В ГРУЗИЮ ПРЯМО СЕЙЧАС

«В ГРУЗИЮ? ЧЕРЕЗ БОРИСПОЛЬ? — ЗНАКОМЫЕ КРУТЯТ ПАЛЬЦЕМ У ВИСКА. — ТАМ ЖЕ РВУТ РОССИЙСКИЕ ПАСПОРТА. А В ГРУЗИИ КРАДУТ ЛЮДЕЙ И ГРАБЯТ. СУМАСШЕДШАЯ!» Я ДЕЙСТВИТЕЛЬНО СОШЛА С УМА — В ПЕРВЫЙ ЖЕ ДЕНЬ, В ТБИЛИСИ. ОТ ЗАПАХОВ, СВЕТА, ЦВЕТА, ВКУСА, ЗВУКОВ И ЖИЗНИ, ПРУЩЕЙ ИЗО ВСЕХ ЩЕЛЕЙ. ЕСЛИ ЕХАТЬ В ГРУЗИЮ, ТО ИМЕННО СЕЙЧАС, КОГДА СЕРВИС ДОСТАТОЧНО ХОРОШ, А ЦЕНЫ ЛАСКАЮЩЕ ДОСТУПНЫ. НАТАЛЬЯ САДОВСКАЯ

Добраться до Тбилиси можно четырьмя путями: до Москвы, затем «Грузинскими авиалиниями», AirBaltic через Ригу, Belavia — через Минск и, наконец, «Международными авиалиниями Украины» (МАУ) — через Борисполь. Ежедневно МАУ осуществляет от одного до двух рейсов из Петербурга в Тбилиси: вылетев отсюда в четыре часа пополудни, в 11 вечера вы будете в грузинской столице. У всех способов есть свои плюсы и минусы: где-то длинная стыковка, кто-то, случается, переносит второй сегмент, даже не ставя в известность пассажиров. Поэтому решение лететь с МАУ только на первый взгляд выглядит диким.

Электронная регистрация заявлена за 24 часа, но я неожиданно для себя регистрируюсь раньше: первые места после бизнес-класса — можно вытянуть ноги. Два часа до Киева, чуть больше до Тбилиси — и на всем пути невероятно красивые украинские проводницы поют на мове: «Добрий день!», «Добрий вечір!» «Из самолета не выпрыгивать, землю не целовать», — инструктирует друзей пассажир из Одессы.

Борисполь, особенно на фоне нового Пулково, смотрится конфетой: сейчас там много воздуха, мало людей и подчеркнутая предупредительность персонала. В аэропорту масса магазинов duty free, все работают — цены чуть ниже, чем в России и Грузии. В сувенирных лавках алеют розами вышиванки. Детская комната в разы больше и лучше оснащена, чем в Петербурге, где на пятачке 3х4 разбросаны кубики и сиротливо притулилась лошадка-качалка. Очередь на международный транзит немаленькая, но проходит на удивление быстро: если объявлена посадка на стыковочный рейс, можно идти впереди всех.

ГЛЕБ ЩЕЛКУНОВ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОЛОРИТ ДЕЛАЕТ ТБИЛИСИ ОСОБЕННО ЖИВОПИСНЫМ

В ГРУЗИИ НАДО ЕСТЬ... Невзирая на язву и лишний вес. Сами грузины жалуются, что помидоры в начале лета на корню скупает соседняя Турция, но даже если опустить их происхождение, томаты здесь пахнут. Впрочем, как и все остальные съедобные вещи. Одним из самых ярких впечатлений стали джонджоли (или клекачка колхидская) — маринованные цветочные бутоны кавказского кустарника, иногда называемые грузинскими каперсами. Свежие и одновременно пряные, с «хрустинкой», в вуали специй — джонджоли затмили даже пхали, а эту закуску из трав или овощей в ореховом соусе затмить довольно сложно. Особенно пхали из молодой крапивы.

Знакомство с грузинской кухней случилось в первую ночь на тбилисском майдане, как здесь называют площадь и сквер Горгасали: с киевским у него ничего общего — небольшой пятачок, окруженный кафе и ресторанами, с видом на прелестную церковь Метехи и памятник Вахтангу Горгасали, царю, носившему шлем с изображением волчьей головы — «горгасар». По незнанию я заказала хачапури и харчо: порции оказались размером с голову, а счет — с вином и тархуном — 12 лари. Первый дегустационный обед выглядел так: на столе стояли несколько видов салатов (обязательный с помидорами-огурцами, украшенный острым перцем, который грузины откусывают чуть не наполовину; из зелени, политой лимоном), белела тарелка с тремя видами сыров, зеленые и розовые (из свекольной ботвы) пхали спорили с фаршированными баклажанами, украшенными зернами граната. Охапка зелени во главе с тархуном оттеняла соленья мжавеули. Почетное место занимал хачапури по-имеретински, вокруг него стояли неведомые закуски, щедро приправленные грузинским шафраном из бархатцев. В тот момент, когда я, сыто моргая, потянулась к кофе, принесли харчо. Потом последовали блюда в кеци — глиняных сковородках: грибы, потроха, шкмерули — курица в молочно-чесночном соусе. Следом — крошечный молодой картофель: грузины его чаще жарят, но вареный ароматнее. Потом шашлыки, посыпанные кольцами крупно рубленого лука. Контрольным выстрелом стали хинкали. Есть их надо так: взять за «ножку», щедро посыпать перцем, надкусить, подуть внутрь, выпить бульон. И съедать складочку за складочкой: число их в правильных хинкали стремится к двадцати. Ножку-хвостик отложить на край тарелки, ее не едят. Впрочем, после такого обеда нормальные люди с легкостью не едят еще сутки.

...И ПИТЬ С первым же бокалом любой грузин вывалит на вас шквал профильной информации: например, о том, что на территории страны пятьсот сортов винограда, что пару лет назад были найдены обломки кувшина с изображением лозы и им восемь тысяч лет. Не так давно сначала в Кахетии — области на юго-востоке, родине традиционного грузинского виноделия, а потом и по всей стране — появились коричневые таблички Wine Route: путешествуя от указателя к указателю, можно натурально не просыхать. (Учитывая, что аренда машины неоправданно дорога и начинается от €40–50 в сутки, а та же аренда, но с водителем, стоит в два раза дороже — стоит себе позволить.)

Нынешняя Сакартвело, как называют родину грузины, может похвастать винными спа. Здесь масса аутентичных экскурсий: в октябре-ноябре можно поехать на сбор винограда, потом давить его по старинке ногами, заложить материал в гигантский глиняный кувшин — квеври («Недавно русский драгун, тайно отрыв таковой кувшин, упал в него и утонул в кахетинском вине, как несчастный Кларенс в бочке малаги» — помните «Путешествие в Арзрум»?). Не забудьте сказать, сколько бутылок и на какой срок оставлять в погребе: приедете через пять лет — угостите друзей вином собственного изготовления, оно нумеруется и подписывается.

Самый же легкий и, возможно, самый правильный способ знакомиться с вином — просто взять бокал чудесного домашнего за пять лари в одной из многочисленных энотек: только на двухсотметровом отрезке улицы Леселидзе в центре столицы их две. Наружу вынесены столики, на бочках-столах горят свечи. Уличные музыканты играют Slade и Creedence, компания польских туристов разливает по бокалам цоликаури, в кафе в маленьком сквере напротив тридцать человек — от мальчишек до взрослых дядек — прилипли к экранам с прямой футбольной трансляцией… После второго бокала хочется скупить полмагазина: 60-градусную чачу десятилетней выдержки (35 лари) упаковывают в рифленый картон, холщово-кожаную сумочку и пакет с надписью «А Ларису Ивановну все еще помним и хотиим!».

К слову, в Кахетии находится «грузинский Лас-Вегас» — очаровательный, совершенно итальянский городок Сигнахи с яркими черепичными крышами: в любое время года, днем или ночью, за сумму в 50–150 лари и максимум два часа здесь можно вступить в брак. В том числе и русским.

НИ О ЧЕМ Я НЕ ЖАЛЕЮ В Светицховели, патриархальном храме в древней грузинской столице Мцхети («Ни о чем я не жалею, ничего я не хочу — в золотом Свети-Цховели ставлю бедную свечу», — писала Ахмадулина в 1960 году) всегда людно, и представить, что где-то в основании храма зарыт хитон Христа, может быть сложно. Но в паре километров, на вершине холма, там, где сливаются Арагва и Кура, а вид такой, что в горле сохнет, есть аскетичный Джвари. Еще дальше — Шио-Мгвиме, на двух с лишним тысячах метров, по Военно-грузинской дороге, — Цминдо Самеба, освещаемый светом свечей и редких лучей сквозь узкие окна. И это — только в регионе Мцхета-Мтианети.

…Красота Грузии оглушает. Три дня поездки кажутся тремя месяцами, а спустя неделю, сидя на втором этаже батумского Gold Fish — с панорамными окнами и видом на ирреальные небоскребы столицы Аджарии, можно только молчать. Молчать, есть ставриду, запивать чхавери — и смотреть, как в паре метров от тебя солнце сползает в море. ■

ДЕНЬГИ И ЦЕНЫ

1 лари — примерно 20 рублей, или $0,56, или €0,41 (Нацбанк Грузии, начало июня 2014 года).
Хачапури в хачапурной в центре Тбилиси — порция стоит 3 лари. Дегустационный сет из пяти-шести блюд — 12 лари в ресторане средней руки. Ужин с вином в Shadow of Metekhi — одном из дорогих и «костюмных» ресторанов города, с роскошной террасой с видом на Куру — €30. Бутылка вина в магазине — 8–25 лари, в винных лавках можно найти домашнее белое разливное по 4 лари за литр, но на очень неприхотливый вкус.
Такси по центру Тбилиси — от 5 лари.
Вход в музеи — в среднем 3 лари (самый дорогой, за 15 лари, — музей Сталина в Гори).
Колесо обозрения в Батуми — 3 лари.
Маршрутка в Мцхету — 1 лари.

ОТЕЛИ

Место в хостеле Тбилиси стартует от €5, полулюкс в Radisson Blu Iveria Hotel — €350–600 в зависимости от сезона. Размещение в частных домах в центре (обратитесь в любой магазин или кафе) — 50 лари, группам дешевле.