

По пиву и национальному вопросу

РЕСТОРАНЫ «БАРИ ГАЛУСТ» И BROVAR
рассказывает АНАСТАСИЯ ВРОНСКАЯ



РУКА ЧЕШЕТСЯ
ЧЕМ-НИБУДЬ
ЗАВЕСИТЬ ЭТИ
ЖЕЛТЫЕ ГОЛЫЕ
(СТЕНЫ — ТКАНЬЮ)
УЗОРЧАТОЙ,
КОВРОМ-КАРПЕТОМ,
КАК ИХ НАЗЫВАЮТ
В АРМЕНИИ

Чем армяне

«Бари галуст» это про гостеприимство, по-армянски значит «добро пожаловать». На входе администратор вполне славянской внешности так к гостям и обращается. Два зала, побольше и поменьше. Вроде светло-просторно, но как женское лицо в тональном креме — грунт положили, а до красок дело не дошло. И без намеренного аскетизма, как, скажем, в «Эривани» на Фонтанке, без до черноты вытертых полов и элегантных нарочито блеклых сводов. Рука чешется чем-нибудь завесить эти желтые голые стены — тканью узорчатой, ковром-капретом, как их называют в Армении. Вяжью по ним пройти — вот как в соседней «Киликии». Абажуров хо-

чется с бахромой или хотя бы глиняных кувшинов. Ничего этого нет. Розовато-бежевая органза кольшется между коричневых диванов и стульев с высокими спинками. А за восточный колорит отвечают оконные витражи — там хвостатые птицы и виноградная лоза — и тот же виноград на светильниках.

Суп хаш (240 руб.) — забористый бульон из телячьей ноги следует традиционно едят с утра, для поправки здоровья, но в «Галусте» приносят и вечером — огромная миска, скорее лоханка, тяжелая такая, официантка еле держит. Все бы ничего, но больно дух у хаша «звериный» — так, видимо, заявляет о себе рубец, который сюда полагается по рецептуре. Если

глаза закрыть, детство вспоминаешь: арена цирка, медведи, слоны. И хашем пахнет. Еще в главный похмельный суп, мне знакомый ереванец рассказывал, кладут много чеснока, много лаваша и непременно много травы; чеснок и лаваш тут приносят в избытке, а с зеленью туговато. Скромная веточка петрушки. Уж чем славится армянская кухня, это травами, ну так не жалейте, дайте зелени ваш суп заедать. Не надо сложного разнотравья, но тархун с петрушкой на рынках пока не перевелись. С лоблио похожая история — весь его цимес, как известно, не в пресной фасоли, а в прибавочных пряностях; в местном лоблио (110 руб.) можно расслышать, похоже, одну только кинзу.