



СЕРГЕЙ БЕРТОВИАНТЕРЕССКАС



ЮРИЙ МАРТЫНОВ



НАТАЛИЯ КОЖАН



НАТАЛИЯ КОЖАН



АНАТОЛИЙ ЖДАНОВ



СЕРГЕЙ КАСИЕР



СЕРГЕЙ КАСИЕР

ми частенько торгуют в туристических магазинах внизу. Я всегда покупаю пару банок здешнего черного чая под названием «Мацеста VIP», такую же банку зеленого чая и пакет чая высшего сорта, собранного и скрученного вручную. Здесь же, в окрестных колоритных горных деревнях можно разжиться хорошим медом, сушеными белыми грибами и маленькими, с перепелиное яйцо, плодами киви — пожалуй, самыми сладкими и ароматными, которые я когда-либо встречал.

Конечно, вблизи Кавказских гор начинается хотеться настоящего южного кутежа — и тогда, разогревшись чаем в Мацесте, я еду не в «Роза Хутор», а чуть ниже, в старую Красную Поляну, поднимаюсь от главной дороги и оказываюсь в настоящем адыгском ресторане «Ачишхо» — со шкурами на стенах, официантами в черкесках, бегающими по двору курами и верандой, нависающей над kloчущей рекой Бешенкой. Набор, разумеется, стандартный: гора зелени, пара горячих лавашей, шашлык и пхали. Главное — избежать соблазна (особенно часто он настигает на веранде, где от близости ледяной реки и летом бывает прохладно) заказать чачи: она здесь, в отличие от вина, никуда не годится. Знаковых национальных мест, как и мест с высокой кухней, здесь три. Два других — внизу, у моря. Во-первых, «Старый базар» прямо у Морского вокзала. Классический кавказский шалман с деревянными столами, сценой с синтезатором (упаси вас бог явиться в «Старый базар» вечером) и каменные стены, завешанные черно-белыми фотографиями столетней давности. Аджарский хачапури и классические кавказские соленья — красная капуста, зеленые помидоры, острые маринованные перцы — здесь лучшие в городе. Третья важнейшая точка — «Хинкальная на Бытхе». Произнесите это заклинание любому таксисту — и вас примчат к стеклянному двухэтажному шалману, где подают отличные хинкали. Вся закусывающая общественность разделилась на два непримиримых лагеря — те, кто ест хинкали на Бытхе, и те, кто делает это в «Белых ночах» на улице Орджоникидзе.

Вы, конечно, можете составить мнение сами, заглянув и туда и туда — но поверьте, в «Белых ночах» вы только потеряете время, деньги и здоровье.

Наевшись до отвала, и понимая, что одного чая в качестве сувениров будет маловато, я отправляюсь на Центральный рынок, на улицу Роз. Исторический сталинский павильон после реконструкции заняли тесные ларьки с ширпотребом, а еду переселили в новое стеклянное здание, что, конечно, глупо, но ничего не поделаешь. Начнем с первого этажа. Прямо против входа — местные соленья. Рекомендую зеленые соленые помидоры и маринованный сочинский бамбук. Справа от рядов с соленьями — мясо. Флегматичная пожилая дама за угловым прилавком продает лучший суджук и бастурму, сыровяленную говядину и конину. Идете дальше направо — и попадаете в сырные ряды. Вы можете не покупать копченый абхазский сулугуни, игнорировать брынзу и имеретинский сыр, но не взять баночку мягкого сливочного козьего сыра — преступление. Обогнув сырные ряды, вы поднимаетесь по лестнице. Ранней весной отсюда можно привезти молодую, крошечную, но очень пахучую зелень, глубокой осенью — хурму, айву, фейхоа и адыгейские каштаны. В ближнем от лестницы углу невозможно не заметить баннер «чурчела виноградный сок» и великаншу, торгующую заявленными товарами. Чурчела у нее умопомрачительная. Берите ровно в два раза больше, чем, вам кажется, вы сможете съесть, не пожалеете. Если стоять к великанше лицом, за вами, по правую руку, продают отличную аджику, пахучую и не слишком острую. По левую — гранаты и чачу. В направлении, в котором смотрит ваш левый глаз, — ряды с неправильной чурчелой и правильным вареньем. Берите из сосновых шишек, айвы, мандаринов и, конечно, хурмы, оно здесь совершенно выдающееся.

И, главное, перемещаясь с места на место на такси, не забывайте, что среди правильных сочинских таксистов нет такого, у кого в бардачке не лежала бы бутылка чачи.



МИХАИЛ МОРИСОВ



РИА НОВОСТИ