

РЕЦЕПТЫ СЧАСТЬЯ

Дневник восточного кулинара

Я давно высоко ставлю кулинарию.

Это настоящее искусство, я в этом убежден, — столь же благородное, как живопись или поэзия.

Его недостаточно ценят просто потому, что результат исчезает слишком быстро.

Кадзую Исигуро

AFIYET OLSUN!*

Укоренных жителей Стамбула есть любимое выражение, которое часто употребляется как объяснение тому, что неизменно. Тому, что следует принять, — вопреки всему. «Плачь до тех пор, пока слезы не утратят смысла». Моя бабушка Лале, перебирая в руках четки из теплых зеленых камешков, часто повторяла эти слова, когда я по юности чем-то возмущался и говорил, что буду отвоевывать свое счастье. «Апельсин, жаль того глупца, кто видит жизнь как войну. Отвоевывать что-либо, а тем более счастье, бессмысленно. Драгоценный камень, добытый борьбой, превратится в кусок обычной глины. Счастье не находят, его создают».

* Приятного аппетита! (*тур.*)

Бабушка Лале прожила долгую жизнь. Она называла меня Апельсин из-за щек, пылающих румянцем. Она до последнего дня читала Коран в предрассветной тишине дома, кормила бездомных животных округи, писала самые настоящие письма подруге в Германию и большую часть дня проводила на кухне. Именно благодаря ей я полюбил процесс приготовления еды. «Чтобы хорошо готовить, недостаточно любить покушать. Надо полюбить сам процесс, вкладывать в каждую его минуту любовь. Любовь — это основа всей жизни, в том числе и кулинарии».

На кухне, во время готовки, мы общались больше всего. Помню, я прибежал из школы чем-то обрадованный или возмущенный, а бабушка обнимала, кормила и непременно наставляла. Ее правила жизни запомнил навсегда. А ведь она даже не училась в школе — мой прадед придерживался тех взглядов, что женщинам образование только вредит, и запрещал дочерям ходить в школу. «Я тайком читала книги, которые мне приносила тетушка Назрин, она работала в городской библиотеке. Да и самому главному учат не книги, а сама жизнь».

Лале похоронила двух первых детей из четырех — военные годы, голод, холод, туберкулез. «Я не сломалась, Апельсин. Знаешь, благодаря чему? Я не могла взять и отказаться от мечты!

РЕЦЕПТЫ СЧАСТЬЯ

С детства мечтала о семье, муже, детях, горячих лепешках за одним столом. Да, конечно, твой дед был рядом и поддерживал меня. Но я чуть не сломалась по-матерински... Заставила себя подняться и пойти дальше. Первые шаги давались с большим трудом — качало, болело, плакало. Порой приходится учиться жить заново. И, главное, не пугаться нового, пусть и неизвестного».

Бабушка Лале практически во все горячие блюда добавляла куркуму. «Это специя радости жизни. Если бы человечество чаще употребляло куркуму, то несчастий на планете было бы меньше». Куркума отлично дополняет вкус запеченных куриных котлет, которыми бабуля часто нас баловала. Готовила она их следующим образом.

В фарш из куриных грудок добавляла морковь и репчатый лук, мелко нарезанные и предварительно обжаренные на сливочном масле до золотистого цвета. Туда же Лале разбивала одно яйцо, натирала на терке один кабачок и мелко рубила зелень (петрушку, укроп). Следом солила, перчила и посыпала специями. Куркума, сушеная мята — это обязательно. Хорошенько смешивала фарш и лепила из него небольшие котлетки, которые запекала около сорока минут (200 °С) в предварительно разогретой духовке. Обычно к куриным котлетам бабушка подавала гарнир из риса, приготовленного с кардамоном.

Эльчин САФАРЛИ

Почти каждый день я вспоминаю ее правила жизни, которые помогают мне принимать даже самые сложные решения. Когда-нибудь составлю из них книгу. Сегодня в памяти всплыл день, когда я, брошенный любимой девушкой, пришел к бабушке Лале и заявил, что больше никогда не полюблю. Помню, она улыбнулась, налила чечевичного супа и сказала: «Когда тебе трудно, закрой глаза, обратись к сердцу. Только не путай его песню с настойчивым голосом собственного эгоизма. Только в сердце есть все ответы на наши вопросы, мы просто редко обращаемся к нему, гонясь за быстрым результатом».

МАНДАРИНОВЫЙ ПИРОГ

Я люблю людей и люблю готовить. Два казана на огне моей жизни, в которых всегда кипят страсти, независимо от того, идет речь о человеке или о кухне. Полагаю, это связано с тем, что я живу на Востоке. На самом настоящем Востоке, древнем и загадочном, где когда-то чувственная Шахерезада услаждала слух султана, вплетая одну сказку в другую, а пестрые рынки-карнавалы с шумными торговцами не стихают до сих пор.

Мне скоро тридцать. Немного одинок, но свободен. Нередкие часы меланхолии коротаю с чашечкой инжирного кофе. И непременно на кухне. Позволяй площадь, ложился бы здесь спать. Засыпать в окружении душистых специй в банках из толстого стекла, волшебных масел в глиняных кувшинах, чугунных сковородок, пестрых мисок, бутонообразных венчиков — лучшей ком-

пани не придумаешь, правда? Не считая женщин, конечно же.

У мужчины, который хорошо готовит, шансов покорить сердце женщины намного больше. Это как добавить в варящиеся спагетти пол чайной ложки куркумы — способ приготовления кардинально не изменится, но появятся легкая пикантность во вкусе и нежно-оранжевый оттенок. А сверху можно натереть пармезан, посыпать укропом и сбрызнуть оливковым маслом. Ни одной «нитки» не останется — проверено на моих посетителях.

Да, вы правильно поняли, у меня свой ресторанчик. Всего шесть столиков в венецианском стиле. Они раритетные, не раз реставрировались. Достались мне от деда Хасана. Он владел маленькой кафешкой на одном из анатолийских побережий. Сооружал ее в летний сезон, недалеко от моря, в душистом саду, где росли мандариновые деревья. Дедушкино заведение славилось лучшим самоварным чаем и невероятно вкусным мандариновым пирогом с корицей. Его пекла бабушка Лале.

Именно там я научился готовить и в первый раз влюбился (я тогда учился во втором классе). В девочку-немку с самыми солнечными волосами, которые мне когда-либо приходилось видеть. Каждый вечер первой половины июля она при-