

От чая до чачи Что искать в Сочи

Иван Глушков |



Уик-энд кавказской еды я устраиваю себе три-четыре раза в году — и поверьте, не надоедает. Поскольку все рядом, не нужно мучиться с построением маршрутов и логистикой. Главное — верно выбрать стартовую точку. И летом, и зимой жить надо в центре Сочи, в шаговой доступности от Морвокзала. Адлер по окончании купального сезона вымирает, Красная Поляна все-таки сугубо лыжное место, а в старом Сочи жизнь не затихает никогда. Главный здешний ресторан — это, конечно, «Баран Рапан». Барабулька и катран, фейхоа и маринованный папоротник, хлеб из пальмовых сердцевин и хурма, баран с рапаном, наконец, — такой концентрации местных продуктов, выставленных во всем их великолепии, остроумно и филигранно приготовленных, в городе нет нигде. Мои фавориты: сырники из адыгейского сыра, пирог из рапанов, ягненок с лечо, суфле из мацестинского чая. Два других места из «большой тройки» — «Плакучая ива» у Морвокзала, с гениальными чебуреками, шашлыками и прочими классическими курортными разносолами, и, конечно, Red Fox в «Роза Хутор» — первый проект оscarоносного шефа Владимира Мухина в Сочи, открытый еще перед Олимпиадой и со времен своего тогдашнего триумфа не потерявший лоска. В Red Fox тоже отдают дань местным продуктам и местным рецептам, так что стоит пройтись по всем трем местам и сравнить. По дороге в «Розу» я никогда не упускаю шанса заехать в Мацесту на тамошние чайные плантации. Во-первых, красота неимоверная: аккуратные вечнозеленые шапки чайных кустов, волнами спускающиеся с холмов. Во-вторых, совершенно тропического вида чаеразвесочная фабрика: навес, стоящие под ним раритетные английские машины, вывезенные из Индии еще в колониальные времена, пятьдесят с лишним лет верой и правдой работавшие на советской Адлерской фабрике и продолжающие служить здесь. В-третьих, конечно, возможность купить настоящего краснодарского чая, а не помесь трухи и дешевых индийских сортов, которыми 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 начинает 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 kloкочущей 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 важная точка — «Хинкальная на Бытхе». Произне-