

Эл^рчин
Сафарли

Эльчин
Сафарли

Рецепты
счастья

КНИГА О ТОМ, ЧТО ДЕЛАЕТ НАС СЧАСТЛИВЫМИ



Издательство АСТ
Москва

УДК 821.161.1-31
ББК 84(2Рос=Рус)6-44
С21

Любое использование материала данной книги, полностью или частично, без разрешения правообладателя запрещается.

Художественное оформление — Василий Половцев

Сафарли, Эльчин.

С21 Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара /
Эльчин Сафарли. — Москва : Издательство АСТ,
2026. — 288 с.

ISBN 978-5-17-187082-9

«Моя бабушка говорила, что приготовление еды — это возможность поделиться своей любовью, счастьем. Когда она заливала пахлаву медовым сиропом, то шепотом наговаривала: “Пусть у всех тех, у кого горечь сердца превышает сладость, переменится судьба к лучшему”. Когда она посыпала чабрецом горячий плов из булгура, то закрывала глаза и продолжала: “Пусть этот чабрец приносит спокойствие тем, кто потерял его”. Еда приносит счастье только тогда, когда она приготовлена с душой. Этот ежедневный и на первый взгляд обычный процесс — дополнительный шанс для каждого из нас ощутить настоящий вкус жизни».

Эльчин Сафарли

УДК 821.161.1-31
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

ISBN 978-5-17-187082-9

© Э. Сафарли
© ООО «Издательство АСТ», 2026

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.

Кадзуо Исигуро

Afiyet olsun!*

У коренных 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 обрadowанный 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! 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.

Почти каждый день я вспоминаю ее правила жизни, которые помогают мне принимать даже самые

ЭЛЬЧИН САФАРЛИ

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, гоняясь 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 улаживала 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, бутанообразных венчиков — лучшей компании 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 приходила с родителями в дедушкино кафе. Помню, как осмелился поцеловать ее, когда мы играли в прятки под цитрусовыми кронами. Ее кожа пахла жженым сахаром.

Дедушка Хасан умер, когда я учился в университете на факультете журналистики. Отошел в мир иной спокойно: я дал слово продолжить его дело. Сейчас мой ресторанчик так и называется «У Хасана». Те же шесть столиков, тот же мандариновый пирог с корицей. Изменилось лишь место: «У Хасана» сейчас находится в одном из верхних кварталов Кадыкёя (с видом на набережную), в азиатской части моего города, который отделяют от анатолийского побережья одиннадцать часов езды на автобусе.

Я живу в Стамбуле. С моей любимой Айдынлыг. Это не жена и не невеста. Это самая прожорливая собака на свете, которую одним дождливым днем я подобрал на улице, недалеко от пристани. Худую, промокшую дворнягу цвета молотого имбиря с печальным, но гордым взглядом. У нее несуразно длинные уши и не самый смиренный из собачьих характеров. Она так и не перестала срываться с поводка при первой же возможности и по-прежнему принципиально отряхивается в прихожей после осенних прогулок. Но я ее люблю, наверное, больше себя и всех своих женщин.

Айдынлыг — мой лучший дегустатор. Когда в блюде недостает соли, она, поскуливая, лижет языком края своей миски. Когда в начинке для пирога не хватает сливок, она встает передними лапами на кухонный стол и тычет носом в пустую пачку «Сюта-

ша»* — мол, добавь еще одну. Она везде со мной. На обеих кухнях — домашней и ресторанной. Только на кухне она ведет себя прилично. Покорно лежит у холодильника и внимательно наблюдает за моими действиями, периодически оценивая вкус соусов, телятины, пирога, суфле.

Раз в неделю, по вторникам, мы с Айдынлыг отправляемся на самый крупный базар нашего района. В десяти минутах езды от дома. Там нас встречает Богдан. Он работает ночным сторожем в моем ресторанчике, в дневное время помогая мне с закупками. Богдан приехал в Стамбул из Молдавии. Молчаливый, ответственный, любит носить мятые рубашки сливового цвета. Однажды я попытался научить его гладить, но, как оказалось, Богдан и без меня умело пользуется утюгом. Только вот рубашки почему-то любит надевать неглаженными. Пришлось смириться с этой его странностью, тем более что у меня своих странностей предостаточно.

К примеру, я принципиально не пользуюсь хлебopечками, хотя, признаю, они удобные. Хлеб я привык печь большими лепешками, придавая ему форму руками. Обязательно смазываю сверху яичным желтком (взбиваю его со щепоткой куркумы, разведенной в чайной ложке теплой воды), посыпаю семенами кунжута. Такой хлеб я называю «ду-

* Марка молочной продукции в Турции.

шевным». Он сохраняет теплоту человеческих рук до тех пор, пока не будет съеден... А еще я никогда не нарезаю базилик и листья салата, как бы ни спешил с заказом. Разрываю их руками на кусочки — и в миску. Бабушка говорила, что именно к этим двум видам зелени не должна прикасаться сталь ножа. «Запомни, сынок, от ножа они утрачивают легкость, темнеют, быстро пускают сок».

Почему восточный базар не считают восьмым чудом света? Особенный, богатый мир, существующий вне политики, религии и всяческих разделений... Здесь свои законы, которые прежде всего основаны на душевности. Взять хотя бы торг, без которого трудно представить восточный базар. Целая культура человеческого общения! Местные торговцы щедро уступают тем, кто наделен тонким юмором, а не хитростью, как принято считать.

У этого базара, как и любого другого на Востоке, свои герои. Вот старик Али, седой смуглый сириец с величественным станом. У него лучшие гранаты в азиатской части Стамбула. Али — мудрый. Каждая моя встреча с ним — как минимум полчаса. Пока выбираю темно-бордовые плоды с рубиновыми самоцветами внутри, он рассуждает. Как только он распознает мои тревоги? «Так ли сложно двум людям договориться? Особенно если им кажется, что они любят друг друга? Оказывается, сложно. Иногда, сынок, даже невозможно. Потому что у каждого —