

Путешествие

Продолжение. Начало в № 6

С 2014-го, когда в олимпийском Сочи, кроме спортивных объектов, появился Сочи-парк с аттракционами экстрим-уровня «Диснейленда» и «Парка Аventura», дети, приезжающие в столицу российского Черноморья, канючат и просят отвезти их на вожденные карусели.

Разумеется, мы тоже пообещали сыну поездку в Сочи-парк, но не во второй же день по приезде! Да и дождь особого удовольствия не добавил бы. Посему решено было этот день посвятить прогулкам по центру города и гастрономическим удовольствиям. Сайты-отзовики выдают список лучших, по мнению посетителей, едален – от дорогущих ресторанов до чебуречных, работающих только на вынос. Прежде всего, осваиваем кавказскую, считай, местную, кухню – особенно соскучились по сочинским чебурекам, подаваемым в кафе на Курортном проспекте, 92/4. Оно стоит прямо на дороге, и даже не спрашивайте, откуда у него такая высокая дробь: присвоение адресов домам в Сочи, да и на всём черноморском побережье смогут внятно объяснить разве что местные чиновники от архитектуры. Большие мясные пирожки из тончайшего пресного теста с пузыристой от масла корочкой и вкуснейшим мясным фаршем, приправленным кавказскими травами, – ум отъешь. Кафе разделено на две зоны: столовая, в которой сам выбираешь еду, двигаясь с подносом вдоль стойки, и кафе, где традиционный официант приносит выбранное из меню. Цены одинаковы, и в чём цель подобного решения – непонятно. Но народу достаточно в обеих зонах.

Напротив этой чебуречной – вход одного заведения смотрит на вход другого, буквально в десяти метрах друг от друга – находится не менее легендарная в Сочи хинкальная, где это блюдо считается одним из самых вкусных во всём Большом Сочи, а это, на минуточку, 160 километров вдоль Чёрного моря. Именно в ней, кстати, как-то вечером встретили Сергея Исаева – одного из «Уральских пельменей»: он с удовольствием ужинал, нахваливая блюда паре компаньонов. Потом уже узнали, что в Сочи в эти дни как раз начинался очередной зимний фестиваль КВН – видимо, шоумен приехал именно на него. Хотя встреча со звёздами в Сочи – особенно зимой, когда нет толп туристов, как в морской сезон – редкостью не является. Андрей Григорьев-Аполлонов из «Иванушек», Михаил Галустян, Стас Михайлов – далеко не полный список звёзд, родившихся в этом городе, а потому регулярно приезжающих сюда – в гости к родителям, например. Причём приезжать предпочитают именно в низкий сезон, чтобы чувствовать себя более-менее свободными от внимания – тому свидетельства сотни фотографий в соцсетях от счастливых туристов, которым повезло с подобными случайными встречами. Ваши покорные слуги тоже повстречались с представителем бомонда: Аллу Довлатову, засветившуюся в нескольких сериалах, а больше в ток-шоу, звездой теле- и радиоэфира назвать сложно, но – тем не менее. С лучезарной улыбкой в компании с дочерью она выходила нам навстречу из парка «Ривьера», в который мы как раз заходили.

«Ривьера» – это историческое место, сам город Сочи начал развиваться именно отсюда

Тёплый январь 2023-го



© Евгений Рухмаев

Впервые за семь лет новогодний Краснодарский край встретил нас ласковой солнечной погодой



Парк «Ривьера»



В кафе «Мидийное место»

Город появился в 1869-м, а парк открылся уже в 1898-м благодаря предпринимателю Хлудову, купившему эту землю и построившему на ней имение, многочисленные аллеи от него в разные стороны и пригласившему к себе знакомых со всей Российской империи – говорят, именно благодаря этому Сочи и стал активно развиваться как курорт, вскоре затмивший модные в начале XIX века Кавказские Минеральные Воды. Экзотические растения, дававшие благодатную тень в жару, диковинные птицы и животные – чего в этом парке только не придумал Хлудов! Однако, обанкротившись через три года после открытия парка, предприниматель продал его

городским властям – с тех пор насаждением территории занимался муниципалитет. Правда, в годы войн – и гражданской, и Великой Отечественной – экзотические растения «расхотелись» на более актуальные для жителей дрова, но зато после 50-х годов прошлого столетия парк больше «не обижали», напротив, только развивая. Территория огромная – почти 15 гектаров, красивая, разнообразная – для гуляния «самое оно». А вот что касается развлечений...

Наверное, если бы не Сочи-парк, аттракционы «Ривьеры» считались бы классными. А так... Невысокие и потому не совсем экстремальные, откровенно старенькие, а кое-где даже поржавевшие, они интерес-

ны, честно скажу, разве что для детей младшего школьного возраста. А прокат на каждом стоит 250 рублей – столько стоят настоящие экстремальные развлечения в Краснодаре на Красной улице, что в самом центре. В будни желающих покататься в «Ривьере» не было совсем, из-за одного сына карусели не включали – минимум для двоих, посему приходилось «терпеть счастье» вместе с ним, а я совсем не любитель всего, что захватывает дух. В результате за 15 развлечений на двоих отдали больше трёх с половиной тысяч, а могли бы, как выяснилось, купить семейный билет и прокатиться по нему те же 15 раз за две тысячи. Имейте в виду.

После парка нагуливаем аппетит прогулкой до кафе, выбранного для ужина, опять же, сыном. Когда-то подписавшись в интернете на каких-то суперпопулярных гастро-блогеров, он пристрастился к разрекламированным ими блюдам: год назад, например, возлюбил суши и даже научился пользоваться специальными палочками для них – хаши. Просмотрев очередной выпуск блогеров – это было как раз в Сочи, – захотел попробовать устриц: «Мам, ну мы же на море, вдруг их тут разводят!» Лезу в поисковик – «устричные в Сочи» – и самым популярным по отзывам кафе тут же выскочило кафе «Мидийное место» – от слова «мидии».

Это федеральная сеть, четыре филиала находятся в Сочи, причём сразу два – на Центральной набережной. Прямо на территории пляжа – напольные настилы уложены поверх пляжных камней, под открытым небом, установленные над пластиковыми столиками огромные зонты защищают от палящего солнца летом и от осадков зимой.

Кафе всегда полно народу: пока одни посетители едят, другие терпеливо ждут освободившегося места, поскольку эта едальня – безусловный хит

Несмотря на то, что в меню всего три блюда – мидии в сливочном, томатном соусе или остром соусе том-ям – плюс напитки и те самые устрицы: порция из трёх штук стоит 690, шести – 1190, 12 – 1990 рублей. А порция мидий – 590, и именно за ними в основном все сюда приходят. Это очень атмосферно: в кастрюльке щедро залиты соусом штук 30 мидий в скорлупе, к блюду подают одноразовые целлофановые перчатки, поскольку едят его руками, в порцию также входят три кусочка подсушенного багета, залитых зелёным ароматным соусом песто, и картофель-фри, который, съев мидии, потом смакуешь, вымакивая в оставшемся соусе. Вкусно – не то слово: это великолепно!

Заказали, разумеется, и устриц – они названы владивостокскими, и не спрашивайте, сорт ли это, выращенный на местных фермах, или специально привезены из Владивостока, – не ответили нам на это даже работники кафе. Подают устрицы в высокой посуде на подложке из льда, как и положено, в раковине, с дольками лимона и маленькой плашкой гранатово-чесночного соуса. В идеале устрица должна быть живой, что доказывает scuкоживанье моллюска, когда его поливают лимонным соком, но почти во всём мире довольствуются свежей – замороженной сразу после вылова, а перед подачей размороженной. Но в любом случае – никакой тепловой обработки! Цепляем вилками моллюсков – они легко отделяются от раковины, жуём, прислушиваясь к вкусу, подбираем слова для определения... Сын произносит первым: «Будто морской воды выпил!» – и это правда, вкус моря, видимо, присутствующего внутри устрицы, действительно преобладает. Не противно, как считают многие. Скорее, непривычно. Официант смеётся: «Вот придёте к нам ещё раз, потом ещё – и подсядете, это как оливки: сначала не понимаешь, потом обожаешь». Сытые и довольные, расслабленно провожаем закатное солнце, умиляемся людям, делающим селфи лёжа на шезлонгах, – да, на некоторых пляжах их не убирают даже зимой. Хорошо!

Продолжение следует.

Рита Давлетшина