
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ МАНИФЕСТ ТУРЦИИ
Кухни султанов, дымные кебабы и огрен оливкокого зодота
- Султанский плов
- дымные кебабы
- и греи домашний оворат
- Султанский плов
- кезино одвнац
- от всроле баип
- пей п вдванъни
Ленивы
доковы
усадний доривт
- Бекри Мастvда -
- удора_ыдгез

ЖОРА ХАРАКС

КУЛИНАРНЫЕ СКАЗАНИЯ ТУРЦИИ

«Автор»
2026

ХАРАКС Ж.

КУЛИНАРНЫЕ СКАЗАНИЯ ТУРЦИИ / Ж. ХАРАКС — «Автор», 2026

Эта книга — взрывной гастрономический манифест, сжигающий скучные кулинарные догмы ради подлинной, пахнущей дымом и специями кулинарной географии Турции! В компании главных трикстеров Востока, Ходжи Насреддина и Бекри Мустафы, вы ворветесь на султанские кухни Топкапы, утонете в эгейском оливковом золоте и обожжете рецепторы огненными месопотамскими кебабами. Каждая страница здесь дышит сочной иронией, суфийской поэзией и скрывает дерзкие пошаговые рецепты — от монументальных дворцовых шедевров до их ленивых домашних адаптаций.

© ХАРАКС Ж., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Глава 5
ВВЕДЕНИЕ. АНАТОМИЯ АНАТОЛИЙСКОГО СТОЛА: ИЗ КОТЛА КОЧЕВНИКА — В ФАРФОР СУЛТАНА 6
ГЛАВА 1. СТАМБУЛ: ПРИЗРАКИ ТОПКАПЫ И УЛИЧНЫЕ МУДРЕЦЫ 9
ГЛАВА 2. ЭГЕЙСКОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ И ИЗМИР: ОЛИВКОВЫЙ МИФ, ОБМОРОК ИМАМА И ЭГЕЙСКОЕ ПЛАТО 14
ГЛАВА 3. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АНАТОЛИЯ: ОГОНЬ АВРААМА, КЕБАБНЫЙ ПОЯС И ФИСТАШКОВЫЙ ДЫМ 20
Конец ознакомительного фрагмента. 21

ЖОРА ХАРАКС
КУЛИНАРНЫЕ СКАЗАНИЯ ТУРЦИИ

Глава

ВВЕДЕНИЕ. АНАТОМИЯ АНАТОЛИЙСКОГО СТОЛА: ИЗ КОТЛА КОЧЕВНИКА — В ФАРФОР СУЛТАНА

Эпиграф
«Мир — это огромный казан, бурлящий на огне вечности.

Мы бросаем в него свои радости и печали,

Пытаясь угадать вкус финального блюда.

Но истинный повар знает:

Секрет не в количестве мяса,

А в щепотке терпения и капле любви».

— Из суфийских напутствий

Сцена I. Два путника и колесо судьбы

По пыльной дороге, ведущей из древней Коньи к сияющим султанским садам Стамбула, не спеша ехал серый ослик. На ослике, сдвинув чалму на левое ухо, сидел Ходжа Насреддин. В его переметной суме лежала толстая тетрадь из плотной бумаги, купленная у венецианского купца, и гусиное перо. Чуть позади, ведя на поводу хромого верблюда, плелся Бекри Мустафа — самый известный острослов, философ и ценитель виноградного сусла во всей империи.

— Послушай, Насреддин, — прохрипел Мустафа, вытирая пот со лба. — Мы тащимся под этим солнцем уже третью неделю. Твоя тетрадь пуста, мой кувшин тоже. Ты обещал мне, что это путешествие откроет нам тайны вселенской мудрости, но пока я вижу только серую пыль и слышу урчание собственного желудка.

— Терпение, Мустафа, только терпение, — улыбнулся Ходжа, похлопывая ослика по шее. — Мудрость не рождается в пустых спорах книжников. Она созревает там, где дымит очаг и кипит казан. Анатолийская земля — это не просто дороги, это гигантская поваренная книга, написанная огнем, солью и специями. Мы заполним эту тетрадь рецептами, от которых у султана потекут слезы зависти, а у последнего нищего на базаре просветлится разум.

— Если в первой главе этой твоей книги не будет хорошего куска сочной баранины, — буркнул Бекри, — я продам твоего ослика первому встречному цыгану, а тетрадь пущу на растопку трактирной печи.

Ослик упрямо шевелил ушами, караван продвигался вперед, а перед путниками разворачивалось колоссальное гастрономическое полотно земли, где кочевая ярость предков-сельджуков веками переплавлялась в утонченный византийский церемониал и придворный блеск дворца Топкапы.

Сцена II. Ось вкуса и социальная механика «Кахвалты»

Чтобы понять характер этой земли, нужно уяснить главное: турецкий стол никогда не строился на законах европейской кулинарной геометрии. Это триумф слияния культур. Центральноазиатские кочевые племена принесли со собой культ открытого огня, тяжелые котлы, суровые технологии вяления мяса под седлами и страсть к кисломолочным продуктам. Византия подарила этой кулинарной империи соленый прибой Средиземноморья, культ оливкового масла, дикие травы и любовь к свежей рыбе. А персидские повара Топкапы довели это безумие до абсолюта, соединив в одном казане мясную ярость Севера со сладкой нежностью фруктового Юга.

Главный социальный клей этой кулинарной вселенной — утренний ритуал **Кахвалты** (**Завтрак**). В буквальном переводе это означает «до кофе». Турецкий завтрак — это не просто прием пищи, это замаскированный сеанс геополитической психотерапии и круговорот жизни в миниатюре. Стол заставляется десятками крошечных плошек, где ни один ингредиент не имеет права доминировать.

Анатомия идеального кахвалты строится на жестких контрастах:

Сыры: От сухого, соленого овечьего *тулума*, созревавшего в козьей шкуре под землей, до глянцевого, тягучего *кашара*.

Оливки: Горьковатые зеленые, битые камнем на эгейских скалах, и иссиня-черные маслины, сочащиеся маслом.

Сладость и жир: Идеальный союз дикого горного меда в темных сотах и плотного, белоснежного *каймака* — густых буйволиных сливок ночного удоя.

Огонь: Горячая, шкворчащая глиняная сковорода с **Менеменом** — сочными яйцами, томленными с томатами, зеленым перцем и убойной дозой специй.

И над всем этим великолепием возвышается бесконечный, дымящий конвейер двухъярусного чайника *чайданлыка*, разливающего бордовый чай в хрустальные стаканы-армуду.

Сцена III. Поэзия сытости и юмор пустого кошелька

Великий поэт **Назым Хикмет**, размышляя о природе анатолийского стола, писал о том, что еда — это высший манифест человеческого бытия и связи с землей:

«Земля Анатолии — это казан,

Где варятся вместе бедняк и султан.

Хлеба кусок, что пахнет зарей,

Сыр овечий, омытый слезой.

Мы делим этот скромный обед,

В котором скрыт вечности тихий ответ.

Жизнь побеждает горе и страх,

Пока каймак блестит на губах…»

А философ-мистик **Омар Хайям**, чьи строки частенько цитировал Бекри Мустафа у трактирных порогов, напоминал о бренности земных богатств перед лицом хорошего ужина:

«Если есть у тебя для жилья закуток

И кусок пирога, чтоб продолжить свой рок,

Если ты ни у кого не служишь рабом —

Ты богат, и забудь про султанский чертог!

Лучше выпить вина и заесть сухарем,

Чем всю жизнь горевать под тяжелым венцом.

Повар высушит плоть, глина примет наш прах,

Так цени этот миг с сочным мясом в зубах».

Ходжа Насреддин, закончив записывать стихи в свою тетрадь, посмотрел на Бекри Мустафу, который пытался выпросить у придорожного торговца одну маслину в долг.

— Послушай, Ходжа, — сердито крикнул Мустафа. — Твоя поэзия не греет мой желудок. Торговец говорит, что без медного куруша он не даст мне даже понюхать этот сыр! Где твоя суфийская магия?

Насреддин спокойно подошел к прилавку, достал из кармана одну единственную медную монетку, постучал ею по каменному столу торговца так, чтобы раздался звонкий металлический щелчок, и спрятал её обратно.

— Что ты делаешь, безумец?! — закричал торговец. — Где мои деньги за сыр?

Ходжа улыбнулся, сдвинул чалму на затылок и ответил:

— Честный человек! Мой друг Бекри Мустафа только что насытился ароматом твоего прекрасного сыра. А аромат, как известно, вещь невесомая. Поэтому в качестве справедливой платы я предлагаю тебе забрать себе звон моей медной монеты. Мы в расчете!

Торговец ошеломленно замолчал, Бекри Мустафа захохотал на всю долину, а серый ослик упрямо звеня копытцами потянул кулинарный караван дальше — навстречу великим тайнам стамбульских, эгейских и месопотамских печей.

Латинское изречение введения
Primum vivere, deinde philosophari.

(Сначала жить, а потом философствовать)

ГЛАВА 1. СТАМБУЛ: ПРИЗРАКИ ТОПКАПЫ И УЛИЧНЫЕ МУДРЕЦЫ

Эпиграф

«Слушаю Стамбул, закрыв глаза. Сначала дует легкий ветерок, И тихо-тихо шелестят Листья на деревьях; Там, вдалеке, на рынке специй, Звенят кувшины водоносов… Слушаю Стамбул, закрыв глаза». — Орхан Вели Канык

Сцена I. ЗАВТРАК: Анатомия симита и геометрия Босфора

Утро в Стамбуле не начинается с крика муэдзина или грохота портовых кранов в порту Каракёй. Оно начинается со звонкого, раскатистого крика бродячих торговцев: *«Свежие! Горячие! Сими-и-ит!»*. Этот звук будит мегаполис надежнее любого колокола. На пароме, идущем через Босфор от Кадыкёя до Эминёню, хрустящий кунжутный бублик едят все: крупный столичный финансист, прячущий глаза за дорогими очками, портовый грузчик с мозолистыми руками и стая белокрылых чаек, летящая за кормой. Чайки Стамбула — самые искушенные гастрономические критики: они перехватывают куски симита прямо на лету, отсекая подделки по звуку хруста корочки.

Настоящий стамбульский симит — это строгая инженерная конструкция, не прощающая ошибок:

1. **Тесто:** Плотное, тугое, с минимальным содержанием влаги.

2. **Купание:** Перед запеканием кольцо теста опускают в чан с подогретым виноградным сиропом (*пекмез*). Именно пекмез дает бублику глубокий, благородный махагоновый загар.

3. **Броня:** После сиропа бублик обваливают в тоннах сырого кунжута и отправляют в дровяную печь. Кунжут поджаривается прямо на тесте, намертво въедаясь в корочку.

Юмор стамбульской жизни в том, что симит — идеальный гастрономический тренажер для зубов. Попытка съесть его интеллигентно, с помощью ножа и вилки, выглядит как святотатство и неизбежно заканчивается позором. Симит нужно ломать руками, сорить кунжутом на одежду, макать в жирный буйволиный каймак и запивать обжигающим чаем из стеклянного стакана-армуду, геометрия которого в точности повторяет изгиб бутона тюльпана.

Ходжа Насреддин и Бекри Мустафа сидели на палубе парома, уворачиваясь от брызг. — Послушай, Насреддин, — проворчал Бекри, отламывая кусок симита. — Этот бублик заставляет меня трудиться зубами так, словно я пытаюсь разгрызть гранитные плиты Галатской башни. Зачем столько кунжута? Он застревает в бороде! — В этом и кроется мудрость, Мустафа, — ответил Ходжа, бросая кусок птицам. — Творец создал симит круглым, как колесо судьбы, и пустым внутри, чтобы напомнить нам: жизнь — это лишь дырка от бублика, которую мы сами должны заполнить вкусом. А кунжут… кунжут считает секунды нашего нетерпения. Чайки это знают, потому и не спорят.

Технологическая карта. Стамбульский симит (Кунжутное колесо)

Вариант I. Канонический (Дровяная печь у Галатского моста)

Анатомия: 500 г муки высшего сорта, 250 мл теплой воды, 10 г сухих дрожжей, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара. *Глазурь:* 100 мл виноградного сиропа (*пекмез*), 50 мл воды, 200 г сырого кунжута.

Архитектура процесса: Замесить очень тугое, плотное тесто из муки, воды, дрожжей, соли и сахара. Оставить в тепле на 1 час. Разделить на порции, каждую раскатать в два длинных жгута. Сплести жгуты косичкой и соединить концы в плотное кольцо. Пекмез развести водой. Кунжут слегка обжарить на сухой сководке до нежно-кремового цвета. Опустить кольцо теста сначала в виноградную глазурь на 10 секунд, затем щедро обвалять в кунжуте. Выпекать в печи (или духовке) при 220 °C ровно 15–17 минут до темно-красного хрустящего загара.

Вариант II. Скоростной (Из готового теста)

Анатомия: 1 упаковка готового пресного сдобного теста, обычный мед вместо пекмеза, кунжут.

Архитектура процесса: Сформировать кольца из теста, смазать их жидким медом, разведенным водой, густо посыпать кунжутом. Запекать при 200 °C в течение 12 минут.

Сцена II. ОБЕД: Перевернутый котел и дворцовый церемониал

Пятничный полдень 1720 года во дворе дворца Топкапы выдался зловещим. Гул со стороны Первого янычарского двора напоминал приближение босфорского шторма. Три тысячи человек в огромных белых колпаках стояли неподвижно. В самом центре плаца, на глазах у главного евнуха, два бородатых усача поддели тяжелыми железными ломами гигантский медный котел. С глухим скрежетом котел перевернулся. По камням потекла густая, жирная масса — сорокаведерный плов с бараниной, изюмом и курдюком, сваренный на султанские деньги.

«Казан калдырмак» — восстание котла. Главный кошмар османской династии. Когда янычары были довольны властью, они съедали султанский плов до последней рисинки. Когда они переворачивали котел — это означало одно: через час у кого-то из министров полетит голова. Пищеблок Топкапы — *Сарай Мутфаклары* — представлял собой колоссальный комбинат власти площадью более пяти тысяч квадратных метров, увенчанный двадцатью дымящими трубами великого архитектора Синана. Кулинарный баланс Стамбула держался на трех китах: кочевой ярости предков-сельджуков, ледяном византийском церемониале и утонченной персидской сладости.

Холодная закуска: Дворцовая Мидия Долма (Пряный Босфор)

Обед султана открывали холодные **Мидии Долма**. Каждая ракушка превращалась в шкатулку с драгоценностями: повара фаршировали мидии рисом, который томился с кедровыми орешками, смородиной, корицей и душистым перцем. При подаче ракушку раскрывали, используя верхнюю створку вместо ложки, и щедро сбрызгивали мясо лимонным соком.

Технологическая карта. Мидии Долма

Вариант I. Канон дворцовых поваров Топкапы

Анатомия: 20 крупных свежих мидий в раковинах, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 1 ст. л. кедровых орехов, 1 ст. л. мелкого изюма-коринки, по щепотке корицы и душистого перца, 50 мл оливкового масла, лимон.

Архитектура процесса: Ракушки тщательно зачистить ножом. Лук обжарить в оливковом масле с орехами и изюмом, добавить рис и специи, влить полстакана воды и варить до полуготовности (7 минут). Мидии аккуратно приоткрыть ножом, не разрывая замок раковины. Вложить внутрь каждую ракушку ложку рисовой начинки, плотно закрыть створки. На дно кастрюли уложить раковины плотными рядами, залить водой до середины первого слоя, прижать прессом и томить под крышкой 20 минут. Подавать ледяными.

Вариант II. Трактирный (Из замороженного мяса мидий)

Анатомия: 300 г очищенных мидий, 1 стакан готового риса, лук, специи для плова.

Архитектура процесса: Обжарить лук со специями, добавить очищенные мидии и готовый рис. Потушить всё вместе 5 минут на сковороде под крышкой. Сбрызнуть лимоном.

Горячее рыбное блюдо: Балык-Экмек прямо с лодки

Следом шло портовое горячее блюдо. У причала Эминёню лодки качались на волнах Босфора, а прямо на установленных в них раскаленных листах железа шкворчала свежая скумбрия. Рыба укладывалась в разрезанный батон вместе с сочным луком, салатом и солью — легендарный **Балык-Экмек**.

Технологическая карта. Портовый Балык-Экмек

Вариант I. Канонический (Рецепт босфорских лодочников)

Анатомия: 2 филе свежей скумбрии на коже, 1 турецкий багет (экмек), 1 фиолетовая луковица, листья салата, сок лимона, соль.

Архитектура процесса: Скумбрию тщательно проверить на кости. Раскалить плоскую стальную плиту (или тяжелую сковороду-гриль) без масла. Выложить филе кожей вниз, жарить 3 минуты, перевернуть и жарить еще 2 минуты. Багет разрезать вдоль, прогреть на той же сковороде, чтобы он впитал рыбий жир. Уложить внутрь рыбу, тонкие полукольца лука и салат, полить лимонным соком.

Вариант II. Домашний быстрый

Анатомия: 1 банка консервированной скумбрии в масле, обычный белый хлеб, лук.

Архитектура процесса: Хлеб подсушить в тостере. Куски консервированной скумбрии размять вилкой, уложить на хлеб вместе с тонкими кольцами лука.

ПОДЛИННАЯ СКАЗКА СТАМБУЛА: Легенда о Великом Кондитере и Локма

Прежде чем на султанский стол опустился десерт, старый мастер сладостей Хасан рассказал сказку, которую веками передают на базаре Баязид:

«В те годы, когда янычары еще сомневались, любить ли им падишаха, кондитер Хасан искал формулу чуда. Его личный миф гласил, что во сне ему явился пророк Хизр и сказал: *"Свари золото, которое можно съесть, но не обожги пальцы"*. Тридцать лет Хасан переводил сахар, мед и муку, пока к его лавке не причалил слуга капризного принца Махмуда. Принц страдал меланхолией, отказывался от еды и грозился казнить весь кондитерский цех, если ему не подадут то, "чего не знает земля".

Хасан заперся в мастерской. Он понял: усложнять рецепт бессмысленно, султаны объелись роскошью. Нужно вернуться к чистому огню. Он взял простое дрожжевое тесто — только мука, вода и закваска. Раскалил чан с маслом до белого дыма. Затем, смазав левую руку жиром, начал выдавливать из кулака крошечные, идеальные шарики теста, мгновенно срезая их ложкой прямо в кипящую бездну. Шарики взлетали на поверхность, покрываясь янтарной корочкой. Через минуту он выловил их и бросил в ледяной сироп из дикого меда и розовой воды.

Так родился десерт **Локма** (в переводе — "кусочек"). Принц раскусил один шарик, раздался хруст, за которым последовал взрыв горячего сиропа. Меланхолия отступила. Принц выжил, Хасан получил мешок золота, а Стамбул — вечный ритуал: по сей день на поминки или в дни радости у мечетей бесплатно раздают локма из огромных чанов».

Горячее мясное блюдо: Султанская Мутансана

Кульминацией обеда была **Мутансана —** ягнятина, томленная с курагой, инжиром, миндалем и сумахом. Мясо в тарелке правителя должно было быть мягким, как характер угодливого визиря, но обладать острым умом.

Технологическая карта. Султанская Мутансана

Вариант I. Дворцовый (Канон Топкапы)

Анатомия: 1 кг мякоти молодого ягненка, 100 г курдючного жира, 10 штук лука-шалота, по 50 г вяленого инжира, кураги и изюма, 50 г очищенного миндаля, 2 ст. л. виноградного сиропа (*пекмез*), горсть сумаха, свежая мята.

Архитектура процесса: Курдюк вытопить в казане до хрустящих шкварок, шкварки убрать. В жир бросить крупные куски мяса, запечатать до корочки на максимальном огне. Добавить шалот целиком. Убавить огонь до минимума. Сухофрукты порезать полосками, миндаль ошпарить и очистить. Отправить всё к мясу вместе с пекмезом и сумахом. Казан закрыть крышкой, замазать по контуру пресным тестом и томить в печи три часа. При подаче тесто разбить, блюдо посыпать мятой.

Вариант II. Трактирный (Быстрый)

Анатомия: Говядина (600 г), 2 луковицы, горсть чернослива и кураги, 1 ст. л. меда, половина лимона, сливочное масло.

Архитектура процесса: В сковороде разогреть сливочное масло. Мясо нарезать тонкими брусками, обжарить с луком 10 минут. Сухофрукты порубить, закинуть в сковороду. Влить полстакана кипятка, добавить мед и сок лимона. Накрыть крышкой и тушить 30 минут.

Десерт: Хрустящая Локма

После мясного пира на стол подавали те самые хрустящие шарики локма, сочащиеся медовым сиропом.

Технологическая карта. Локма

Вариант I. Классический (Праздничный фритюр)

Анатомия: 500 г муки, 400 мл теплой воды, 10 г сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара. *Сироп:* 3 стакана сахара, 2 стакана воды, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. розовой воды. 1 литр растительного масла.

Архитектура процесса: Сварить сироп из сахара, воды, лимонного сока и розовой воды, полностью охладить. Замесить тесто до состояния густой сметаны, оставить на час в тепле. Раскалить масло. Смазанной рукой выдавливать шарики теста из кулака, ложкой срезать во фритюр. Жарить до золотистого цвета, шумовкой бросать горячую локму в холодный сироп на 2 минуты.

Вариант II. Ленивый домашний

Анатомия: Тесто то же, жидкий мед с корицей вместо сиропа.

Архитектура процесса: Выдавливать тесто из пакета со срезанным уголком над маслом, срезая кусочки ножницами каждые 2 см. Обжаренные шарики полить медом.

Сцена III. УЖИН: Ночной кокореч и кофейный дервиш

Когда над Босфором сгущаются сумерки и призраки византийских базилевсов выходят на охоту к Галатскому мосту, город начинает пахнуть гарью и жареным жиром. На сцену выходит **Кокореч** — бараньи потроха, обернутые тонкими кишками молодого ягненка, намотанные на вертел и зажаренные над углями. Мастер кокореча рубит готовое мясо тесаками в мелкую крошку вместе с томатами, тимьяном и чили, а затем набивает этой огненной смесью хрустящий батон.

А после ужина наступает время тишины. На рынке специй мастер ставит медное джезве на раскаленный песок. Кофе по-турецки — *Тюрк кахвеси* — это не напиток, это суфийская медитация. Зерна арабики молются латунными мельницами в абсолютную пыль. Его варят медленно, позволяя пене трижды подняться к краям, но никогда не давая закипеть. Кофе подается со стаканом ледяной воды и кусочком рахат-лукума. Великий поэт Назым Хикмет, размышляя о сути этого ритуала, писал:

«Проходят дни, империи уходят в тень, Стамбул меняет платья и вождей, Но чашка кофе в этот серый вьюжный день Сильнее времени и ярости дождей. Глоток воды, чтоб смыть земную пыль, Глоток из джезве — горький, как туман. И оживает вековая быль, И тает призрачный, хмельной обман».

Бекри Мустафа сидел на ковре, держа горячую чашку пальцами: — Насреддин, этот кофе черен, как моя совесть после недели в портовых тавернах. Зачем к нему подают воду? Чтобы разбавить этот адский деготь? — О глупец, — тихо ответил Ходжа, устремляя взор на огни Босфора. — Сначала ты делаешь глоток воды, чтобы очистить рецепторы от суеты мира. Затем делаешь глоток кофе, чтобы познать его чистую, горькую мудрость. А лукум… лукум берется только тогда, когда твоя жизнь в этот день была слишком горькой. Гуща на дне — это финал стамбульского сюжета. Мы перевернем чашку на блюдце, и пусть застывшая пыль расскажет нам будущее города, который пережил три империи, но так и не научился спешить во время трапезы.

Технологическая карта. Ночной Кокореч (Домашняя мимикрия)

Вариант I. Уличный оригинал (На вертеле)

Анатомия: Бараньи кишки, баранье сердце, легкие, курдючный жир, много сухого тимьяна (*кекик*), хлопья красного перца, соль, томаты, турецкий багет.

Архитектура процесса: Потроха нанизываются на вертел, обматываются кишками в плотный кокон. Вертел медленно вращается над углями несколько часов до хрустящей

корочки. Готовое мясо рубят тесаками с томатами и специями, укладывают в подогретый батон.

Вариант II. Квартирный (На сковороде)

Анатомия: По 250 г куриных сердечек и говяжьей печени, 100 г сала, 1 помидор, 1 перец, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. тимьяна, 1 ст. л. чили, соль, багет.

Архитектура процесса: Субпродукты и сало подморозить, нарубить ножом в экстремально мелкую крошку. Бросить на раскаленную сухую сковороду. Жарить до хруста 7 минут. Добавить рубленый помидор, перец, чеснок и все специи. Тимьяна должно быть много. Жарить еще 3 минуты. Набить начинкой багет.

Тайна места: Черный ход Топкапы

Секретный факт для исследователей. Если пройти мимо парадных залов дворца Топкапы и спуститься к полуподвальным помещениям бывших султанских кухонь, можно обнаружить узкую, некогда заложенную кирпичом арку. В архивных записях канцелярии великого визиря за 1684 год этот проход именовался *«Капы кулу экмек ханеси»* — Дверь хлебных рабов. Именно через этот тайный ход посреди ночи, минуя стражу, повара выносили излишки дворцовых десертов и редкие специи, чтобы обменять их у купцов со Старого базара на контрабандный персидский шафран и запрещенное султаном вино из монастырей Афона. Вся роскошь османского стола веками держалась на этом теневом кулинарном бартере.

Латинская поговорка главы

Fames est optimus coquus. *(Голод — лучший повар).*

ГЛАВА 2. ЭГЕЙСКОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ И ИЗМИР: ОЛИВКОВЫЙ МИФ, ОБМОРОК ИМАМА И ЭГЕЙСКОЕ ПЛАТО

Эпиграф

— Послушай, Бекри Мустафа, — вздохнул Ходжа Насреддин, глядя, как его приятель пытается выудить из кадки соленую маслину с помощью сломанной ложки. — Творец дал тебе разум, чтобы постигать законы мироздания, а ты тратишь его на то, чтобы утопить свое горе в стакане ракы. — О Ходжа, — лениво отозвался Бекри Мустафа, культовый стамбульский пьяница и острослов, чья печень была крепче стен Топкапы. — Творец также наполнил это море водой, но почему-то разрешил вырасти оливе, из которой умные люди давят масло, а нектар винограда превращают в утешение. Если я откажусь от этого дара, не оскорблю ли я Его замысел своим высокомерным трезвенным упрямством? Насреддин на секунду задумался, а затем решительно отобрал у Бекри ложку: — Твоя логика безупречна, Мустафа. Но маслину я съем сам, чтобы твой просветленный разум не отвлекался от созерцания вечности на такие земные пустяки.

Сцена I. ЗАВТРАК: Слоеный вихрь, джинн из печи и утренний суд

Утро в Измире (бывшей Смирне) не начинается со звона будильника, крика чаек или призыва муэдзина. Оно начинается с тяжелого, маслянистого, обволакивающего аромата, который выползает из полуподвальных дровяных пекарей района Алсанджак. Это пахнет **измирский бойоз** — главный утренний маркер побережья. В XV веке, когда испанские инквизиторы решили, что в Андалусии стало слишком тесно, евреи-сефарды перебрались под крыло османского султана, привезя с собой рецепт этого фантастического слоеного пирога из пресного теста. Измир принял бойоз как родного, и теперь это такой же символ города, как старинная часовая башня на площади Конак.

Среди местных мастеров бытует старая сказка о джинне кулинарии, который поселился в дровяной печи одного измирского пекаря. Джинн был невероятно привередлив и соглашался раздувать огонь только в том случае, если слои теста в бойозе были тоньше крыла средиземноморской цикады. Пекарь всю ночь раскатывал и растягивал тесто, пока его руки не начинали дрожать от усталости, но на рассвете из печи доставали не просто пироги, а настоящие хрустящие облака. Однажды пекарь поленился и сделал слои толще. Джинн рассвирепел, превратил всю выпечку в жесткие угли, а лавку засыпал кунжутом по самую крышу. С тех пор в Измире геометрию слоев уважают строже, чем законы шариата.

Однажды утром Ходжа Насреддин сидел у такой пекарни, держа в руках горячий, рассыпающийся мириадами хрустящих слоев бойоз и крутое вареное яйцо, густо посыпанное черным перцем — канонический местный компаньон к завтраку. Рядом на перевернутой корзине спал Бекри Мустафа, уткнувшись носом в собственный рукав. К прилавку подошел местный судья (*кади*) и высокомерно спросил:

— Скажи мне, Ходжа, ты человек ученый. Что появилось раньше: этот пирог или яйцо, которое ты держишь?

Насреддин откусил кусок, кунжут посыпался на его бороду, и ответил:

— Раньше всего, почтенный кади, появился счет, который мне выставит этот честный пекарь. А вот что исчезнет раньше — пирог или яйцо — зависит исключительно от того, как долго ты будешь задавать глупые вопросы вместо того, чтобы заказать себе завтрак и угостить бедного философа.

Тут Бекри Мустафа приоткрыл один глаз, мутно посмотрел на судью и прохрипел: — О великий законник! Раньше всего появилась жажда. И если ты прямо сейчас не прикажешь

принести к этому бойозу кувшин холодного вина или хотя бы крепкого чая, я подам на тебя в суд за жестокое обращение с подданными империи.

Судья кряхтя полез за монетами. Против объединенной логики двух главных пересмешников Анатолии не попрешь: здесь едят, пока горячо, и шутят, пока солнце не зашло за горизонт.

Технологическая карта. Измирский Бойоз (Слоеный вихрь)

Вариант I. Канонический (Труд сефардского мастера)

Анатомия: 500 г муки с высоким содержанием клейковины, 300 мл теплой воды, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 150 г размягченного сливочного масла (или растительного масла для прослойки).

Архитектура процесса: Из муки, воды, соли, сахара и лимонного сока замешивают эластичное, тугое тесто. Накрывают его влажным полотенцем и дают отдохнуть 20 минут. Затем делят на шарики размером с мандарин, каждый шарик щедро обмазывают сливочным маслом и оставляют лежать в масляной ванне еще на полчаса. А теперь — главный аттракцион. Каждый шарик аккуратно растягивают руками на смазанном столе от центра к краям до состояния прозрачной папиросной бумаги. Малейшая дырочка — и воздух уйдет. Полученную пленку складывают конвертом, сворачивают в плотный рулет, а сам рулет закручивают улиткой. Эти улитки выкладывают на противень, дают им постоять 10 минут и выпекают при 220 °C до тех пор, пока они не раздуются и не станут золотистыми. Подают с яйцами, которые варились не менее 6 часов на медленном огне в луковой шелухе.

Вариант II. Контрабандный (Из готового слоеного теста)

Анатомия: 1 пачка бездрожжевого слоеного теста, 50 г сливочного масла, кунжут для посыпки.

Архитектура процесса: Раскатать пласт готового теста в максимально тонкий слой, помогая себе скалкой. Щедро смазать растопленным сливочным маслом. Скатать пласт в плотную, тонкую колбаску. Эту колбаску нарезать на кусочки длиной около 10 см. Каждый кусочек поставить вертикально на срез, прижать ладонью к столу, превращая в лепешку-шайбу, и слегка раскатать пальцами. Посыпать кунжутом и отправить в духовку на 200 °C на 15 минут.

Сцена II. ОБЕД: Обморок имама и эгейское плато

Солнце над заливом висело как раскаленный медный таз, на котором заживо поджаривался весь обитаемый мир. На дощатой веранде, продуваемой соленым бризом с привкусом йода и цветущего олеандра, сидел местный имам — человек столь почтенных размеров, что его тень в одиночку могла бы укрыть от зноя небольшую отару овец. Настало время полуденной трапезы.

Обед на Эгейском побережье — это многосерийный спектакль, где декорациями служат оливковые рощи, а актерами — дары земли и моря. Сначала на стол выносится холодная закуска, открывающая рецепторы и подготавливающая разум к созерцанию вечности.

Холодная закуска: Эгейская Фава (Бархат из бобов)

Перед имамом поставили тарелку с **Фавой** — густым, идеально гладким пюре из сушеной желтой фасоли. Повар полил его оливковым маслом так щедро, что на поверхности образовалось небольшое озеро, в котором отражались прибрежные облака. Компанию фаве составлял мелко рубленный красный лук и веточки укропа.

Ходжа Насреддин, сидевший за соседним столом, заметил, как имам жадно зачерпнул пюре куском лепешки: — О почтенный имам! Ты так усердно молишься о спасении души, но когда перед тобой ставят тарелку фавы, твой взор устремляется исключительно в бездну желудка. Помни: бобы очищают тело, но излишек оливкового масла может сделать твою дорогу в рай слишком скользкой!

Бекри Мустафа, сидевший напротив Ходжи и уже успевший где-то раздобыть кувшинчик местного контрабандного напитка, благодушно икнул: — Насреддин, не пугай святого отца. С

таким количеством масла он проскользнет мимо всех чертей в аду так быстро, что они даже не успеют подбросить дров в его персональный котел!

Имам лишь сердито отмахнулся, не в силах оторваться от бархатистой закуски.

Технологическая карта. Эгейская Фава

Вариант I. Традиционный (Рыночный канон)

Анатомия: 250 г сушеного желтого лущеного гороха или бобов, 1 крупная луковица, 1 ст. л. сахара, сок половины лимона, 100 мл оливкового масла холодного отжима, соль, укроп, красный лук для подачи.

Архитектура процесса: Бобы промыть, залить водой так, чтобы она покрывала их на два пальца. Добавить крупно нарезанный лук, сахар и соль. Варить на медленном огне около 45 минут, снимая пену, пока бобы полностью не разварятся в кашу. Как только бобы станут мягкими, снять с огня, влить лимонный сок и половину оливкового масла. Перебить массу блендером до состояния абсолютного крема. Вылить в плоскую форму, дать остыть и застыть в холодильнике. Перед подачей нарезать кубиками, полить оставшимся маслом, посыпать укропом и мелко нарезанным сырым красным луком.

Вариант II. Скоростной (Для нетерпеливых)

Анатомия: 1 банка консервированной белой фасоли, 1 маленькая луковица, 3 ст. л. оливкового масла, сок лимона, сухая мята.

Архитектура процесса: Жидкость из банки слить. Лук обжарить на сковороде до золотистого цвета. Сгрузить фасоль, обжаренный лук, оливковое масло и лимонный сок в чашу блендера. Включить максимальный ход. Если масса слишком густая — добавить пару ложек жидкости от фасоли. Выложить на тарелку, посыпать сухой мятой и сбрызнуть маслом.

Горячее рыбное блюдо: Дорада в соляном панцире

Следом за холодной закуской пришло время моря. Официант вынес массивный противень, на котором возвышалась серая каменная глыба, объятая легким пламенем от капнувшего спирта. Под этой коркой из запеченной морской соли скрывалась **Дорада (Чипура)**, пойманная на рассвете у скал Чешме. Повар ловким ударом рукоятки ножа расколол соляную броню. Рыба внутри осталась девственно белой, сочной, пропитанной ароматами лимонной цедры и розмарина, которые были заложены в ее брюшко.

— Смотри, Ходжа, — гордо сказал повар, раскладывая нежное филе по тарелкам, — соль запечатала сок внутри, рыба не коснулась огня, но вобрала в себя всю его силу!

Насреддин покачал головой: — Ты заставил рыбу пройти сквозь соляную тюрьму, чтобы она стала вкусной. Это напоминает мне мою тещу: пока на нее хорошенько не прикрикнешь, она не приготовит ничего путного.

Бекри Мустафа потянулся за рыбьим хвостом: — А мне это напоминает налогового инспектора паши: он выжмет из тебя всю соль, но если внутри осталось хоть капля сока — ты счастливый человек!

Технологическая карта. Дорада в соли

Вариант I. Прибрежный (Ресторанный стандарт)

Анатомия: 1 крупная дорада или сибас (около 800 г, с головой и чешуей), 1 кг крупной морской соли, 2 яичных белка, 1 лимон, веточка розмарина и тимьяна, 50 мл воды.

Архитектура процесса: Рыбу выпотрошить через жабры или аккуратный разрез, не счищая чешую. Внутрь брюшка положить ломтики лимона и зелень. Соль смешать с яичными белками и водой, чтобы получилась масса, похожая на мокрый плотный снег. На противень выложить слой соли толщиной в сантиметр, сверху уложить рыбу и полностью закрыть ее оставшейся солью, плотно утрамбовывая пальцами. Запекать при 200 °C ровно 25 минут. Дать постоять 5 минут, затем аккуратно расколоть верхнюю корку и снять ее вместе с кожей и чешуей. Мясо полить оливковым маслом.

Вариант II. Квартирный (Без соляных гор)

Анатомия: Филе дорады на коже (2 шт.), 1 лимон, 2 ст. л. оливковогоского масла, соль, томаты черри.

Архитектура процесса: На пергамент для запекания выложить подушку из кружков лимона и томатов черри. Сверху положить филе рыбы кожей вверх. Солим, сбрызгиваем оливковым маслом. Завернуть пергамент плотным конвертом-лодочкой, чтобы сок не вытекал. Запекать 15 минут при 180 °C.

Горячее мясное блюдо: Имам-баялды (Баклажаны в масле с мясным акцентом)

И вот наступила кульминация обеда. На стол опустилась глиняная тарелка, в центре которой лежал запеченный баклажан, буквально сочащийся янтарным маслом, начиненный томленым луком, чесноком, томатами и мелко рубленным фаршем из ягненка. Именно этот вариант окончательно добил экономного имама. Имам взял тяжелую ложку, зачерпнул мякоть, отправил ее в рот, блаженно зажмурился… и внезапно сполз с дивана прямо на ковер.

— Баялды! — истошно закричал хозяин таверны. — Имам упал в обморок!

Бекри Мустафа даже не повернул головы, методично разжевывая сочный кусок: — Спокойно, хозяин. Падение имама в обморок при виде такого количества мяса и масла — это не медицинский случай, это акт чистой зависти. Он просто понял, что не сможет унести этот рецепт с собой на тот свет без уплаты налога на роскошь.

Технологическая карта. Баклажаны Имам-баялды (Мясной вариант)

Вариант I. Дворцовый (С мясным фаршем)

Анатомия: 4 крупных баклажана, 300 г фарша из баранины или говядины, 2 луковицы, 3 томата, 5## зубчиков чеснока, 150 мл оливкового масла, 1 ч. л. сахара, щепотка зиры, соль, петрушка.

Архитектура процесса: Баклажаны очистить полосками, сделать продольный надрез, засыпать солью на 30 минут, затем промыть и обсушить. Обжарить баклажаны на оливковом масле со всех сторон до мягкости. На отдельной сковороде обжарить мелко нарезанный лук и чеснок, добавить фарш и жарить 10 минут, разбивая комки. Следом отправить очищенные и нарезанные томаты, сахар, зиру и соль. Тушить до испарения лишней влаги, в конце добавить петрушку. Баклажаны выложить в форму, раскрыть надрезы, плотно нафаршировать мясной смесью. Полить сверху маслом со сковороды и запекать при 180 °C около 35 минут.

Вариант II. Домашний (Быстрый)

Анатомия: То же самое, но баклажаны режутся крупными кубиками вместо фарширования.

Архитектура процесса: Режем баклажаны кубиками и обжариваем их на сковороде в масле до золотистого цвета. Добавляем лук, чеснок и фарш, жарим всё вместе 10 минут. Закидываем порезанные помидоры, накрываем крышкой и тушим на среднем огне 20 минут.

Десерт: Локма (Сказка в масле)

Завершать обед на побережье принято чем-то экстремально сладким, чтобы уравновесить соленый морской бриз. На сцену выходит **Локма** — маленькие золотистые шарики из дрожжевого теста, обжаренные во фритюре и утопленные в ледяном сиропе.

Технологическая карта. Локма

Вариант I. Классический (Праздничный ритуал)

Анатомия: 500 г муки, 400 мл теплой воды, 10 г сухих дрожжей, 1 ч. л. сахара, щепотка соли. *Сироп:* 3 стакана сахара, 2 стакана воды, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. розовой воды. 1 литр растительного масла для фритюра.

Архитектура процесса: Сварить сироп из сахара, воды и лимонного сока, охладить его до ледяного состояния. Замесить тесто до состояния густой сметаны, оставить на час в тепле. Раскалить масло. Смазанной в масле левой рукой выдавливать из кулака шарики теста, правой рукой с помощью ложки срезать их в кипящий фритюр. Жарить до золотистого цвета, шумовкой перекладывать горячие шарики в холодный сироп на 2 минуты.

Вариант II. Ленивый (Экспресс-метод)

Анатомия: Тесто то же, но вместо варки сиропа берется жидкий светлый мед, разбавленный парой ложек теплой воды и корицей.

Архитектура процесса: Выдавливать тесто из плотного пакета со срезанным уголком прямо над кастрюлей с маслом, срезая кусочки кухонными ножницами каждые 2 см. Обжаренные кусочки полить медом прямо на тарелке.

Сцена III. УЖИН: Поэзия побережья, Мезе и Львиное молоко

Когда над Измирским заливом сгущаются сумерки, солнце медленно тонет в фиолетовых водах Эгейского моря. Набережная Кордон оживает. Зажигаются фонари, и столы таверн (*мейхане*) заполняются людьми. Ужин здесь — это не просто прием пищи, это долгая ночная беседа, где главным напитком выступает **Ракы** (анисовая водка, которую за белый цвет при разбавлении водой зовут «львиным молоком»), а главными спутниками — бесконечные тарелочки с холодными и горячими закусками — **мезе**.

Эгейское побережье всегда вдохновляло поэтов своей горьковатой, соленой меланхолией. Великий турецкий поэт Орхан Вели Канык писал о здешних вечерах с пронзительной простотой:

«К морю спускается улица, Пахнет жареной рыбой и солью. Солнце в Измире зажмурилось, Смыв виноградную долью. Что нам осталось от вечности? Хлеба кусок да олива. Жизнь в своей безупречности Медленно крутит разливы».

А Назым Хикмет, размышляя о связи человека с эгейской землей, вывел оливковое дерево как главный символ упрямого человеческого существования:

«Ты должен относиться к жизни настолько серьезно, чтобы даже в семьдесят лет, например, ты сажал оливковое дерево, и не потому, что ты веришь, будто оно останется твоим детям, а просто потому, что ты не веришь в смерть, хотя и боишься её, и потому, что жизнь перевешивает всё остальное».

На ужин не подают тяжелых мясных блюд. Стол уставляется мезе: маринованный осьминог, соленый сыр под оливковым маслом, теплая фава и король вечера — **Анталийский Пияз** (салат из белой фасоли, который благодаря кунжутной пасте тахини превратился в самостоятельное вечернее блюдо).

Ходжа Насреддин сидел в мейхане, наблюдая за тем, как Бекри Мустафа пытается налить ракы мимо стакана: — Друг мой, — заметил Насреддин, — ракы подобна мудрости: если пить её маленькими глотками, твой разум просветлится, и ты увидишь звезды даже сквозь крышу этой таверны. Но если ты будешь глушить её как осел воду из колодца, то единственной звездой, которую ты увидишь, будет синяк на твоем лбу, когда ты упадешь со стула.

Бекри Мустафа наконец попал в стакан, жидкость мгновенно побелела от добавленной холодной воды. Он поднял стакан, заел его кусочком соленого овечьего сыра и ответил: — О Ходжа, если я упаду со стула, я просто окажусь ближе к эгейской земле, которая вырастила этот виноград и эти оливки. А земля, как известно, никогда не врет и не читает нотаций. Наливай, Насреддин, ночь только начинается!

Тайна места: Колодец Александра в Эфесе

Секретный факт для исследователей. Если отъехать от Измира чуть южнее, к руинам древнего Эфеса, за третьей линией раскопок, возле остатков византийской базилики, можно найти полузасыпанный каменный колодец. Местные гиды молчат об этом, но в записях османского путешественника Эвлии Челеби упоминается, что в XVII веке этот колодец использовался контрабандистами как... гигантский подземный холодильник.

Сюда в плетеных корзинах спускали кувшины с эгейским оливковым маслом и сыры в козьих шкурах (*тулум*), чтобы спасти их от сорокаградочной анатолийской жары. Масло, хранившееся в ледяной воде колодца Александра, приобретало странный, едва уловимый привкус дикой мяты, росшей по берегам, и ценилось на стамбульских рынках вдвое дороже обычного.

Контрабандисты выстраивали целые логистические цепочки, перевозя это мятное масло под видом обычного дегтя, чтобы обойти султанские пошлины, и этот кулинарный подлог процветал больше века, пока колодец окончательно не зарос колючим кустарником.

Латинская поговорка главы

In vino veritas, in aqua sanitas, in oleo fortuna. *(В вине — истина, в воде — здоровье, в масле — удача)*

ГЛАВА 3. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АНАТОЛИЯ: ОГОНЬ АВРААМА, КЕБАБНЫЙ ПОЯС И ФИСТАШКОВЫЙ ДЫМ

Эпиграф

«В Газиантепе фисташка зеленеет, как надежда, В Урфе перец черен, как глубокая ночь. Жизнь обжигает нас, сдирая одежды, Но чаша айрана способна во всем помочь. Мы жуем этот пламень, запивая прохладой, Словно вечность зажала нас в плотных тисках. Ничего нам от этого мира не надо, Кроме капли каймака на бледных губах». — Сезаи Каракоч

Сцена I. ЗАВТРАК: Слоеный катмер и пробуждение базара

Утро в Газиантепе (древнем Антепе) — кулинарной столице ЮНЕСКО — начинается не с кофе и даже не с чая. Оно начинается на рассвете, когда солнце только цепляет верхушки старой крепости, а над каменными рядами исторического базара Элмалы выползает плотный, сладковатый дым. Жители Юго-Востока твердо верят: если ты не съел правильный завтрак до первых лучей солнца, твой день прожит зря, а разум будет туманным, как сирийская пустыня.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.