

Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара (сборник)

Автор:

Эльчин Сафарли

Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара (сборник)

Эльчин Сафарли

«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

Эльчин Сафарли

Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара (сборник)

С благодарностью моей маме, бабушкам, Наталье Малиной, Наталье Макаренко, Амине Бакыр, Ольге Ткачевой, Рамзие Джилгамлы, Алене Курта и Джамилю Асланову

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![1 - Приятного аппетита! (тур.)]

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».

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 округа, 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! 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 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 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. Позволяя 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 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 «Сюташа»[2 - Марка молочной продукции в Турции.] – 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 хлебопечками, 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 «душевым». 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 – свое прошлое, своя гордость. Каждый слышит только себя, чувствует только свою боль. Вместе остаются лишь те пары, где двое не отрывают друг друга от прошлого».

Вместе со сдачей Али протягивает мне мешочек с сушеными лепестками цветов граната. Их хорошо смешивать с размоченным в теплой воде сушеным кизилом и добавлять к телятине или баранине во время обжарки. Приятная кислинка мясу обеспечена. «Счастье не приходит. Приходит умение его видеть». Так и есть, старец Али. Ты, как всегда, прав.

Суп из красной чечевицы

Моя бабушка Лале изливала душу сковородкам, а я делюсь наболевшим с крупами и бобовыми. О своих молчаливых и преданных слушателях бабуля никому не рассказывала. Ведь Восток – это не только зажигательные танцы живота на узорчатых коврах-самолетах и драгоценные камни из расписных сундуков со сказками. По словам тети Амины, самый верный эпитет Востока – сплетник. Здесь редко говорят правду в лицо. Лучше на кухне, за свежесваренным кофе с айвовым рахат-лукумом, вдали от обсуждаемой персоны. Попили, поели, промыли как следует всем косточки и разошлись. День прожит не зря.

Когда Лале овдовела, многие думали, что она с ума сойдет от горя, – о любви моего деда и бабки хоть сериал в Болливуде снимай. Плакать будут все, с первой же серии! Лале спасла кухня. Именно здесь она проводила дни напролет – либо со слезами на глазах, либо со светлой грустью воспоминаний. Стряпала вкусности не только для внуков, но и для кондитерской под домом, неплохо зарабатывая.

Из невысказанных чувств она месила пироги, готовила запеканки. «Люди стали слишком приземленными: смотрят на проявления душевности, как на причуды. Улыбаются в ответ, а про себя называют сумасшедшей... Как я могла кому-то признаться в том, что моим лучшим слушателем была старая чугунная сковорода? Она досталась мне от мамы и хранит под своим черным налетом много семейных историй. Я делилась своими переживаниями со сковородой, а люди судачили о том, что Лале лишилась рассудка и чуть ли не спит на плите».

Честно говоря, я тоже не распространяюсь на тему своего общения с рисом, чечевицей, пшеном. Не так поймут. Да и друзья обидятся: «Чем мы хуже риса?» Но, согласитесь, бывают дни, когда хочется абсолютного одиночества: оно так же полезно в меру, как пара стручков чили в мясных блюдах. Выключить все телефоны, забыть обо всем, укутаться в пушистый плед из козьей шерсти и расслабиться на родном диване, как моллюск в своей раковине. А потом, подремав вместе с собакой за просмотром банальной комедии, приготовить себе поесть. Чечевичный супчик, к примеру.

И вот я сажусь по-турецки перед телевизором, высыпаю на большой медный поднос килограмм красной чечевицы и, перебирая ее, делюсь тем, что меня беспокоит. Раскладываю «за» и «против», продумываю варианты выхода из той или иной ситуации, одновременно удаляя из красно-оранжевой массы

пустотелые, потемневшие зерна. Пальцы скользят по гладким чечевичным насыпям, и я вспоминаю дни, когда мы ходили с дедушкой Хасаном на базар. Проходя мимо мешков с желтой, красной, черной, зеленой чечевицей, я обязательно запускал ладошку в каждую из них, считая: раз, два, три, четыре...

Красную чечевицу я люблю поистине восточной любовью. Она растет и продается в теплых странах, в России я ее встречал в индийских магазинах. Из красной чечевицы в основном варят супы, так как она нежная, быстро разваривается, обладает ярким цветом. А, например, зеленая чечевица хорошо подходит к рыбным блюдам, так как обладает вкусом грецких орехов и хорошо держит форму, не превращаясь в пюре. Кстати, вегетарианцы особенно ценят полезные свойства чечевицы – по количеству белка она легко заменяет мясо, при этом легко усваиваясь.

В Сирии, Пакистане, Азербайджане я ел разные виды чечевичного супа. По мне, так турецкий – самый вкусный. В нем мои любимые овощи, к тому же этот суп кремообразный. Как именно его приготовить? В кипящую воду я добавляю овощной бульон, в пропорции 50 на 50. Затем засыпаю туда стакан промытой красной чечевицы. Соль, перец – по вкусу. Пока чечевица варится, обжариваю на оливковом масле нашинкованный репчатый лук, натертую на терке морковь и мякоть одного небольшого помидора.

Как только чечевица смягчится, надо выложить в бульон заправку, посыпать чайной ложкой сушеной мяты и парой щепоток куркумы. Пусть варится еще десять минут с приоткрытой крышкой на маленьком огне. Тем временем я взбиваю яичный желток с чашкой теплого молока и, медленно помешивая, вливаю эту смесь в суп за пять минут до готовности. Чуть остужаю чорбу[З - Суп (тур.)], после чего размешиваю ее блендером. Разливаю по пиалам и выдавливаю сверху несколько капель лимонного сока. При простуде посыпаю еще красным перцем – выздоравливаешь уже к утру.

В дни абсолютного одиночества я забываю о том, что ежедневно готовлю для своего ресторана. Он как-то отходит на второй план, а усталость от работы и повседневного ритма Стамбула уже не кажется такой масштабной. Я будто отслаиваюсь от большого города, погружаюсь в мир, где никогда не теряют надежду, даже если пирог подгорел. Ведь всегда можно по-новому замесить тесто и снова испечь то, что хочется...

Перед сном я завариваю мятный чай, добавляю чайную ложку липового меда. Смакую маленькими глотками, настраиваясь на завтрашние шквал звонков и гору дел. Мяту для меня сушит мама у себя в деревне. «Я ее вырастила с душой. Даже на рынке она не такая. Сынок, не забывай слова османов: дорога в рай усыпана мятными листьями. Заваривай каждый вечер, чтобы твой сон был спокойным».

Тыква в сырном соусе

Джейми Оливер сидит напротив и уплетает тыкву в сырно-эстрагоновом соусе. Мною приготовленную. Фантастика, с трудом верится! What the hell is going on? – крутится у меня в голове. Глядя на Джейми, я стал думать на английском. Правда, в Эссексе (Оливер из тех краев) говор намного теплее, чем в том же Лондоне, хоть расстояние между ними всего 50 минут езды на поезде. Но сейчас не об этом...

Я ничего не слышу. Эмоции гранитной тяжестью легли на способность рассуждать, не оставив ей ни шанса. Кто бы мог подумать, что знаменитый повар Британии будет сидеть за столиком моей кафешки, есть мою стряпню, которая приготовлена на сковороде моих фантазий! Кстати, сковорода самая обычная, за 15 TL[4 - Турецкая лира – валюта Турции.]. Не керамическая, как сейчас модно. И тыква не самая свежая – три недели скучала в погребе, пока я был в Москве. Приготовил ее только вчера, потому что уже сморщилась и смялась в «попе». Но мистер «голый повар» съедает всю тарелку. Потом, заметно сосредоточившись, выговаривает с акцентом «эллерине саглыг»[5 - «Здоровья твоим рукам» (тур.), традиционная похвала повару.]. Так приятно, ведь он выражает восхищение на моем родном языке! Эта простота общения, честно говоря, подкупает. Ведь передо мной звезда британской гастрономической сцены, миллионер, сделавший себя сам, обладатель ордена Елизаветы II.

«Я и Дейзи, моя средняя дочь, обожаем тыкву, хотя остальные в семье ее терпеть не могут. Поэтому если готовлю ее, то на двоих. Знаешь, это маленькая традиция между отцом и дочерью, сближающая нас сильнее. Удивительно, да? Обычный овощ может стать нитью, которая связывает две жизни воедино». Мне хочется обнять его по-братски, потому что у меня все точно так же. И я

испытываю эти чувства, которые зачастую стираются циничностью больших городов.

Удивительно, еще вчера он был для меня именем на обложках книг и персонажем виртуальной реальности, а сегодня вдруг стал человеком с такими же ценностями и взглядами, как у меня. Он тоже любит есть руками. Глаза у него печальные, хоть и улыбка во весь рот.

Но я сдерживаюсь и с трудом сохраняю невозмутимость. Просто благодарю Джейми и не прошу у него ни автографа, ни сфотографироваться с ним, будто завтра он снова забежит на кофе с корицей. Оливер приехал в Стамбул на два дня снимать обложку для Jamie Magazine. «Прошлый номер мы сделали в Марракеше, в этот раз решили приехать в Турцию. У нас сегодня утром была съемка здесь неподалеку, на набережной. А потом я решил прогуляться и вот – забрел к вам. Так что не отпускайте с пустыми руками, поделитесь рецептом».

Он улыбается, чешет Айдынлыг за ухом. А она, дуреха влюбчивая, уже растаяла, обслюнявилась, забыла обо мне. Вот-вот запрыгнет иностранному гостю на колени, хотя весит больше двадцати килограммов – отъела бока за зиму.

Я делюсь с Джейми рецептом. Тыкву очищаем, нарезаем кубиками, окунаем в оливковое масло класса extra virgin, потом в муку и бросаем на раскаленную сковороду, обмазанную оливковым же маслом. Обжариваем на сильном огне, постоянно помешивая-потряхивая, пока оранжевые кусочки не подрумянятся. Затем убавляем огонь, закрываем крышку и оставляем тыкву потушиться. Она должна смягчиться, но не до состояния ваты.

Тем временем поджариваем сушеные листики эстрагона на сковороде с толстым дном – после тепловой обработки естественный аромат становится ярче. Заливаем их смесью из сметаны, плавленого сыра, одной столовой ложки растопленного сливочного масла и пары щепоток куркумы. Для пикантности я добавляю в соус растертый зубчик чеснока.

Десять – пятнадцать минут эстрагон варится в сметане (сливках высокой жирности). Нужно иметь в виду, что соус готовим на маленьком огне. Тыкву на тарелку, сверху поливаем соусом. Готово. Просто и, главное, никакой возни. Не нужно крошить, перетирать, замешивать. Согласен, калорийно. Но все вкусное, как правило, таково.

Я отсыпаю Джейми сушеного эстрагона в мешочек из жесткой коричневой ткани, завязываю его бечевкой и рассказываю, как вырастить этот чудодейственный афродизиак на подоконнике. Неприхотливый, он распространен во многих краях и круглый год продается на рынках и в супермаркетах. Но тархун, так еще называют эстрагон, выращенный своими силами, – это совсем другое дело. Оливер пожимает мне руку, обещает прислать в подарок свою книгу и усаживается в такси. Объясняю водителю, что это наш почетный гость. И чтобы никаких «я вас отвезу другим путем, в объезд пробок, не обращайтесь внимания на счетчик»! Восток иногда уж слишком тонкое дело.

Такси отъезжает, и я возвращаюсь в кафе. Хм, что-то изменилось. Исчезло то, что всегда было рядом. Оглядываюсь. Черт, где Айдынлыг? Моя обжора в панике несется за такси, понимая, что вот-вот потеряет из виду пухлощекого любимца-англичанина. Пытаюсь догнать ее. Вдруг такси останавливается, из него выходит Оливер. Он садится на корточки и обнимает подбежавшую Айдынлыг. А вы говорите, чопорные англичане.

Кекс с изюмом и курагой

Когда-то мы любили друг друга. И вместе готовили этот кекс. Даже «Нашим» его называли. В нем два главных ингредиента: черный изюм и оранжевая курага. Я – брюнет, она – рыжая. Легко уловимая связь. «Этот кекс про нас. Или из нас? Хм, “из нас” слишком коварно звучит. Давай его просто назовем “Нашим”». Рассуждая на тему названия любимой выпечки, она обваливала в муке разбухший изюм, сосредоточенно закусив нижнюю губу. Она всегда так делала, когда колдовала на кухне.

Почему-то именно в этот момент мне хотелось поцеловать ее в губы. И я целовал. А она хмурилась. «Лучше тестом займись. Смотри не передержи, пышность потеряет». Она потешно ворчала, а я не отходил. От нее, от ее губ. И кекс в итоге получался пышным. То, что рождается любовью, никогда не подгорит и не скиснет.

Теперь все иначе. Остались только воспоминания и рецепт «Нашего» кекса. Все меняется. Отношение к бывшим объектам любви со временем проходит эволюцию от идеализации до успокоения. Мы расстались. И между нами –

теплое равноденствие. Я солгу, если скажу, что мы закадычные друзья, которые вместе проводят выходные. Настоящей дружбы после настоящей любви, пожалуй, не бывает. Мы просто хорошо относимся друг к другу, уважая свое прошлое.

Кекс я готовлю редко. Только в честь ее визитов, когда она звонит из гущи пробки: «Забегу к тебе в кафешку на чай. Ты не против?» Я никогда не против. Бросаю все дела, начинаю печь «Наш» кекс. Благо, он легкий в приготовлении, продуктов особых не требует.

Взбиваю добела 150 граммов размягченного масла со стаканом сахара (и конечно, хорошо бы добавить ванилин). Затем по одному добавляю три яйца и одну столовую ложку молока или сметаны. Просеиваю в яично-масляную смесь полтора стакана муки с разрыхлителем, туда же – две-три щепотки корицы. Хорошенько размешиваю, после чего всыпаю в тесто горсть изюма и мелко нарезанную курагу (пять-шесть штук). Предварительно на десять минут замачиваю сухофрукты в кипятке, чтобы смягчились. Разбухший изюм можно еще замочить в роме или коньяке. Но на Востоке это не приветствуется, как и любой алкоголь вообще...

Размешиваю еще разок – готово. Форму для выпечки (я использую удлиненную стеклянную, специально для кексов) смазываю растительным маслом, чуть обсыпаю мукой, выкладываю в нее тесто и отправляю в разогретую духовку. Выпекаю при 180 градусах около часа. Вынимать кекс из формы следует, когда он станет теплым; горячим – ни в коем случае. Для красоты можно обсыпать его сахарной пудрой. Если позволяет время, пусть постоит 6–8 часов, он станет еще вкуснее, «схватится».

«Честно скажу, я кекс не готовлю. Мне не до выпечки, времени остается только на какой-нибудь салатик и запеканку. Недавно хотела нанять помощницу, чтобы готовила для нас. Он не разрешил. Ест только мою стряпню». Он – это ее настоящее. При мне она никогда не произносит слово «муж». Только «он». Где-то внутри я понимаю, что она его не любит. Это другое. Брак, союз двух людей, их сын, в конце концов. Своего рода общепринятые законы жизни: нет, не связывающие двух людей, а, скорее, объединяющие их в одном пространстве. Мы об этом не говорим.

Мы говорим о ее новой работе бильд-редактором в популярном кулинарном журнале, об интерьере моей кафешки, об Айдынлыг, по которой она дико

скучает. И Айдынлыг скучает: положила голову на ее колени, развесив уши, смотрит исподлобья – мол, почему ты ушла, почему ты не с нами, а? Почему мы больше не спим втроем на одной кровати, так, чтобы я непременно между вами? Ну почему?

За словами теперь ничего нет, мы говорим просто в силу привычки и ради собственного спокойствия. Правду выдают наши глаза. Взгляды тянутся друг к другу, и один из нас, как правило, не выдерживает, отводит... Потому что ушло. У нее муж, ребенок. У меня новое окружение и стремление жить с чистого листа. Вне прошлого.

Ей пора на работу, обеденный перерыв подошел к концу. Она собирается, я заворачиваю ей кусок «Нашего» кекса. Надевает куртку, забрасывает его в большущую сумку (она всегда любила именно такие, вместительные) и, прощаясь с Айдынлыг, говорит то, что мне важно было услышать. «Знаешь, вот бежишь по жизни, как по замкнутому кругу. Бежишь и не понимаешь, что он замкнут. Понимание приходит только тогда, когда начинает уже тошнить от частых поворотов и мельтешащего пейзажа вокруг. И свернуть нельзя, и сойти нельзя. Но зато можно на время остановиться рядом с людьми, которые слышат тебя... Спасибо. За все. Я побежала. Еще увидимся?» Целую ее в щеку. «Конечно».

Салат по-черноморски

Меня настораживают кукольно-красивые люди, кукольно-красивые возможности и, наконец, кукольно-красивая еда. Я – за содержание. Все, что с первого взгляда кажется идеальным, внутри может оказаться пустым либо прогнившим.

Люблю людей с крупными носами, непропорциональными фигурами или солнечной пигментацией на коже. Остерегаюсь предложений – деловых и не очень – с больно уж манящими перспективами. Мне подавай все сложное, непривычное. Такой подход я применяю во всем, даже когда покупаю овощи, фрукты.

Нынешняя весна выдалась дождливой. Опять с неба мокрая пыль. Честно говоря, выходить на улицу не хочется, но придется: сегодня день покупок. С утра

пораньше мы с Айдынлыг надеваем желтые дождевики и спешим на рынок, а оттуда в супермаркет.

Стамбульская весна морочит жителей мегаполиса своим непостоянством. Не знаешь, как одеваться – полегче или потеплее. Но дождь в эту пору пахнет надеждой. В нем нет необратимости потерь, как в осадках других времен года. Под весенним дождем-предвкушением хочется жить, любить, надеяться. Он похож на мятный коктейль с кубиками льда.

На покупки уходит больше половины дня. Еще бы, ведь надо заполнить не только холодильник моего кафе, но и дома. Айдынлыг, вопреки своему собачьему нраву, ведет себя до неузнаваемости прилично. Пока я выбираю овощи, смиренно сидит у лавки и озирается по сторонам: «Не приведи Аллах карманникам приблизиться к хозяину – могу и цапнуть похлеще ротвейлера!» Если у меня что-то выпадает из рук, она быстро хватается и закидывает в корзину, умудряясь не оставлять следов зубов на дарах природы.

Периодически мы устраиваем себе брейк-тайм. Оставляем пакеты у тетушки Берен – владелицы самой крупной лавки специй на кадыкёйском базаре. Этой прямолинейной толстушке с оранжевыми от хны пальцами можно доверять. Для нее не существует знаменитого закона восточных базаров «не обманешь – не продашь».

Направляемся к ближайшему парку, где Айдынлыг быстренько справляет нужду, а я штудирую список того, что еще предстоит купить. Так. Брокколи с кабачками взял, помидоры с огурцами тоже... Ах да, не забыть бы молодую капусту, коралловый салат лолло росса и пару бутылок домашнего оливкового масла. Вот он, настоящий *extra virgin*: стоит вынуть пробку – и аромат на всю кухню.

В старинных турецких деревнях жмут потрясающее оливковое масло, самое оно для салата по-черноморски. На Востоке этот салат готовят из сырых овощей. Морковь и кабачки натирают на крупной терке. Туда же – мякоть одного помидора, огурцы, красный перец тонкой соломкой и крупно нарванный руками лолло росса. Перед подачей на стол все поливают соусом из смеси яблочного уксуса, оливкового масла, лимонного сока, половины чайной ложки горчицы и морской соли.

Возвращаемся домой. Нас встречает Богдан, помогает выгрузить пакеты из машины. Он светится июльским солнцем – резкий контраст на фоне весеннего дождя. «Вчера обручился с Хатидже. Можете поздравить!» Обнимаю своего верного помощника. «Allah mesut etsin! Hi? aydrmasdn in?allah»[б - «Дай вам Бог счастья! И никогда не расставаться» (тур.)].

Купленные овощи, фрукты спускаем в погреб. Они отнюдь не красивые, ими не украсишь стол, не снимешь их для журнала. Морковь кривая, в темных царапинах, но зато оранжевая-преоранжевая. Баклажаны мясистые, с толстой кожурой, но зато не горькие, их даже в соли держать не надо. Корень сельдерея не такой чистый, как в супермаркетах, и хранится не так долго, зато никаких нитратов – вряд ли Кыванч-бей из Трабзона вообще слышал о генно-модифицированных продуктах. У него все свое, с огорода. Красота фруктов и овощей с рынков настоящая, не отшлифованная пестицидами. Кто-то сказал, что красота принадлежит исключительно вкусу. И он был прав.

Курица с апельсинами

«Знаешь, Погода, к одиночеству можно привыкнуть, вот отвыкнуть от него сложнее. Особенно когда не ждешь никого и уже не веришь, что появится человек, которому можно уткнуться носом в щеку, отключившись от реальности. И вот только я отучила себя от таких желаний, как появляется тот, кто переворачивает все с ног на голову. Говорю про себя: “Нет, дорогой, ты опоздал. Лучше уходи, не поднимай пыль в душе, не сдирай с ран повязку”. Но сердце-то хочет другого, тянется навстречу. Короче, Погода, я снова вляпалась в эту любовь».

Она сидит на моей кухне. Беспокойно переставляет предметы на столе, раскачивается на табурете. Добавляет в мороженое кукурузные хлопья. А я сижу на подоконнике, радуясь переменам в размеренном потоке собственной жизни. Ко мне приехал тот единственный человек, к которому меня тянет, когда совсем сложно. С ней удастся разорвать крепкую ткань событий, переиначить, перекроить и заново наложить швы.

Она спокойна, когда я кричу. Она верит, когда мне не верится. Противоположности спасают друг друга. И хотя между нами тысячи километров,

у нас разные менталитеты и темпераменты, привычки и предпочтения, мы все равно вместе. «Твои» люди всегда с тобой, рядом, не важно, как и где, – на соседней табуретке или в окошке скайпа.

Вера – мой друг. Моя Москва. Моя вера. Она никогда не называет меня по имени. Погода. «Ну, ты и вправду как погода. Два часа радуешься жизни, а спустя час как разразишься дождем... Но я тебя люблю именно таким. Не меняйся».

Вчера утром я только открывал ставни кафе, вдыхая бриз с Босфора, как затрещал мой мобильный. Вера. Она звонит из аэропорта Шереметьево и кричит сквозь шум толпы: «Через часиков пять я у тебя. Умоляю, приготовь мою любимую апельсиновую курицу! Я голодная как волк... Только не смей ехать за мной в аэропорт. Лучше едой займись. Ну и пусть я блондинка! Сесть в такси и выговорить “Кадыкёй” мне ума хватит». Я даже не успеваю узнать у нее номер рейса, как она отключается.

Начинается суматоха. Разморозится ли за час курица? Микроволновкой я принципиально не пользуюсь, размороженное в ней мясо несъедобно. Так, надо быстро сбегать купить апельсины и сыра из овечьего молока. Вера его обожает. Ах да, не забыть бы взять черных малосольных оливок. Пока курица размораживается, спешу в маркет, заодно выгуливаю Айдынлыг.

Возвращаюсь, приступаю к приготовлению маринада. Сок трех апельсинов, две столовые ложки оливкового масла, немного горчицы, чайная ложка меда, красный молотый перец, куркумы немного, сушеный орегано и соль. Все смешиваю и заливаю этой смесью нарезанную на крупные куски курицу. Затем обкладываю ее со всех сторон кольцами репчатого лука, накрываю фольгой и – на три часа в холодильник.

Хорошо, Вера попросила курицу в апельсиновом соке – легко, быстро. Потребуй она чий-кёфте[7 - Турецкие котлеты из сырого мяса.], я ни за что не успел бы.

Как только курица хорошенько промаринуется, сложу куски в форму для запеканок и вперед, в разогретую духовку (180 °С) на 50 минут. Главное, не забывать периодически поливать ее выделившимся соком, чтобы не высохла, не утратила сочность. Для гарнира сварю булгур[8 - Крупа из пшеницы твердых сортов.] в курином бульоне, благо он у меня есть в морозилке.

Уже вечером мы сидим на кухне. Айдынлыг, сытая и сонная, посапывает под столом. Вера рассказывает о своей новой любви. А я смотрю на нее и думаю, как мне ее не хватало. Высушить бы эти дни на солнце, собрать в полотняные мешки, чтобы использовать тогда, когда начинаешь «заканчиваться».

Есть люди, которыми не хочется делиться. Ну не желаешь ты их отпускать! Вдруг, вернувшись, они станут чужими и наступит разочарование? Вдруг разорвется та нить, что связывает две жизни в узелок, и вместо нее останется жалкая паутина из воспоминаний?

«Сейчас моя жизнь – абсолютная пробка. Я застряла где-то на выезде из прошлого в настоящее. Так хочется снова жить сегодняшним, не оглядываясь на опыт ушедших дней... Погода, как хорошо, что ты у меня есть! Единственный человек, с кем я могу час рыдать, а два последующих смеяться во весь голос. Хорошо, что мы есть друг у друга. Встречаясь, мы лучше узнаем и себя самих, правда?»

Я подкладываю ей на тарелку еще один кусок курицы. Только прикасаюсь ложкой к миске, как Айдынлыг вскакивает с тревожным взглядом и подбегает ко мне, виляя хвостом: «Эй, вы что, решили без меня подкрепиться?»

Окрошка по-восточному

Аднан бежит с таким несчастным выражением лица, что проходящие мимо продавцы симитов порываются угостить его свежими горячими бубликами. Он отказывается с не менее горестным видом и, присев на пару минут на скамейку, восклицает: «О Аллах, ну почему они так быстро появляются и так медленно уходят?!» Речь о лишних килограммах.

Мне хочется хоть как-то поддержать Аднана. Но толстяка в период похудения ничто, кроме убывающего веса и призрачной перспективы съесть хотя бы одно пирожное, не успокоит. «Аднан, ты вроде похудел. Вон подбородок уменьшился... Процесс пошел». Он смотрит на меня жалостливо, протирает потное лицо полотенцем и печально улыбается: «Эх, аби[9 - Братишка (тур.)], хоть и неправда, но мне приятно».

Аднан – мой сосед, живет этажом выше. Через три месяца у него свадьба. Вторая по счету. Он наконец встретил ту единственную, о которой всегда мечтал. Два года назад, разочаровавшись в мечте, он женился не по любви, а по взаимной симпатии. Все закончилось плачевно. Наверное, это должно было случиться, чтобы Аднан понял: за мечту нужно держаться, как бы тебя ни пытались оторвать от нее ветра сомнений. Добраться до мечты – значит пройти тест на выносливость.

Но эта история уже позади, страница прошлого перевернута. Аднан готовится к свадьбе и пытается избавиться от лишних тридцати килограммов. Не ради любимой женщины, а ради себя самого, что немаловажно. Нет пользы в том, чтобы худеть ради кого-то.

Я составляю компанию Аднану. Наступило лето, пора приводить себя в порядок. В августе отправлюсь в Бодрум, город здоровых тел и моря, сливающегося с небом. Хочется как-то соответствовать окружающей красоте. Тот, кто утверждает, что гордится своим лишним весом (дескать, люди не должны быть шаблонно похожи), откровенно врет или живет, обманывая самого себя. Лучше гордиться стремлением быть здоровым и красивым. Любить себя, уважать себя, гордиться собой – это все как раз основания себя не запускать, ведь внешнее отражает внутреннее.

Летнее содержимое моего холодильника существенно отличается от зимнего. Больше овощей, зелени, фруктов и нерафинированных масел (их надо хранить в темном месте при низкой температуре). Последние необходимы тем, кто решил всерьез взяться за свое здоровье.

Рано утром, перед пробежкой, Аднан заходит ко мне. Натощак выпиваем по стакану теплой воды с чайной ложкой меда и двумя столовыми ложками лимонного сока. Не залпом – глотками. Минут десять мы с Айдынлыг собираемся. Потом, перед выходом из дома, нужно принять еще по одной чайной ложке льняного масла (его мне привозят друзья из России). Лучшего «набора для худеющих» не придумаешь. Лимонно-медовая вода пробуждает обмен веществ, налаживает работу желудочно-кишечного тракта, выводит токсины. Льняное масло нормализует жировой обмен.

Во время часовой тренировки чередуем бег с быстрой ходьбой, чтобы не было чрезмерной нагрузки на сердце. Хотя с Айдынлыг это удастся с трудом. Моя любопытная псина носится по набережной как угорелая, пытается поймать

низко пролетающих чаек, которых прохожие подкармливают бубликами.

На обед Аднан забегают ко мне в кафе. Готовлю что-нибудь легкое, но сытное. Говядину и телятину исключаем – у нас обоих вторая группа крови, и мы придерживаемся диеты, согласно которой нам противопоказано красное мясо. Поэтому больше морепродуктов. В качестве гарнира непременно крупы на оливковом масле: нешлифованный рис, булгур, карабугдай[10 - Гречка (тур.)]. Раз в неделю позволяем себе спагетти – покупаю только те, что сделаны из твердых сортов пшеницы (дурум).

Ближе к восьми вечера снова пешая прогулка после ужина из овощного салата или молочных продуктов. Чаще всего готовлю джаджик – своего рода турецкую окрошку. Правда, она на йогурте, больше напоминающем знаменитый кавказский мацони. А вот моя русская подруга Вера готовит джаджик из смеси кефира со сметаной. Масса должна быть густой. Туда мелко нарезают очищенные от шкурки огурцы, петрушку и укроп, несколько зубчиков чеснока, добавляют ложку оливкового масла, соль по вкусу. Все это нужно хорошенько перемешать, разлить в маленькие пиалы, час подержать в холодильнике, чтобы джаджик схватился. Перед подачей украсить «окрошку» сушеной мятой.

Сегодня Аднан врывается в кухню кафе с весами в руках. «Минус три килограмма. Яшасын![11 - Ура! (тур.)]» Я смотрю на своего толстощекого друга и понимаю, как иной раз мало человеку нужно для счастья. Да и пора бы научиться говорить своим желаниям «нет». Так можно избежать массы разочарований в жизни.

Баклажанные рулеты

Город высокого неба и шумного одиночества. Весна звонит из гущи самого интернационального мегаполиса мира и признается, что там ей все чуждо, кроме четырех километров Централ-парка и бриза Атлантического океана. «Не могу сказать, хорошо мне или плохо в Нью-Йорке. Просто не мое. Ощущение, будто ничего нет, кроме бесконечного круговорота толп. Жду не дожусь среды, быстрее бы встретиться с Босфором. Нам следует его больше ценить. Босфор – самый душевный и тактичный, это тебе не Атлантика с ее грозными волнами. Верно говорят, что все познается в сравнении».

Весна убежала в Нью-Йорк за «душевым отпуском». Она запуталась в том, как все в ее жизни должно быть и как бы ей хотелось, чтобы было. Бывает такое, когда любовь тесно-тесно обвивает мысли, и ты понимаешь, что задыхаешься от собственных чувств. Поэтому бежишь. Не от чувств, а от места, где они родились. Иногда нужно выйти из круга, снять костюм энергичной белки и посмотреть на все со стороны.

Весна уезжала из Стамбула тихо, без оповещения друзей. Никаких громких фраз: «Я купила билет в одну сторону! Время уезжать навсегда! Так устала от себя!» Просто: «Еду за передышкой. Я даже тебе не предложила составить компанию... Должна поговорить с собой наедине. Скоро вернусь. Ты знаешь, слово “навсегда” пугает меня, как школьницу толстая крыса из кладовки».

Ее зовут Бахар. В переводе с турецкого – «Весна». Мой друг, моя сестра, мой слушатель и дегустатор. Только для нее я готовлю рулетки из жареных баклажанов. Своего рода эксклюзивное исполнение. Ради ее «как вкуууснооо!» я готов вытерпеть запах жарящихся баклажанов, который не выношу с детства...

Бахар прощается на том конце провода, ей пора на поиски подарка для меня – кастрюли. Чугунной, с толстым дном, редкой немецкой фирмы, представленной лишь в Штатах и Германии. «Не переживай, родной, найду ее. Наверное, только друзья Эльчина бегают по Манхэттену в поисках чугунной кастрюли. Но твоя стряпня того стоит!» Она смеется и через секунду отсоединится, а мне так не хватает долгих разговоров с ней. Когда стрелки часов, кажется, несутся вскачь – так летит за разговорами время. Когда горячий чай превратился в ice-tea – а нам не до него, еще не наговорились.

Вот живет родной человек недалеко от тебя, почти рядом. Считаешь его неотъемлемой частью своего настоящего, как орган в своем организме. Но в потоке жизни не так часто удается встречаться – у каждого свое одиночество, свои заботы, своя любовь-нелюбовь. А потом этот родной человек уезжает. Пусть на время. Но ты чувствуешь нехватку чего-то важного. Не самого главного, но важного. С этим пониманием и приходит ощущение ценности жизни и людей в ней.

Я вешаю трубку и понимаю, что до боли в желудке хочу тех самых баклажаных рулетиков. Благо «синенькие» вторую неделю грустят в холодильнике. Выбираю четыре баклажана (желательно удлиненной формы, круглые «толстопузы» не

подойдут). Нарезаю вдоль пластинками небольшой ширины, обсыпаю солью, оставляю минут на десять, пусть горечь вытечет. Затем промываю их в холодной воде, «обваливаю» в оливковом масле (так закуска получится менее калорийной) и выкладываю на горячую чистую сковороду с толстым дном. Обжариваю с двух сторон до появления золотистого цвета.

Для начинки требуется полпачки сыра фета или турецкого лабне[12 - Лабне можно сравнить с зернистым творогом.]. Хорошенько размягчаю его вилкой до однородной массы, добавляю мелко нарезанный укроп, чеснок, молотые грецкие орехи и пару щепоток хмели-сунели. Перемешиваю, отправляю в холодильник, чтобы масса схватилась. Баклажанные полоски раскладываю на бумажном полотенце (чтобы избавиться от излишков жира) и на закругленный край выкладываю чайную ложку начинки. Сворачиваю в рулетики, закрепляю зубочисткой. Все, рулетики готовы. В идеале они должны постоять часа два в холодильнике. Будут еще нежнее, вкуснее.

Запах жареных баклажанов пропитал меня с головы до ног. Вымыв посуду, бегу в ванную. Душистый айвовый гель для душа победит любой «кухонный аромат». Впереди у меня хороший вечер: буду дочитывать Мураками, запивая его мятным чаем с баклавой. Сегодня хочется сказать нет диете. И цитата из книжки талантливого японца в самое яблочко: «Самое важное – не то большое, до чего додумались другие, но то маленькое, к чему пришел ты сам».

Шор-гогалы для сестры

Тихими шагами по набережной в сторону кондитерской. Взъерошенные волосы, синяя ветровка поверх желтой майки, утренние крики чаек, продавец свежавыжатых соков напевает под нос песенку о трех яблоках с неба и шаловливый сентябрьский бриз. Я сажусь на скамейку, смотрю на Босфор, пытаюсь запомнить его таким спокойным и меланхоличным, какой он сейчас и каким не будет через считанные недели.

Уборочные машины с жужжащими шасси-щетками проезжают вправо-влево, распугивая стаи чаек, мягкий солнечный свет затопляет город по самые крыши, ветерок уже не по-июльски теплый и не по-августовски горячий. В нем появились мятные оттенки, он больше не расстегивает пуговицы и не задирает

юбки смущающихся девиц. Какая-то притягательная неторопливость есть в такой погоде, когда хочется забыть про все дела и забуриться в сочно-зеленую гущу природы, где тихое течение босфорских вод напоминает знойное движение луча, настигающего затаившуюся тень.

Я люблю эту пору в Стамбуле. Называю ее «летней осенью» и возлагаю на нее все самые искренние надежды на то, что сумбурные будни остались позади. Теперь можно отложить в сторону папки «Прошлое» и «Будущее», думать о красоте настоящего и жить под стать воздушному змею, которого запускаешь в погожий день по волнам летне-осеннего ветра, – его можно почувствовать в Стамбуле после первых десяти дней сентября и вплоть до пятнадцатой ночи октября...

Гудок проплывающего парома возвращает меня в реальность. Пора бежать! Иначе, пока я дойду до кондитерской, горячие шор-гогалы разберут. Джейлан мне этого не простит.

* * *

Мне нравится, когда люди сонные. По-настоящему так, со слипающимися глазами, сбивающейся речью, зеванием и потягиванием. Обычно они такие ранним утром. В такие моменты люди настоящие, неподдельные. Она просыпается от аромата тмина и фенхеля, которыми начинены гогалы – несладкие азербайджанские булочки со смесью восточных специй внутри. Я даже не успел их достать из бумажного мешочка, а они уже всю квартиру своим запахом оккупировали. Румянькие, посыпанные кунжутом, нежно-желтого от куркумы и сливочного масла теста.

В Стамбуле шор-гогалы пекут и продают только в кондитерской «Хазри», в которой работает семья Ибрагимовых из Баку.

Я поднимаю шторы, пускаю в комнату побольше света. Открываю окно, на подоконник в вальсе опускается сухой лист платана. Они появляются в моем окне каждый сентябрь. Остается гадать, откуда они берутся на улице, где растут только тополя, и каким образом долетают до седьмого этажа. Знаки приближающейся осени, однозначно. Она появляется в Стамбуле не внезапно хлынувшим дождем, по-другому – с осторожностью первого поцелуя. Никаких резких движений, действия последовательны, с выжиданием, для того чтобы

привыкнуть к каждому следующему шажку. Сначала мятные дуновения с чуть заметной пасмурностью, потом редкие дожди с ветрами, а потом все проявления сезона смешиваются в одну непогоду и накрывают город души.

Весь сентябрь Стамбул снимает босоножки и обувается в мокасины, а на майки и рубашки с короткими руками набрасывает легкие куртки от вечерней прохлады. Все же город у моря – здесь иные настроения, голоса и параллели. Джейлан открыла глаза, в молчании наблюдает за мной, пока я рассматриваю небо. Облака на нем взлетели ввысь, отсвечивая синевой, которая чуть потемнела. Как-никак, осень приближается! Так рад этому. Так хочется душевных дождей с большими зонтами, запаха корицы от сгорающих сухих листьев в парках, таинственной прохлады в лицо и свежего азербайджанского гогала со сладким чаем.

Нет, мне не надоело лето, я не против знойной жары по утрам и горячего дождя по вечерам. Но я должен знать, что одно придет на смену другому. Вечная тяга к переменам. Только в личной жизни могу быть постоянным – если люблю, то люблю до тех пор, пока стучит сердце. Конечно, были люди, с которыми испытал расставание, но любовь к ним перерастает в уважение, прежде всего, к нашему общему времени, одному на двоих. Все, что рождается в сердце, навсегда в нем остается.

Осенью воспоминания из летней безмятежности поднимаются на поверхность разума. Мысленным кинопроектором просматриваешь кадры из прошлого. Есть в этом полезное: окинув взглядом прошлое, иначе смотришь в будущее. Осенью легче идти вперед, по кленовым дорожкам, услужливо брошенным ветром под ноги.

«Эй, соня, давай просыпайся. Чай остывает. И наступление летней осени пропустишь. Ты же ради нее приехала...» Джейлан, собрав за уши темно-шоколадные кудри, вскакивает с кровати и, подтягивая съехавшие набок штаны пижамы, подбегает к окну. Замирает. «Как же я соскучилась, Погода! По благоразумию стамбульской осени, так напоминающей лето. Знаешь, в Праге больше всего депрессий случается в конце сентября и начале октября – официальная статистика. Это связывают с атмосферой города, унывающей с уходом лета. Может, обратиться к президенту Чехии с предложением, чтобы всех пражских меланхоликов с наступлением сентября посылали в Стамбул? Наш город гостеприимный».

Она улыбается, вдыхает новый день – всеми легкими, всеми мыслями. «Вот смотрю на Стамбул, и этот город снова просыпается во мне, хотя я думала, он далеко от меня, – все-таки четвертый год за границей, другие люди, другая обстановка. Сейчас понимаю, как ошибалась. Наши города навсегда остаются с нами. Пока ты есть, и твой город есть для тебя».

* * *

Джейлан. Моя кровь, моя сестра, моя девочка-странствие. Носит большущие сумки, в ее карманах всегда шуршат кизилловые леденцы, а с шеи свисает верный «Никон», которым она разделяет поток жизни на черно-белые кадры. К людям, которых любит, она возвращается всегда. С другими, которым симпатизирует, тепло относится, иначе – на краткий миг они могут ее поймать, но удержать – вряд ли.

Она с детства и до сих пор является моей гаванью, куда всегда можно вернуться. С Джейлан никогда не задумываюсь о пересечениях, с легкостью вписываюсь в повороты и размагничиваю недосказанность. И неважно, где она при этом – рядом или в окошке скайпа. Где бы ни была, Джейлан приходит бризом в мою погоду или, бывает, непогоду. Она так и записана в телефонной книжке моего мобильного – «Бриз». Я у нее – «Погода».

«За твоими настроениями не успеешь. Меняются чуть ли не каждый час. Раньше меня злила такая переменчивость, но, как только стала называть тебя Погодой, пришло такое сестринское смирение. Главное, что меняются твои настроения, а не отношение к людям».

Бывает, что после какого-то промежутка времени не хочется общаться с человеком, с которым мог проговорить целые ночи. Дело не в том, что не осталось общих тем, просто ощущение такое, что все сказал и больше попросту не хочется. С ней такого никогда не было и, уверен, не будет – как можно устать от самого себя?

Мама говорила, что в детстве мы даже одинаково говорили, – схожие выражения, проявления недовольства и одно забавное «непонятно» – как реакция на какое-либо странное событие вокруг. Она живет, учится фотоискусству в Праге и пишет мне письма, не ожидая ответа. Когда по-настоящему любишь человека, ты не ждешь от него того же количества чувств,

сколько ему отдаешь.

Она откусывает гогал большими кусками, жует и одновременно умудряется улыбаться. Восточная булочка крошится в ее руках, кусочки теста на груди, коленях. Не останавливаю ее, не подаю салфетку – гогал надо лопать именно так, чтобы он крошился, хрустел. «Может, я постарела, но мне с каждым годом тяжелее есть что-то не наше, не восточное. Эти цезари, бургеры, лазаньи. Ничего не хочу. Вот гогал со сладким чаем – лучшее, что может быть! Скажи, это тоска или старость?» – «Нет, Бриз, это наши азербайджанские корни и обжорство. Остановись, третий гогал будет лишней».

* * *

Скоро Джейлан вернется в Прагу. Это огорчало бы меня, если бы не мысль о том, что впереди еще много таких дней, – расставание всегда завершается воссоединением, рано или поздно, осенью или летом. А пока мы вместе и нам многого не надо. Гуляем по городу, можем ни о чем не говорить, просто сидеть рядом, созерцая прелесть мира в громком молчании.

Где-то за Нагорным парком шумит строительство небоскребов, к мечети сходятся мужчины на вечерний намаз, маленькая девочка у фонтана бежит наперегонки с золотистым коккер-спаниелем. Море в оранжевом закате плещется, блестит, отражаясь искрами в глазах тех, кто каждый день приходит к нему со своей радостью или болью.

Вон печальная девушка на соседней скамейке грустит в одиночестве, про себя откровенничает с Босфором. Она прикасается к красоте окружающей реальности, чтобы заново открыть смысл жизни. Бесконечное вращение жизни в городе души и осень, которую в этих краях называют «порой новой жизни».

Тыквенный суп по-турецки

У нас здесь осень. Вовсю дожди, но пока не зима – погода чаще бархатистая и прозрачная, как отражение света в домашних окнах. В овощных лавках лежат первые тыквы сезона. У них светло-оранжевая мякоть, а вкус не такой терпкий,

как у плодов последующих урожаев. Сок ранней тыквы особенно полезен, а лепешки с начинкой из ее мякоти (с добавлением зерен граната и, кто любит, жареного лука) получаются нежными-пренежными.

У осени красивые краски и ностальгические нотки, которые прячутся за ширмой повседневных дел. Но в ее границах тяжело верить в то, что счастье достанется абсолютно всем, рано или поздно, что никто не уйдет обиженный. К осени испытываю двойные чувства: вроде люблю эту пору, ее зонты и багряный ковер под ногами, но одновременно боюсь осени, точнее, мыслей, рождающихся под листопадом.

На Востоке говорят, что осень важнее всего; все остальные времена года – это самообман. Может, поэтому осенью мне хочется лежать в постели, раскинув руки, подолгу разглядывать белизну потолка, не давая воли прошлому. Нельзя, слышишь, нельзя! Иначе опять закровоточат раны и ты снова начнешь искать утешение в придуманных беседах с человеком, который никогда не придет.

Лучшее спасение от надвигающейся хандры – пешие прогулки и кулинария. У меня всегда так: когда грустно, я иду. Шаг за шагом переступаю собственные сомнения. Долго не мог понять, почему во время пеших прогулок легчает? Не может одно пребывание на воздухе так исцелять. Недавно Эбру, моя подруга-психолог, объяснила, что, преодолевая расстояние, человек подсознательно преодолевает сложности, которые на тот момент испытывает.

«Мы идем вперед, оставляя позади то, что отзывается тревогой в сердце. Это как будто система самоуспокоения, очищения мыслей. Поэтому я многим супружеским парам, которые обращаются ко мне в период кризиса отношений, советую обсуждать важные вопросы после пешей прогулки. Это может показаться смешным, но, поверь, это действует. Особенно когда оба партнера – люди эмоциональные. Все самые тяжелые раны мы наносим друг другу языком... Хватит ржать! Восприятие по мере испорченности – вот это про тебя сказано».

Я смеюсь, Эбру бросает в меня кожуру тыквы, которую очищает для моего «быстрого супа-пюре». В воскресенье она вернулась из Италии, куда ездила, чтобы «с достоинством проиграть борьбу с углеводами». В ее карих глазах появился влажный блеск. «Когда встречаешься с итальянцем, иначе не бывает». В одном римском ресторанчике под открытым небом, где воздух переполнен шумными разговорами, голосами звонких колоколов и лихо снующих туда и сюда мотоциклов, она влюбилась в повара Маурицио и тыкву, которую терпеть не

могла. «Ммм, тортелли с тыквой – это нечто. Особенно их начинка. Маури добавлял в нее измельченное печенье амаретто. Объеденье!»

В честь возвращения Эбру я готовлю тыквенный суп по-турецки. Легко, быстро и, главное, вкусно. После прогулки по берегу Босфора, болтовни с другом и совместного приготовления еды наступающая на пятки хандра уже не кажется такой страшной.

Нарезаю тыкву на небольшие кусочки, тушу ее в кастрюле с толстым дном. Как только она смягчилась, довожу ее до состояния каши в блендере. Отдельно поджариваю муку на сливочном масле, добавляю в нее сливок средней жирности, молотого красного перца, соль по вкусу. Все это вливаю в тыквенную кашу, варю 5–6 минут на маленьком огне. Помешиваю, чтобы не подгорело и комочки растворились. Если суп получился слишком густым, можно добавить воды. Разливаю суп-пюре в белые пиалы, посыпаю тертым пармезаном, подаю к ним чесночные гренки – лучшего обеда в дождливый день не придумаешь.

«Знаешь, чему нам следует научиться у итальянцев, дорогой? Умению не оглядываться назад. Они говорят, что трезвость ума нужна лишь в бизнесе. В остальном итальянцы живут порывами, тем, что чувствуют. Не это ли настоящее счастье? А мы все драматизируем, придаем повседневным неудачам напыщенность и вот-вот утратим прелесть *dolce far niente*[13 - Сладкое безделье (итал.)]. Время приумножать улыбки».

Айвовые горшочки

«Бахар, ты где пропала? Айвовые дни же начались, забыла?!» Я застилаю пол гостиной полиэтиленом, высыпаю на него двадцать килограммов айвы. Солнечно-желтой, с бархатистой кожурой и неповторимым ароматом. И куда только смотрят парфюмеры – по-моему, лучшего аромата для духов не придумаешь.

Одному с двумя десятками килограммов «растолстевшей груши» мне не справиться. Сначала ее нужно замочить на двадцать минут, чтобы напоминающие мох наросты легко отошли. Потом хорошенько вымыть, очистить от кожуры и вынуть сердцевину вместе с ороговевшей «скорлупой». Без Бахар

будет трудно. Ей не нужно объяснять процесс: вместе встречаем и провожаем уж который айвовый сезон.

Кстати, вы с ней знакомы. Да-да, это та самая девушка с морем внутри, чье имя переводится как «весна». Именно она привозит мне посуду из каждой своей заграничной поездки. И смело признается, что ее первая попытка приготовить что-то более масштабное, чем яичница, закончилась осознанием того, что «повар из нее никакой». Моя сестра, мой друг, а еще лучший помощник в «айвовые дни».

Через час Весна врывается в мою по-октябрьски прохладную квартиру. (Пока занимаешься айвой, в помещении не должно быть слишком тепло, иначе разрезанные плоды быстро потемнеют.) От радости Айдынлыг носится по дому с бешеной скоростью, подталкивает носом «колобки» айвы к ногам моей подруги – готовься, дорогуша, потрудиться на славу.

Бахар говорит, что мы с Айдынлыг – лучший пример того, как собака похожа на своего хозяина. «Она тоже меланхолик с частыми вспышками радости. Ты можешь час плакаться в скайпе, а через минуту смеешься и посылаешь всякие забавные смайлы, сравнивая их с нашими друзьями. Наверное, в этом твоя сила – провожать печали с улыбкой».

У Бахар сегодня хриплый голос, туго перевязанное шарфом воспаленное горло, печаль в карих глазах, а на лице – улыбка. «Это улыбка назло холодам. Я, признаюсь, забыла о начале айвовых дней. Как же не забыть, когда с работы бегу напрямик домой, вечерами никуда не выхожу, много сплю. Наблюдаю за разгаром осени из теплой постели, с кружкой чая с медом и мятой в руках. Ты же знаешь, холода для Весны – почти конец света. Обычно мне кажется, что счастье близко-близко, почти рядом, сейчас подойдет. А в ненастье это больше похоже на морок».

Для нее счастье – не то, чего желает большинство. Ее счастье – солнце внутри, крошечная квартирка с французскими окнами, каждый вечер мороженое из рук любимого, отсутствие лишних звонков и волшебное ощущение того, что время замедлило ход. «Когда смотришь на себя со стороны и не можешь поверить, что все это действительно происходит, прежде всего, вокруг тебя. Ведь, все, что в нас, – это отражение того, что разворачивается вокруг».

Завариваем липовый чай и, прихлебывая его из большущих кружек, чистим айву. Душистый аромат вдохновляет на душевную беседу. Завтра утром я буду варить из нарезанных кусочков варенье и делать марципаны – посетители моего кафе чаще всего заказывают их к чаю. Этот процесс проходит в абсолютном одиночестве – ничто не должно меня отвлекать. Иначе варенье разварится и айвовые кусочки утратят приятную твердость. А когда делаешь марципаны, надо не переборщить с сахаром – конкретного количества в рецепте нет, определяю на глаз. Если сахара будет недостаточно, марципаны заплесневеют. Если переизбыток – склеятся.

«Родной, а чем ты меня угостишь на ужин? Надеюсь, не айвовой кожурой?» Я смеюсь, откладывая в сторону четыре самые крупные айвы. Буду угощать Весну «айвовыми горшочками». Моя мама готовит их по субботам с октября по декабрь. Благо два главных ингредиента этого блюда есть на рынках практически всю зиму – айва и гранат.

Итак, для начала срезаем верхушку айвы, она будет служить крышечкой. Удаляем сердцевину с косточками и немного мякоти (не выбрасывая ее), только осторожно, чтобы стенки айвы не стали слишком тонкими. Обжариваем говяжий фарш (дважды пропущенный через мясорубку) так, чтобы из него выпарилась вода. Добавляем немного куркумы, соль, перец по вкусу.

Когда фарш остынет, добавляем в него зерна граната и мелко нарезанную айвовую мякоть. Хорошо перемешиваем и заполняем этой начинкой «айвовые горшочки». Кладем сверху кусочек сливочного масла, накрываем «горшочки» крышкой, отправляем в предварительно разогретую духовку на двадцать минут. На противень наливаем немного воды и подливаем ее по мере испарения.

Гарниром к «айвовым горшочкам» может быть рис с шафраном.

Нарезав большую часть айвы, мы позволяем себе передышку. Выходим к набережной подышать воздухом, заодно и Айдынлыг выгулять. Мы с Бахар, уставшие и пропитанные до кончиков волос фруктовым ароматом, идем неспешным шагом, наслаждаясь песней волн.

«Знаешь, друг, бывает такое, что любишь свой город всем сердцем, а жить в нем уже не можешь. Ищешь свое счастье и думаешь, что, быть может, оно где-то в другом городе. А может, это даже не поиск счастья. Просто город вытесняет.

Ему так хочется...»

Она кутается в шарф, щурится под порывами ветра. Айдынлыг донимает чаек, которые кружат подругу, и я говорю ей, что счастье никогда не приходит неожиданно, оно обязательно сообщает о своем приближении. Каким-то новым человеком в жизни или неожиданными обстоятельствами.

«Жить все дольше и дольше и чувствовать, что мир становится больше и больше, а ты при этом все меньше и меньше, – это вполне нормально, Весна. Потому что с годами мы уходим в себя, предпочитаем проводить больше времени наедине со Светом. Но поверь, Весна, можно быть счастливым только потому, что твой любимый человек существует. Что он где-то, в Нью-Йорке или Екатеринбурге, ходит и улыбается. Пусть не для тебя и не с тобой рядом. Это и есть высшая степень зрелости, когда принимаешь то, что принять, казалось бы, невозможно. Пойдем домой, холодно. Еще горло разболится...»

Яблочная пастила

Все вроде бы хорошо, все вроде бы есть, ну как минимум самое необходимое. Но где-то в груди снова саднит пустота, с которой, казалось, уже разобрался. Нет, ее не получилось заполнить, не так быстро. Воспоминания пока не собраны в тома, а тома – в чердачный сундук.

Глаза все еще ищут в толпе спину человека, которому так много хочется сказать. И знаю ведь, что сказать не смогу: слова застынут после отчаянного «если бы ты знала...». Дальше – безмолвные многоточия, недописанные письма, холодная трубка телефона, когда резко даешь отбой за секунду до начала гудков. Это не страх. Это трезвое осознание наперекор разбушевавшимся эмоциям: для нас «вместе» возможно теперь лишь в воспоминаниях. Все закончилось, хоть и не прошло еще для сердца.

Теперь мы с ней живем на разных концах большого города, уверенные в том, что привыкли к всплескам этой пустоты. Не так уж и больно – лично я смог смириться. Эта боль такая же, как мигрень: помучает и уйдет. Надо жить дальше, выбора все равно нет.

Туманными дорогами иду вдоль набережной. Свет фонарей дрожит в ночи желтыми мурашками. В кармане куртки бумажный пакетик с яблочной пастилой – остатки из кладовки моего кафе. Завтра утром начну готовить свежую. К кружке горячего ноябрьского кофе самое оно – смесь бодрящей горечи и сладкой кислинки.

Я не зря сегодня вспомнил о пастиле. Бабушка Лале советовала ее тем, чья «надежда устала». Именно так она называла состояние, нынче переживаемое мною да и, думаю, многими. Холода ведь: серо, слякотно, иммунитет к хандре ослабевает. Наступило время года, когда во время завтрака уже начинаются сумерки. И в такие дни не хочется ничего, кроме тепла воспоминаний, особенно если недавно ушел тот, кто, видимо, должен был уйти.

«Сынок, не надо бороться с печалью. Ее, конечно, можно заглушить чем-то или кем-то. Но рано или поздно она прорвется, скорее всего, в самый сложный момент жизни. И тогда все навалится друг на друга и руки опустятся. Пусть лучше сейчас денек-другой помучает. Надежда не робот, она почти живой организм, тоже нуждается в передышке. Когда надежда устала, надо дать ей передохнуть. И себе тоже. Люди, у которых постоянно хорошее настроение, меня всегда настораживали. Это отдает неискренностью».

Помню, как бабушка каждый сентябрь нарезала ломтиками яблоки для пастилы, рассказывая мне с необычайно живописными деталями про знаменитые яблоневоы сады азербайджанского города Губа. Потом Лале засыпала яблоки сахарным песком (из расчета 200 г сахара на 1 кг яблок), оставляла на сутки. Рано утром принималась варить ломтики на маленьком огне до размягчения. Выносила тазик во двор, давала остыть душистому «полуваренью» – я его так называл. Оставляла меня сторожить тазик, чтобы ее любимицы кошки не забрались.

Затем Лале перетирала «полуваренье» через сито, размазывала эту массу по противню, застеленному фольгой. Пятнадцать дней светло-коричневый «коврик» сушился на подоконнике дальней комнаты нашего дома. Она хорошо проветривалась, и там всегда было солнечно. Когда пастила была готова, бабушка нарезала ее квадратиками, обсыпала сахарной пудрой, складывала в деревянную миску. Каждый внук, помогающий бабушке по хозяйству, вознаграждался фруктовым лакомством...

Мы с Айдынлыг гуляем уже четвертый час, благо ветер стих прошлой ночью. На Айдынлыг комбинезон с надписью «Is it possible not to love me?»[14 - Разве меня можно не любить? (англ.)]. Моя красотка, в отличие от своего хозяина, в отменном расположении духа – ее кормом не корми, а дай по стамбульским кварталам побегать. Она, как вы поняли, особа любопытная – сует свой мокрый нос в каждый подъезд, виляет хвостом при виде влюбленных парочек, подвывает в унисон гудящим паромам.

Если бы не Айдынлыг, я давно сдал бы. Она настоящая батарейка «Энерджайзер», только с хвостом и четырьмя лапами. Я помню день, когда в дождливую ночь подобрал ее, худую и замерзшую... Преданным другом может стать и тот щенок, что ждет своего хозяина в бедном приюте, а не в уютной квартире предприимчивых заводчиков.

Мы уже приближаемся к дому, и я чувствую, как внутренняя боль утрачивает остроту. Надежда медленно поправляется – воистину, пастила творит чудеса. Нам всем следует смириться с тем, что порой счастье приходит через боль и оказывается не таким, каким мы его себе представляли. Главное – то, что оно приходит. Тем более, когда Новый год на носу.

Райский салат

Просыпаюсь обычным декабрьским утром, ничего вроде не изменилось – за окном все тот же пейзаж из снежинок, неслучившаяся любовь так же стоит комом в горле, – но одновременно где-то внутри оживает что-то волшебное.

Чувствую, как с каждым днем слабый росток надежды прорастает и превращается в упругий стебель. И скоро на нем появятся новые «цветы», которые, казалось бы, давно уничтожены непогодой. Встаю с постели, ищу тапочки: они опять убежали глубоко под кровать. Плетусь на кухню и, проходя мимо настенного календаря, замечаю главное: вот это да, уже почти половина декабря ушла в прошлое! Ах вот оно откуда, волшебство! До Нового года ведь считанные часы. А я и забыл.

Зимой это неудивительно: дни так стремительно сливаются в одни слишком долгие сутки, что в итоге перестаешь замечать изменения за окном. Тот же

большой город на сером фоне, чихающий и печальный, с шарфом на шее и красным носом... Мой город и мои города. Ваш город и ваши города. Они, как поется в одной песне, навсегда останутся загадочно любимы нами.

Я еду в кафе, там дел по горло. Сегодня встречаюсь с тремя новыми официантами, будем с Айдынлыг проверять их способности. Потом нужно поработать с художником Муратом, для чего требуется особое настроение. Или, точнее, особая степень выносливости. Причуды творческих людей – за гранью постижения простых людей. Как сердце синегорлого колибри, совершающее тысячу двести шестьдесят ударов в минуту, – не понимаю, как это можно выдержать.

Мурат носит беретку всегда. Любит выражаться поэтично – например, зима для него «пахнет горьким миндалем», – и чрезмерно увлекается алкоголем. Он мечтает уехать из «этой вычурной и приторной Турции» в Лондон, где общую монотонность жизни дополняют традиционные сонные туманы. Хотя он знает, что туманы эти нынче существуют только в воображении поэтов. «Стамбульская повседневность нагоняет депрессию – все куда-то спешат, при этом громко разговаривают, перекрикивая чаек. Я, в принципе, перманентно хандрю. Но в преддверии Нового года мне кажется, что все не так печально. Люблю этот праздник, хотя мои соотечественники так его до конца и не понимают. Им подавай байрамы[15 - Bayram – праздник (тур.)], историю знакомую и близкую. И никакого специфического начала года нет в такой ментальности – ни начала, ни конца...»

Каким бы сложным ни был уходящий год, я с трепетом жду последних дней декабря. Мои родители всегда отмечали Новый год по-домашнему, в нашей семье не любили громких празднеств, предпочитая семейное торжество под звуки Harry New Year группы ABBA. Это самые теплые воспоминания детства – светящаяся елка, лианы мишуры по дому, хлопушки с сюрпризами, шоколадные конфеты в золотой фольге и волнующее ожидание чудес, подарков.

Чаще всего встречаю Новый год на работе, вокруг столиков с вкусностями, которыми угощаю посетителей моего маленького заведения. Меню этого дня стараюсь составить из необычных блюд, которые, как правило, не подают в кафе. Поэтому оставшиеся 10–15 декабрьских дней я думаю, чем бы вкусненьким порадовать тех, кто придет ко мне в самый теплый вечер зимы. Мидиями в сливочном соусе? Дорадой, фаршированной черными оливками и молотыми грецкими орехами? Или хачапури по-мегрельски? Да, я его неплохо

готовлю. Главное, чтобы сулугуни был привезен из Грузии. А с этим никаких проблем – у меня есть родственники в Баку, они с легкостью организуют доставку.

Пока планирую новогоднее меню, сам стараюсь есть меньше и, в основном, привычные блюда, чтобы на размышления о кулинарных изысках ничто не влияло. Как правило, в такие дни готовлю любимый баклажанный салат моей мамы Сарии-ханум, названный ею «Райским». Он не только по-райски вкусный, но и быстро готовится.

Для начала берем куриное филе, нарезаем его на небольшие кусочки (размером со сливу), солим, перчим. Заливаем их молоком и тремя столовыми ложками лукового сока (трем лук на мелкой терке, затем выжимаем сок через марлю). Отправляем филе на четыре часа мариноваться в холодильник.

Тем временем берем несколько баклажанов, нарезаем их тонко вдоль, посыпаем солью и оставляем на пятнадцать минут – пусть горечь вытечет. Затем как следует промываем и, завернув листики в бумажное полотенце, даем им подсохнуть. Наливаем подсолнечное масло в сковороду с толстым дном, после чего обжариваем баклажаны. Как только они подрумянились и уменьшились в объеме, вытаскиваем их и снова выкладываем на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло впиталось в него.

Жареные баклажаны смешиваем с красным луком (одну головку нужно нарезать тонкими кольцами), нашинкованной петрушкой и помидорами, нарезанными кубиками. Последние непременно очищаем от семян – они ничего, кроме излишней жидкости, блюду не дают. Аккуратно перемешиваем все ингредиенты, чтобы нежные баклажаны не смялись. Заключительная нотка «Райского салата» – это кусочки филе, которые обжаривают буквально пять – шесть минут. Тем, кто на диете, я предлагаю потушить куриное мясо в небольшом количестве воды.

Добавляем кусочки остывшего филе к овощам и снова перемешиваем. Этот сытный салат можно есть два дня – он не киснет, и лук в нем не горчит.

Мурат откладывает в сторону кисти, складывает краски в свой чемоданчик. Подальше от Айдынлыг. В прошлом году моя красotka умудрилась сожрать желтую охру, выдавив ее лапами из тюбика. Помню, как я, ошеломленный и возмущенный, названивал ветеринару, не зная, смеяться или плакать. Благо все

обошлось.

Я накладываю Мурату «Райского салата», и он уплетает за обе щеки. «Работать у тебя одно удовольствие. В вас с Айдынлыг новогоднее настроение так сильно чувствуется. Она краски лакает, а ты отменные салаты готовишь...» Да уж, не отрицаю. Мы настоящая семейка Адамсов, только восточного разлива.

Отдых души

Ни о чем не задумываться. Давайте позволим себе такую роскошь хотя бы раз в году. Отключим голову, заблокируем файлы с прошлым, попробуем не замечать очевидное и просто улыбнемся. Как-никак, в этот день все жители планеты объединены одной-единственной верой – в грядущее счастье. Мы следим за последними минутами уходящего года, наполняем бокалы золотистым шампанским, обнимаем самых близких с надеждой на то, что новый год будет счастливее, чем прошедший. Хотя бы на малую толику. Даже незначительные изменения к лучшему – это движение в сторону добра и благополучия.

31 декабря я ничего не буду себе готовить. Хочется абсолютной свободы. Чтобы вместо обязанностей были порывы, не омраченные такими круглогодичными хлопотами, как рабочий график, два выходных и «все мысли о пятнице». Меню для праздничного вечера в моем кафе составлено – это микс из блюд и закусок, которые полюбили посетителям больше всего и о которых я рассказывал в этом дневнике. Вечером 30 декабря все будет готово, и уже на следующее утро я начну думать о своем празднике.

Какие у меня планы на новогоднюю ночь? Я решил на время отойти от плиты, в праздничные дни доверю кафе своему преданному администратору Натали. А мы с Айдынлыг сядем в нашу маленькую машинку и поедем туда, где меня точно ждут, всегда, вне зависимости от даты. Ждут. Это чувство внутри отогревает по-настоящему летним солнцем. Наверное, счастье именно такое – когда тебя ждут.

Мы будем ехать с моей любопытной псиной сквозь пробки и восхищенно смотреть на новогодние огни, чуть прищуривая глаза, как сквозь объектив фотокамеры. Небо станет крошить сверху снежную пыльцу, которая непременно будет лететь наискось. Стамбул сейчас похож на маленький игрушечный

городок, помещенный внутрь стеклянного шара. Дети-ангелы трясут шар – и город посыпает снегом.

Я возьму направление в тот самый город, где ветра пахнут корицей, и всю дорогу буду думать о том человеке, которого люблю вопреки и наперекор всему. Думать со светлой печалью и желать. Желать тебе того, что я хотел дать, но не успел, – у наших отношений (не у любви – она-то навсегда остается внутри, у нее нет срока годности!) была маленькая история. К сожалению или к счастью. Главное, что мы были друг у друга, и теперь, простив себе многое, хоть и не все, я улыбаюсь тому, что когда-то случилось между нами.

Знаю, что ты тоже с улыбкой вспоминаешь нас.

Вчера перебирал твои письма в пыльных архивах моего почтового ящика. Вот что ты написала мне под Новый год в 2004-м: «Мне хочется, чтобы все оставалось так, как есть сейчас. Мне хочется спать именно в твоём доме, именно с тобой и именно в этом городе. Я не говорю, что сейчас все идеально. Я просто перестала гнаться за идеалами и начала жить. Своей жизнью рядом с тобой».

Мне сегодня хочется думать о тебе, хотя я дал себе слово не возвращаться в прошлое. Уже второй Новый год встречаю без тебя... и одновременно с тобой. Физически ты далеко, но в моей памяти – так же нежно спишь, прикусив губами кончик своих волнистых волос.

Я хочу пожелать, чтобы ты, просыпаясь по утрам, не жалела о том, что оставила в дне прошедшем. Чтобы твои слезы были не от внутренних ран – пусть их причиной будут лишь легкие тревоги или счастливое удивление.

И если вдруг твоё счастье собьётся с курса из-за погодных катаклизмов, то пусть оно непременно все-таки доберётся до твоего дома. Неважно когда – в канун Рождества или в разгар бабьего лета. И еще. Можно одну маленькую просьбу? Я так по-детски и эгоистично хочу, чтобы ты продолжала любить меня. Пусть даже безмолвно, про себя.

Конечно, все мои слова только для тебя. Но того же я хочу пожелать и всем женщинам. Вы достойны самого лучшего, поверьте. И не только в Новый год или в Международный женский день. А всегда. Везде. И вопреки всему.

Суп «Предвкушение весны»

Все же начало нового года может поспорить с любым «следующим понедельником» – легче отказаться пусть и от вкусного, но вредного. Вот слопаешь четвертый эклер (мы часто говорим о мере и так же часто ее не соблюдаем) – и внутри все расцветает. Зато спустя пару дней брюки на животе застегиваешь с истошным воплем.

А бывает, держишь кого-то за руку, прижимаешься теснее, и так тепло на сердце делается, хотя понимаешь, что это «наше» – твоя очередная иллюзия. Ему просто хорошо с тобой – не больше. А ты ведь любишь и, глубоко внутри, надеешься на большее, которого не будет. С ним, по крайней мере...

Рано или поздно наступает утро, когда просыпаешься и говоришь себе: «Больше так не будет. Теперь будет иначе». Если в понедельник рядового месяца на сдерживание данного себе слова требуется больше воли, то в первый месяц нового года начать все сначала намного легче.

С принятием новой формы жизни я чуть опоздал – не успели закончиться посленовогодние «доедалки», как меня сразило жуткое воспаление легких. Около двух недель я пролежал в полуобморочном состоянии, весь пропитался антибиотиками. Примчавшаяся на помощь мама, как только я засыпал, принималась читать молитвы и нарезать круги у моей кровати с дымящейся миской в руках, в которой тлела сушеная рута[16 - На Востоке этот обряд совершают от сглаза. Руту смешивают с солью, поджигают ее в железной миске и обдают дымом больного человека.]

Конец ознакомительного фрагмента.

notes

Примечания

1

Приятного аппетита! (тур.)

2

Марка молочной продукции в Турции.

3

Суп (тур.).

4

Турецкая лира – валюта Турции.

5

«Здоровья твоим рукам» (тур.), традиционная похвала повару.

6

«Дай вам Бог счастья! И никогда не расставаться» (тур.).

7

Турецкие котлеты из сырого мяса.

8

Крупа из пшеницы твердых сортов.

9

Братишка (тур.).

10

Гречка (тур.).

11

Ура! (тур.)

12

Лабне можно сравнить с зернистым творогом.

13

Сладкое безделье (итал.).

14

Разве меня можно не любить? (англ.)

15

Ваугат - праздник (тур.).

16

На Востоке этот обряд совершают от сглаза. Руту смешивают с солью, поджигают ее в железной миске и обдают дымом больного человека.

Купить: <https://tellnovel.me/ru/elchin-safarli/recepty-schast-ya-dnevnik-vostochnogo-kulinara-sbornik>

Текст предоставлен ООО «ИТ»

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: [Купить](#)