



Взять, к примеру, ичли кофте. Традиционное блюдо своего родного города Искендерун — фаршированную мясом лепешку из булгура — Ашкар сделал более утонченным. Лепешки он выпекает в печи, и только потом, как положено, начиняет их мясом, кедровыми и лесными орехами, петрушкой и специями, а в довершение сбрызгивает оливковым маслом и обожженным йогуртом. Или другое важное блюдо ресторана — выдержанный сыр Divle. Его готовят из молока редких красношерстных караманских овец, пасущихся на юго-западе Анатолии. Сыр выдерживают в 300-летних пещерах (которые, представьте, предварительно тщательно моют), здесь он вызревает и приобретает характерный аромат.

Ашкар уверен в международном будущем модернизированной турецкой кухни, ведь у нее есть все, что нужно для успеха: культурное наследие, продукты, сезонность и молодые талантливые шефы. «Все хотят сейчас работать на кухне, это просто помешательство какое-то», — смеется Максут.

Самые лучшие идеи, как известно, порой приходят неожиданно. Антальянская семья Барут летним вечером сидела на террасе за ужином, когда вдруг погас свет. В мерцании звезд и лунном свете они вдруг поняли, что никогда не были так близки, как в тот вечер, объединенные трапезой под бездонным небом. Так появился ресторан Asmani. Здесь готовят только из местных продуктов, которым не пришлось долго трястись в грузовиках, прежде чем попасть на кухню. Благо выбирать есть из чего. Анталья знаменита своими овощами, фруктами и виноградом, в ее роскошных долинах пасутся овцы и козы, а в море нет недостатка в рыбе. В Asmani скромно называют свою кухню, «возможно, неидеальной, но вкусной» и гордятся тем, что могут предложить блюда из самых свежих и качественных продуктов, называя это «роскошью будущего».

Кулинарный ландшафт, как известно, часто меняют энтузиасты — самоучки с оригинальными идеями, не замечающие общепринятых рамок. Так случилось с Кемалем Демиралем. Этот боснийский турок приехал на курортный город Чешме недалеко от Измира, чтобы совершенствоваться в виндсерфинге, и внезапно открыл в себе талант повара.

Два тысячелетия назад Чешме был крупнейшим винодельческим центром древнего мира. Традиции прервались в 1920-е годы, когда Турция стала республикой, а греки, в основном и занимавшиеся виноделием, покинули страну. Сейчас здесь возрождают забытое, выращивая лозы сорта karasi. Вино из этого винограда энологи называют «лучшим из забытых». В общем, местность с богатым прошлым.

А без прошлого, как известно, не бывает стоящего настоящего. Руководствуясь этой простой мыслью, Демираль из диких трав с окрестных холмов, сыра из молока горных коз, оливкового масла из плодов тысячелетних деревьев и всяких-разных обитателей пронзительно-синего Эгейского моря сочинил меню, в котором вкусами рассказал историю Анатолии с древнейших времен до наших дней.

Вот, к примеру, «Семена цивилизации»: блюдо, составленное из гороха, мяты, йогурта, иллюстрирует случившийся тысячелетия назад переход древних анатолийцев от охоты и собирательства к сельскому хозяйству. «Богиня мудрости» оказывается греческим салатом из обжаренных томатов черри с лимонным тмином, тонкими ломтиками очищенного огурца, сочной фетой, приготовленных на гриле молодых луковок и экстракта из оливок, которые, как предполагают, завезли в Чешме еще древние греки. Эруминойцев, пришедших в регион с Крита, представляют осьминог и рыба с цуккини и йогуртом, их подают на имитирующих мрамор фарфоровых блюдах. Венчает исторический рассказ «Соляная империя». Дань уважения финикийцам, развившим в Малой Азии торговлю солью, облекается здесь в плоть запеченного целиком сибаса с тартотом из ферментированных водорослей.

Так в наследии древних цивилизаций, зарождавшихся и процветавших на территории нынешней Турции, шефы новой волны черпают вдохновение для смелых экспериментов. Стоит отправиться в древнюю Анатолию на длинные выходные, чтобы попробовать ее на вкус — неожиданный, приятный и современный.