

Содержание

Пролог . . . **9**

Очарование протекающей крыши, или Спасение медным зольником . . . **16**

Завтрак с секретным ингредиентом в лачуге рыбака по прозвищу Серб . . . **44**

Главная мышца стамбульской женщины и как держать ее в тонусе . . . **61**

Закройте ставни! Рецепт стройности потомственной наложницы . . . **77**

Ince Belli, или Секреты хитрого Осман-бея . . . **109**

Акцент на последний слог или на завтрак? . . . **125**

«Yaа». Особый стиль стамбульского променада . . . **139**

Османский кофе по-русски по рецепту графа Плещеева . . . **162**

Эпохальное падение Константинополя до Д. Св. В. . . . **178**

Вы тоже храните свитера в духовом шкафу на кухне? . . . **193**

Кулинарная книга из палаццо генуэзца Корпи, или Букет из артишоков опять же в медном зольнике . . . **209**

Волшебная палочка в дамской сумочке стамбульской кокетки . . . **239**

6 килограммов за 30 секунд: сбросить или набрать? . . . **264**

Сплетни в хаммаме Кылыча Али Паши . . . **278**

Эпилог . . . **294**

Комментарии к тексту . . . **299**

Список рецептов, используемых в книге . . . **311**



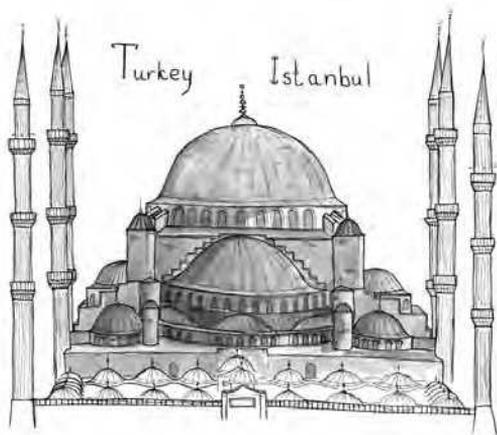
Оказавшись однажды в многомиллионном Стамбуле, чье пряное дыхание неизменно заводило меня в очередную локанту, я всерьез обеспокоилась будущим своей фигуры. Каждое утро я обмакивала хрустящую локму в терпкий кофе и наслаждалась видами прекрасного города из окна небольшой, но уютной квартирки под самой крышей старинного османского дома... Внизу шумели громкоголосые торговцы Воздушной Выпечкой, пробуждая во мне еще больший аппетит...

Прошел год, прежде чем я узнала, что у этого загадочного города, скрывающего многовековые тайны буквально на каждом шагу, есть еще один невероятный секрет. И хранят его... стамбульские женщины!

Как остаться стройной в мире сахарной пахлавы и сливочного кюнефе? Как не набрать лишние килограммы на родине калорийных мезе и гигантского кумпира? Не есть? Но это так не по-стамбульски... Удастся ли мне узнать то, о чем молчат местные красавицы? Как бы то ни было, я отправляюсь на поиски ответа на главный вопрос в своей жизни: как остаться стройной в столице солнечного менемена, масляных погачи и дюжины румяных симитов, которые я непременно съем сегодня на завтрак!

Я загляну в сокровенные уголки стамбульских улочек, хранящих память о прекрасных гаремах и дымящих дворцовых кухнях; в замочные скважины роскошных османских домов, что нависают над холодным Босфором; в запотевшие окна крохотных харчевен, в которых готовят по рецептам визирей-прадедушек; на шумную рыночную площадь, над которой парят облака кардамона и огненного шафрана; наконец, я прикоснусь к скрытной стамбульской душе, в которой так много тайн накопилось за долгие столетия османского великолепия!





Пролог

С чего начались мои стамбульские приключения? Очевидно, с усыпанного кунжутом симита¹ и взвившейся в небо чайки. Или с медного наперстка с терпким кофе, от которого в первый раз першит в горле, а после ты без него уже не мыслишь и дня... Может, я влюбилась в этот город, когда поднесла к губам чашку с горячим салепом на деревянной палубе скрипучей яхты? В тот вечер шел дождь, и Босфор кружил меня в неистовом вальсе! Потом были бесконечно долгие прогулки по свободолобивому кварталу с экстравагантным названием Мода. Небольшое уточнение:

В Стамбуле длительность прогулок определяется не расстоянием, а временем, проведенным в многочисленных кафе и локантах, щедро разбросанных по пути следования каждого, кто ступит на эту благодатную землю.

¹ С имит – традиционный турецкий бублик, усыпанный кунжутом.

Здесь едят все, и Ода кухне льется из любого окна и из каждой двери, предусмотрительно оставленной приоткрытой гостеприимным хозяином... Вдруг вы решите зайти на чаек? И будьте уверены, что вы непременно зайдете, одурманенные ореховым привкусом топленого масла, который поселится на кончике языка – стоит вам оказаться в этом необычном городе.

Утро стамбульцы начинают с неторопливого променада вдоль улиц, сплошь усеянных крохотными семейными заведениями. Вот в этом, например, прямо за очаровательным красным «теремом» Джулио Монджери¹ в самом центре Шишли, бабушка Лейла с утра наматывает на длинный охлов прозрачное тесто, из которого вот-вот будут готовы нежнейшие лепешки гёзлеме. Пожалуй, возьму одну, диетическую, со шпинатом... Но не нужно уходить так скоро. Как раз подоспела горячая ачма с расплавленным сыром. Не успели вы надкусить ее хрустящую корочку, как тут же на перекрестке вам протягивают бумажный кулек с жареными каштанами. Вы знаете, как пахнут горячие каштаны?! О, лучше этого не знать! Еще несколько шагов влево, и виртуозный нарезчик запеченного на вертеле мяса тянется к вам с завернутым в тончайший лаваш кусочком сочного кебаба. Конечно, вы не собирались его пробовать. Но вас угощают! Не бежать же от такого милого кебабчи, в самом деле...

Выбирая город, достойный звания «столицы еды», я бы непременно остановилась на Стамбуле, потому что сомневаюсь, что где-то еще о еде могут говорить так много. Я бы даже взяла на себя смелость сказать, что о еде здесь говорят ВСЕГДА! Не верите? Что, в таком случае, вы скажете на то, что всего за год пребывания в Стамбуле я напрочь забыла имена своих многочисленных дядюшек и тетушек, зато названия окороков упитанного барашка на вольном выпасе могу изложить даже

¹ Джулио Монджери (1873–1953) – известный левантийский архитектор и педагог, рожденный в Стамбуле. Прославился многочисленными работами, которые по сей день украшают Стамбул: дворец Италии, католическая церковь Св. Антония Падуанского, Мачка Палас и др.

спросонья в три часа ночи. Совпадение? Отнюдь... Когда престарелая соседка, выгуливающая лохматого шпица, интересуется моими делами, это означает, что я должна поведать, из чего состоял сегодняшний завтрак. Мясник, к которому заглядывают за бараньей корейкой, жалуется не на оболтуса-сына, которого оставляют на второй год, а на капризного поставщика, что сократил поставки чего бы вы думали?! Бараньих семенников (произношу шепотом). Что это, даже не спрашивайте... А как объяснить тот факт, что на родительских собраниях здесь обсуждают не оценки и успеваемость учеников, а меню в школьной столовой?

О боги, куда камится этот город? Ведь его ждет неминуемая кара за тревожные...

Но нет, Стамбул процветает не одно тысячелетие, утопая в пряных ароматах фаршированных мидий и зажаренного до корочки кокореча, от одного вида которого рот наполняется слюной и мозг берет паузу. Наследие пышущих жаром султанских кухонь встречает на каждом шагу: хотите или нет, вас будут кормить здесь денно и ночью, до последнего вздоха... Возможно, так было бы и со мной, погрязшей в пучине безрассудного наслаждения, однако счастливый случай распорядился иначе и подвел меня к увлекательнейшему из приключений, которое изменило многое в моей жизни. О, как это было!

Однажды в четверг я встала на весы, пылившиеся последний год под раковиной в крохотной ванной с круглым окном на крышу. Стеклоподставка недовольно скрипнула (еще бы!), долго колебалась бледными цифрами на электронном экране и наконец выдала: 60 кг. Я стояла опешив, не зная, с какой стороны сойти с этого адского агрегата, нагло лгавшего прямо в лицо. Да известно ли этим весам, что 60 килограммов я весила на шестом месяце беременности?! Где мои 52? Наверняка что-то с батареей, и я принялась трясти весы, очевидно, продавшие душу дьяволу. В ванную заглянул Дип: у него талант оказываться там, где его не ждут.

Пролог

– Не Волнуйся, милая, я люблю тебя любой, – преспокойно бросил он, заметив мою возню с весами, и скрылся. А я осталась одна, жестоко обманутая и разочарованная.

Весь год меня кормили как на убой. Пичкали масленой пахлавой, как рождественскую утку на королевской ферме. Хотя нет, закармливать птицу во многих странах запрещено законом из-за негуманности метода. Выходит, гусей нельзя, а меня можно... Тут же буйная фантазия в красках представила заплывшую жирком фуа-гра в правом подреберье – там же кольнуло, и я побледнела...

Сказать, что в тот день мир перевернулся с ног на голову, – не сказать ничего. Несколько часов я провела в состоянии психоанализа прошедшего года: вспоминала «вражески» настроенных торговцев, подкармливавших меня только что испеченными булками и погачами. Сколько коварства теперь я обнаружила в легком прищуре дядюшки Нусрета из патиссерии напротив! А тетушка Хатидже, которую я, как родную, трижды целовала при встрече? Ведь это она приучила меня к тончайшему лахмаджуну... А рыбак Мехмет, специально выбиравший тушки фенера¹ пожирнее! Все это было похоже на сговор, предательство. И какое изощренное! В негодовании на холодном кафеле ванной комнаты я поклялась отныне проходить мимо любого общепита. Однако объявление войны – не мой конек. Оказалось, клятва, данная в четверг, может быть легко нарушена уже в пятницу – именно в этом меня убедил торговец артишоками и продал килограмм мясистых бутоннов для ужина...

Конечно, любой, услышавший мою печальную историю, имеет полное право удивиться и спросить: как я могла настолько усыпить свою бдительность и не заметить столь явные изменения в фигуре? Почему не била тревогу, очевидно, не влезая в старые джинсы? Подвох был повсюду... Коварный «оверсайз» сделал свое страшное дело: я плавно кочевала в родном размере «s». Изначально широченные «tot's jeans» превратились на мне в «ультра скинни»,

¹ Фенер – рыба-фонарь, она же европейский удильщик или «морской черт» (тур.).

*Верхнюю пуговицу на которых последние полгода я не-
взначай оставляла расстегнутой. Это был своего рода не-
гласный сговор двух одиночеств: я не застегиваю, а они
не жмут.*

Обидевшись на бедного мужа, не вовремя заглянувшего в ванную, я отправилась в ближайшую локанту с изумительным чаем, от которого слегка вяжет во рту и почти не хочется есть. За окнами прогуливались уверенные в себе стамбулки: они гордо выставляли вперед тонкие подбородки, призывно вздернутые кверху; длинные ноги, затянутые в леггинсы, мелькали прямо перед моим носом, который то и дело подергивался в попытке всхлипнуть от душераздирающей обиды. Кругом были стройные люди, казалось, не знавшие ни «бал каймагы»¹, ни калорийной ореховой пасты из нежнейшего фундука региона Карадениз, которую я так любила толстым слоем на теплом симите... Как умудрялись все эти женщины сохранять стройность в мегаполисе еды – столь щедром и гостеприимном?

Официантка незаметно поставила передо мной блюдо с двумя картофельными пирожками: комплимент от шефа. Сам шеф, тучный краснощекий красавец, весело прищелкнул языком – и я почти почувствовала себя почетным членом клуба круглолицых любителей выпечки.

В тот момент я осознала всю горечь ситуации и ускользающего размера. Мне вспомнилось висящее в гардеробе шелковое клетчатое платье Burberry, бережно упакованное в замшевый чехол. Представив, что оно никогда больше не застегнется на моей раздавленной талии, я поперхнулась пирожком и выскочила на улицу. Нужно дышать... Вдох-выдох...

То была кратковременная паническая атака, которую я быстро погасила чашкой турецкого кофе и разговором с худющей дамочкой за соседним столиком, которая была завсегдаем в этом заведении и тараторила со всеми подряд без умолку.

– Вы не знаете, почему в Стамбуле почти все женщины стройные? – не выдержав, спросила я.

¹ Мед со сливками – традиционное турецкое блюдо на завтрак. Подается с теплыми симитами.

– Конечно, знаю! – ответила она так быстро, словно этот вопрос был ожидаем ею. В воздухе повисла короткая пауза. – Потому что мы едим то, что хотим, – и она ловко подхватила с пола проходившую мимо уличную кошку и стала тыкать ее недовольную мордашку в тарелку с блестящей от масла мых-ламой¹.

Я закатила глаза, пытаюсь нащупать хоть толику смысла в этой нелепице. Год, проведенный в Стамбуле, научил меня многим премудростям. Главная из них заключалась в том, чтобы не верить тому, что адресуется ябанджи², а ведь я была для местных все той же заезжей иностранкой, которая говорила глупости, да еще и с ужасным акцентом. И все же это никому не давало права отмахиваться от меня, словно от назойливой мухи, кружащей над тарелкой со сливочными профитролями, щедро залитыми горячим шоколадом – здесь этот десерт подают именно так.

Однажды Стамбул распахнул мне свои объятия, и я была безмерно благодарна ему за теплый прием, скрасивший первый год жизни в незнакомом городе. Не мог он оставить меня в беде и в этот раз... Я намеревалась докопаться до истины, выведать все сокровеннейшие из секретов стройности (в том, что они имеются, я уже не сомневалась ни минуты) и после, нарядившись в любимое платье с затянутой талией, прийти в это же кафе и заказать порцию профитролей, потому что я намерена есть то, что мне хочется – как коренная стамбулка!

Страничку за страничкой я собирала эту книгу, закладывая в нее многовековые тайны османских дворов и невероятные откровения тех, с кем так любезно сводил меня этот удивительный город. Словно невидимый проводник, он раскрывал передо мной тяжелые двери старых османских особняков, нашептывал их хозяевам пароли и явки, после чего те любезно впускали меня под осыпающиеся крыши вековых жилищ, чтобы поделиться сокровенным под звуки угасающего после-полуденного азана...

¹ Мыхлама (или Мухлама) – обжаренная в сливочном масле кукурузная мука, перемешанная с расплавленным тянущимся сыром.

² Иностранец (*тур.*).

Изменится ли моя жизнь? Удастся ли найти то, что я так трепетно ищущу? Старая мудрая чайка опустила на низкий парапет у окна и тихо закурлыкала, заводя премилую беседу. Бьюсь об заклад, она рассказывает о нежном мезгите, которого всегда вдоволь в мутном Босфоре. Что ж, чайки точно как люди... О чем же еще им говорить в Стамбуле, как не о еде?..

*Afiyet olsun ve kolay gelsin!*¹



¹ Приятного аппетита и пусть у вас все получится! (тур.)



Очарование протекающей крыши, или Спасение медным зольником

9 октября, Стамбул

*На следующий день
после злополучной истории с Весами*

Миниатюрные копии османских дворцов. – Сценки Кауфман на стенах обшарпанной парадной. – Ощущение Влюбленности на винтовой лестнице. – Особая каста стамбульских женщин. – Безупречные лодыжки и тонкая талия Взбалмошной соседки. – Юбка Выпускницы как символ невозвратности прошлого. – «Егкек», или каста неприкасаемых, в диалектике современных женщин. – Флирт с Альтаном, который вполне мог бы быть Антуаном. – Вяленые помидоры как верное средство от голода. – Объединяющие «vasilaki» и кусок заплесневелого сыра. – Тройное предназначение медного зольника. – Неоцененный успех османского Икара. – Загадочный аксессуар компании Moët & Chandon.

Стамбульские сплетни, или Секретная кухня турецких красавиц