необходимость в квалифицированных кадрах, уменьшится утечка мозгов. Когда страна маленькая, для развития ей необходимо специализироваться в конкретных областях. Причем массовое производство тут исключается. Думаю, всем очевидно, что Армения не может составить конкуренцию Индонезии, Индии или Китаю на текстильном рынке хотя бы из-за ограниченности человеческого ресурса и его дороговизны. То есть специализироваться нужно в тех областях, где задействованность человеческого ресурса обеспечит максимальную отдачу. Возьмем информационные технологии. Если они станут инструментом для осуществления чего-то большого, то смогут играть роль толчкового механизма для развития одной из трех указанных мной областей.

Например, в новом проекте в сфере здравоохранения — центре ядерной медицины?

— Именно. Мы начали строительство центра ядерной медицины на территории Ереванского физического института. Там будут диагностировать рак, сердечно-сосудистые и неврологические заболевания. Помимо диагностирования и лечения, центр будет обладать очень большой исследовательской мощью: в основе ядерной медицины лежит использование различных радиочастиц или радиоизотопов. Именно на их изучение пойдет весь потенциал легендарного Ереванского физинститута. Благодаря радиоизотопам с невероятной точностью — в 99% — можно будет не только диагностировать раковое образование, но и в последующем его лечить, выбрав наиболее верное решение. В центре ядерной медицины станет возможным создание трехмерной картинки опухоли. В дальнейшем ее можно будет разделить на 16, 32 или 64 равных частей, для скрупулезного изучения каждой из них. Это даст удивительные результаты в онкологии! Первый этап нашего проекта — приобретение и установка циклотронного ускорителя радионуклидов и строительство центра диагностики — уже начат. Затем будет построена поликлиника, или outpatient, как ее принято называть на Западе. Здесь будут лечиться онкологические больные, для которых необходимости в оперативном вмешательстве нет. Для стационарных больных будет построено отдельное здание — inpatient. Кстати, детское отделение в центре тоже будет. Это для нас очень важно, потому что уровень детской онкологии в Армении еще ниже.

Фактически в центре будет вестись разноплановая работа.

— Именно в этом наша цель — мы хотим создать своеобразную экосистему вокруг центра ядерной медицины. С одной стороны, наши ученые будут вести исследовательскую работу, с другой — врачи диагностировать и лечить больных. Подобный центр — первый на территории СНГ. Он рассчитан на куда более серьезную деятельность, нежели работа исключительно внутри страны. Вы знаете, что правительство Великобритании выделяет деньги гражданам своей страны на лечение в Таиланде? А все потому, что даже с оплатой транспортных расходов так выходит дешевле, чем на родине. Почему бы Армении не составить конкуренцию Таиланду? Для этого нам, конечно, необходимо предоставлять первоклассное лечение.

Какие же механизмы будут использованы для достижения такого уровня в медицине?

— Ну, например, медицинские протоколы. Практики работы с ними в Армении, к сожалению, нет. А между тем в них прописано каждое заболевание — со своей диагностикой, симптоматикой, особенностями, лечением и противопоказаниями. На Западе лечение давно ведется в соответствии с протоколами. Следующий важный аспект для обеспечения качества — так называемое «второе мнение». Центр ядерной медицины Еревана будет сотрудничать с аналогичными учреждениями в Америке. И каждый диагноз, поставленный в Армении, будет рассматриваться и в Штатах. Фактически вести пациента будет не один врач, а сразу несколько. Это уменьшает риск ошибки.

А как центр будет справляться с нехваткой квалифицированных врачей?

— Специалистов в области ядерной медицины Ереванский медицинский институт никогда не выпускал, так что подготовка кадров — еще один стимул к развитию сферы. Будет введен новый курс по специализации в ядерной медицине для студентов. Также центр будет сотрудничать с аналогичными учреждениями по всему миру, где наши врачи смогут проходить переподготовку. Недавно одним из попечителей Фонда конкурентоспособности стал врач Айк Бакрджян — владелец центров ядерной медицины в разных странах. Наши специалисты смогут изучать предмет в его больницах в Австралии, Новой Зеландии, Таиланде, Тайване, Китае — там ядерная медицина очень



развита. Так что вопрос с квалифицированными кадрами мы решаем заранее.

Не будет ли лечение в подобном центре чересчур дорогим?

— Оно будет доступным. Для граждан Армении, неспособных оплатить лечение в центре, все услуги будут бесплатными. Остальным придется платить, но повторяю: цены в центре будут однозначно доступными.

Второе направление деятельности NCFA — туризм. И, наверное, мало кто сегодня не знает о проекте реконструкции Татевского монастыря и строительстве самой длинной в мире реверсивной канатной дороги.

— В первую очередь нужно понимать, что за несколько лет своего существования Фонд конкурентоспособности стал выполнять роль национального туристического агентства. Мы устраиваем различные туры, участвуем в выставках по всему миру, где представляем не только Армению, но и Нагорно-Карабахскую Республику. Людям нужно своими глазами увидеть страну, чтобы в дальнейшем рассказывать о ней своим знакомым. Недавно мы устроили тур для армяно-швейцарских парламентариев. Они не только побывали в самых отдаленных и красивых уголках Армении и Арцаха, но и встретились с премьер-министром РА Тиграном Саркисяном и президентом НКР Бако Саакяном. Это очень важная работа, она должна проводиться постоянно. Именно в рамках работы над развитием туризма в стране и осуществляется Татевский проект, который спонсирует московский бизнесмен Рубен Варданян. В проекте три составляющих — реставрация и реконструкция самого монастырского комплекса, развитие общины «Татев» и семи близлежащих сел и строительство канатной дороги. Что касается реставрации, то она будет полностью завершена в 2017 году. Сроки и условия работы прописаны в договоре, подписанном тремя сторонами — Министерством культуры РА, Армянской Апостольской Церковью и Национальным фондом конкурентоспособности Армении. Развитие татевской общины, которое NCFA проводит совместно с ООН, мы считаем очень важным — ведь со временем люди поняли, что в туристической привлекательности края их благополучие. Малый бизнес, направленный на привлечение туристов, бурно развивается, и это для нас очень важно. В принципе, строительство канатной дороги тоже на это повлияло. Изменилось само мышление живущих в этой округе людей, для них открылись перспективы работы. Фактически на своей малой родине люди получили возможность прилично зарабатывать, что еще больше привязало их к родной земле. То есть строительство канатной дороги и развитие монастырского комплекса — это катализатор к развитию края в целом. Ни один благотворитель не сможет выделить столько средств, сколько необходимо, чтобы покрыть

Центр ядерной медицины Еревана будет сотрудничать с аналогичными учреждениями в Америке. И каждый диагноз, поставленный в Армении, будет рассматриваться и в Штатах. Это уменьшит риск ошибки



все расходы и нужды той или иной местности. Но проект Рубена Варданяна хорош своим эффектом домино — за несколько лет мы видим огромный прогресс. Люди стали жить лучше. И это самое важное. Я считаю, господину Варданяну удалось осуществить задуманное даже в большей степени, чем мы ожидали.

Работа над такими проектами, наверное, очень увлекательна и для вас.

— Безусловно. К тому же, будучи человеком верующим, я привязался к этому проекту. Хотя, откровенно говоря, привязываешься ко всем проектам...

И скоро у вас стартует еще один — в сфере образования.

— Думаю, уже через год говорить о наших образовательных проектах можно будет куда предметнее. Для нас здесь есть два приоритетных направления. Первое — обеспечение фундаментальным школьным образованием детей из приграничных районов. Вы даже не представляете себе, какая серьезная там нехватка кадров. Нет учителей по математике, физике, химии! Появилась острая необходимость дистанционного образования, которое во многих странах мира уже взято на вооружение. Благодаря Интернету учитель может вести урок издалека. Что касается второго аспекта — то это планы по созданию в Армении филиала известного западного университета. Предположительно, американского.

Так чем же работа Национального фонда конкурентоспособности Армении отличается от деятельности других благотворительных организаций, где разные люди делают пожертвования на развитие тех или иных программ?

— Нужно понимать, что все проекты, которые мы осуществляем, не благотворительные. Мы работаем в совершенно другой плоскости, создаем экономически выгодные проекты, которые в дальнейшем становятся катализаторами для развития сектора экономики в целом. Наши попечители, они же зачастую и инвесторы, участвуют во всех этапах осуществления программ — от обсуждения и утверждения проекта до его выполнения. Наша работа направлена во благо, но она не благотворительная.

А что чувствуете вы, руководя этим фондом?

— Конечно же, в первую очередь — гордость, потому что имею отношения к проектам национальной необходимости. Еще — радость от причастности к будущему нашей страны. Я получил европейское образование и долгое время жил в Брюсселе, где работал в Европейской комиссии. По образованию я юрист-экономист. В Армению решил вернуться в 2005-м. Когда получаешь что-то действительно хорошее за рубежом, хочется дать что-нибудь своей стране. Причем я отнюдь не деньги имею в виду. Я вот решил просто жить и работать тут. Нужно сказать, сложностей было много. Мы, работники NCFA, так часто слышим «в Армении это невозможно», что слова эти стали для нас обыденными. В нашей командне принято не думать о том, что возможно, а что нет, мы просто делим ответственность и работаем на максимуме. Мы ставим себе цели и достигаем их. Что касается меня, то я, безусловно, иногда задаюсь вопросами: оправданы ли те силы, что я вложил в работу, насколько больше я получил бы, вкладывая столько же на Западе... И до сих пор ни разу не пожалел, что вернулся.

Вы и через 10, и через 20 лет хотите этим заниматься?

— Я оптимист, потому считаю, что все наши проекты реализуются, как задумывались. А в этом случае через 10 и особенно через 20 лет необходимости в фонде, во всяком случае, в таком, каким он является сейчас, просто не будет. Нам нужно будет пересмотреть свои задачи и философию, но да, мне бы хотелось продолжать заниматься именно этим. Я хочу работать на будущее Армении и в этом же вижу будущее свое. ■

Я оптимист, потому считаю, что все наши проекты реализуются, как задумывались. А в этом случае, уверен, через 10 и особенно через 20 лет необходимости в фонде, во всяком случае, в таком, каким он является сейчас, просто не будет

ХИМКИ ГРУПП

... И ГОРОД РЕВНУЕТ!



ОЛИМПИЙСКАЯ ДЕРЕВНЯ

НОВОГОРСК КВАРТИРЫ

0 км от Москвы

ООО «Северная страна». Проектная декларация на сайте www.однк.рф

«Олимпийская деревня Новогорск. Квартиры» новый проект компании «Химки Групп» — это комфортная среда обитания и мощная спортивно-образовательная инфраструктура.

Главное преимущество нового жилого комплекса — уникальные объекты социальной и спортивной инфраструктуры: детский сад, центр творчества, центр единоборств «Самбо-70», а также все инфраструктурные объекты первой очереди проекта «Олимпийская деревня Новогорск», такие как Международная Академия Спорта (художественная гимнастика, игровые виды спорта), школа с углубленным изучением английского языка, фитнес-клуб класса люкс и медицинский центр.

Жилой комплекс «Олимпийская деревня Новогорск. Квартиры» расположен в уникальной местности, наличие вблизи природного парка гарантирует исключительную экологическую обстановку. Квартиры имеют свободную планировку (от 43 до 104 кв. м), увеличенную площадь остекления, что визуально расширяет помещения.

Реклама

(495) 228 78 28

ОДНК.РФ

АНТОН ВИНЕР
ПРЕЗИДЕНТ КОМПАНИИ

ХИМКИ ГРУПП



имперский стиль

Александр Проханов — одна из самых противоречивых фигур современной российской журналистики. Приверженец империй, талантливый писатель, неисправимый идеалист. Его идеи часто воспринимаются в штыки, его взглядов многие не разделяют, но в неискренности его заподозрить невозможно. Журналу «Ереван» Александр Андреевич рассказал о своей главной мечте — Евразийском союзе.

Интервью **Карина Казарян** | Фото **Арнос Мартиросян**

В одном из своих интервью вы сказали, что Евразийский союз — это локомотив развития России. Почему?
— Если говорить неполиткорректным языком, Евразийский союз — имперское образование. История России — это история империй, и трагедии русские всегда связаны с их исчезновением. По крайней мере четыре великих империи (включая последнюю, Красную) были разрушены, в результате чего Россия потерпела колоссальный урон. Вне империи не существует России. Она продолжает разлагаться и распадаться, она продолжает дифференцироваться, она исчезает, как льдина в теплую погоду. Поэтому восстановление объединенных евразийских пространств, пространств, на которых всегда образовывались империи, лежит в русле русской истории, русской метафизики. И поэтому, да, Евразийский союз — это локомотив движения России.

И в чем экономический потенциал этих «объединенных евразийских пространств»?
— Евразийское пространство с населяющими его народами — это колоссальный ресурс. Само по себе пространство является ресурсом. А соединение этих площадей воедино создает колоссальное богатство. Через эти территории могут быть проложены пути и коммуникации, например, те самые струнные дороги, которые никак не могут реализовать. А между тем они могут с огромными скоростями перемещать самые разные грузы, и в первую очередь груз евразийский — пресную воду. Пресная вода уже совсем скоро станет одним из самых важных и нужных товаров, и ее крайне не хватает в Средней и Юго-Восточной Азии, да и во всем мире. А Россия ею располагает. Кроме того, речь идет и о других природных ресурсах. Когда распался Советский Союз, Россия лишилась казахстанских урановых месторождений, узбекского

История России — это история империй, и трагедии русские всегда связаны с их исчезновением. По крайней мере четыре великих империи были разрушены, в результате чего Россия потерпела колоссальный урон. Вне империи не существует России

Мне кажется, в основе ЕАС должна лежать идея справедливости, которая будет отличаться от советской тем, что является универсальной и божественной. Потому что мир истосковался по справедливости, сейчас он чудовищно несправедлив

хлопка... Совершенно очевидно, что в этом проекте заключен громадный экономический потенциал. Но, помимо сухой экономики, есть и «национальные» потенциалы. Возможность взаимодействия национальных верований, культур, космических представлений, которые у каждого народа совершенно особенные, свои, и которые, соединяясь в ансамбль, дают потрясающее соцветие, великолепную имперскую красоту — большой имперский стиль. Ну и наконец, только крупные мировые образования имперского типа, к числу которых можно отнести, например, США, Евросоюз, Турцию, Иран, Китай, Израиль, который, правда, еще только тщится стать империей, только эти массивные образования в состоянии производить цивилизационный продукт. Цивилизационный продукт — это не только технологии будущего, это еще и идеи будущего. И эти идеи, или идеологии, которые уже сегодня — самое драгоценное и важное достояние, — в евразийском пространстве могут стать альтернативой погибающим моделям, к числу которых я отношу и либеральную западную модель.

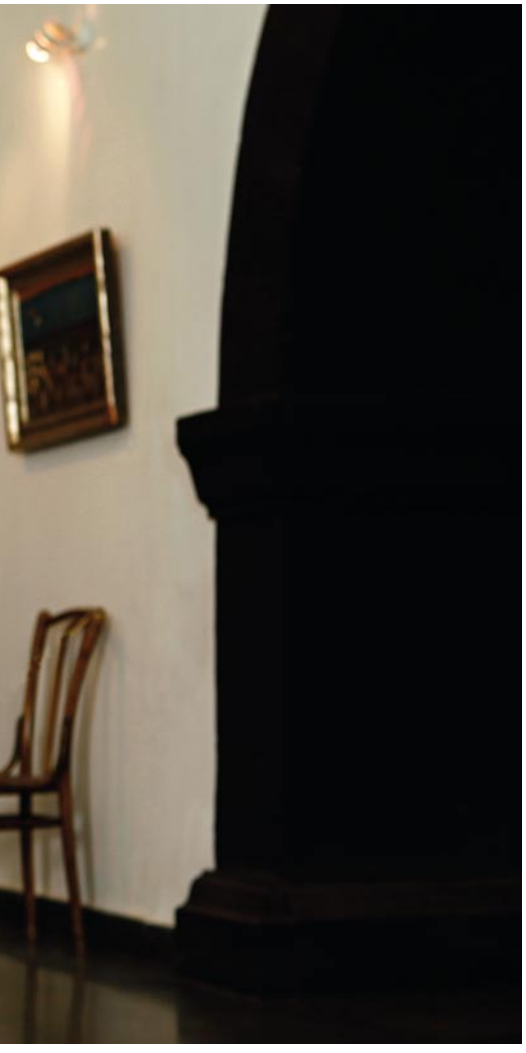
Может ли Евразийский союз стать еще одним СССР?

— Это настолько же невозможно, насколько невозможно повторить рисунок облаков, которые проплывают над нами. Советский Союз — это уникальное явление, беспрецедентный проект, который имел свою историю и предысторию, который прошел длительные фазы цветения. Главные цветки советского времени — это победа 1945 года и полет



в космос. Но потом их лепестки стали сохнуть, опадать, и этот проект выдохся, исчерпал себя. Как, впрочем, и Царская империя, и предшествующее ей Московское царство, и Киевско-Новгородская, первая империя. Каждая из них неповторима, но каждая выработала мощный импульс исторической энергии, который движется по этому волноводу истории и поступает сюда, в сегодняшнее государство. Сегодняшнее государство, сегодняшняя или завтрашняя империя питается энергией предшествующих.

В чем тогда, по-вашему, уникальность Евразийского союза? Если он вообще уникален...



— Мне кажется, в основе ЕАС должна лежать идея справедливости, которая будет отличаться от советской тем, что является универсальной и божественной. Потому что мир истосковался по справедливости, сейчас он чудовищно несправедлив. Справедливость, выстраданная всем ходом человеческого развития, могла бы стать идеологией ЕАС. А на этот модус могут быть нанизаны все остальные формулы: экономические, военные, политические, геополитические, культурологические... целая галактика.

А каковы перспективы Армении вступить в Евразийский союз, учитывая проблему отсутствия общей сухопутной границы, к примеру, с Россией?

— В глобальном мире, где коммуникации устанавливаются не столько через пространство, сколько через, может быть, время, отсутствие общих границ не является радикальным препятствием. Я не знаю, как конкретно будут выстраиваться взаимодействия между странами, но думаю, что это будут союзы государств. Между Белоруссией и Россией уже есть союзное государство, оно зачаточное, оно переживало и переживает много трудностей, но ген существует, ген нащупан. И ЕАС, я полагаю, будет формироваться именно через союзы отдельных стран. Союзные государства, ансамбль столиц. Здесь, в этой империи, не будет метрополии, колоний или окраин. Каждая из территорий станет в определенном смысле суверенной, имперообразующей.

Однако, как вы отмечаете, империя предполагает тесное экономическое сотрудничество между разными своими частями, а такие отношения все же требуют наличия общей границы.

— Видите ли, есть сегодняшний день, а есть завтрашний взгляд, есть стратегическая перспектива, в которой экономика будет отступать на второй план, если не на третий. Потому что стратегическая перспектива связана с гигантскими переменами в мире: сломом границ, появлением новых видов информации, вступлением на арену новых огромных энергий, в данном случае исламских. Один из самых авторитетных современных политиков, министр иностранных дел России Сергей Лавров сказал, обращаясь к своим коллегам по министерству: «Вы, господа, вы изучаете политику, геополитику, экономику, геостратегию, а должны изучать религию». Потому что в основе сегодняшних мировых политических конфликтов лежат религиозные модели. Христианская Армения окружена могучими исламскими массивами, которые дружелюбны или по крайней мере нейтральны сегодня, но в дальнейшем — как знать, не будут ли они сжимать Армению в своих исламских тисках? Экономика очень актуальна и сегодня, и завтра, но, если придет время мировой революции, в дело вступят метафизические силы. Поэтому Армения будет стратегически нуждаться в православной России, и это важнее, чем экономика. Хотя не в меньшей степени и России нужна будет Армения. Именно по мотивации христианской, потому что Армения в моем представлении, да и в представлении русских православных людей, — это грандиозный ресурс мистического христианства. Это древняя, таинственная, катакомбная вера, первохристианство. Армяно-григорианская Церковь несет в себе тайны великие, великий смысл Христовый, который был размыт даже в Византии. Армения нужна как вероучитель.

То есть не хлебом единым?

— Понимаете, Евразийский союз будет включать в себя и исламские государства, и внутри него возможно примирение этих иногда очень свирепых сил. Империя — это всегда гармонизация, всегда симфония. За ее пределами возникает безумная игра свободных сил, на которую тратятся огромные энергии. А ЕАС как имперообразное образование может гармонизовать эти отношения, создать хор государств, культур, верований и языков таким образом, чтобы соединение не разрушало их. Я — за симфонию. ■



Армен и море

Каро Армен переехал из Стамбула в Соединенные Штаты юношей. Через пару лет после окончания университета отправился покорять Уолл-стрит, еще через несколько — спасать фармацевтического гиганта Ирландии. Но самое главное для него то, что он — член особого закрытого клуба под названием Армения.

Интервью **Карина Казарян** | Фото **Арнос Мартиросян**

Господин Армен, вы родились и жили в Стамбуле. Что заставило вас покинуть Турцию?

— Когда я там учился, в Турции действовал официальный закон, предписывающий, чтобы в каждой этнической школе — армянской ли, греческой ли — заместитель директора был турком по национальности. Это правило соблюдалось железно. В нашей школе Мхитарян заместителем был человек по имени Исфендиар-бей. Так вот, однажды он услышал, как я, стоя с друзьями в школьном коридоре, с жаром рассказывал одноклассникам о своей мечте — независимой Армении. Я был вполне взрослым, мне шел 14-й год, поэтому меня без снисхождения подвергли классической школьной порке за разговоры о том, на что было наложено строжайшее табу. Узнав об этом, мой отец решил, что мне в Турции не место, и я скорее нарвусь на очередные неприятности, чем чего-либо достигну. В итоге меня отправили учиться в Америку.

И с тех пор вы больше не возвращались в Стамбул?

— Уже 42 года. Америка стала моей зоной комфорта. Здесь я был свободен и мог болеть какими угодно идеями. Я решил заболеть химией.

А почему именно ею?

— Потому что ни в чем, кроме химии, физики и математики, я не разбирался. Я окончил химический факультет, после чего решил защитить докторскую по физической химии, довольно долго изучал вопросы, связанные с солнечной энергией, и даже не думал заняться бизнесом.

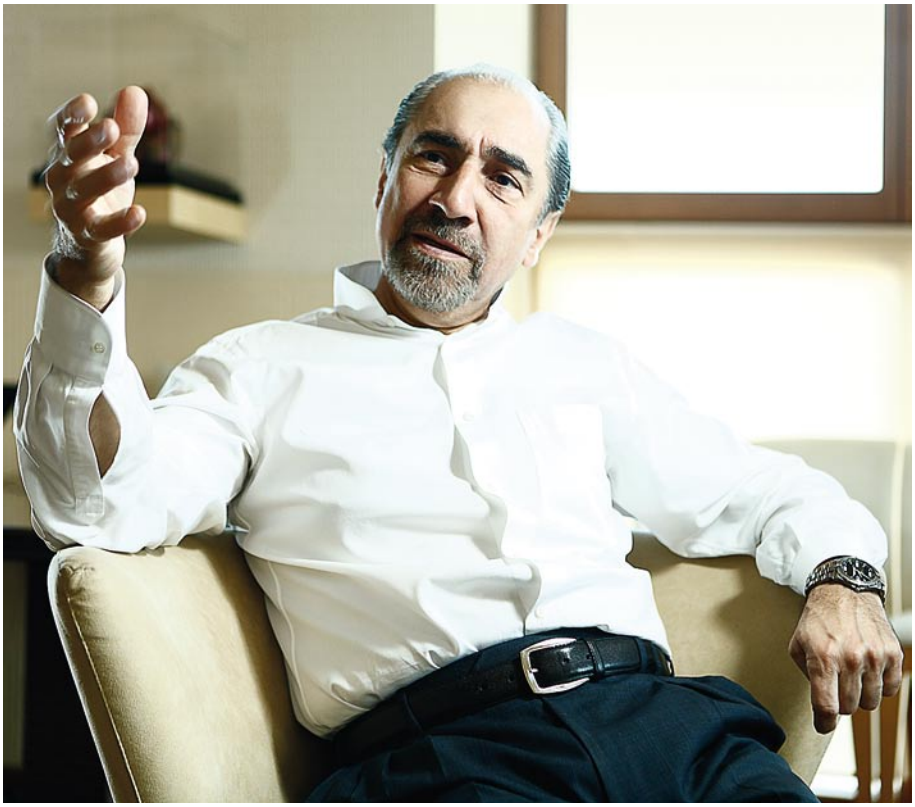
И как же вы стали одним из самых успешных предпринимателей в своей области?

— Очень странным образом. Дело в том, что в конце 1970-х в США произошел бешеный скачок цен на бензин. Всего за год цена на литр бензина выросла с 35 центов до 90. Тогда я подумал, что если вдруг она станет больше доллара, то понадобится сменить все помпы на заправках, потому что на них были ценники только с двумя знаками. Представляете, какую выгоду получили бы компании, производящие помпы для бензоколонок, если бы по всей Америке их пришлось менять?! Мысль эта показалась мне очень интересной, и я решил придумать, как можно этим воспользоваться. В наши неандертальские времена не было Интернета, поэтому я пошел в библиотеку, искать, какие компании работают в этой сфере. А следующим шагом была самая первая в моей жизни инвестиция. Правда, на нее даже денег не было, я же был студентом, поэтому пришлось брать в долг. Но через несколько месяцев мои 5000 долларов превратились в 20 000.

Вдохновляющий результат.

— Настолько вдохновляющий, что я твердо решил отныне заниматься

Однажды Исфендиар-бей услышал, как я с жаром рассказывал друзьям о своей мечте — независимой Армении. Меня без снисхождения подвергли классической школьной порке за разговоры о том, на что было наложено строжайшее табу



финансами. Я взял отпуск на две недели и отправился на Уолл-стрит. Искал работу, в которой можно было совместить мои знания в области химии с возникшим интересом к бизнесу. Меня взяли в E. F. Hutton&Company, где я занялся индустрией химии, позже — фармацевтикой, и, наконец, углубился в биотехнологии. Спустя 10 лет я основал свою компанию — Antigenics, и мы взялись за одну из самых сложных задач современной медицины —вакцину от рака.

Antigenics, или после переименования Agenus, остался вашим главным детищем?

— Если говорить о бизнесе, то, конечно, это проект, который мы с партнерами создавали с нуля. Но в моей жизни была и другая важная компания — Élan Corporation, ирландский фармацевтический гигант. Я уже некоторое время был членом совета директоров, когда они попросили меня возглавить компанию в период кризиса. В 2002 году цена акций Élan с $65 упала до $1. В принципе, дело шло к закрытию, но мы к этому не были готовы. Поэтому я начал глобальную реконструкцию, перевернул компанию с ног на голову: из 4800 ее работников остались только 2500, мы продали ее узкоспециализированные иностранные филиалы... В итоге долг в $4,5 млрд был погашен, компания «задышала» снова, и я ушел с поста ее генерального директора. Эти две компании были для меня самыми важными профессиональными достижениями, а детище... Детищем я могу назвать, скорее, Children of Armenia Fund (COAF). Это начинание я считаю самым важным, оно мне дороже всего.

Как родилась идея основать COAF?

— Вы знаете, армяне очень любят Ереван, оно и хорошо, но проблема в том, что все наше внимание обращено только на этот город. Поэтому, когда в августе 2003 года я и моя жена Элис приехали в Армению, то решили посетить и деревни. В конце концов, в сельской местности живет половина населения страны — Армения одной столицей не ограничивается. Если честно, я был поражен увиденным. Во-первых,

Компании Agenus и Élan Corporation были самыми важными профессиональными достижениями, а детищем... Детищем я могу назвать, скорее, Children of Armenia Fund (COAF). Это начинание я считаю самым важным, оно мне дороже всего

люди, которых мы встретили, были на редкость начитанными, развитыми и отзывчивыми. Принято считать, что жители деревень — мрачные и грубые, я же, помню, подумал тогда: какие это тонкие люди. Во-вторых, жизнь у них была очень тяжелой. Эти селения еще не оправились от удара, пережитого во время развала бывшего строя. В школах не было отопления или хотя бы нормальной питьевой воды. Потрясенные увиденным, мы горячо обещали главе общины деревни Каракерт вернуться и попытаться помочь им. На это старый сельчанин, господин Давтян, сказал мне: «Нам все обещают вернуться, но никто не возвращается». С тех пор мы приезжаем в Армению каждые три месяца, уже 9 лет.

Приезжаете в Каракерт?

— И не только. Каракерт был первой деревней, где мы начали свою деятельность. Тогда в фонде было всего несколько человек. Сейчас в команде их около 40, и работают они в 12 деревнях Армавирского и Арагацотнского марзов Армении. За время своего существования COAF финансировал реконструкцию 18 школ, больниц, детских садов. Важным в работе фонда мне кажется то, что мы не концентрируемся на одном направлении, а применяем целостный подход. Фонд сотрудничает со многими организациями, привлекая каждую из них к решению проблем в конкретной сфере. В результате жизнь в деревне становится немного лучше.

Вы постоянно проживаете в Нью-Йорке, но у вас в Ереване свой дом. Почему?

Подпишись на журнал «Ереван»



Первые 25 подписчиков получат парфюмерную воду **DKNY Be Delicious Sparkling Apple*** в подарок

www.yerevanmagazine.com

+7 (495) 225 53 55, доб. 2896, subscribe@ethnopress.ru

Стоимость подписки на год — 2000 руб. **



DKNY призывает сиять вместе с ароматом Be Delicious Sparkling Apple*

Соблазнительное, игристое, дерзкое! DKNY представляет фруктовую сенсацию — Be Delicious Sparkling Apple*. Квинтэссенция сочных налитых фруктов и нежной свежести цветов. Насладитесь необычным коктейлем из зеленых яблок, красной смородины и шампанского!

* Би Делишес Спарклинг Эппл

Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, количестве подарков, сроках, месте и порядке их получения можно уточнить по телефону: +7 (495) 926 38 66.

Акция действует с 1 января по 28 февраля 2013 года на территории Российской Федерации.

** 11 номеров в год. Цена включает все налоги и доставку по России.

На журнал «Ереван» можно также подписаться в любом почтовом отделении России через подписной каталог «Пресса России», индекс — 91390.

реклама



— Когда я приехал сюда в первый раз, почувствовал то, чего не чувствовал никогда раньше. Я родился и вырос в Турции, но никогда не ощущал принадлежности к этому месту, оно не было моим. Затем я уехал в Америку, и она стала мне домом на долгие годы, но я никогда не был своим и в этой стране. Конечно, никакого дискомфорта и отчуждения в моей нью-йоркской жизни нет, и все же... И все же армянская земля совсем другая. Она — моя. И когда я ступил на нее впервые, я не колебался в своем решении: здесь у меня будет дом, сюда я буду возвращаться домой. Был в этом и другой момент: я рассчитывал, что дом в Ереване станет для моих детей мотивацией чаще приезжать сюда.

Приезжают?

— Да. И друзей привозят. Потому что когда ты сближаешься с этим городом, людьми, то отдаляться уже не хочется. Ведь это так замечательно — выходить утром на улицу Туманяна и видеть множество знакомых лиц! А если ты бываешь в Ереване часто, то просто невозможно не встретить знакомого. Вообще, я иногда думаю, что Армения похожа на особый закрытый клуб, и все мы, армяне, члены этого клуба.

Я никогда не был своим в Америке. Конечно, никакого дискомфорта в моей нью-йоркской жизни нет, и все же... И все же армянская земля совсем другая. Она — моя. И когда я ступил на нее впервые, то решил: сюда я буду возвращаться домой

Может, это оттого, что страна не сильно большая.

— А может, оттого, что мы не хотим друг друга терять. Армяне — действительно маленькая нация, и поэтому самое дорогое, что у нас есть, — это человеческий капитал, и мы не та страна, которая может позволить себе потерять хотя бы одну единицу этого капитала.

Вас можно назвать человеком, добившимся своих целей?

— Все на свете относительно. Добиться цели почти всегда означает быть успешным. Успешен ли я как один из самых состоятельных людей на свете? Нет. Но я осуществил свои мечты, воплотил то, что, как мне кажется, должно быть приоритетом для любого человека. Я достиг определенного успеха в бизнесе, и в некоторой степени вовлечен в социальную жизнь своей родины. В этом смысле я очень удачлив. Однако важно совсем другое — то, что еще столько всего предстоит сделать. Как бы банально это ни звучало, каждый из нас — капля в море, и все, что я делаю, направлено на то, чтобы та капля, которая является мной, Каро Арменом, была настолько красива, настолько совершенна, насколько это вообще возможно.

Значит, когда мы вместе, Армения — море?

— Совершенно верно. У нас нет моря. Мы сами и есть море. ■

Boyz II Men



4 GRAMMY

BEST FM
100.5

HIP-HOP MUSIC ONE CHANNEL

6 ФЕВРАЛЯ
CROCUS CITY HALL

(499) 55 000 55 | www.crocus-hall.ru

6+

реклама



Ереванское чувство

Этюды о духе места

Часть 2

Текст и фото **Андрей Иванов**

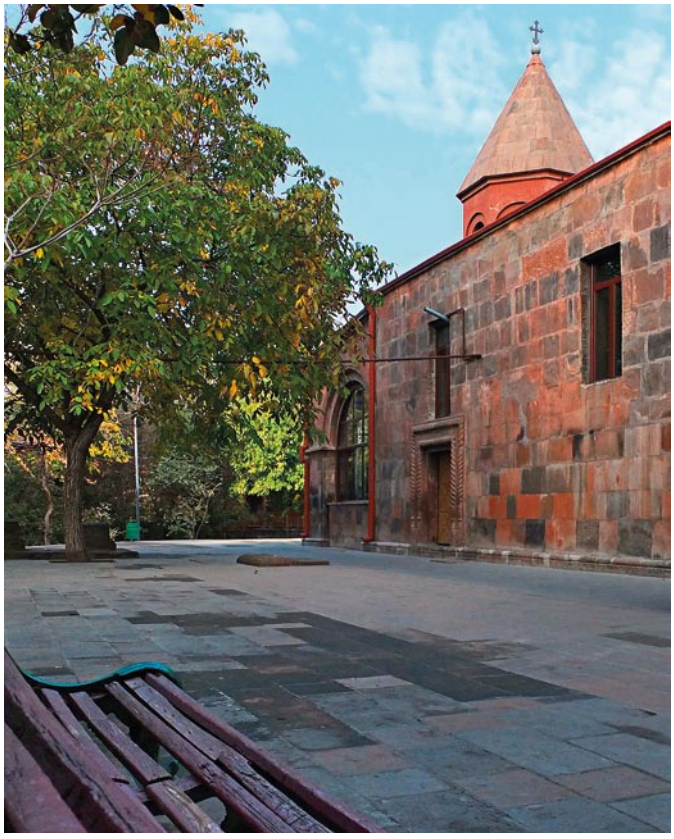
Спирали Еревана

Я писал эти песни в конце декабря,
Голый, в снегу, при свете полной луны,
Но если ты меня слышишь, наверное, это не зря.
Борис Гребенщиков

Снова пишу о genius loci Еревана и снова раскручивается для меня спираль спиритуальных, особенных ереванских мест. Заново раскрываются старые, появляются новые. И сколько еще ей раскручиваться-сжиматься? Жизнь покажет?
Слово, закручивающееся в спираль. Пространство, раскручивающееся спиралью.
Вообще-то, Ереван линеен. Но он сложнее своего вектора — здесь то и дело случаются лишающие его однозначности завихрения, развилки, средовороты (водо-, сухо-, духовороты): кольцевого бульвара, туфовых завитков капителей, речных бурунчиков, влажных темных блестящих прядей... Таманян, начертав на городе круг, чуть не дотянул до его сути. Упростил. Простим ему. Обратимся к неевклидовой геометрии.

Улица Пушкина. Заговор Зоравор

Одна из первых запомнившихся мне книжек — «Сказка о Золотой рыбке», такая шикарная «раскладушка» — 3D! Легким движением раскрывался волшебный мир: землянка на берегу моря с корытом и старухой, синие волны с волшебной рыбкой, терем дворянки, палаты вольной царицы... Вырезные фигурки постепенно изнашивались, надрывались на сгибах, и все равно это всегда было немножко чудо... Большее, чем слова.
И вот Пушкин — именем улицы — стал для меня мостиком в Ереван. В мой первый вечер здесь, после чудной загородной поездки (солнце, цветущие деревья, Хор Вирап, Нораванк), оказались на этой улице в маленьком джаз-клубе, отпочковавшемся от соседнего «Малхаса»...
Уже потом нашлись слова Левона Малхасяна: «Жизнь моя — сплошная импровизация, такая же скачкообразная, как джаз. Единственное, в чем я был и остаюсь последовательным — в ... организации этого самого "поплавочного состояния"».
Вот и Пушкина: синкопический, рваный, ныряющий во дворы и подвалы поплавочный маршрут. Ереван разворачивается вдоль этой прямой, как книжка-картинка, раскатывается улицей-самобранкой, затягивая сквозь низкие арки-даланы в оставшиеся старые дворы, рассеивая пыльной пустотой не-оставшихся, забрасывая в жерло Северного проспекта, уводя в тающий на глазах дом Африкянов...
А начинается эта улица — центральная поперек — с площади Сахарова: неплохая пара. С Пушкиным на дружеской ноге — уж не тот ли это «русский человек через двести лет», о котором Гоголь мечтал?
Затем — трезвучие перекрестков: legato с Абовяна — спокойный, нормально-городской (лишь один угол взломан высоткой), furioso с СП — косой, скрежещущий, нувориш-ный (проспект раздавил Пушкина, даже и не заметив), doloroso с Терьяна — трагически-руинный...
Вместо крыши над моим вымечтанным африкянским «салоном» осенью 2012 — синее небо... А на свежей Free Map Еревана от Hyur Service этого дома и вовсе нет — будто и не было.



Но в его дворике, слева внизу и справа вверху, две упорные женщины продолжают сопротивляться: стирают в корытах, развешивают что-то детское... Я стоял поодаль, смотрел на них и не знал, что сказал бы, если б затеялся разговор...
Дальше череда витрин, магазинчиков (популярный «Золотой петушок» — царствуй, лежа на боку! — где, как не здесь), салончиков в первых этажах и подвалах... В перспективе царит ротонда Дома композиторов, тут же — «Малхас», за ним некий The Beatles Blackbird в подвале серой многоэтажки... и все, казалось.
Но за типовой аркой справа, вдруг, — церковь Сурб Зоравор Аствацацин — главная внутриквартальная тайна Еревана. Завернешь в эту подворотню — и ты затянут в воронку Зоравор. Завихрен — погружен — посвящен? — в ее заговор. Скромная базилика (при чужеземных властях нельзя было больше), рядом — гробница св. апостола Анании (вылечившего от слепоты и крестившего Савла-Павла, того самого) в подвале не очень древней часовни посреди уж вовсе не древних бетонных зданий...
Двор проходной, и ереванские леди любят поставить свечку, пробегая... И то и дело...
Не зная, и не додумаешься зайти. Я знал по карте, сейчас знаю нутром — и все равно это каждый раз чудо. Разворачивается движением души спрятанное, как и должно быть, средосердие Еревана.
Прорыв в пластах — в последнем как бы гламурном, в предпоследнем как бы туфовом, но бетонном, в подлинно-туфовых и иных — в древность этой земли. Темно-оранжевые камни XVII века влекут в дальнейшую глубину. Тут ведь все ждешь этой древности, и все не находишь... И вот, наконец! Но не только древность — себя тут находишь. ▸

Сухое. Коньячное

По Мандельштаму, один из устойчивых московских мотивов — мотив «сухости»: «Такие базары, как Сухаревка, — возможны лишь на материке — на самой сухой земле, как Пекин или Москва; только на сухой срединной земле, к которой привыкли, которую топчут, как мат, которую не с чем сравнить, — возможен этот расплывшийся торг, кроющий матом эту самую землю».

Но уж если московская почва (влажный глинозем на самом деле) виделась поэту такой, какова — ереванская? Не потому ли здесь, в реальной полупустыне, так важны узкая река, искусственные озера, фонтаны и питьевые струйки — попытки преодоления сухости? Не потому ли так пусто, тревожно, когда они пересохли, спущены, выключены? Не потому ль так остра и быстра здесь слеза? Летом в ущелье Раздана камней больше воды... Да и с Каскада сейчас «стекает» более камень, чем влага (не как когда-то). Сухость берет свое?

Где самое чувствительное место сухого города? струящееся собственным соком? То, где, по образу Януша Вишневского из «Одиночества в сети», само собою сразу становится «мокренько»? Но пока не решусь спросить или сам не почую, буду искать. Тыкаться носом в горячие камни, сыпучую глину. И, не находя, увлажнять сам.

Так, однажды, холодной ноябрьской ночью, выпил фляжку «Ани» в летней раковине «Москвы», щедро усыпанной сухими, сухими-сухими шелестящими листьями... Не голый, не в снегу — полуодетый, под звездами, по щиколотку в рыжей листве...

И подумалось: не благодаря ли «усилью увлажнения» спасен этот маленький шедевр советского модернизма ереванцами, объединившимися в 2010 г. ради общей идеи? Это ли не пробуждение родника, увлажняющего — пусть на время — базар слишком уж упростившегося города, иссушаемого «раннерыночным» прагматизмом?

Соглашусь с Виктором Ерофеевым: «Красота — увлажнение творения, его праздничный бонус. Красота — это влага души». Мысль может быть суха, дух, genius loci — влажен... Так что Еревану нужны арени, аштаракский херес, коньяк. Ну или мне в Ереване. Не только для смягчения атмосферы — для ее усложнения. Чтобы ноздри дрожали над тюльпаном-бокалом... А названия сортов не случайно же отсылают к иным армянским «местам силы», духи которых джиннами влетают в город из каждой открытой бутылки... Оставляют ему его «долю ангела». Умащивают, взвинчивают, сдвигают застаивающийся порой в котловине воздух. Ах, Тамар!

Детское, влажное, железнодорожное

А почему они не ходили к реке? Они боялись водоворотов и стреженей, ветра и волн, омутов и глубинных трав. А может быть реки просто не было? Может быть. Но как же она называлась? Река называлась.

Саша Соколов. «Школа для дураков»

Где же река в Ереване? С мостов — заросшее каменное ущелье, воды не видно. Как и многое вроде бы очевидное, ее еще надо найти. Как и железную дорогу...

Но вдруг ты оказываешься в детском парке — и тут они рядом, параллельны, не проплыть, так проехать, тук-тук, плюх-плюх! А не проехать не в сезон, так пройтись по деревянным шпалам — нет лучше аллеи в осеннем городе. Такой симбиоз слоев и путей здесь редок. И не важно, что река узка, а дорога — детская.

«Из-за особенностей рельефа местности вокзал станции «Айреник» разместился прямо над оросительным каналом... Обилие воды сделало пейзаж Ереванской ДЖД весьма необычным. Местами путь детской дороги проходил между двумя бурлящими горными потоками». Как после



таких слов с сайта любителей железнодорожного детства не прийти сюда еще, не отыскать уже самому это еще одно спрятанное место ереванского гения? Кратчайший путь — пешком через темный тоннель с внятным светом в конце, нестрашный гулкий Аид… Всего пять минут от горячего центра — и ты в ином, зеленом, тихом, беличьем мире.
В отличие от Конда, Норагюха, мечети, здесь побывали в свое время, наверное, почти все ереванцы, ведомые добрыми взрослыми. В первый день летних каникул, день защиты детей приводила сюда бабушка стриженую девочку в легком платьице, белых носочках… Зачем это было? Возьми меня к реке, положи меня в воду, учи меня искусству быть смирным… Эти слова еще не были спеты, но они же витали в воздухе… Нет?
Прижелезнодорожный парк — место негрозных тайн. Тайна старых вагонов, их многослойной окраски, пурпура под зеленым («завелась кошениль», по Пастернаку?). Тайна чугунных машин, Железного дровосека — там и тут прорастают из листьев его оброненные доспехи… Тайна свежепокрашенного паровоза 1937 года — почему так асимметрична эта сияющая кармином, супрематическая звезда (и не поверил бы, да сам пробовал: она поворачивается прикосновеньем пальца)?

Автобус, раскрашенный, как паровоз,
меня в исчезающий город привез.
Исчезли дома и деревья,
остались асфальт и земля,
решетки ветвей и блики на окнах…
Я нашел тут частичку своего детства — Мелито-Полиса… Где тоже водили в любимый парк…

Детская тайна путешествия, пусть очень краткого — но это нам сейчас так кажется, а им, как и нам тогда — волнительно-бесконечного, мы едем-едем-едем! — и что





же там, впереди? Тайна проводника последнего вагона двухвагонного поезда: что, кому сигналит он желтым флажком? Тайна рождаемого из ничего, на твоих глазах движения — за семь гривен, за 300 драм.
Только у свистка машиниста (кассирша называет его иначе: «шофер еще не пришел») нет тайн: он сигналит нам, своим пассажирам: пора!
Все это над узкой искрящейся рекой в густой зелени, и лишь по ходу узнаешь: оказывается, в ней можно поплавать. Между станциями «Айреник» и «Урахутюн» на берегу устроена каменная купель. Так дай мне напиться этой железнодорожной воды…
Вот почему еще не стоило бы трогать — застраивать театром или чем-то другим — начало Главного проспекта: ведь здесь же и устье тоннелей — дороги в ереванскую сказку. Этот путь, я думаю, должен быть максимально открытым.

Красный мост. Разрыв

С чего начинается Ереван? С холма Норагюх у ворот.
И с пары коньячных заводиков, нектар чей нам силы дает…
Стоящих вроде бы слева и справа от главного въезда в город по мосту Ахтанак (Победы), а на деле — ровно по его оси.
Не знаю других столь мощных городских пропилей, такого убедительного градостроительного ансамбля: «Арарат» — мост Победы — «Ной»! Собственно, дальше можно и не въезжать — так и ходить туда-сюда по этому мосту, до упаду…
Но есть еще один, более важный мост — в стороне, где-то справа, внизу, утонувший в забвении среди разросшейся речной зелени…
Это Красный мост (мост Кармир, или Ходжи Плава), самый старый мост города — одна из важнейших точек истории Еревана. Или черточек? Дефис, полустертый ластиком времени.
Здесь проходила дорога в Эчмиадзин — частичка древнего шелкового пути. И долгое время (до строительства моста Победы в 1945) Красный был единственным проезжим городским мостом через реку Зангу (Раздан).
Казалось, ну как он может быть не важен сегодня? Пусть не функционально — символически? В историческом-то городе? И для кого-то, действительно, важен: чего стоит легенда о круглых «бойницах» в наследующем образ Ереванской крепости здании «Ноя», рассказанная мне сторожем руин бывшего завода точного машиностроения, что еще стоят тут же, на левом берегу? Говорят, эти круглые окна-бойницы были

специально оставлены при строительстве, чтобы палить из пушек в захватчиков, которые пойдут с запада, из-за реки, через Красный мост...
Но почему же тогда он так абсолютно покинут, заброшен? Тут ведь можно было б и то, и другое, и третье устроить, экскурсии по городу начинать... И вот — совершенно никому не нужен? НЕ-место общей городской памяти... NO-taskscape. Неужто из-за того, при каких правителях был построен, в какой период сложной ереванской истории? По этому рваному мосту уже нельзя перейти ереванскую реку времени. Да и подойти к его остаткам практически невозможно — только через единственный частный дворик со стороны Норагюха, на правом берегу, или сползя по пыльно-каменным осыпям левого... ну или через тот бывший завод... Может, он передал свою силу мосту Победы? И новый мост унаследовал genius loci старого? Так что ж не порадоваться всем вместе удвоению, усилению смыслов места? Но нет, страшноватый вычитательный принцип взаимоисключения ценностей (новое не рядом, а вместо старого) действует тут во всей полноте...
В таких местах Ереван слабеет, становится Елеваном. Ведь только сильный город не вычеркивает из своей истории никакие периоды, не боится ее, сколь сложной бы она ни была. Ну а какой же еще она может быть у 2800-летнего города? И все же Красному повезло: новая трасса прошла чуть в стороне, иначе только б его и видели... И можно помечтать о возрождении этого моста как места открытия полной истории города, без купюр — моста из настоящего в подлинное прошлое города. Как говорил Хайдеггер, берега возникают лишь тогда, когда поперек потока оказывается перекинут мост.





Матрешка Еревана. Запретный город

Это место необычно для Еревана: инаковость; множественность имен (мечеть Гусейн Али-хана, Гей-Джами, Голубая); непрерывная жизненная история (была тут и чайная-клуб ереванской интеллигенции, был и музейный, но все же живой период); достаточно мощный неармянский текст (Виллари, Мандельштам, Карабчиевский, де Ваал, и уж не знаю, что написано о нем на фарси...).
По словам энтомолога-кошенилеведа Б. С. Кузина, встречавшегося в этом дворике с Мандельштамом, тут «по соседству с самой непривлекательной частью города находился рай». А герой Николая Тихонова вспоминал: «Там в саду настоящая восточная чайхана, где в лунные ночи можно написать продолжение «Персидских мотивов» Есенина, настолько там все пронизано поэтическими ощущениями».
И нынче здесь оазис покоя в самом городском центре, отделенный от шумного Проспекта только тонкой стеклянной дверью. Метафизическое пространство, пустота, наполненная вычитанными и собственными ассоциациями: с кошенилью, Исфаханом, Пекином... Городу нужны подобные полости, контрасты, загадки, кои можно пытаться осмыслить, а можно и так принять — только не отбрасывать, не проходить мимо! Городское дупло — как то дупло Большого Карабахского Платана по дороге на Амарас, где, по словам местных жителей, «сорок коров помещается». Ну а здесь — сорок сороков мыслей. Место слова.
А вокруг наслаивается городская матрешка. Самую маленькую куколку — пустой квадратик бассейна — обнимают дворик и сад. Затем — собственно мечеть, бывшие молельни, кельи, с библиотекой и выставками. Вокруг — шебуршащийся низовой жизнью, пестрый «воротник» двориков-закоулков, самовыросших в этом квартале между застройкой периметра и самой мечетью. Дальше — регулярная обстройка квартала по таманяновскому плану. Потом — город... Так что не только мечеть важна в этом месте-мечети...
Ну а можно и наоборот: мысленно разобрать матрешку, представив правильные, строгие туфовые фасады квар-





талов, за ними — свободный хаос дворов, каша гаражей, частных домишек, пристроек-времянок... Но дальше — стоп! — корешки тупичков и сарайчиков упираются в глухую красную стену. За этой кромкой — иной мир. Вот потому так ярок контраст города с пустотой двора мечети, освоенной по-другому. И обратного, взаимного прорастания нету. Зато есть сосуществование. А это уже немало в сегодняшнем Ереване.

Правда, для многих обычных ереванцев этот городской секретик, возможно, и вовсе бессмыслен — просто оттого, что они там никогда не были. А для кого-то, знаю, туда и зайти (ровно как в Конд) — проблема. Запретный город? Кто запретил?

Есть и такие, кто воспринимает это место как пространство замороженного конфликта, возможного взрыва, столкновения историй-идеологий. Отторжения от «чужого». Ну а если отнестись к нему иначе — как к общему для всех пространству Бога, с кем говорим порой из-под купола церкви ли, мечети... но разве не чаще — из-под купола неба? Мне кажется, каждому ереванскому школьнику стоит хоть раз войти в этот двор и услышать непредвзятый рассказ об общности всех людей, многослойности города и мысли.

Развилка, которой не было: Северный проспект и улица Абовяна

Куда? Многие ереванцы рано или поздно оказываются перед этим вопросом... А встает ли перед ним город? Куда идти Еревану?

Здесь, на развилке Северного проспекта и улицы Абовяна, у ереванского игрека (Y), постоим у остатков старого города, у начала нового? Уж если СП притормозил тут на своем бульдозерном ходу к Площади, нам-то сам Бог велел...

А вариантов немного.

Вкось, по пути СП, заменяя, подменяя, создавая вместо любого старого скороспелое, поспешное новое, отнимая — мимо модных оживленных кафе, полупустых бутиков, пары новых фонтанов, аляповатых часов, яркого низа/темного верха... Унылый мотив «однострунного саза» (К. Зарян) его не по-еревански грубоватой архитектуры сильней мелодий его временных обитателей — мальчика-скрипача, старика-дудукиста...

Или же прямо, по Астафьевской-Абовяна, прибавляя к проверенному временем по чуть-чуть, дополняя, сохраняя самое ценное? К череде старых дверей в домиках под №8 (только вот слева здесь тот псевдостарый Ереван, каким тут многие хотят заменить настоящий старый — нашлепка «черного» фасада на зад северопроспектовской многоэтажки). К одному из моих любимых ереванских домов — двухэтажному №12 с простым желтовато-серым штукатурным фасадом, так похожему на домики русских провинциальных городов... Сводчатая сувенирная галерея в бывшем далане ведет в арт-дворик-кафе — еще один островок сопротивления... И дальше — к другим любимым местам — магазинчику аштаракского винзавода, уютной площади Азнавура с советски-зодиакальным фонтаном (позднему СССР все равно — 15 сестер-республик или 12 Знаков?), вихрю летнего зала «Москвы», жемчужинке Катогике, умаляемой, но не умаленной новостройкой вокруг, широким «зеленым» тротуарам, Плани Глуху с нелюбимой пустотой вместо «Кукурузы» и любимой гранитной девушкой-под-светильником, трогательно украшенной водилами маршруток сережкой, кулончиком, поддельной застежкой от Hugo Boss...

И оба этих пути по-прежнему ведут в Конд и подобные ему оазисы подлинного старого города: ломать или сберегать, обновляя.

Да ведь и все описанные мной локусы ереванского гения места, по сути, — развилки для города — точки выбора будущего пути. Что станет с этими местами, со связанными с ними людьми? Окажутся ли они «узлами сборки» городского сообщества или постепенно сойдут на нет, превратятся в копии копий по типу множащихся «Таверн Африкянов»? Кто выбирает — чаще за горожан — их судьбу? И почему бы самим ереванцам, наконец, не поучаствовать в выборе? ■

сладкие воспоминания

Сладости в Армении готовят по старинным рецептам, соблюдая строгий свод неписаных правил. Это целое искусство, трудоемкий и сложный процесс. Однако результат с лихвой оправдывает все затраченные усилия. Не случайно львиную долю сувениров, увозимых из Армении туристами, составляют именно они — сладкие и вкусные воспоминания о жарком лете и солнечной осени.

Записала **Тамара Заргарян** | Фото **Арнос Мартиросян**



Кислый лаваш

Гаянэ Сукиасян, Котайк, село Гарни

Большинство людей думает, что кислый лаваш готовят только из слив. Мы же делаем его из яблок. А чтобы получить темно-красный цвет и вкус с кислецой, мы обязательно добавляем в него ярко-красные ягоды кизила. Варим все вместе, делаем пюре и выкладываем тонким слоем сушиться. Самое главное — никакого сахара. Вполне достаточно сладости самих плодов. Кислый лаваш можно не только есть, как сухофрукты, но и добавлять, предварительно нарезав на ломтики, во многие блюда, например, в супы, плов или толму. Он привносит приятную кислинку.



Курага

Анна Акопян, Арагоцтн, село Агарак

Вот уже много лет, как мы всей семьей готовим курагу, это вообще самый популярный в Армении сухофрукт. Сначала отбираем наиболее крупные абрикосы, моем, удаляем косточки, а потом сушим на солнце. Сейчас, правда, есть специальные аппараты для сушки, но мы их не используем: только под солнцем можно получить настоящую вкусную курагу. А еще она не только вкусная, но и полезная. Знаете, сколько в ней витаминов?! Особенно ее рекомендуют людям с больным сердцем.



Алани

Анаит Азизбекян, Арагацотн, село Агарак

Рецепт алани передавался в нашей семье из поколения в поколение. Делают его и из сушеного инжира, и из неспелых абрикосов особого белого сорта, но все же самый вкусный вариант — традиционный, из персиков. Его-то мы и готовим. Удаляем из персика косточку и сушим его так, чтобы получился стаканчик. Потом наполняем его смесью сахара и рубленого грецкого ореха. Тут самое главное — не поскупиться. Как и многие другие армянские сладости, алани можно хранить довольно долго, и со временем он ничуть не теряет своего вкуса.



Гата

Варсеник Исраелян, Котайк, село Гарни

Гата — это всегда праздник. Какая свадьба или Рождество без нее?! В нашем доме, что бы ни случилось, 6 января она обязательно должна быть на столе. Вкус гаты сильно зависит от начинки — хориза. Готовим мы ее из муки, сахара и сливочного масла. Чем больше кладешь начинки, тем лучше печеное. В разных уголках Армении его готовят по-разному. Неизменно одно: настоящую гату от начала до конца нужно делать руками — никаких кухонных принадлежностей. А печь ее надо в тонире.



Суджук

Лариса Алавердян, Котайк, село Гарни

В нашем доме суджук готовили всегда — бабушка, мама, теперь вот я. А почему бы и нет, если у нас растут и орехи, и виноград?! Сначала очищенные половинки ядер грецких орехов нанизываем на нитку. Потом варим густой сладкий сироп из виноградного сока и муки. Добавляем немного красной глины — она собирает вредные вещества и оседает на дне казана. Когда сироп готов, в него обмакивают нитку с орехами и затем сушат на солнце. Подвесить суджук надо высоко, а то за внуками не уследишь, не дают подсохнуть — отрывают и съедают, насколько рука дотянется.



ЭСКИЗЫ К ЭПИЗОДАМ

Когда-то Гамлет Айрапетян был самым молодым режиссером ленинградского телевидения. Сейчас он — главный режиссер телеканала «Твой TV Петербург». Прожитая на ТВ жизнь привела его к убеждению, что сегодня зрителю необходимы умные и добрые передачи, без сериалов и пустопорожних концертов. Кроме того, он уверен, что телевидение может и должно быть интеллигентным.

Записал **Рубен Гюльмисарян** | Фото **Константин Мельник**

Я шел на интервью, и я на него попал. Гамлет Айрапетян посмотрел на меня экстрасенсорным взглядом режиссера и устроил мне допрос с пристрастием минут на сорок. Сочтя, по-видимому, результаты собеседования удовлетворительными, он благосклонно согласился передать, наконец, инициативу мне. Все-таки режиссерами рождаются. Гамлет тут же объяснил, как именно он станет рассказывать о себе: «Я достаточно иронично отношусь ко всему, что со мной происходило в жизни, поэтому рассказываю только самое знаменательное, эпизоды. А так как я человек творческий, то это превращается в эскизы к эпизодам». Такими вот эпизодами он и прошелся по своей биографии, сначала взволнованно и увлеченно излагая каждый, а потом добродушно подтрунивая над ним.

Сопротивление материала

Появился я на свет в ереванском роддоме номер три, что находится в районе, называемом Третий участок. Там же и проживала наша семья. Сменил в этих краях три школы, и не помню трех вещей в своей жизни: когда научился плавать, когда заговорил на русском и когда начал играть в карты. Семья большая — у моей сестры было восемь братьев. Отец — милиционер, мать, естественно, домохозяйка. Старшее поколение помнит, какой дурной славой пользовался в те уже давние времена этот район Еревана, и двор, в котором я вырос, репутации этой полностью соответствовал.

Я достаточно иронично отношусь ко всему, что со мной происходило, поэтому рассказываю только самое знаменательное, эпизоды. А так как я человек творческий, то это превращается в эскизы к эпизодам

И откуда что берется! Я был круглым отличником до восьмого класса, да и сам был учителем для многих своих одноклассников. Классе в третьем вдруг обнаружил, что мне безумно нравится Моцарт, а лет с пятнадцати бредил желанием снять фильм по рассказу Акселя Бакунца «Убитый голубь».

В 1970 году я поступил в политех, который тогда считался весьма престижным вузом, но сразу понял, что ошибся. Мне хотелось снимать фильмы и ходить в театр, а тут тебе — сопромат да начертательная геометрия, в которой и так ничего не понимаешь, а уж если пропустишь пару лекций, то пиши пропало. Кое-как сдав первую сессию, от дальнейшей учебы я отказался, и началась великая эпопея хождений по институтам — я поступал семь раз, из них три успешно.

Кол измерения таланта

Еще будучи в армии, я послал на творческий конкурс ВГИКа рассказ о местном старшине и, к собственному удивлению, был вызван в Москву в лето 1973 года. Курс набирал сам Герасимов, и желающих попасть к мэтру была тьма. Я прошел два вступительных тура, а на третьем мне сказали: «Гамлет, ты хороший парень, пойди в театр, поработай там года три-четыре, и у тебя все будет хорошо».

Пришлось возвращаться в Ереван, где в этот самый год Генрих Малян впервые в Армении проводил набор на отделение режиссуры в педагогическом институте. Надо ли говорить, что я ринулся туда... Представил на конкурс свою экспликацию по фильму «Пэпо». Необычная она была, конечно. Я там написал, что фильм по своему колориту и по отображению того, как жили армяне в Тифлисе в XIX веке и что там с ними происходило, — классный, какие могут быть сомнения! В общем, похлопал по плечу самого Амо Бекназаряна — молодец, мол, парень. Но это были еще цветочки. Дальше я просто стал издеваться над бедным Пэпо. Дело в том, что он казался мне идиотом, а вот Зимзимов — нормальный мужик, что из него какого-то монстра делают? В результате



Гамлет Айрапетян
Родился в 1952 г. в Ереване. Окончил Ленинградский театральный институт. Режиссерскую карьеру начал в 1973 г. на армянском телевидении, продолжил на ленинградском. При его участии создавались популярные информационные и публицистические программы «600 секунд», «Телекурьер», «Контуры»; является одним из создателей программ «Петрополь» и «Телеафиша». В настоящее время главный режиссер телеканала «Твой TV Петербург». Снял несколько телеспектаклей, в частности, «Брожение умов» по произведениям Чехова, «Диалоги о власти» по письмам Ивана Грозного и Андрея Курбского. Создал телевизионный поэтический театр, поставил телеспектакли по произведениям Пушкина, Пастернака, Цветаевой, Ахматовой, Есенина, Блока. Принимал участие в создании программ «Храм», «Сокровища Петербурга», «Фолиант», сделал несколько передач из цикла «Отечество и судьбы» для телеканала «Культура». Автор целого ряда программ культурологического и публицистического характера о зарубежных странах, а также множества фильмов об Армении.

мне поставили не двойку — мне поставили кол! Жирную такую единицу — это, по-моему, небывалый случай в истории вступительных экзаменов. А жаль, я очень уважал и уважаю Маляна и мечтал попасть на его курс.
После этого фиаско я оказался на армянском телевидении, работал помощником режиссера в информационных программах — «Амайнапаткер», «Лрабер». А в 1974 году узнал, что в Ленинграде открылось первое в СССР заочное отделение факультета режиссуры телевидения, и начал его атаковать. К тому времени я уже был знаком со своей будущей женой, которой сказал, что женюсь, когда поступлю. В 74-м попытка оказалась неудачной, следующий год я пропустил, а вот в 76-м, как назло, меня приняли, пришлось выполнять обещание.
Через пять лет, закончив вуз, я стал самым молодым режиссером ленинградского телевидения. Мне было 28.

Кино статично, это телевидение — здесь и сейчас. И вот именно это самое «здесь и сейчас» и делает его в меньшей мере искусством, а в большей — средством массовой информации

Главреж

Телевидение должно было родиться — пришло время, когда человечеству стало позарез необходимо новое средство для выражения своих мыслей. Кино статично, это телевидение — здесь и сейчас. И вот именно это самое «здесь и сейчас» и делает его в меньшей мере искусством, а в большей — средством массовой информации. ТВ — это технический способ передачи информации, но информация-то может быть разной, в том числе и духовной.
К сожалению, режиссер телевидения далеко не всегда волен выбирать то, что ему по вкусу, — делать приходится все. Но когда мне выпадала возможность поработать над тем, что мне близко, я с головой уходил в такие проекты. Так родился телеспектакль «Брожение умов» по рассказам Чехова, цикл программ поэтического театра, основанного на произведениях и переписке великих русских поэтов, в основном Серебряного века.



А больше всего я люблю свою телепостановку «Диалоги о власти» — по переписке Ивана Грозного с Андреем Курбским. Я читал эти документы и поражался: каким языком, каким великолепным слогом изъяснялись эти люди! Даже когда они кроют друг друга последними словами, все равно это не воспринимается как непечатная брань, это интересно и приятно читать. Не думаю, что кто-то из сегодняшних их коллег владеет языком на таком уровне.
Кстати, что знаменательно в «Диалогах» — спектакль был готов и вышел в эфир летом 1991 года, когда фактически перестала существовать огромная страна. Вряд ли это было предвидение, для него уже было слишком поздно, и ощущение долженствующей произойти катастрофы тяжелыми гроздьями висело в воздухе.
Какой-то период меня интересовали человеческие лица, образы, индивидуальность. Я ходил и всматривался в прохожих, пытаясь понять, чем живет, о чем думает этот человек. Однажды я ехал в автобусе и пристально вглядывался в отражение в оконном стекле — это было лицо приятной молодой женщины, моей попутчицы. Я настолько увлекся, что сложил большой и указательный пальцы колечком и поднес к глазам, вроде как окуляр камеры. Я повернулся к ней и стал смотреть на нее через этот «окуляр». Скорее всего, она приняла меня за слегка сумасшедшего.
Сейчас телеспектаклей уже никто не ставит, атака развлекательного телевидения мощнее любого интеллигентного сопротивления, и на такое ТВ почему-то всегда находятся средства. Хотя почему «почему-то», все понятно...
Я мечтаю о том, чтобы в Армении появился телеканал, на котором бы возродилась традиция телеспектаклей, умных и добрых передач, без сериалов и пустопорожних концертов. Чтобы зритель понял, что телевидение может быть умным и интеллигентным.

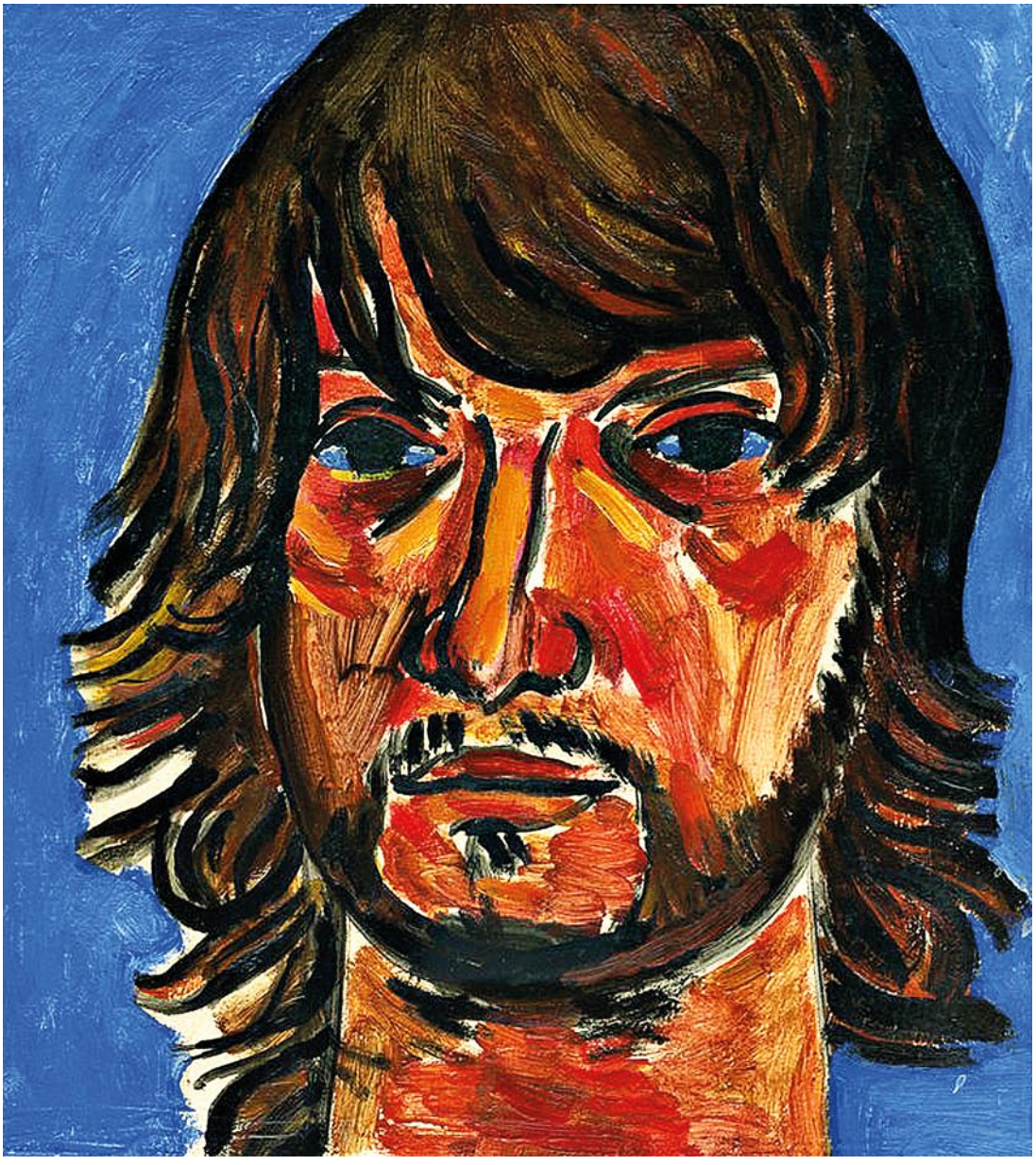
Возвращенец

И вот еще что... Года не проходило, чтобы я не приехал в Армению. Это как глоток воды, воздуха... Не так давно случилось невероятное — я целых семь лет подряд никак не мог вырваться сюда, все время что-то мешало, не получалось, не складывалось. Уже на второй год я понял, что во мне происходят изменения, грозящие стать необратимыми, — в душе происходят, в мозгах... А когда наконец смог приехать, то застрял надолго и — снимал, снимал, снимал... Армению, что же еще? ■

время дробления

В прошлом художники поднимались на леса так же часто, как и становились перед мольбертом. В наши дни монументальная живопись востребована редко, и в основном очень богатыми людьми, имеющими возможность заказать неповторимую роспись спальни, детской или ванной комнаты. Художнику-монументалисту Юрию Мелексетяну судьба улыбнулась — однажды он расписывал «с нуля» даже целый храм. Но, несмотря на счастливые исключения из правил, он уверен: мы живем в измельчавшее время, в век дробления, который не нуждается в масштабных замыслах и широких взмахах кисти.

Интервью **Анна Рулевская** | Фото **из архива Юрия Мелексетяна**





Юрий, чем занят в наши дни художник-монументалист?
— Если кратко, то постоянным поиском работы. К сожалению, выполнение индивидуальных заказов, которые дают возможность зарабатывать на жизнь, не всегда можно назвать искусством. И если на этом фоне вдруг случается какой-то интересный проект, у всех в первую очередь возникает вопрос: «Где взяли такой заказ?» Необычные пространства, сложные художественные задачи, определенная свобода, которой художник может пользоваться в работе, все это — большая редкость и огромная удача в наши дни.
В таком случае вас можно считать везучим человеком. Ваши монументальные работы экспонировались на выставках и удостаивались наград.
— Конечно, мне повезло. Но таких работ было немного. Три-четыре за десять лет. И каждая из них давалась очень нелегко. Процесс всегда сопровождался бесконечными спорами с заказчиком, отстаиванием своего мнения и постоянным риском эту работу потерять.
Расскажите, как и почему вы выбрали такую профессию.
— Я, как и положено будущему художнику, довольно плохо учился в школе. Мне совершенно не давались такие предметы, как физика и химия, да и, честно говоря, я не слишком старался их осилить. Мой отец работал художником-оформителем. В городке Михайловка Волгоградской области, где я родился, у него была мастерская при Жилищно-коммунальном отделе. Я очень хорошо помню ее атмосферу. Отцу приходилось очень много писать плакатным пером на огромных планшетах — содержание всех постановлений очередных пленумов ЦК КПСС требовалось донести до народа. Вдоль стен его мастерской всегда были выстроены огромные листы с текстом. Еще там стоял шкаф, снаружи и изнутри обклеенный репродукциями картин самых разных художников — Дюрера, Ван Эйка, Левитана... Разглядывая их, я знакомился с лучшими образцами мировой живописи. У отца было много друзей-художников. Он ездил вместе с ними на природу писать этюды и меня брал с собой. Я этим очень гордился. Мне нравилось находиться в компании этих серьезных бородатых мужчин. Я ходил в детскую изостудию «Солнышко», рисовал стенгазеты в школе, мужественно терпел, когда одноклассники дразнили меня «художником от слова «худо»,

Во времена моего студенчества было много пустых стен и потолков, так что я имел отличную возможность попрактиковаться и накопить опыт

в общем, к тому времени, когда надо было решать вопрос о дальнейшем образовании, я уже точно знал, кем стану. И поступил в Пензенское художественное училище. Обстановка там была своеобразная. Меня удивило, что некоторые мои однокурсники ничего не знали, например, о художниках-импрессионистах, альбомы которых я листал с детства. С другой стороны, там я прошел хорошую крепкую школу и очень благодарен за это моим наставникам. Когда учишься чему-то систематически, потом имеешь возможность отказаться от того, что тебе не близко. Это нормально. Плохо, если студент, ничего не зная и не умея, начинает разглагольствовать о свободе творчества, непримиримости и новаторстве своей позиции.
Потом вы поступили в Строгановское училище в Москве на отделение монументально-декоративной живописи.
— Я защитил диплом в Строгановке в 2001 году и некоторое время преподавал там. А работать по специальности начал со второго курса. Тогда было много пустых стен и потолков. И хотя сейчас эти ранние работы я вряд ли кому-то показал бы, я счастлив, что у меня была возможность попрактиковаться и накопить опыт.
Юрий, чем задачи, стоящие перед художником-монументалистом, отличаются от задач просто художника?
— В первую очередь его работа неразрывно связана с архитектурой. Непосвященному трудно увидеть эту связь, но для художника-монументалиста она является главной. Он должен правильно решить данное ему пространство,



→
Фрагмент росписи плафона в зале переговоров. Совместно с М. Лытовым

найти оптимальный масштаб для будущей росписи. От этого зависит реализация художественного замысла и то воздействие, которое он будет оказывать на людей, находящихся в этом пространстве. Я долго не мог понять, почему Микеланджело выбрал такой странный масштаб для своих фигур, когда расписывал плафон Сикстинской капеллы. Они ведь просто огромны и, кажется, плохо сочетаются с росписями на стенах, которые делали его предшественники — Ботичелли, Гирландайо, Синьорелли и другие. Но когда я поехал в Рим и увидел капеллу собственными глазами, все понял. Игра масштабов создает впечатление того, что потолок как бы оторван от остального пространства. Капелла словно открывается в какое-то иное измерение, и мы видим происходящее на небесах.

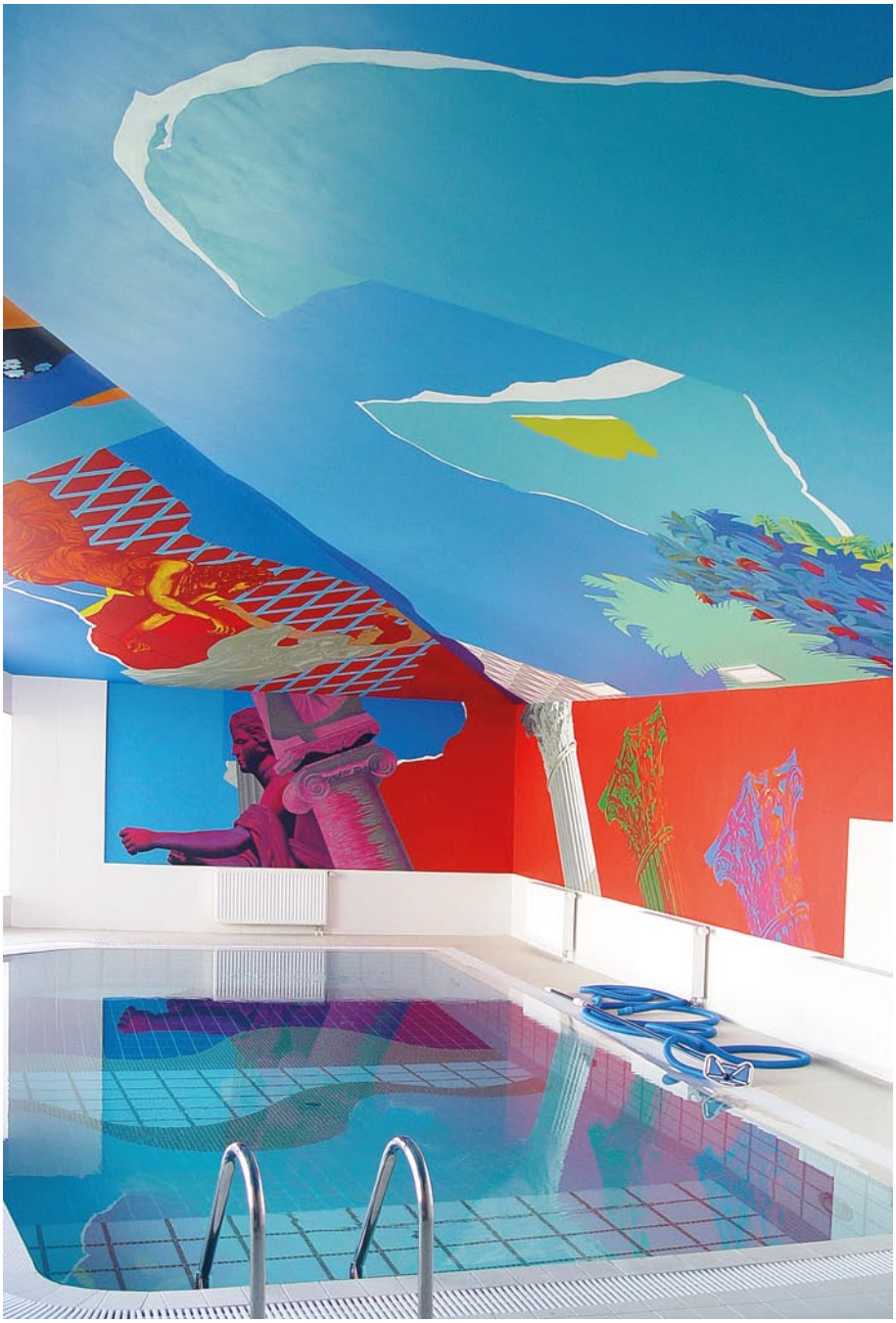
Раз уж разговор зашел о Микеланджело, скажите, правда ли, что художникам-монументалистам приходится по многу часов работать на лесах и, бывает, даже, лежа на них? Подобные легенды до сих пор рассказывают о Микеланджело.

— Думаю, что это именно легенды. В Сикстинской капелле наверняка были построены очень хорошие леса, с которых было легко спускаться, и работать на них можно было и стоя, и сидя. Сам я только однажды расписывал потолок лежа, и так вышло исключительно из-за того, что высота помещения была небольшая. Это очень неудобно.

Вам выпало целиком расписать Александро-Невский храм в подмосковном селе Марьино. Расскажите, пожалуйста, об этой работе.

— До революции там было поместье князя Щербатова. Это был очень богатый человек, меценат и англоман. В его английском замке в советское время располагался санаторий имени Герцена. А история храма такова. Старший сын графа погиб на Русско-японской войне. Он поехал за его телом и скончался в дороге. Лишившаяся одновременно мужа и сына графиня заказала архитектору Владимиру Покровскому храм в память о них. Здание было построено. Это прекрасный образец зрелого русского модерна. Но из-за случившейся революции храм даже не успели освятить. В разное время там размещались склад и столярная мастерская, в которой делали гробы. Во время Великой Отечественной войны было принято решение взорвать купол. Он был выложен золотой смальтой и представлял собой слишком хорошую мишень для врага. Местные жители рассказывали мне, что после взрыва мелкие кусочки





→
Мозаика и роспись в частном бассейне. 2008 год. Совместно с М. Лытовым

Только однажды я расписывал потолок лежа, и так вышло исключительно из-за того, что высота помещения была небольшая. Очень неудобно

золотого покрытия разлетелись на километры, и дети еще долго находили их в земле. После войны там стояла водонапорная башня. Думаю, человек, который разместил ее там, хотел таким образом спасти храм от сноса. В 1990-е мы с друзьями-художниками, в том числе и Максимом Лытовым, с которым мы впоследствии почти всегда работали вместе на монументальных проектах, познакомились со священником Павлом Карташовым. Он восстанавливал Александро-Невский храм и предложил нам начать его расписывать. Работали мы очень медленно. За одно лето написали праздничный чин, за другое — деисусный, на третье приступили к пророческому... Все это растянулось на 5 лет, и, можно сказать, как художники мы росли вместе с этой росписью. Отец Павел, удивительный человек, давал нам полную творческую свободу. Никакого диктата! Он говорил: «Ребята, вы — художники. Вы сами знаете, как нужно». Потом отца Павла перевели в другой приход, а Александро-Невский храм стал частью подворья Новодевичьего монастыря. Там понравились те росписи, которые мы уже сделали, и нам дали заказ на роспись храма целиком.

Вы и ваши коллеги избрали новаторский путь, использовав в росписи некоторые нестандартные образы вместо традиционных.

— Да, мы пошли на риск, и это создало определенные трудности. Сначала у нас не хотели принимать работу, хотя до этого макет был утвержден. Тем не менее, многим роспись показалась странной и непривычной. При этом никакого особенного новаторства в нашей работе не было. Мы обращались к средневековым христианским образам. Я очень благодарен настоятельнице Новодевичьего монастыря игуменье Маргарите, которая, однажды вечером лично приехав в храм и посмотрев на роспись своими глазами, все-таки приняла и утвердила нашу работу.

А как отреагировали на нее прихожане храма?

— По-разному. И это совершенно нормально. Лично меня очень радует то, что новый облик храма безоговорочно понравился детям. Возможно, потому, что мы старались сделать роспись яркой и радостной, что изначально присуще именно православной традиции. Просто мы привыкли видеть все известные росписи и иконы потемневшими от времени.

Вы сказали в начале интервью, что вам часто приходится спорить с заказчиками. Почему?

— В наше время заказчики считают, что лучше всех знают, что и как нужно



→
Роспись Александро-Невского храма в селе Марьино, Московская обл. 2010 год. Совместно с М. Лытовым и при участии А. Бородинова, И. Герасимовой, Д. Козловой

сделать. Художник для них — простой исполнитель. Это позиция. Они не доверяют художникам, не идут с ними на контакт. Многие из них говорят: «Я сам бы все сделал, да времени нет». Знаете, в советские времена существовали худсоветы со своими претензиями и замечаниями к работам. Их было очень трудно пройти, но иногда даже в тех условиях удавалось создавать настоящие произведения монументального искусства. Все-таки в худсоветах заседали профессионалы. Потом, в 1990-е, когда открылись границы и люди начали путешествовать, показалось, что вот, сейчас все потенциальные заказчики съездят в Европу, увидят Лувр и галерею Уффици, выработают вкус и у нас начнется искусство вместо «совка». Но ничего подобного не произошло. Человек, объездивший весь мир, вполне способен показать художнику фотографию испанского пляжа с морем и пальмами, сделанную фотоаппаратом-«мыльницей», и попросить изобразить на стене его дома именно этот вид. Все были в Лувре, все отдыхали в средневековых замках, но фантазия почему-то не идет дальше вида Арбатского дворика в гостиной или композиции в стиле «белеет парус одинокий» в частном бассейне.

Бассейн, который расписывали вы, все-таки другой.

— Это опять-таки была огромная удача. Заказчик хотел создать там совершенно иное пространство, не рифмующееся с современностью, и это было интересно. Работая, мы вдохновлялись стилем фресок из древних Помпей.

Оригинальная идея. Плавает человек в своем бассейне, смотрит на потолок, на котором изображен последний день Помпеи, и размышляет о том, правильно ли живет. Мне приходилось слышать истории о том, как люди заказывали росписи с изображением себя в окружении резвых нимф или в образе римского императора. К вам не обращались с такими заказами?

— Нет, у меня подобного не было. Кстати, не вижу в этом ничего предосудительного. Это было в искусстве всегда. Заказчик или даже вся его семья часто изображались довольно близко к сонму ангелов на средневековых фресках. И сейчас нас не особенно волнует, чьи жены и любовницы позировали для мадонн Возрождения. Такого рода пожелания вполне естественны. Другое дело, что их исполнение необходимо поднимать до уровня настоящего искусства. В этом главная задача художника. Так что, если бы ко мне обратился какой-нибудь колоритный олигарх с просьбой изобразить его в облике Геркулеса, думаю, мне бы это даже понравилось. Все-таки у человека есть азарт и фантазия. Проблема в том, что у людей практически исчез пиетет перед изображением. Какие уж тут Геркулесы? Заказчик смотрит, не осталось ли следов карандаша, и если обнаруживает их, заставляет стирать ластиком. С его точки зрения это халтура.

Вы довольно много занимаетесь и станковой живописью.

— Я не могу не рисовать. Во-первых, это моя постоянная потребность; во-вторых, я преподаю живопись будущим театральным художникам в школе-студии МХАТ, и было бы странно, если бы я учил других тому, чем сам не занимаюсь. Несколько столетий назад профессия худож-



→
Фрагмент росписи Александро-Невского храма. 2010 год

ника была универсальной. Он умел и писать портреты, и проектировать здания, и рисовать фрески. А сейчас — время узкой специализации, время дробления. Все вокруг разделяется, во всех сферах человеческой деятельности появляются все новые и новые разграничения. Кто-то — портретист, кто-то — монументалист, а уж сколько дизайнеров! Вот слово, которое совершенно замылилось. Кто он вообще такой, этот дизайнер? Сразу и не объяснишь. И везде — одна и та же ситуация. Например, раньше врач лечил все болезни, теперь каждый лечит только один какой-нибудь орган. Человеком в целом никто не занимается. Не так давно была одна огромная страна — СССР, сейчас на ее месте образовались другие, поменьше. Я не говорю, хорошо это или плохо, но такова тенденция нашего времени. Очень сложно восстанавливаются когда-то утраченные связи. Сейчас трудно поверить в это, но в детстве я и понятия не имел о том, что у меня есть армянские корни.

А как вы узнали об этом?

— Окружение подсказало. Еще в детском саду воспитательницы постоянно что-то говорили про мою «горячую кровь». Став взрослым, я восстановил историю семьи, насколько это было возможно. Мой дед был родом из Нахичевани, но рос в приемной семье в Ростове и не знал своих настоящих родителей. Он был кузнецом. Огромного роста. Обожал кулачные бои. Воевал, почти дошел до Берлина. От отца я узнал еще одну интересную подробность. Один из молодогвардейцев — Георгий Арутюнянц — приходился нам родственником, уж не знаю, насколько близким. Недавно я нашел его могилу на Новодевичьем кладбище в Москве.

Все были в Лувре, все отдыхали в средневековых замках, но фантазия заказчиков почему-то не идет дальше вида Арбатского дворика в гостиной



Вы ощущаете какую-то внутреннюю связь с Арменией?

— Всегда. Помните, в фильме Тарковского «Солярис» есть персонаж-армянин Гибарян? У него на столе лежит фотография Эчмиадзина, и на ней пепел. У меня всегда что-то сжималось внутри, когда я видел этот кадр. Но чувство было, скорее, радостное: «Это — мое!»

Мне всегда казалось, что монументальная живопись чем-то похожа на кино. Ведь это не просто изображение, а история, которая разворачивается перед нами.

— Самый потрясающий момент в нашей работе — это когда убираются леса и ты видишь законченную картину целиком. Она начинает вращаться вокруг тебя, и уже совершенно не важно, где какая стена. Ведь пока ты пишешь, тебе видны только отдельные фрагменты. А в этот момент испытываешь такое счастье и опустошение, что просто не знаешь, куда себя деть. И хотя ты сам все это сделал, ты уже как будто и не имеешь к этому никакого отношения. Этот мир начинает жить по собственным законам. ■



как рассмешить королей

Давно известно, что нет ничего сложнее, чем смешить людей. Многие бросали вызов комедии и проигрывали. Но только не Кеворк Капикян из Северного Лондона, посвятивший себя жанру стендап-камеди. Он начал выступать под псевдонимом Кев Оркян почти 15 лет назад и сумел завоевать любовь и признание на родине «Монти Пайтон», Бенни Хилла и Мистера Бина. На очереди весь остальной мир.

Интервью **Артавазд Егиазарян** | Фото **из архива Кева Оркяна**

Кев, сегодня вы один из самых известных комиков в Великобритании. Как начался ваш путь на сцену?
— Шучу я с тех самых пор, как себя помню. Мне было года четыре, когда мы с семьей пошли на концерт, организованный армянской общиной. И вдруг настоятель армянской церкви вышел на сцену и сказал, что, к сожалению, концерт закончился чуть раньше, чем планировалось. А я встал на стул и спросил: «Вы не будете против, если я прочитаю стихи?» Он пригласил меня на сцену, и я продекламировал несколько детских стишков. Потом он поцеловал меня и сказал родителям: «Этот мальчик больше ничем заниматься не будет!» И оказался прав. В классе я был главным генератором шуток и анекдотов. Это было еще и очень важным стратегическим ходом, так как если бы я не стал школьным шутом, то оказался бы главной мишенью местных хулиганов. Прекрасно помню свой первый выход на сцену в качестве комедианта. Мне было 15 лет. В школе готовился эстрадный концерт, во время которого я был помощником за сценой. Но в самый последний момент оказалось, что участников не хватает, и директор мне сказал: «Кев, тебе придется занять публику». Я поднялся на сцену и стал импровизировать. Это были мои первые десять минут славы. Публике, кажется, понравилось, а я был просто в восторге. После этого я участвовал чуть ли не во всех театральных постановках, организовывал собственные спектакли, очень любил появляться в мюзиклах. Как правило, в комических ролях. Оно-то в итоге и привели меня к жанру стендап-камеди.

Как отреагировали ваши родители на такой не очень обычный выбор?
— В отличие от многих родителей, они никогда не строили планов в отношении моей профессии, но в роли комедианта уж никак меня не представляли. Мама сдалась первой и поддержала меня, сказав только, что если уж я взялся за это, то должен делать свою работу на высочайшем уровне. А вот отец до последнего не верил в мое сценическое будущее. Он предпочел бы увидеть меня

В школе готовился эстрадный концерт. Когда оказалось, что участников не хватает, директор мне сказал: «Кев, тебе придется занять публику». Я поднялся на сцену и стал импровизировать. Это были мои первые десять минут славы

каким-нибудь серьезным специалистом — врачом или инженером.
А смирился только после того, как понял, что моя карьера продвигается успешно и я действительно предан своему делу.

А как ваша семья оказалась в Англии?

— Родители обосновались здесь в 1960-х. Первым был папа, который приехал в Лондон работать инженером. Потом он по переписке познакомился с моей матерью и пригласил ее к себе. На 28-й день после встречи они поженились. В нашей семье очень большое внимание уделялось сохранению традиций и культуры. Я свободно владею языком, ходил в армянскую школу, был членом армянского скаутского общества и даже посещал армянскую танцевальную школу. Но, начав карьеру, стал очень много путешествовать, так что в последнее время мои контакты с местными армянами значительно сократились. Родители, как и прежде, каждое воскресенье посещают армянскую церковь и общаются с соотечественниками. А я больше встречаюсь с армянами на концертах. Совсем недавно выступал в Лос-Анджелесе, так большую часть публики составляли армяне из Глендейла.

Ваш главный сценический образ — комичный армянин, оказавшийся далеко от родины. Он с кого-то списан?

— В нем многое есть и от моих родителей, но в первую очередь это я сам. На сцене я показываю некий собирательный образ армянина, естественно, с элементами гротеска. Я, кстати, не первопроходец в этом направлении: в Америке и Англии множество комиков индусов, евреев, для которых национальная культура — одна из главных отправных точек в творчестве.

И что же вы рассказываете всему миру об армянах?

— Все то, из чего состоит жизнь армянина, например, армянская свадьба, армянская церковь, армянские танцы, армянские родители. О том, как армяне гордятся своей культурой, как любят демонстрировать всем свою национальную принадлежность, скажем, клеят на окна стикеры с надписью «гордый армянин», о том, как им трудно хранить секреты...
И смешно это абсолютно всем, независимо от национальности.

Похоже, многие открыли для себя Армению через ваши выступления.

— Думаю, так и есть. Понимаете, это не та страна, о которой много говорят. И когда на конкурсе Britain's Got Talent я представился своим армянским персонажем, многие долго думали: это он выдумал такую страну или она действительно существует? Следующим шагом, конечно, стали поиски информации, и всего за пару минут миллионы людей узнали о нас.

Кстати о Britain's Got Talent: на нем вы исполнили пародию на Элтона Джона. Почему именно он?

Армения не та страна, о которой много говорят. Когда на конкурсе Britain's Got Talent я представился своим армянским персонажем, многие долго думали: это он выдумал такую страну или она действительно существует?

— Я всегда обожал его, поэтому не мог удержаться и не сделать пародию. К слову, однажды он был на моем выступлении и точно видел этот номер. Правда, пообщаться нам пока не удалось, так что не знаю, понравилось ли это ему.

А кто еще был вашим кумиром в детстве?

— Дадли Мур, Виктор Борга, Лес Доусон, Билли Джоэл, Джерри Ли Льюис. Все они артисты, которых невозможно представить без пианино, или комики-пианисты, как я.

Вы прекрасно играете на фортепиано. Почему же в свое время не выбрали профессию музыканта?

— Дело в том, что по этому пути я как раз и начинал идти. Был концертирующим пианистом пять лет. Но в какой-то момент понял, что это не доставляет мне удовольствия. Сложно жить в режиме, когда каждый день нужно заниматься музыкой по 8—10 часов и времени на что-либо еще уже не остается. К тому же мне стало ясно, что находиться на сцене и не шутить мне все труднее и труднее. И я подумал: почему бы не совместить? С тех пор практически все мои шоу — это микс музыки с комедией. Это и меня делает счастливым, и зрителям прибавляет хорошего настроения. Впрочем, в этом году я собираюсь выпустить сразу два «серьезных» музыкальных альбома. Но все равно остаюсь комиком.

Ваши коллеги довольно часто переходят со сцены в кино или на телевидение. У вас такие планы есть?

— Я уже над этим работаю. Сейчас мы с Кеном Давитяном, которого многие знают по роли в комедии «Борат», участвуем в телевизионном ситкоме United Relations, в котором играем отца и сына. А еще разрабатываем другой проект, который, возможно, возьмет студия Paramount.

Давно бытует мнение, что английский юмор имеет свои особенности, поэтому не всегда понятен другим. Насколько этот стереотип соответствует действительности?

— Юмор вообще разный везде. Американский — довольно странно смотрится в Австралии, европейский не всегда поймут в Южной Африке. Поэтому во время своих гастролей я всегда пытаюсь адаптировать свои

номера под местную публику. В США больше внимания уделяю музыке и кривлянию, в Южной Африке — больше говорю.

А есть темы, над которыми вы не шутите, или в юморе в принципе не должно быть каких-либо ограничений?

— Опять-таки всегда нужно учитывать, на кого рассчитан номер. Например, было бы глупо шутить на тему религии в ближневосточных странах или о насилии в Африке. Ну и, независимо от всего, мои шутки никогда не затрагивают трагических событий.

У вас было немало выступлений перед членами британской королевской семьи...

— Мне довелось выступать перед принцами Филиппом, Чарльзом, Эдвардом, Эндрю, принцессой Анной, а также принцессой Мари Кентской и герцогом Майклом Кентским. Все они оказались отличными зрителями и милыми людьми, с прекрасным чувством юмора. Они с удовольствием смотрели шоу, затем удостаивали меня чести немного пообщаться после выступления. Знаете, это что-то невероятное — развлекать королевских особ.

К счастью, вы не только монархов развлекаете. Например, пару лет назад вы выступали в Ереване.

— Только 15 минут в рамках сборного концерта. Для меня это послужило, скорее, разведкой. Было очень интересно, как отреагируют зрители, что им понравится, понравится ли вообще. Оказалось, что в Армении прекрасная, добрая публика, которая приняла меня как старого друга. Кстати, это был мой второй визит в Армению. Первый состоялся еще в советское время, мне было тринадцать, и я провел незабываемый месяц в детском лагере. В мой следующий приезд Ереван стал уже похож на европейский город, его жители, по-моему, идут в том же направлении. Это не может не радовать.

Когда же состоится очередной визит в Ереван?







— В 2013-м я планирую там пару больших выступлений. Они пройдут в рамках крупнейшего в моей карьере мирового тура, главная цель которого — посещение всех стран, где есть армяне. Часть прибыли пойдет в разные фонды, помогающие самой Армении.

Кажется, благотворительностью вы занимаетесь довольно много, недавно, например, было выступление на международном телемарафоне Фонда «Айастан»...

— Да, это очень важная часть моей жизни. Например, у нас с женой есть фонд, который помогает детскому дому в Южной Африке. Там живут 28 детей пяти-шести лет, у некоторых СПИД, у других наркозависимость. Большинство моих выступлений в этой стране проводится с целью помочь этим детям. Так что мой юмор может приносить пользу не только в виде смеха и положительных эмоций. И это самое замечательное! ■



материя филологии

Теплый осенний вечер располагал к неторопливой беседе, и так оно и получилось, тем более что мой собеседник умеет и любит рассказывать. Андрей Аствацатуров знает о Генри Миллере, Томасе Элиоте и многих других все, что можно о них знать, а уж в анализе их творчества и писательских мотиваций ему и вовсе нет равных.

Записал **Рубен Гюльмисарян** | Фото **Константин Мельник**

О родословной

Наша фамилия — от деда по отцовской линии, его звали Георгий Николаевич Аствацатуров. Он из грузинских армян. Армянский он знал, хотя грузинский — лучше, даже писал на нем стихи. Окончив школу, отправился в Питер и поступил в Военно-медицинскую академию, стал военврачом, а во время Великой Отечественной готовил кадры для фронта. Потом и сам оказался на фронте. После войны проработал в той же академии всю оставшуюся жизнь в качестве полковника медицинской службы. В нем, знаете, будто воплотились черты идеального советского человека — он был интересным, ярким, при этом очень скромным, порядочным, по-настоящему образованным. По-русски он говорил идеально, следов, выдававших его происхождение, не осталось, но он привил семье, и мне, в частности, некую особенную бытовую культуру, характерную, наверное, для Кавказа, — подчеркнутое уважение к старшим или, например, искусство ведения застолья. Дед был очень хлебосольным человеком, умел готовить множество грузинских блюд, это умеет и мой отец, и я сам с удовольствием готовлю.

Дед прививал нам интерес и к Грузии, и к Армении. Сам я никогда, к сожалению, в Армении не был, все время что-то не срастается. Отец просил меня, чтобы я читал армянскую поэзию, хотя бы в переводе, она, я считаю, отлично переведена на русский язык.

А вторая ветвь имела чисто филологические традиции... И мне надо было становиться либо врачом, либо филологом. Сам я не блистал в естественных науках, что-то у меня с ними не выходило, и все решили, что раз уж я внук академика Жирмунского, то меня надо отдавать на филфак. Да и я, в общем-то, больше ничего не умел, кроме как читать книжки и о них рассуждать, — этому с детства научили. А потом я научился читать лекции, стал преподавателем, написал три научные монографии, как-то пошло, словом... Занялся англоязычной, вернее, американской и английской литературой XX века — это мой профиль. Но на выбор судьбы повлияла, конечно, в первую очередь, династия Жирмунских.

Об «Улиссе», Элиоте, и всех-всех-всех

Выбор англоязычной литературы обозначился как-то случайно. Когда пришло время, я был определен в школу с английским уклоном, которая считалась тогда престижной, к тому же находилась недалеко от дома. Я, вообще-то, хотел заниматься русской литературой, но в то время были трудности с распределением, рабочих мест мало, университет — один, а вот выпускники английского отделения могли заниматься наукой и в то же время преподавать английский язык. Вышло даже лучше, чем предполагалось: меня сразу взяли на кафедру, и я с тех пор занимаюсь одним и тем же. Мне было где-то 23 года, когда я начал читать лекции, сначала в независимых университетах, потом уже на своей кафедре — истории зарубежных литератур СПбГУ. Я полюбил эту литературу, особенно американскую, и всегда занимался авторами, которые могли меня развить, что-то мне дать. Я выбирал так: какой тут самый сложный и умный автор, который лучше других меня разовьет и даст мне больше как специалисту? Где-то на четвертом курсе отец принес мне «Улисса», и я увидел, что ничего в этом не понимаю, а раз так, то это мне интересно, я должен этим заняться и во всем разобраться. И вот я два года занимался Джойсом, его ранними текстами тоже, но в основном «Улиссом». Потом я выбрал себе поэта, похожего на Джойса, — Томаса Элиота, он у нас почему-то менее известен, чем Джойс. А ведь Элиот еще и теоретик литературы, и мне было чрезвычайно интересно.

Я понял, что это мне очень нужно, у Элиота еще

Я полюбил зарубежную литературу и всегда занимался авторами, которые могли меня развить, что-то мне дать. Я выбирал так: какой тут самый сложный и умный автор, который лучше других меня разовьет?

и явная интертекстуальность — у него много всего из других текстов, во всем этом надо разбираться и эти другие тексты искать — вот и приходилось поэтому читать и осваивать кучу других авторов. Я занимался Элиотом несколько лет, а потом написал книгу.
В итоге сложилось так, что мне стали заказывать вступительные статьи — к Вирджинии Вулф, Курту Воннегуту, Сэлинджеру и другим. Я тратил на них уйму времени, пытаясь написать достойные статьи. Я занимался, с той или иной степенью глубины, самыми разными авторами, а потом заинтересовался Генри Миллером. Он не похож ни на Элиота, ни на кого-то еще, хотя, конечно, за ним — мощная интеллектуальная традиция и Европы, и Америки. Эмерсон, Уитмен... Но тогда мне действительно казалось, что этот человек не похож ни на кого. Такой странный стиль, мощный драйв... Все эти мои изыскания привели к тому, что в 2010 году я выпустил о нем книгу.
Я никогда не писал ничего, например, о Керуаке, хотя с огромным удовольствием читаю о нем лекции. Я его очень люблю, в 25 лет он произвел на меня сильное впечатление — этот поток, этот драйв, беготня невероятная, стилистическая шероховатость, за которой мощный нерв...
С возрастом начинаешь относиться к этому спокойнее, но я таких авторов люблю, и студенты тоже — Керуака они особенно обожают.

О сравнениях

Я всегда считал, что все, что я делаю, делаю для России, как бы пафосно это ни звучало. Для этих читателей, для этих студентов. Пишу книжки для нашей интеллектуальной публики. Хотя, конечно, специалистов и любителей англоязычной литературы — определенное количество, это некий круг. Я печатался на английском, полгода преподавал в США, в Бард-колледже. Я там читал курс, посвященный как раз Элиоту. Колледж находится в двух часах езды от Нью-Йорка, кампус в лесу, все, как полагается. Это очень богатый либеральный колледж, ему 100 лет, там учатся дети состоятельных родителей. Интересно было то, что Элиот-то сам правых взглядов, а колледж — этакой леволиберальной направленности. И вот они вдруг поняли, что правые писатели у них как-то не фигурируют, и хорошо, что приехал Андрей из России, сейчас он нам о них и расскажет! На что я им ответил намерением рассказать о Мандельштаме, они с Элиотом во многом похожи. Почитал я им немного об Осипе Эмильевиче, и мне это тоже было безумно интересно, да и опыт был очень важным для меня. Важным, потому что я понял разницу в системах образования, отличие наших, российских, студентов от их школяров, а различия эти огромны и очень важны.
И сравнение, к сожалению, не в нашу пользу. Хотя и существует расхожее мнение, что американцы немного, скажем так, недалекие, но это совершенно не так. Их проблема в том, что они узкоспециализированные, это есть, но они отлично умеют оперировать тем, что знают. Наши же выпускники, получив огромный набор знаний, абсолютно не умеют с ним обращаться, даже не предполагают, куда и как эти знания приложить. Кроме того, там люди хотят учиться — я приходил на занятия и выходил с лекций, как выжатый лимон, они выжимали из меня все, до последней капли. Эти ребята завтра станут топ-менеджерами, государственными деятелями, а на моих лекциях о Мандельштаме, который не пригодится им никогда, они учились думать и оперировать своими знаниями.
Наши же студенты, в основном, ленивы, одни делают вид, что учатся, другие просто сачкуют, у нас мало тех, кто на самом деле тренирует собственные мозги. А ведь это — немаловажное условие для успешного ведения бизнеса, и я знаю многих преуспевающих деловых людей, которые являются прекрасными специалистами в других областях, в том числе и в художественной литературе.

Существует расхожее мнение, что американцы слегка, скажем так, недалекие, но это совершенно не так. Их проблема в том, что они узкоспециализированные, но они отлично умеют оперировать тем, что знают

О замыслах

Это старая, если не вечная, проблема — автор замысливает, хочет написать одно, у него получается другое, а читатель видит вообще третье. Не всегда замыслы реализуются... Мне иногда кажется, что я не услышан. Многие мои тексты воспринимаются как анекдоты, хотя я стараюсь закачать в них очевидную, как мне, во всяком случае, кажется, философскую идею.



Андрей Аствацатуров

Родился в 1969 г. в семье потомственных петербургских интеллигентов. Дед — известный филолог, академик В. М. Жирмунский.

Окончил филологический факультет СпбГУ, отделение английской филологии.

В 1995 г. защитил кандидатскую диссертацию на тему «Литературно-критическая теория Т. С. Элиота и ее эстетическая реализация в поэме «Бесплодная земля».

В 2003 г. Аствацатурову присвоено ученое звание доцента.

Автор около 100 научных статей, посвященных проблемам английской и американской литературы XIX—XX вв. Написал многочисленные предисловия и комментарии к изданиям англоязычной классики на русском языке (О. Уайльд, В. Вулф, Г. Миллер, Дж. Сэлинджер, К. Воннегут, Дж. Чивер, Дж. Апдайк).

Лауреат ежегодной петербургской премии «Топ-50» (2010), премий «За преподавательское мастерство» (2008) и «Новая словесность» (2012) (Приз читательских симпатий).

И в первом романе так было, и во втором, но мне хотелось скрыть эту идею за внешней простотой повествования. Я считаю, что принадлежу к традиции скорее американской, нежели русской классической. Мне нравятся Шервуд Андерсон, Сэлинджер, Хэмингуэй с его нарочитой простотой и фрагментарностью стиля, Воннегут... То есть повествование, построенное на сжатых историях, складывающихся в общий замысел, за которым стоит некая идея, при внешней простоте. А в русской традиции на меня повлиял Довлатов, я его очень много читал и люблю безмерно. Причем я очень не хотел, чтобы он на меня влиял, но тут уж никуда не деться — в голове всегда сидят некие фразы, образы, композиционность...

«Люди в голом» появились несколько случайно. Я начал писать в «Живом Журнале» смешные истории, заметки, зарисовки, потом из этого стали получаться вроде как завершенные анекдоты. А как-то летом я написал первую часть, страниц сорок, тоже фрагментарно, и вывесил ее в ЖЖ, но это было уже для себя. Потом, спустя почти год, я написал вторую часть, уже в совершенно ином ключе. Мне сначала показалось, что это два разных текста, но потом я увидел общие линии и выстроил один. Так появился роман, а издательство Ad Marginem предложило его издать — потом выяснилось, что они сами не ожидали такого успеха. Потом я несколько ушел от «Людей», второй роман — «Скунскамера» — писал совсем по-другому, там были другие задачи... Я же не рассчитывал, что «Люди» будут изданы, не очень следил за стилем, но издатели дали мне бесценные советы, и книга получилась. Хотя я больше люблю «Скунскамеру», где, кстати, есть похожие ситуации и герои.

О намерениях

Сейчас неожиданно для себя я написал рассказ. Мне его заказало одно итальянское издательство, это был такой проект — русских писателей вывозили на Капри. Мы прожили там десять дней, полюбовались красотами, я ходил с записной книжкой, потому что устроители просили, чтобы в рассказе фигурировал Капри. И вот, под этими впечатлениями, я впервые в жизни написал завершенный рассказ, ни к чему предыдущему не имеющий отношения. Он выйдет в переводе на итальянский и, может быть, в журнале «Нева».

А еще я уже два года пишу книжку-эссе. Ее задача в том, чтобы показать, как тот или иной автор может быть интересен современному читателю. Скажем, Генри Джеймс, Сэлинджер, Апдайк и так далее, и это уже не филология, это материя. Причем сначала планировалась именно филология, ну, быть может, веселая в какой-то степени, но потом мы с издателем решили несколько изменить оптику этой книги и посмотреть с, так сказать, утилитарной точки зрения, как бы курсы профмастерства для авторов на чужих примерах.

В планах — защитить, наконец, докторскую по Миллеру. Думаю, что напишу третий роман, у меня два толстых блокнота, исчерканных разными смешными историями, когда сам их читаю — смеюсь, но надо сделать так, чтобы читатель со мной тоже посмеялся. А может, и погрустил...

В планах — приехать, наконец, в Армению, а то меня все зовут, но никак не получается.

А вообще, преподаю в двух местах, мне надо писать лекции, готовиться к ним, и времени катастрофически не хватает, даже если предположить, что литературное творчество — это сугубо мое личное дело. Да и с женой надо пообщаться, а то она будет видеть только мою спину, что-то там пишущую. Ведь не только в книжках и лекциях жизнь... ■

7 слов о своем Полисе

10 миллионов армян рассеяны по всей планете, по всем странам мира. Но эти — особенные. Они живут в городе, современная жизнь которого не может скрыть тени минувшей трагедии, в месте, где исторические факты порой самым неожиданным образом отражаются на отношениях между людьми. Старожилы Стамбула все еще называют его Полисом и, несмотря ни на что, считают родным городом.

Текст **Артавазд Егиазарян** | Фото **Артур Lumen Геворкян**



Ара Гюлер

фотограф

Что я чувствую, будучи армянином, живущим в Стамбуле? Дело в том, что я здесь родился. Я сделал здесь свой самый первый снимок. Проработал в десятках газет, подружился с сотней людей, сфотографировал тысячу. Я со своей «лейкой» прошагал километры по этим кривым улицам, мимо торговцев жареными каштанами и вездесущих туристов. Моя жизнь прожита в Стамбуле, это мой город. И да, я армянин. И в этом нет диссонанса.

Назар Анчер

механик

К сожалению, я плохо говорю по-армянски. Никогда не ходил в армянскую школу, хотя родился в Себастии. Переехал в Полис, когда мне было 12 лет. С тех пор живу тут, работаю механиком, чиню всякие разные предметы. А раньше я был спортсменом. В начале 1960-х занялся боксом. Меня тренировал один из лучших тогдашних мастеров — Гарник Закарян. Но дрался я всего два года, потому что страстно увлекся футболом, оставил ринг и стал гонять мяч в команде юниоров Таксима. Но, видимо, стать спортивной легендой мне не было суждено, потому что вскоре я и футбол бросил. Зато теперь дружу со спортсменами из Армении и даже был членом стамбульской делегации на V Панармянских играх.





Отец Зограб Дживанян

священник

Эта страна — место нашего рождения. Мы выросли здесь, привыкли и приняли ее обычаи. Но мы впитали в себя не только Турцию и Константинополь, мы впитали в себя еще и вековые традиции нашей нации, то, что сохраняет за нами право зваться армянами, где бы мы ни жили. Я служу в церкви Srboc Vardananc в районе Ферикей — служу Богу и моей нации. Через меня, через других пастырей наши прихожане устанавливают связь между местом, где они живут, землей, откуда родом их предки, и самими собой. Я — священник, я — связной.

Гарник Закарян

боксер

Я — армянин, родившийся в Турции. Может, поэтому меня все время тянуло со всеми драться. Заниматься боксом начал в 1944 году, когда мне было 14 лет. Из увлечения этот спорт перерос для меня в профессию и способ существования. Я жил боксом 22 года, не считая двух лет, проведенных в турецкой армии. Участвовал в 51 бою, из них проиграл только 8. Позже я уже не выходил на ринг, работал тренером. Мой лучший воспитанник Джемал Кемаси стал чемпионом Европы. А сейчас я ушел на покой, даже не общаюсь с новыми боксерами. Отдыхаю.





Шапух Папикян

слесарь

Я работаю в Стамбуле с 1967 года, чиню замки, ключи. Это долгий срок, очень долгий. 45 лет в городе, где каждый причинил тебе боль еще до своего и твоего рождения. Эта боль, эта обида у нас передается по наследству. Они турки, я армянин. Да, жить здесь труднее, чем в любом другом месте. Но я уже неотделим от этих краев. Я — армянин в Константинополе. И, если честно, горжусь этим!

Бюзанд Акбашян

коллекционер

Окончив учебу, я пошел в торговлю. Предпринимательство у меня в крови, и я добился немалых успехов. Но уж очень не любил это занятие. Поэтому вскоре оставил его и начал новое дело, куда важнее, нужнее и интереснее. Я стал собирать старые книги на армянском языке. Открыл маленькую лавку антиквариата на улице Истикляль и с 1986 года принялся составлять каталоги армяноязычных публикаций. В них — подробное описание тысяч раритетных армянских изданий, вышедших в самых разных городах мира. Я составил 12 таких каталогов, мне на это понадобилось 30 лет. И не устал совсем, потому что это дело я люблю.





Герман Озиньян

финансист, актер

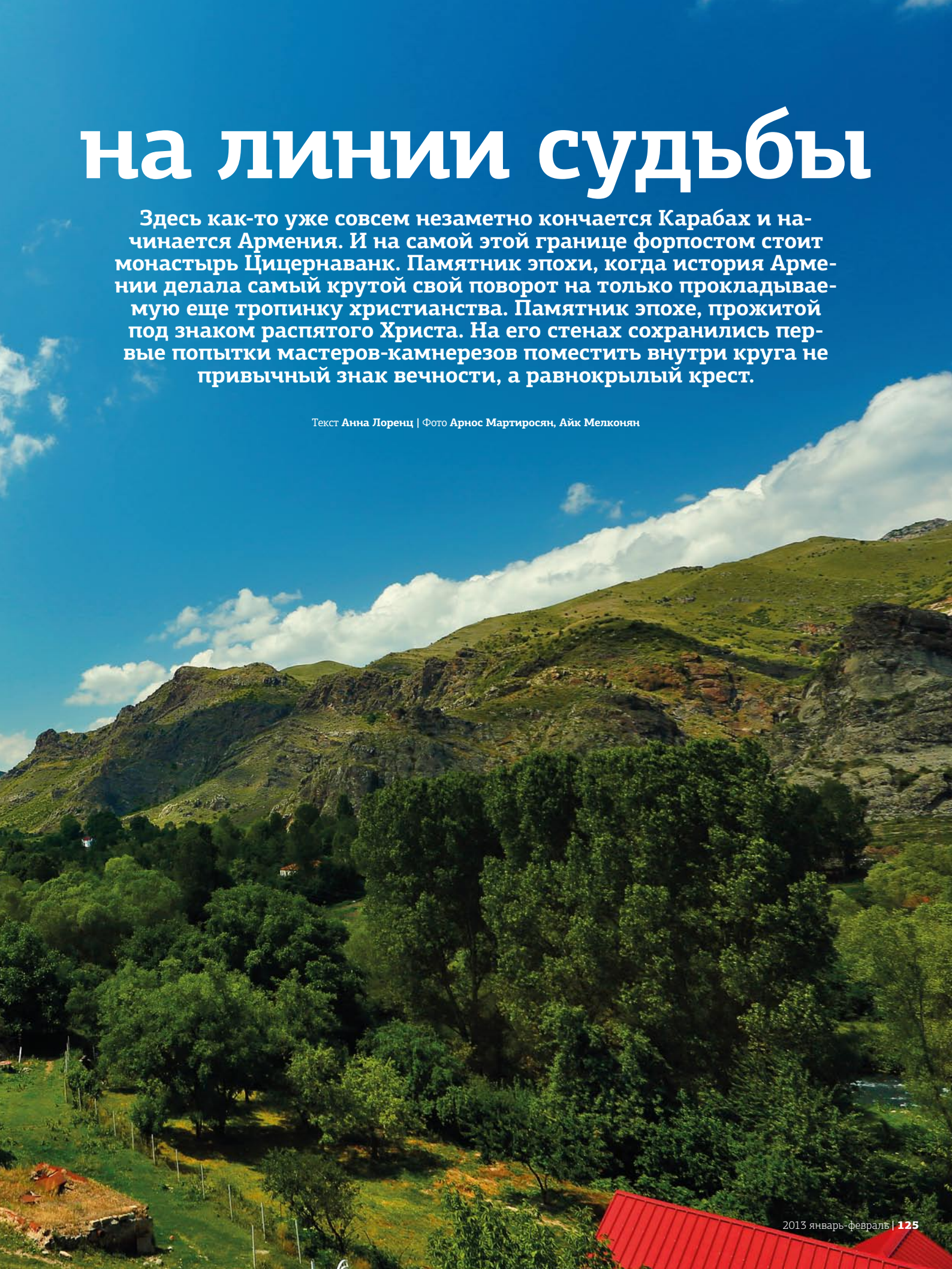
Армяне — нация художников и космополитов. Вот я, например. У меня нет высшего образования, я окончил только школу Мхитарян и сразу же подался в бизнес. Занимался финансами, и в течение 48 лет не менял ни профессии, ни места работы. Но еще больше, чем работу, я любил театр. Играл на любительской сцене ровно полвека, и, если честно, всегда удостаивался главных ролей. Никакого контраста между моей театральной жизнью и жизнью в мире финансов нет, как нет и никакого контраста между моей национальностью и страной, в которой я живу. Много плохого случилось между армянами и турками. Но мы — космополиты, у нас в генах заложено умение проявлять свои таланты, где бы мы ни жили.



на линии судьбы

Здесь как-то уже совсем незаметно кончается Карабах и начинается Армения. И на самой этой границе форпостом стоит монастырь Цицернаванк. Памятник эпохи, когда история Армении делала самый крутой свой поворот на только прокладываемую еще тропинку христианства. Памятник эпохе, прожитой под знаком распятого Христа. На его стенах сохранились первые попытки мастеров-камнерезов поместить внутри круга не привычный знак вечности, а равнокрылый крест.

Текст **Анна Лоренц** | Фото **Арнос Мартиросян, Айк Мелконян**











У запертых монастырских ворот лежит огромный добродушный белый пес и лениво следит за тем, как мы пытаемся ну не то чтобы взломать, а непременно открыть замок, — наверное, по опыту знает, что не удастся.

Дальше — говорящая сцена немого кино. На балкон самого крайнего дома деревни Цицернаванк вышла женщина и помахала нам рукой. Через пару минут из дверей этого же дома пулей выскочил пацан и помчался в обратном от нас направлении. И как-то сразу стало понятно, что скоро придет служитель церкви.

И вот средних лет мужчина с необычайно приветливым лицом неторопливо бредет по зеленой лужайке, а вокруг него вприпрыжку бегут дети. Как же быстро детвора со всего села набежала, подумала я.

— Арман Срапенян, — представляется он. — Настоятель монастыря отец Атанес сейчас в отъезде. А я — его помощник и директор местного музея. Проходите. Я вам все и покажу, и расскажу...

Базальтовое основание — часть дохристианского храма. Незначительные коррективы в планировке — свидетельство грандиозных изменений в планах человечества на будущее. Вот такая тонкая линия судьбы между серым и желтым

***

Первым делом отмечаю полосы серой кладки у основания — они из базальта. Выше этой линии церковь выложена из светло-желтого фельзита. Ученые считают, что два вида камня в кладке были использованы вовсе не из эстетических соображений. Базальтовое основание — часть дохристианского храма. А перестроен он был уже после того,







Цицернаванк
Монастырский комплекс в Кашатагском районе НКР. Построен из тесаного камня. В 1655 г. епископ Товма Ванандеци упоминает Цицернаванк как «имеющий великое прошлое». Долгие века монастырь являлся местом паломничества, куда во время праздников Вознесения и Святого Креста стекалась многотысячная толпа христиан. Отреставрирован после Карабахской войны, в 1999—2000 гг.

как в Сюнике распространилась новая религия. Точнее, не перестроен, а достроен. Незначительные коррективы в планировке здания — свидетельство грандиозных изменений в планах человечества на будущее. Вот такая тонкая линия судьбы между серым и желтым.

***

Официально Цицернаванк датируется IV—VI веками. Но, предположительно, строительство началось здесь раньше и, как и во всех монастырях, так никогда и не завершилось. Скажем, совершенно очевидно, что боковая комната, примыкающая к крепостной стене, была пристроена практически сразу после возведения базилики — в IV — начале V вв., когда католикос Саак Партев ввел новые каноны, согласно которым летом священник должен был жить при церкви. А последний раз реставрационные работы проводились здесь всего лет 10 назад. ▸









На самом храме нет ни одной строительной надписи. Дело в том, что до середины VI века на культовых сооружениях в Армении зодчие не оставляли письменных свидетельств. Грех это был — хвастовство и бахвальство

***

Впервые монастырь упоминается в одном из дарственных договоров 844 года. Средневековый армянский историк XIII века Степанос Орбелян причислял его к числу 13 важнейших монастырей Сюника. Своего расцвета Цицернаванк достиг в XVII—XVIII вв., когда его основательно отремонтировал князь Айказ — была перестроена оградительная стена и построена трапезная... Интересная деталь — все даты, связанные с Цицернаванком, взяты из рукописей. На самом храме нет ни одной строительной надписи. Дело в том, что до середины VI века на культовых сооружениях в Армении не оставляли письменных свидетельств. Грех это был — хвастовство и бахвальство. Известный историк Морус Асратян писал, что одна надпись, правда, значительно более поздняя, все же была найдена, но камень тот пропал еще в советские времена. Так вандалы сняли тяжкий грех с давно почившей души и возложили на свою — живую ли?

***

В церковь, совсем как к себе домой, первыми вбегают дети. Уже за ними — мы с церковнослужителем. И взгляд сразу задерживается на необычном. Как ни странно, с западной стороны нет входа. И это еще одно напоминание о том, что заложено было здание вовсе не как христианский храм, и под западной стеной должен был находиться жертвенник. Вообще, по свидетельству историков IV—V веков, в самом начале христианской эры в Армении очень многие капища практически без изменений стали служить в качестве христианских церквей — иногда только алтарь переносили с запада на восток.
На то он и камень, чтобы все стерпеть.

***

— А вот и знаменитый вернатун, верхний придел храма, — поднимает глаза псаломщик.
Над апсидой висит балкон или, точнее, антресоль, смотрящая вниз тремя арками. За ними — свет. Есть такое предположение, что между арками когда-то были установлены каменные кресты и я, прищурив глаза, пытаюсь представить, как выделялись на свету их контуры. Оказалось, сослагательного наклонения не терпит и архитектура.
— А мы можем туда подняться?
— Смертным туда нельзя...
— Что, и лестниц нет? ▸

— Нет. Постоянных лестниц нет. Можно, правда, туда попасть по приставным, через проем в своде южного придела. Но сейчас он завален и туда невозможно взобраться. Да и незачем.

Вообще-то, он прав — антресоль эта не имеет практического назначения, только эстетическое.

— Знаете, о чем я думаю, когда смотрю на вернатун? — неожиданно мечтательно говорит псаломщик. — Это дом для ангелов. Церковь вообще — символ Ноева ковчега. А он, как известно, был трехэтажным. На первом этаже располагались животные — твари, второй принадлежал людям — существам разумным, а третий — жителям небес, птицам. Так вот, мне иногда кажется, что там, наверху, живут ангелы.

Церковь вообще — символ Ноева ковчега. А он, как известно, был трехэтажным. На первом этаже располагались животные — твари, второй принадлежал людям — существам разумным, а третий — жителям небес, птицам









***

— А откуда пошло название монастыря?
— Многие наши историки писали о Цицернаванке, и имя его объясняли тем, что здесь хранятся святые мощи апостола Петра, а именно — последняя фаланга мизинца — цицер. Арман Срапенян рассказывал так убедительно, что мне както не захотелось делиться с ним другой известной мне версией происхождения названия храма, связанной с культом ласточки (по-армянски «цицернак»), который в дохристианской Армении был одним из самых распространенных.

***

Я тщетно всматриваюсь в стену, пытаясь разглядеть на ней два лика, по заверениям, сохранившиеся от некогда большой фрески. Что ж... Я давно заметила, что изображения на стенах церквей иногда имеют обыкновение покидать их. Осторожно ступая по полу, выложенному из груботесаных речных камней, выхожу во двор. Похолодало. Совсем не только из чисто познавательного интереса захожу в монастырский музей, расположившийся в той самой трапезной, построенной князем Айказом в XVIII веке, и слушаю на редкость обстоятельный рассказ о предназначении собранной здесь церковной утвари и других здесь же найденных экспонатах.

***

— Ребятишкам пора по домам, замерзнут.
— Не волнуйтесь, они привыкшие. А еще — не по домам, а домой. Мои они.
— Все? — непроизвольно вырывается.
— Бог послал мне шестерых. А я возблагодарил Его и назвал детей именами святых — Мариам, Рипсимэ, Ованес, Грикор, Анна, Гаянэ.

***

Мы не привыкшие, мы уезжаем. Вот таким навсегда запомнится этот монастырь — величественным фоном, на котором стоят ангелы с именами святых и машут мне рукой. Картинка, хоть рисуй: большая и какая-то забыто правильная семья — одна из 27, живущих сейчас в селе Цицернаванк.
Ключевое слово — сейчас. А до того... Церковь действовала до конца XVIII века. Потом прихожан становилось все меньше и меньше. А потом совсем рядом, в паре километров, была проведена еще одна линия судьбы — граница между двумя советскими республиками, между Цицернаванком и другими храмами-единоверцами. Странная линия между собой и собой. ■



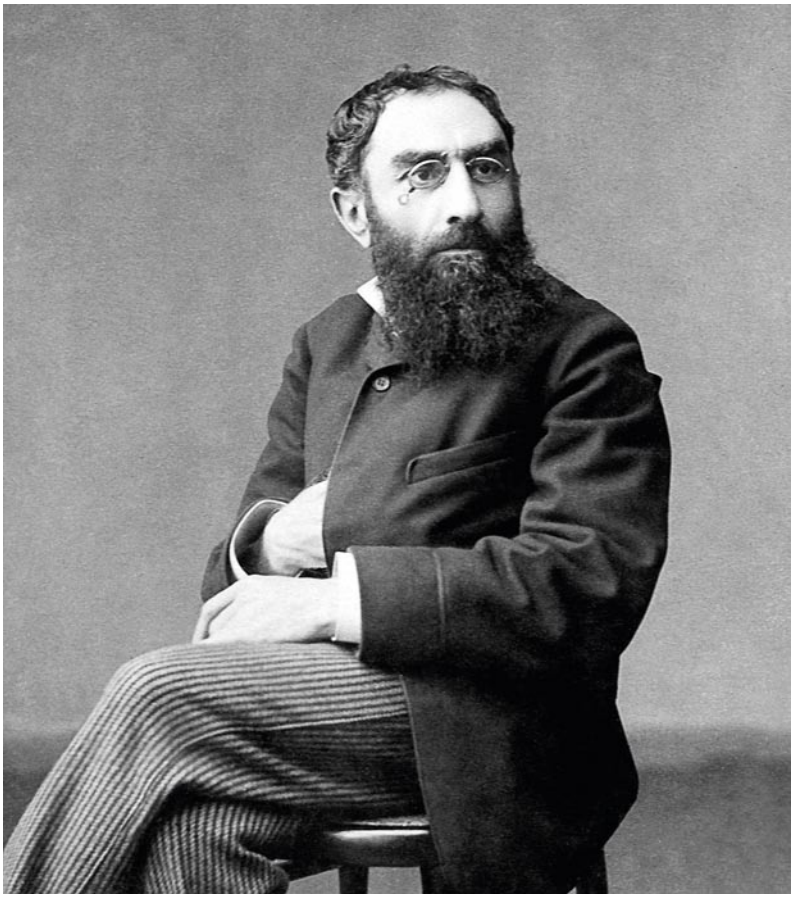


Дмитрий Ермаков

газетчик

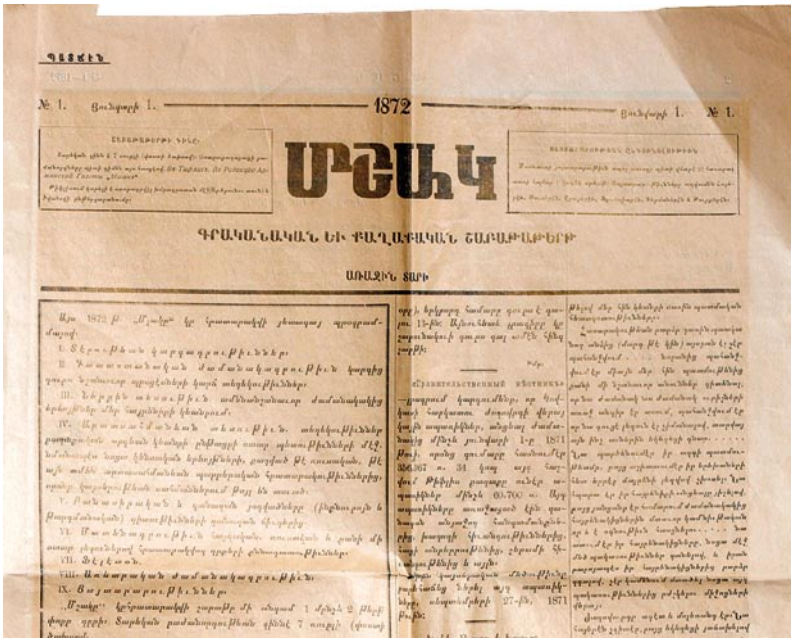
Издававшаяся в Тифлисе в 1872—1921 гг. газета «Мшак» была заметным явлением в армянской журналистике. Издание, отвечавшее духу и требованиям времени, быстро завоевало популярность. В годы своего расцвета газета входила почти в каждую армянскую семью Тифлиса и, не столько по подписке, сколько путем передачи из рук в руки, добиралась до самых отдаленных уголков Закавказья, проникала в Западную Армению. «Мшак» выделялся критической направленностью, новыми идеями и тематикой, попытками вынести на публичное обсуждение общенациональные проблемы. Благодаря идеям своего создателя и первого руководителя Григора Арцруни относительно подачи информации, привлечения читателей и распространения «Мшак» стал прообразом современных нам изданий.

Текст **Армен Никогосян** | Фото **из архива Музея литературы и искусства им. Е. Чаренца**



Под влиянием событий и обстоятельств менее чем за 50 лет существования «Мшак» («работник», «труженик») трансформировался, попадал под политическое влияние, менял руководство. Зародившись под девизом «орган либеральных идей и беспристрастной критики», газета со временем заняла буржуазно-революционные позиции, а незадолго до закрытия успела приветствовать установление советской власти в Армении. Неизменными оставались лишь название, понятный большинству армян язык — ашхарабар — и опора на информацию с мест. Эти три идеи основателя и первого руководителя «Мшака» Григора Арцруни определяли лицо газеты и составляли основу преемственности редакционной политики.

Григор Арцруни вкладывал особый смысл в название газеты, подчеркивая, что «мшаки» — это люди, занятые не только физическим, но и умственным трудом. Название задавало цель — превратить газету в общенародный университет, и ему удалось этого добиться. В газете впервые заговорили о деревне и крестьянстве, в ней обсуждались вопросы воспитания, развития науки, литературы и искусства. Здесь публиковались художественные произведения и публицистика многих армянских писателей и поэтов: в частности, была опубликована львиная доля произведений Раффи, романы которого печатались с продолжением, заставляя читателя ждать следующего номера.



№ 1. 1872 № 1.

ՄՇԱԿ

ԳՐԱԿԱՆԱԿԱՆ ԵՒ ՔԱՂԱՔԱԿԱՆ ՇԱԲԱԹԱԹԵՐԻ

Постоянная связь с читателями и сообщения с мест создавали по возможности полное представление о ситуации в Закавказье и приграничных странах. По страницам газеты можно изучать не только повседневную жизнь, но и историю зарождения капиталистических отношений, развития демократических идей.

В период Русско-турецкой войны (1877—1878 гг.) и после нее в газете часто обсуждался «армянский вопрос» (термин ввел в обращение Григор Арцруни), положение армян в Османской империи и возможности их спасения с помощью России. В силу своей актуальности статьи Григора Арцруни «Восточный вопрос» и «Экономическое положение турецких армян» были изданы в виде отдельных брошюр. Его статьи публиковали и перепечатывали «Санкт-Петербургские ведомости», «Биржевые ведомости», «Русский мир», «Русский курьер», «Тифлисский вестник». Историк Лео (Аракел Бабаханян) в трехтомнике «Григор Арцруни» говорит о «Мшаке» как об идейном наследнике московского журнала «Юсисапайл» («Северное сияние»), который издавался в 1858—1864 гг. Степаносом Назаряном, одним из первых выпускников тифлисской Нерсисяновской школы. Однако «Юсисапайл» издавался и большей частью распространялся в Москве, а «Мшак» — непосредственно в армянской среде, благодаря чему оказывал большее влияние на умонастроения.

«Немного воздуха!»

Свою первую газету Арцруни выпустил еще в возрасте 12 лет. К тому времени он уже потерял мать, и власти Российской империи еще не завершили следствие по делу о сгоревшем в Тифлисе караван-сарае, построенном еще его дедом Геворком-ага Арцруни и долгие годы служившем основным источником доходов семьи. Наследственные способности и склонность к журналистике у Григора были. И дед, и отец его, кадровый офицер Еремиа Геворкович, уделяли внимание общественным вопросам, просветительской деятельности, пробовали свои силы на литературном поприще, однако у них и мысли не возникало о том, что коммерции или государственной службе можно предпочесть публицистику. Об осуществлении детской мечты пришлось бы забыть навсегда, если бы Григор оказался характером помягче и не осмелился ослушаться отца.

Когда в 1871 году Григор возвратился к отцу в Тифлис после долгих лет учебы за границей, все семейные несчастья были уже позади, и жизнь казалась прекрасной. Еремиа Геворкович уже оставил военную службу, покинул пост тифлисского градоначальника и завершил строительство нового торгового комплекса — «галереи» на Дворцовой улице (ныне проспект Руставели), — вогнавшее его в долги, но был еще полон энергии и желания устроить жизнь своих детей. После смерти супруги в 1853 году Еремиа Геворкович больше не женился и полностью посвятил себя детям. По воспоминаниям современников, в качестве отца он «больше походил на военного, который с крайней добросовестностью выполнял свои обязанности. Готов был на всяческие жертвы во имя своей семьи, вел жизнь отшельника, его миром был его дом, где он отдавал приказы, руководил и контролировал».

Так, в 1853 году, когда началась Крымская война, Арцруни, с одобрения императора Николая I, было предложено стать интендантом действующей армии в Крыму. Однако он поехал в Петербург, чтобы лично перед военным министром отказаться от должности. Главной причиной были восемь детей, четыре сына и четыре дочери, которых он не мог оставить без опеки, и просьба была уважена. Однако пятеро его детей, в том числе первенец Геворк, избравший, как и отец, военную службу, умерли в весьма юном возрасте, и все надежды Еремиа Геворковича были связаны с двумя оставшимися сыновьями — Григором и Андреасом.

Отец желал, чтобы Григор делал государственную карьеру. В течение года после возвращения в Тифлис юноша знакомился с различными слоями общества. Широко образованный молодой человек, доктор философии из знатной семьи был принят очень хорошо, получил множество предложений, в том числе в области коммерции, но на первых порах занялся преподаванием в армянских училищах и продолжал сотрудничать с местными периодическими изданиями. Постепенно провинциальная жизнь Тифлиса, сплетни и интриги, междоусобная борьба различных мелких группировок во имя мелких целей опротивели Григору и укрепили его решимость осуществить мечту своего детства. «Все больше и больше учащалось его сердцебиение, и он чувствовал, как сгущается атмосфера. Весь его организм воспротивился окружающей атмосфере: «Немного воздуха!» — воскликнул он и вдребезги разбил плотно закрытое окно, чтобы впустить свежего воздуха в отчий дом.

Результатом этих усилий стал «Мшак», — так, с некоторой долей художественного вымысла, описывал ситуацию один из современников.

Конфликт с отцом из-за решения заняться изданием газеты имел серьезные последствия. В наказание Еремиа Геворкович назначил сыну ежемесячное содержание в 100 рублей (чего, впрочем, хватало на безбедную жизнь), лишив других доходов. Несколько лет спустя, когда отец забыл продлить подписку на газету, Григор распорядился не посылать ему очередной номер «Мшака»... ▸

Название «Мшак» определяло цель — превратить газету в общенародный университет, и Арцруни удалось этого добиться



↓ Виньетка, подаренная сотрудниками газеты главному редактору

Рождение газеты

По сравнению с доминирующей в то время в среде тифлисских армян консервативной газетой «Мегу Айастани» («Пчела Армении»), «Мшак» действительно стал глотком свежего воздуха, и его первые шаги оказались успешными. В первый же день выпуска был установлен рекорд — 500 экземпляров еженедельной газеты распродались за 4 часа.

«...В глубине комнаты за большим письменным столом сидел человек. Это был сам Арцруни — кумир тогдашней так называемой либеральной молодежи. Он был небольшого роста, сутулый, но не уродливый. Длинная, черная как смоль борода, густые брови, орлиный нос, большие глаза придавали его лицу некий библейский облик, а в звучном, густом баритоне и энергичных, порой нервных движениях угадывалась одержимость фанатика... Чувствовалось, что он хорошо понимает важность дела, которым руководит, и держит себя соответственно своему положению» — так описал свою первую встречу с редактором «Мшака» Александр Ширванзаде.

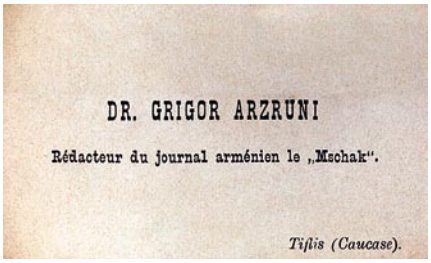
«Я родился в армянской просветительской семье, получил начальное образование в протестантской Германии, а армянский выучил у католиков-мхитаристов, поэтому все армяне для меня равны», — говорил потом сам Григор Арцруни в кругу своих сотрудников. Но этого кредо ему удавалось придерживаться не всегда. Он не был уравновешенным человеком: европейская образованность, утонченность и манеры джентльмена сочетались в нем с несдержанностью, горячностью и ребяческой педантичностью. Впрочем, для Арцруни не было проблемой извиниться и признать ошибку, не только свою, но и чужую. Так, во время обеда, организованного по случаю 25-летия его журналистской деятельности, несколько членов оргкомитета в грубой форме не допустили к участию известного публициста Симона Ахумяна. Узнав об этом, Григор Арцруни нанял извозчика и лично поехал за обиженным коллегой, принес извинения и привез его обратно.



↑ Григор и Андреас Арцруни

С другой стороны, постоянная критика, некоторые его резкие высказывания, обусловленные периодическим разочарованием в возможности армянского общества объединиться во имя благих общих целей, приводили к появлению влиятельных недругов, острой ответной критике и новым проблемам.

По иронии судьбы, главным противником «Мшака» стала газета «Мегу Айастани», в которой в 1865 году были опубликованы первые статьи Арцруни. К тому же в это издание из-за конфликта с главным редактором перебежала часть сотрудников «Мшака». Междоусобная война двух армянских изданий отнимала много сил и энергии. Арцруни, которого прозвали «Мшак»-ага, был непримирим в отношении тех,


DR. GRIGOR ARZRUNI

Rédacteur du journal arménien le „Mschak".

Tiflis (Caucase).

Григор (Григорий) Еремеевич Арцруни

Родился 27 февраля 1845 г. в Москве.

В 1863 г. окончил курс в Тифлисской классической гимназии.

1864—65 гг. — поступил в Императорский Московский университет, откуда затем перевелся в Санкт-Петербургский университет.

1865 г. — начало журналистской деятельности в газете «Мегу Айастани».

1866—70 гг. — учился в Европе (Цюрих, Женева, Париж, Вена, Венеция), по окончании Университета Гейдельберга получил степень доктора философии.

1872—92 гг. — основал, издавал и редактировал газету «Мшак».

Автор повести «Эвелина» (1891 г.), драмы «Гюлизар» (опубликована посмертно, в 1912 г.).

Скончался 19 декабря 1892 г. в Тифлисе.



↑ На заднем плане — здание редакции газеты «Мшак»

кто изменил «Мшаку» или даже сотрудничал с другими изданиями: двери редакции для них закрывались навсегда. А ведь среди них были такие фигуры, как Перч Прошян, Александр Ширванзаде, Газарос Агаян, Нар-Дос, Мурацан. Острый язык Арцруни не щадил никого. Не щадили и его. Как-то в тифлисской газете «Ардзаганк» («Эхо») одна дама в летах опубликовала фельетон, в котором Арцруни был высмеян за то, что явился на публичное мероприятие в серых панталонах и черном сюртуке. На следующий же день в фельетоне, подписанном псевдонимом «Азиат», Григор Арцруни возразил, что требовать от мужчины черных панталон имеет право лишь женщина, которая ходит на бал в декольте...

Вместе с тем у Арцруни появлялись и новые сторонники, которых он всячески поддерживал. Среди них были, помимо упомянутого выше Раффи, писатель Вртанес Папазян, поэт Рафаэл Патканян, известный политический деятель, публицист и издатель Мкртыч Португалян.

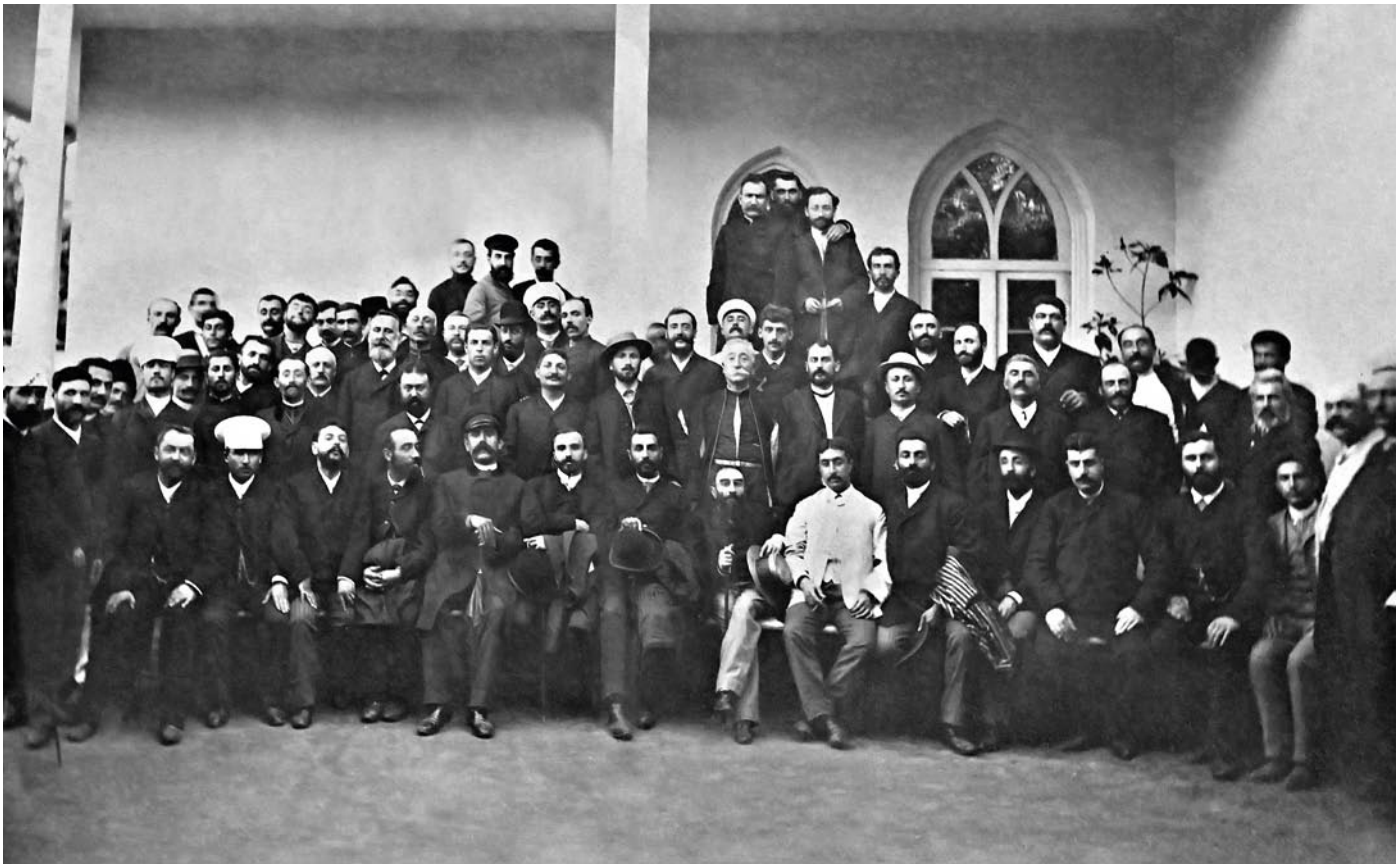
В первый же день выпуска «Мшака» был установлен рекорд — 500 экземпляров еженедельной газеты распродались за 4 часа

«Общественное самоубийство»

С первых дней создания «Мшака» самым верным сподвижником Григора Арцруни был его младший брат Андреас, будущий всемирно известный геолог и минералог. Андреас разделял критическое отношение Григора к окружающей действительности, но был более умерен. В первых газетных статьях на основании данных, полученных в геологических экспедициях, он призывал промышленников более энергично взяться за изучение родного края и использовать достаточно богатые местные ресурсы. Эти призывы имели и социальную направленность. Так, в одной из статей Андреас Арцруни критиковал богатых соотечественников, которые, используя почти рабский труд армян-бедняков, наживали на этом состояние и в своих узких целях препятствовали конкуренции и промышленному развитию страны.

В конце 1874 года Совет Нерсисяновской семинарии большинством голосов избрал его на пост инспектора. Однако в среде армянского духовенства у него оказались влиятельные противники, он так и не был утвержден в должности и лишился возможности преподавать.

В итоге в конце 1875 года Андреас уехал в Германию заниматься наукой и читать лекции в Страсбургском университете. По этому поводу Григор опубликовал статью «Эмигрировать, всегда эмигрировать», в которой обрушился с критикой на реакционные слои общества, «выпихивающие» наиболее талантливых людей, не предоставляя им поля деятельности. Это явление Арцруни назвал «общественным самоубийством». ▸



↑ Редакция газеты «Мшак», в центре в первом ряду — Григор Арцруни. 1890

Но и из-за границы Андреас присылал корреспонденции, переводы статей об Армении из иностранных изданий, в частности, он освещал Берлинский конгресс (1878 г.), ставший огромным разочарованием для армян. Он прилагал усилия и для размещения в зарубежной прессе статей из «Мшака». Сотрудничество Андреаса с газетой прервалось в 1883 году из-за его занятости научной работой. Его последние статьи, так же как и первые, основывались на геологических данных: географическое положение и природные богатства указывают, как стать промышленной страной, в противном случае можно оказаться в крайней нищете — таким был их основной вывод.

↓ Похороны Григора Арцруни. Тифлис. 1892



Враги и соратники

Григор Арцруни играл на пианино и неплохо пел, любил дружескую компанию. Он считался лучшим в Тифлисе знатоком этикета, понимал толк в еде, одежде и обладал хорошим вкусом, ему шили лучшие портные города. Он был сторонником эмансипации, писал на эту тему статьи и выступал публично, и его взгляды пользовались популярностью среди женщин. По словам княгини Мариам Туманян, Григор Арцруни не был красивым, однако, начав говорить, полностью преображался, завладевал вниманием собеседников и готов был последовательно отстаивать свою точку зрения. Помимо этого, «он имел смелость говорить людям в лицо то, что о них думает». Однако насущные проблемы и борьба идеологий, участником которой он стал вместе с «Мшаком», со временем изменили его образ жизни: он стал более замкнутым, редко появлялся на публичных мероприятиях, друзья молодости превратились либо в соратников, либо в недругов. А главным другом и советчиком Григора стала спутница его жизни Мариам Мелик-Агамалян.

«Это была женщина примерно 40 лет, с сине-желтым лицом, глазами будто из стекла и немного сутулая. Она курила. Она произвела на меня впечатление болезненного, нервного и недовольного жизнью существа», — такой осталась Мариам Мелик-Агамалян в воспоминаниях Ширванзаде.





Память

В честь основателя газеты «Мшак» был назван грузовой пароход «Григорий Арцруни» Каспийского пароходства, построенный в 1894 г. В 1937 г. он был переименован в «Чкалов». В 1941 г. корабль был мобилизован, вооружен пушкой, пулеметом и введен в состав Каспийской военной флотилии. После Великой Отечественной войны его разоружили и вернули в состав Каспийского пароходства. Судно проплавало до 1948 г. Именем Григора Арцруни названа улица в Ереване. В 1995 г., к 150-летию со дня рождения выдающегося журналиста и публициста, была выпущена почтовая марка Республики Армения.

«Забыл пообедать и оказался бездомным»

После смерти отца Григор Арцруни — старший из оставшихся детей — унаследовал его состояние и наконец получил доступ к семейным доходам, что позволило с 1878 г. превратить «Мшак» в ежедневную газету. В 1879—1883 гг., период расцвета газеты, число подписчиков перевалило за 1300. Однако осуществить свою мечту и увеличить его еще на две-три сотни, Григору так и не удалось.

Газета, повседневные заботы и дрязги отнимали все время, энергию и средства. К 1884 году Григор Арцруни был уже в долгах, у него испортились отношения с основным сотрудником — Раффи. По образному выражению одного из современников, внезапно он обнаружил, что «забыл пообедать и оказался бездомным». Призывы Арцруни к читателям и богатым соотечественникам не были услышаны. «Мшак», редакция которого размещалась в утраченном Арцруни доме, пришлось закрыть и заняться насущными проблемами. Временным решением стал отъезд в Швейцарию, оттуда Григор стал посылать статьи для константинопольской газеты «Аревелк» («Восток»). Однако в конце концов он вернулся в Тифлис. Популярность и репутация помогли Арцруни постепенно исправить ситуацию. Цензура, долго не соглашавшаяся с кандидатурой другого редактора, в 1886-м разрешила возобновить издание «Мшака», главный цензор по фамилии Кишмишев отметил при этом несомненные достоинства газеты и самого Арцруни. После двухлетнего перерыва «Мшаку» удалось собрать около 1150 подписчиков, чего хватало на выпуск три раза в неделю. Однако было очевидно, что «Мшак» уже не пользуется былым влиянием.

19 декабря 1892 г., на 48-м году жизни, Григор Арцруни скончался от воспаления легких. В завещании он просил похоронить его как простого смертного. Но хоронили его в Ходживанке и в процессии участвовал почти весь Тифлис. Последние проводы редактора «Мшака» были омрачены беспорядками, вследствие чего газету снова закрыли. Издание возобновилось лишь в октябре 1893 года, еще и потому, что долго не могли найти подходящего главного редактора. В конце концов им стал Александр Калантар. Выпуск газеты еще некоторое время продолжала Мариам Мелик-Агамалян, а Андреас Арцруни помогал из-за границы. Но «Мшак» после смерти Григора Арцруни — это уже другая история. ■

После двухлетнего перерыва «Мшаку» удалось собрать около 1150 подписчиков, чего хватало на выпуск три раза в неделю

Томас Дворжак

Военный фоторепортер, член легендарного агентства Magnum Photos, работал в Чечне, Грузии, Дагестане, печатался в изданиях The New York Times, Paris Match и The New Yorker.



Бюйюк Мадри

Назовите вашу первую ассоциацию со словом «Армения».
— Диаспора. Куда ни поедешь, — армяне. Я даже в Эфиопии ваших соотечественников встречал. Вот что отличает вас от других наций, этакая всемирная сеть.
Что есть в Армении, чего нет в остальных местах?
— Смотря с чем сравнивать. Я давно живу и работаю в соседней Грузии, так что сравниваю с ней. Так вот, главное различие между Ереваном и Тбилиси, да и вообще двумя странами в том, что у вас сохранилось гораздо больше знаков советского прошлого. Грузия от этого уже избавилась. Думаю, и Армении надо перевернуть эту страницу и идти в будущее.
Что нужно сделать в Армении в первую очередь?
— Нужно покушать шашлык. Потом еще шашлык. Потом еще один, и еще.
Помните свою первую встречу с армянином?
— Это была турецкая армянка. Я познакомился с ней в Стамбуле, во время путешествия, мне было тогда 16. Девушка пыталась что-то объяснить, показывала какие-то вещи с христианской символикой. Английского она не знала, так что о том, что она, скорее всего, была армянкой, я догадался гораздо позже. И ничего удивительного в этом нет — я же говорю: армяне есть абсолютно везде.
Что бы вы выбрали: армянский коньяк, вино или карабахскую тутовую водку?
— Коньяк, наверное. Он так разрекламирован, да и на самом деле хорош... Но, если можно, я все-таки предпочел бы еще одну порцию шашлыка.



frizzante & naturale

ACQUAETRUSCA.COM


www.etro.com
Bosco di Ciliegi
FAMILY
МОСКВА
гум, красная площадь, 3
петровский пассаж,
ул. петровка, 10
весна, ул. новый арбат, 19
смоленский пассаж,
смоленская площадь, 3
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
невский проспект, 11
САМАРА
ул. куйбышева, 133
ЕКАТЕРИНБУРГ
проспект ленина, 25
СОЧИ
морской вокзал, ул. войкова, 1
WWW.BOSCO.RU
+7 (495) 660 0550
товар сертифицирован, реклама
ETRO