

36.99

И87

СА-395467

ЭСМИРА ИСМАИЛОВА

СТАМБУЛЬСКИЕ СПЛЕТНИ,



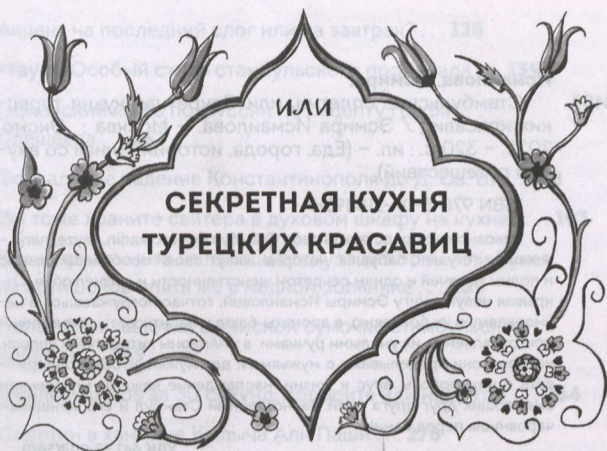
или

**СЕКРЕТНАЯ КУХНЯ
ТУРЕЦКИХ КРАСАВИЦ**

НЕ ТОЛЬКО КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ!

ЭСМИРА ИСМАИЛОВА

СТАМБУЛЬСКИЕ СПЛЕТНИ,



Государственное бюджетное
Хлеб*соль культуры

«Оренбургская областная универсальная
научная библиотека им. Н.К. Крупской»
Москва 2022

09-395467

Содержание

Пролог . . . **9**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Эпилог . . . **294**

Комментарии к тексту . . . **299**

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



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

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

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

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





Завтрак с секретным ингредиентом в лагуне рыбака по прозвищу Серб

7 ноября, пригород Стамбула

Предраассветное море и утренняя борьба за улов. –
Особый Вид морского говора. – Помятые кроссовки
наследницы сапожничьей династии. – Отсутствие улыбок
и современная утопия. – Завтрак в рыбацкой избушке. –
Магический ритуал при встрече с любимым. – Четыре
дара стамбульской красавицы. – Очарование крохотных
сколов на тонком фаянсе. – Триста граммов «черного
бриллианта». – Выход маэстро Робюшона к сытым
почитателям. – Три ценных подарка сербской пары.

Белградский лес, раскинувшийся безразмерным зеленым
массивом в районе Сарьер, остался далеко позади, а я не-
слась в своем вымытом дождем «санта фе» дальше на Север.
Впереди меня ждало Черное море, которое в ноябре осо-
бенно красиво. В это время года начинается штормить, и ры-
бачьи лодки, груженные цветными снастями, идут ближе

Стамбульские сплетни, или Секретная кухня турецких красавиц

к берегу. Издали они напоминают прогулочные кораблики, каких много в парках культуры и отдыха провинциальных городов: только на тех гирлянды из фонариков и флажков, а на местных – десятки метров сгруженных сетей, украшенных яркими горошинами разноцветных буйков. Иногда лодки подплывают так близко, что можно слышать крикливый говор рыбаков.

Это особый вид речи, приспособленный к резкой качке и шипящему ветру. Мужчины общаются короткими фразами, повышая интонацию на последнем слове: так легче уловить смысл, даже если фраза растворится в шипящем ветре или утонет в белоснежном пухе задыристых волн.

Необыкновенный мир предрассветной рыбалки в море... В ней столько же пробуждающей после крепкого сна романтики, сколько и каторжного труда, выпавшего на долю неутомимых и смелых рыбаков. Среди них много стариков – седых, сутулых, с испещренными глубокими морщинами лицами. Если присмотреться, это вовсе не морщины, а борозды, в складках которых застывшая соль сурового моря.

В ноябре на пляже в будний день едва ли можно кого-то встретить. Именно поэтому я прихожу сюда рано, чуть только солнце окропит золотом серую рябь ночного Karadeniz¹. Вы знали, что на рассвете море еще более прекрасно, чем на закате?..

– Каждое утро море рождается, и каждый вечер оно умирает, – как-то сказал мне старый рыбак, повстречавшийся на берегу во время одной из таких тайных вылазок. Хотя тайной назвать это сложно, и все же никто из домашних не догадывался о прогулках по берегу, иначе они непременно увязались бы за мной. Двое детей и муж – серьезный ба-

¹ Черное море (тур.).



– А ведь трюфель и впрямь афродизиак. Ест муж – молодеет жена. Этот секрет пусть будет третьим подарком – уже от меня...

Я немного отъехала и остановилась, чтобы еще раз посмотреть на море. На его сером холодном фоне стояли две фигурки: одна большая, крепкая, а другая тонкая, едва заметная... И то ли стояли они очень близко друг к другу, то ли туман заволок берег, но казалось, будто их теперь вовсе не двое, а вместе они нечто единое – прекрасное и настоящее...

Рецепт

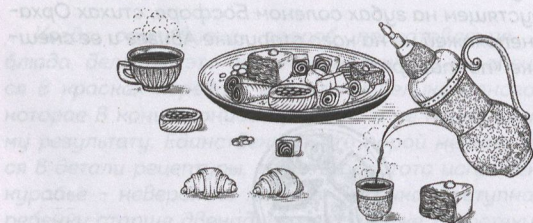
Трюфельная яичница по рецепту сербского рыбака

Это блюдо, полюбившись однажды, будет нередко терзать Вашу душу, призывая готовить его снова и снова. И Все бы хорошо, если бы не крохотный, но важный нюанс: трюфель! Отнюдь не дешевый ингредиент, который Вот так просто не Встретишь ни на прилавках шумных рынков, ни на полке супермаркета, хотя... В последнее время Все чаще стали появляться крохотные баночки с консервированными слайсами необычного гриба, за которым гоняется полпланеты, и тцетно... В крайнем случае можно прибегнуть к совершенно неказистому, но вполне себе рабочему способу и обратиться за помощью к шампиньону обыкновенному, но в этом случае нелепого компромисса обязательно использовать концентрированное трюфельное масло. Выход, конечно, так себе, и за подобный совет не сносить мне головы В, скажем, логове трюфеля – городке Мотовуне¹, однако мы не там, поэтому любые ухищрения В погоне за изысканным вкусом вполне оправданы. Но если каким-то образом Вы Все же выторговали у упитанного торговца с хитрым взглядом пусть даже крохотный *yer mantar*² размером с грецкий орех, немедленно спешите на кухню, чтобы тут же пустить его В дело.

¹ Мотовун – хорватский городок на севере полуострова Истрии, который считают трюфельной столицей мира из-за большого количества сумчатого гриба в лесах вокруг этого города.

² Земляной гриб (тур.).

Завтрак с секретным ингредиентом В лачуге рыбака по прозвищу Серб



Османский кофе по-русски по рецепту графа Плевшьева

25 января, Стамбул

Унылое безразличие и карантинное одиночество. – Девушка Бонда с причудливой бабеттой. – Безглютеновые десерты с безлактозным кремом. – Богемный тембр в холлах легендарного отеля «Пера Палас». – Пикантный адюльтер в колонке «Вы не поверите!». – Уникальная белобрысость графа как вишенка на торте. – Черты истинного аристократа. – Петр Николаевич и багаж из сотен нарядов. – Залатанное платье как связь с Россией. – Тысяча привкусов Стамбула на скрипучем подоконнике. – Боа, корсеты и муаровые банты.

Стамбул в январе едва ли назовешь гостеприимным: он нещадно поливает холодными ливнями не только мостовые, но и не привыкших к измороси прохожих. Они смешно втягивают шеи в приподнятые воротники и спешат поскорее укрыться в уютных кофейнях, разбросанных повсюду в таком несмет-

Стамбульские сплетни, или Секретная кухня турецких красавиц

ном количестве, что искать теплое пристанище никогда долго не приходится. Заходите в первую попавшуюся – не пожалеете. Но только не этой зимой. Несмотря на унылую непогоду, все мы, одичалые от карантинного одиночества, словно привидения, безразлично движемся мимо потускневших вывесок и пыльных окон когда-то шумящих ресторанов. Закрыто все: прекрасные галереи, в которых можно было укрыться с возлюбленным за статуей могучего Посейдона; дышащие уютом крохотные забегаловки, где наливают горячего чая столько, сколько вместит желудок, а в январскую стужу вмещает он ох как много... Закрыты театры и стадионы, клубы и небольшие магазинчики, в которых можно часами отводить душу, выбирая наряд сомнительного качества, но уникального кроя.

Соседка Эмель знает толк в подобного рода заведениях и периодически затягивает меня в подвальные шоу-румы, привлекающие к себе внимание еще на противоположной стороне улицы щекочущим запахом нафталина и пыли. В одном из таких бутиков, что стоит на улице Хидает, недалеко от Военного музея, работает известная многим Мадам. Почему я ее так называю? Да потому что в Стамбуле это абсолютно обычное обращение к уважаемой женщине – и кто после этого скажет, что турецкий язык не похож на французский?..

Та самая Мадам, имевшая невероятно причудливую бабетту на макушке, напоминала девушку Бонда в старости и увлекала винтажными манерами в свободные шестидесятые.

– Вы так похожи на Брижит... – поздоровалась я с ней, вспоминая очаровательную Бордо. Это была верно подобранная фраза, которая произвела невероятный эффект: ошарашенная Мадам засуетилась, вынося из закров безграничного склада наряд за нарядом – один краше другого. Соседка Эмель даже взвизгнула от удовольствия, заприметив в руках у учтивой хозяйки декольтированное платье: в таких пышногрудые баварские девушки разносят литровые кружки с пенным напитком во время веселого Октоберфеста.

Хозяйке было далеко за семьдесят... Укутанная в шелковое кимоно, она, высоко подняв подбородок, скользила в деревянных клонпах, расписанных на манер гжели. Тонкие щиколотки выглядели еще миниатюрнее в массивных колодках и, казалось, могли переломиться, стоит Мадам неверно поста-



Сплетни в хаммане Кымыс Ади Пами

16 апреля, Стамбул

Плевков в душу кулинарного фанатика. – Вы что, не едите бегонию? – Стамбульский Аполлон в жилетке цвета бордо. – Связь между кончиком носа и счастьем мужа. – Аристократичное безразличие коренных стамбульцев. – «Кесе» как наше скрабирование, но не то. – Любимец султана в тридцать девятой главе романа Сервантеса. – Разговор с банщицей о мужчинах и целлюлите. – Мардинские сотейники в крохотной кухне съемной квартиры. – Медные тазы в борьбе с пандемией. – Приворотное средство в прогрессивном XXI Веке.

Обустройство собственной кухни для человека, который готовит по пять раз в день, – задача первостепенная и требующая немалых вложений. Причем становится она практически невыполнимой в условиях съемных квартир, в которых мы чувствуем себя как перелетные птицы и инстинктивно стараемся

Стамбульские сплетни, или Секретная кухня турецких красавиц

не задерживаться: то ли оттого, что боимся привязаться к месту, то ли просто ищем приключений, которые, хотя и несут массу трудов и убытков, одновременно дарят море эмоций, встреч и незабываемых вкусов, отказаться от которых может разве что бессердечный или полный глупец.

Во время переезда в новое жилье все крутится около сроков, бороться с которыми теперь уже никому из нас даже в голову не приходит. Скажем, на разбор коробок на новом месте требуется месяца два, на развешивание картин – полгода, ибо последнее восемьдесят восьмое полотно узбекского импрессиониста Нурилло мы воздвигаем на единственный оставшийся гвоздик ровно на сто восьмидесятый день пребывания в каждой квартире. Но все сроки летят в тартарары, когда речь заходит о кухне, которая доводится до ума в режиме нон-стоп и постоянных потрясений. Потрясения касаются в основном дорогого Дипа, который терпеливо сносит мои авантюрные фантазии и безропотно двигает неподъемные столы из угла в угол, а также часами грустит в магазинах кухонной утвари, в которых я чувствую себя как дома, стоит переступить их порог.

Современные стамбульские кухни – это настоящий плевок в душу кулинарного фанатика, ибо на той конфигурации и площади, которые выделяются архитекторами под едва ли не главную комнату в доме, можно разве что откупорить бутылку местного брюта «Altın Köy» и пошакшичиться несколькими маслинами – и то вдвоем, потому что третий в этой кухне будет очевидно лишним.

Такие планировки с крохотным пространством для плиты и холодильника, да еще и объединенным с гостиной зоной, в Стамбуле принято называть «amerikan mutfagi»¹, хотя ниче-

¹ Американская кухня (тур.).



ние желудка, а шестные завсегдатаи – добрую порцию удовольствия и избавление от похмелья.

В Стамбуле каждый знает, что похмелье прекрасно излечивается похлебкой из бараньей головы и мясистых булдыжек, которых вдоволь на всех базарах в намазную пятницу.

Рецепт

Пудинг «Спащий инжир» для султана моего сердца

Для четырех порций мне понадобятся:

- 8 сушеных инжирин
- 400 мл молока

И в общем-то Всё! Изучив химический состав фигового плода, ценность которого нисколько не уменьшается в сушеном виде, я с головой окунулась в эксперимент, так много и красноречиво рекомендованный знакомой банщицей. Польза для мужского организма была очевидна, да и для женщин нормализация эстрогена несла немало плюсов в виде избавления от лишнего веса и прочих бонусов, идущих в наборе с хорошим настроением. Я незамедлительно приступила к приготовлению десерта, который занял времени так мало, что даже признаваться в этом неудобно.

В молоко, разогретое до такой температуры, чтобы можно было секунд пять продержать в нем палец без угрозы ожога, закладываю нарезанный небольшими кусочками инжир. Предварительно его можно замочить и поддержать десять минут в теплой воде. Впоследствии я так обленилась, что пропускала эту часть и закладывала его совершенно сухим – на результате это практически не отразилось.

Вооружившись погружным блендером, пробиваю молоко со смоквой до кремообразной консистенции. Тут же раскладываю субстанцию по конфитюрницам и накрываю, чтобы

Стамбульские сплетни, или Секретная кухня турецких красавиц

десерт остыл при комнатной температуре, после чего отправляю в холодильник.

Перед подачей десерта непосредственно «султану Вашего сердца» можно украсить его свежими ягодами, ореховой крошкой или любым другим продуктом, способным улучшить эстетику и без того живописного блюда.

Дивным образом за несколько часов набухания масса превращается в плотный пудинг с легким фиговым привкусом и сливочным послевкусием. Распробовав десерт, в следующий раз можно экспериментировать с дополнительными ингредиентами, такими как ванилин, корица и даже с процентом жирности молока, — и, может быть, перейти на нежирные сливки.

В моем случае два базовых ингредиента сработали на ура, и теперь медный тазик украшает кабинет Дипа, который, как истинный султан, мыслит высокими материями и не замечает медных безделушек, которыми так озабочена его чудаковатая женушка, безотказно следующая за прихотями и капризами Великолепного города...



Конец ознакомительного фрагмента

Уважаемый читатель!

**Размещение полного текста данного
произведения невозможно в связи с ограничениями
по IV части ГР РФ.**

**Эту книгу вы можете почитать в Оренбургской
областной универсальной научной библиотеке
им. Н. К. Крупской по адресу: г. Оренбург,
ул. Советская, 20; тел. для справок: (3532) 60-61-28**