

Бек Нарзи

# Кодекс хореканца

Успешная карьера в 50 шотах



18+

Звезда YouTube

Бек Нарзи

**Кодекс хореканца: успешная  
карьера в 50 шотах**

«Издательство АСТ»

2019

УДК 640.43  
ББК 65.431

## **Нарзи Б.**

Кодекс хореканца: успешная карьера в 50 шотах / Б. Нарзи —  
«Издательство АСТ», 2019 — (Звезда YouTube)

ISBN 978-5-17-116617-5

Это настоящая Одиссея от Душанбе до Лондона, от Москвы до Перу, из огня да в полымя, со дна к звездам, со всеми остановками, включая огонь, воду и медные трубы. «Кодекс хореканца» – лучший коктейль в биографии опытного миксолога Бека Нарзи. В нем много биттера и мало сахарного сиропа, много соли и перца и мало воды. Книга разделена не на привычные главы, а на лонг дринки и шоты, в каждом из которых заключена уникальная ценность и практический совет, который не вычитан, а прожит ее автором. Пьется она легко, ибо адресована современному поколению, но от иных шотов – трещит голова, так метко они бьют в цель, не щадя ни автора, ни читателя. Бек Нарзи – действующий практик, и сам является ярким примером того, что те лайфхаки, которые предлагает «Кодекс хореканца», действительно работают.

УДК 640.43

ББК 65.431

ISBN 978-5-17-116617-5

© Нарзи Б., 2019  
© Издательство АСТ, 2019

## Содержание

Аперитив, или НА КОЙ?	6
Лонг дринк № 1 Базис и надстройка	9
Шот № 1 За знакомство!	10
Шот № 2 Гость в горле	15
Шот № 3 Базара нет	18
Шот № 4 Будь здоров, школяр	20
Лонг дринк № 2 Fast Track	23
Шот № 5 Низкие истины высокой кухни	24
Конец ознакомительного фрагмента.	27

# Бек Нарзи

## Кодекс хореканца: успешная карьера в 50 шотах

© Нарзи Б., текст  
© Дизайн-студия А. Лебедева  
© ООО «Издательство АСТ»

\*\*\*

Бек Нарзи – человек, который познакомил меня и целую группу моих друзей с бараниной и ресторанный культурой – неизменными атрибутами цивилизованного мира. И не только познакомил – увлек. Как увлечет и тысячи читателей этой книги.

*Радислав Гандапас*

Бек Нарзи из числа тех, кто не следует трендам, а задает их.

*Time Out*

Он может позволить себе заниматься чистым искусством, мешать самогон с узваром и придумывать новую русскую кухню в мире напитков. И не надо забывать, благодаря ему Москва впервые оказалась в мировых рейтингах.

*"Афиша"*

Один из самых ярких и искрометных деятелей "рестобиза" миксолог и ресторатор Бек Нарзи, удачливый гражданин Великобритании и почетный уроженец Таджикистана, который подростком вместе с семьей уехал жить в Лондон, где на сегодняшний день вместе с братом владеет сетью ресторанов под брендом Pashamama Group.

*Дарья Цивина, "Коммерсантъ"*

Главный барный трикстер России.

*"Еда"*

Знания, талант и опыт позволили ему работать в самых лучших заведениях Лондона (Met Bar, Milk and Honey) – он был официально признан первым русскоговорящим барменом Британии.

*Noreca magazine*

\*\*\*

*Посвящается женщинам моей жизни – маме, бабушкам, теще,  
жене, дочери и Pashamama Group*

## Аперитив, или НА КОЙ?

*– Я им повторяю по сто раз одно и то же, а они как уставятся на меня своими стеклянными глазами, и я вижу, что они ничего не понимают, и даже не хотят понимать.*

*– Да, у меня на работе то же самое...*

*– Вы тоже преподаете?*

*– Я бармен...*

Давайте, с самого начала по чесноку и без лирики: книга, которую вы держите в руках, не принадлежит к числу универсальных самоучителей а-ля «Как стать крутым барменом за 7 дней» или «Ресторанное дело для чайников». Претензий на самолюбивую «Мою жизнь в искусстве барного дела» у меня тоже нет. Не люблю тратить свое время и чужие деньги понапрасну. Пора мемуаров еще не наступила, хотя уже есть что вспомнить и чему научить. Чем я успешно и занимаюсь на своих мастер-классах. Но эта книга не их выжимка или стенограмма, потому что заработать на ней – не цель. Цель обратная – сэкономить. Ваши деньги, время и нервы. Поясню. Это как happy hour в пляжном баре, предлагающем два коктейля по цене одного. Вместо этой книги могло бы выйти два позолоченных фолианта, в одном из которых я глубокомысленно и горделиво рассказывал бы историю своей семьи, свои детство, отрочество и юность и о том, как закалялся стиль. Вторая, но не по значимости, книга была бы полна назиданий для каждого бармена всея Руси (ну это как минимум). Этакий неподъемный талмуд рекомендаций, описаний, правил, советов и толкований, выносящий мозг и парализующий волю. Каждое слово было бы на вес золота и по цене за тройскую унцию. И все бы купили(сь)! Ее присутствие на барной стойке было бы своеобразным знаком качества любого заведения, как мишленовская наклейка на двери. И, конечно, к ней прилагались бы перчатки для аккуратного перелистывания страниц и лупа, чтобы бармен не подорвал зрение, набираясь мудрости в полутемном пространстве ресторана или ночного клуба.

Вот так все могло бы быть, как бывает у иных людей невнятных профессий с сомнительными достижениями, скрывающихся под псевдонимом «гуру». Я не из их числа, хотя меня к ним порой и причисляют. Не буду возражать, но и своим положением злоупотреблять не стану. Именно поэтому перед вами по сути две книги под одной обложкой. Обе они не про «если бы» и «кабы», а про – было, есть и будет. Про реальность во всех ее оттенках и проявлениях.

Если вы читаете это, то наверняка знаете, кто я. Ну или просто интересуетесь новинками раздела «Бестселлеры» книжного магазина. Если верно второе, то лучше вам узнать меня по одному из моих заведений по маршруту Москва-Лондон. Лучше один раз увидеть и попробовать, чем сто раз услышать или прочитать. Жду в гости!

А для тех, с кем мы уже знакомы (даже если односторонне), расскажу, для чего вся эта затея. Просто время диктует свое... Нет, я не про то, что сегодня все или поют, или пишут: поют, как пишут, и пишут, как поют. Именно поэтому, наверное, бары привлекают дополнительных посетителей: это ж все (услышанное, прочитанное) надо как-то пережить, запить и забыться. Число лайков в соцсетях не сравнится с тиражами ни одного из бестселлеров, поэтому самолюбие писателя легче и «дешевше» удовлетворить в социальных сетях.

«Кодекс хореканца» мне хочется назвать не моей книгой, а книгой для вас. Свои творческие амбиции я с лихвой удовлетворяю в своем деле. Ресторан, бар или лекционный зал – вот моя трибуна, сцена и кафедра. У меня есть пространство и возможности самовыражаться, но возраст подросткового желания быть пупом земли миновал. Да и в свое время мудрые люди, о которых пойдет речь в этой книге, вовремя мой «фитилек притушили» и уберегли от звездной болезни. Иначе бы моя история была бы короче, чем сториз в Инстаграме.

В детстве меня учили всегда говорить спасибо и делиться. Сегодня я понимаю, что это базовые качества не только любого нормального человека, но моральный императив для каждого, кто решил посвятить свою жизнь сфере HoReCa, индустрии гостеприимства. «Посвятить жизнь» я пишу не для красного словца. Слово «работать» здесь подразумевается, но им жизнь хореканца не исчерпывается. Это не просто работа, это миссия. HoReCa – не завод, где трудятся от звонка до звонка. Нельзя, отрубив, закрыть дверь квартиры и забыть о рабочем дне до следующего утра, когда все повторится вновь. Здесь так не получится. И лучше уяснить это сразу. HoReCa – это и образ жизни, и образ действия. Да что там, вся жизнь и есть. Если вы, конечно, хотите прожить ее так, чтобы не было мучительно больно... Прожить успешно, а не тянуть лямку. Есть другие дороги, менее затратные физически и морально, более комфортные для вас и ваших семей. Одумайтесь, пока не поздно!

Функцию Минздрава я выполнил и предупредил вас. Хотя и сам себе не верю. Ведь сегодня мне кажется, что дело моей жизни – единственное и самое прекрасное, какое только могло быть, а барная карта – самая счастливая карта на свете. И я благодарен за это Судьбе и... здесь по книжной традиции должен идти длинный перечень людей, которым я искренне обязан. Не все они смогут это прочесть (иных уж нет...), но я верю, что они все знают и все видят. А всем тем, кому сказать спасибо можно и нужно, я и так нахожу возможность позвонить, написать, обнять, невзирая на часовые пояса, расстояния и время (простите все те, кому не раз в порыве нахлынувшей нежности и любви звонил среди ночи). Поэтому списка замечательных людей здесь не будет. Не хочу, чтобы вы торопливо пробежали по нему или пролистали страницу.

Эта книга не обойдется без «спасибо», но точно обойдется без воды. Зато содержание будет крепленным. Тот, кто хорошо знает меня, тот будет считывать между строк и крепкие выражения, которые по понятным причинам не могли быть напечатаны. Хотя повод для них в моей жизни был. И не раз. Все-таки книга с элементами биографии и с уроками мастерства не может быть чистенькой и причесанной. И уж точно не должна быть благостной и сусальной. Не ждите найти здесь линейную автобиографию, которую я составлял давным-давно в отделе кадров. Оно вам надо? Вот и я так думаю. Все эпизоды моего личного байопика даны и взвешены как необходимые ингредиенты коктейля. Это как пример употребления на практике того или иного правила или постулата. Краткие тезисы о том, как должна функционировать, например, барная индустрия, я сформулировал для себя, и они понятны мне лишь потому, что за каждым из них стоит тот или иной эпизод моей истории, мой опыт. Горький или счастливый, но прожитый, а не сочиненный. Эта книга не художественная, хотя жизнь подарила мне столько художеств и узоров что твой персидский ковер. Пестрый, но гармоничный. В нем всего много, но каждый элемент необходим и на своем месте. Ритмы его орнамента, кажется, пускаются в какую-то неистовую пляску, а канва стремится упорядочить весь этот хаос. Как-то так. Или иначе. Судить вам.

Будь эта книга фильмом, его бы предуведомляла надпись – «основано на реальных событиях». Многие из тех, без кого эта книга не пестрела бы тарантиновскими поворотами сюжета моей жизни, найдут свое имя на ее страницах. Да-да, я тоже при имени Тарантино всегда вспоминаю тот анекдот из «Отчаянного» про бармена и стакан. Как вы помните, Чич Марин в роли бармена закончил тот эпизод адским огнестрельным хот дринком. Что ж, мир рестораторов и бартендеров ближе к лихим блокбастерам, чем к сказкам про пряничный домик и волшебный котелок. А потому помимо подлинных действующих лиц моей жизни есть в ней и неназванные персонажи, и герои между строк. Они, уверен, узнают себя. Благодарными ведь нужно быть не только тем, кто сделал нам что-то доброе, но и нашим врагам и недоброжелателям. Нужно время, чтобы понять это, и для меня оно пришло. Эта книга тому подтверждение.

Рассказ о моей жизни перемежается здесь с практическим руководством по тому, как надо и как не надо строить свой маршрут на карте страны Хорекании, где много зыбучих пес-

ков, айсбергов и канав. Островки-парадизы, впрочем, тоже попадаются, но все они плавучие, мигрирующие. Без компаса и проводника и потонуть недолго. Поэтому книга эта – робинзо-нада или одиссея, как кому больше нравится, для каждого жителя Хорекании или того, кто только собирается принять ее гражданство. Кому как не мигранту знать, как пересечь границу. Кому как не бармену знать, как сократить дистанцию между ним и гостем. Кому как не отцу семейства знать, что будущее подрастает уже сегодня. Да, мне искренне хочется, чтобы мои дети, когда вырастут, тусили и зажигали в качественных продуманных до мелочей заведениях. Это было бы достойной наградой за упорный труд, к которому меня приучили с детства и которому учу их я. И не только их. Поэтому, сознаюсь, цель этой книги корыстна: хочу, чтобы после меня был не потоп, а светлое гостеприимное будущее. «Гостепреимность гостеприимства» как «дней связующая нить». Это не я, это влияние Лондона с его Шекспиром. Надо же было придавить вас классикой под конец этой вводной главы и заложить фундамент для дальнейшего повествования. Да и Шекспира с шейкером что-то да роднит. В ритме шейк и продолжим.

## Лонг дринк № 1 Базис и надстройка

Я лучше понимал «откуда?», чем «куда?». Куда и почему мы вынуждены так спешно уезжать-убегать? Из дома, от родных, от друзей, от привычной обстановки, цветов, запахов, звуков, вкусов. От сотен пустяков и мелочей, из которых состояла моя жизнь и жизнь моего брата. Мне никогда не забыть растерянность и страх перед неопределенностью в глазах моих матери и брата и в моем собственном отражении в зеркале, что висело в аэропорту на паспортном контроле, когда мы уезжали из страны. Без обратного билета.

Это не была поездка, манящая приключениями, новизной, азартом странствий. Перемена места объяснялась переменами во времени. Это были 90-е, которые сегодня многие задорно именуют лихими. Лихо – это по-русски беда. Я узнал это не из словаря, а на собственной шкуре. Не от лучшей жизни и не за лучшей жизнью мы бежали тогда в Лондон. Он не притягивал, просто отсюда выталкивало... Бежали не в его распростертые объятия. Бежали от. Никто не встречал нас с табличкой и не провожал к лимузину. Я чувствовал себя брошенным на какой-то полигон новой незнакомой жизни, инструкции к которой никто не выдал. Не было спасательного жилета, страховки и веры в то, что «прилетит вдруг волшебник в голубом вертолете...». У нас не было ничего, но все было нипочем, потому что мы были друг у друга. Ну, это сегодня мне так красиво думается, а когда был посудомоем в ресторане, мысли были совсем другие... Но не будем пока забегать вперед.

Нас не ждал накрытый стол в честь приезда, чувство уверенности и чувство дома были задержаны на границе. Дом остался за спиной, в памяти, в ощущениях, которые я храню до сих пор. Именно то детское восприятие дома мне, спустя годы, всегда хотелось если не вернуть, то пересоздать на новый лад. С годами, конечно, я понял, что дом – это не стены, не декор, не меблировка, а близкие и родные люди, которые и создают это неповторимое и неподдельное ощущение уюта и тепла даже в самые суровые зимние периоды жизненных тягот и невзгод. Тогда, когда мне казалось, что я покидал родной дом, на самом деле я увозил его с собой. Но что-то, конечно же, навсегда осталось по ту сторону границы.

Меня всегда немного коробит от этого слова – «границы». МиГРАНту ли не знать его груз? Он всегда за плечами. Пусть сегодня пересекаю границы туда-обратно, из конца в конец и «таможня дает добро», но... Этот момент, мгновение перехода линии, черты, символического рубежа всегда внутренне ощущается-отзывается во мне. Свободолюбивый и мятежный дух внутри меня сопротивляется любым преградам. Работа на сопротивление придает дополнительную энергию, мотивирует, подстегивает к преодолению новых и новых преград (жизнь никак не израсходует их лимит), но все это довольно затратно и совсем не так легко, как может показаться со стороны. Создать иллюзию легкости преодоления барьеров – искусство. Пот, натянутые жилы, сомнения, бессонница – все это должно оставаться за кулисами. Закон шоу-бизнеса. Закон выживания в Хорекании. Закон жизни.

В беззаботном детстве, где пределы и препятствия были мне неведомы или легко преодолимы, все было как в сказке. Да, у меня было по-настоящему счастливое детство. Баловень, заводила и непоседа. В общем, с тех пор я мало изменился, чему очень рад. Этот детский непосредственный, необузданный, бунтарский запал всегда доставлял немало переживаний и хлопот близким (и по сей день все так), но и именно этот врожденный энеджерджайзер всегда заставлял меня не останавливаться, не сидеть на одном месте, двигаться только вперед наперекор знакам «вход воспрещен» и «опасная зона».

Не останавливаться на достигнутом обязывали и мои домашние. Никаких строгих менторов или душеспасительных бесед о хорошем поведении никто не вел, да и зачем, когда примеры для подражания окружали меня со всех сторон.

## Шот № 1 За знакомство!

«Видно в понедельник их мама родила», – пел Андрей Миронов про остров невезения. Меня мама родила в ПонедельникЕ. Именно так переводится название столицы Таджикистана – города Душанбе. На его гербе – арки-ворота, символизирующие открытость и распахнутые объятия. Очень точный символ для атмосферы детства будущего хореканца.

Традиции восточного гостеприимства известны во всем мире. Для кого-то это простая истина, для меня – внутренний камертон и краеугольный камень. Ведь что значит распахнуть дверь перед странником? Это означает не просто впустить его в свой дом, приветить, дать ночлег, накормить, обогреть и занять беседой. Принять гостя значит не только преломить с ним хлеб, разделив трапезу, но отдать ему частицу своей души. Вот почему, если вам доводилось бывать в гостях на Востоке, вы никогда это не позабудете.

Гостеприимство – это, по сути, отказ от воинственного дуалистического образа мыслей, в котором есть только белое и черное, свои и чужие, мы и они. Раскрывая двери своего дома, вы раскрываете сердце. Вы выходите за свои собственные границы. И ваше гостеприимство – это отражение вашего внутреннего мира. Гостеприимство это и есть воплощенное «возлюби ближнего своего». Если это понять и принять, то не будет никаких чужаков и вызывающих напряжение и страх иноземцев. Вы, наверное, уже поняли, что речь идет не только о доме, в котором вы живете, но и о вашем хореканском месте регистрации – кафе, ресторане, баре. Ведь это второй ваш дом. Если уж мыслить помасштабнее, в других широтах, то, как сказал главный поэт виноделов и хореканцев Омар Хайям: «Все мы гости в этом бренном мире»... Вот почему политикам стоило бы взять на вооружение не новые баллистические ракеты и бронетранспортеры, а законы гостеприимства. И вот почему мне, когда-то ставшему гостем в чужой стране, так близка, так созвучна сфера гостеприимства.

Первые его уроки я получил в раннем детстве. Слово «ресторатор» тогда не было в ходу, да я бы его и не выговорил. Зато слово «гости» было наполнено невероятным почтением и трепетом.

Гость на Востоке дороже отца. Так гласит народная мудрость. Любой постучавший в дом – знакомый или путник, богач или нищий – утром или в ночи будет принят с почестями. Гость всегда желанен, он как предвестник того, что кто-то там наверху помнит о тебе, направляя в твой дом, быть может, своего посланника. Поэтому хозяйская щедрость не знает границ и не разделяет людей по полу, возрасту, национальности, вере. Будьте уверены, что гость всегда получит лучшее угощение, самое удобное место для отдыха и полное внимание к себе.

Так было всегда: в мирные времена и в суровые годы Великой Отечественной войны, когда семьи Средней Азии давали кров и приют незнакомым людям, потерявшим в войне дом и семьи, усыновляли сирот, делили последний кусок хлеба, не думая о цвете кожи или разрезе глаз ближнего. Не уверен, что такому гостеприимству можно научить в университете. Разве можно сдать экзамен по любви и сочувствию? Или проявить сострадание на оценку? Меня внутренне коробит от разных тестовых заданий и шкал оценок по предмету «Гостеприимство», которые попадались мне. Про себя я точно знаю, что многому обязан не умным книгам и учителям, а многовековой истории моего народа и моей семьи. Уверен, что ребенок появляется на свет не как чистый лист, но с уникальным набором генов. Мне повезло. Я не то чтобы горжусь этим, ведь моего труда в том, чтобы родиться, не было, но внутренне очень дорожу своим происхождением и причастностью к трудной и славной истории моего народа и моей семьи. Связь поколений, семейные традиции, духовные нити, связывающие меня с моими предками – все это не пустые слова, но неотъемлемая часть моего мироощущения. То, что древние называли гением рода и гением места, не раз влияло на мою судьбу, направляя, как путеводная звезда.

Родившись в семье градоначальника, чьим именем позднее была названа улица, я рос среди лиц, голосов, застольных бесед. Дома всегда все было готово к неминуемому приходу гостей. Дедушка был известный хлебосол. К нам приходили иной раз без звонка и без предупреждения (мои дети с трудом верят, что когда-то мы жили без смартфонов и ноутбуков и жили счастливо!).

Дедушка был настоящим лидером во всем: в семье и на работе, за игрой в шахматы или во время торжественного застолья. Его уважали и боялись. Он притягивал, как магнит, своей неиссякаемой энергией и цельностью натуры. Он был щедр и радушен с гостями, строг и справедлив с подчиненными. Непревзойденный дипломат, он умел выстроить диалог с любым собеседником вне зависимости от его политических взглядов (дедушка был упрямый сталинист и настоящий патриот своей земли, республики, города). Он мастерски владел собой, контролировал эмоции и безошибочно считывал собеседника, умея подобрать ключ к каждому. Может быть, поэтому он был отличным шахматистом, и я до сих пор помню приятный стук фигур по деревянной доске, под который я засыпал в детстве. Движением брови или одним лишь взглядом дедушка мог поставить шах и мат даже опытному игроку и даже после продолжительного застолья с непременными возлияниями. Кстати, ни разу не видел его нетрезвым. Даже после выпитого ящика «посольской».

Впрочем, чаще я отключался под громкий смех, разговоры, звон бокалов и тарелок. По моему, у нас никогда не было ужина в тихом семейном кругу. Это всегда были полномасштабные застолья со множеством гостей. Наша фазенда, так дедушка называл свой правительственный коттедж, была местом притяжения людей очень разных, но запомнившихся мне яркими и обаятельными.

Замечу, что гостеприимство – не односторонний, а обоюдный процесс. Пестрота и обилие блюд восточного застолья объясняется и тем, что в гости не принято приходить с пустыми руками. Каждый приносит какое-то угощение. В этом, конечно, есть и элемент хвастовства: каждой хозяйке хочется перещеголять другую, продемонстрировав свое кулинарное мастерство. Пластиковых контейнеров тогда не было, да и мода на микроскопические порции не прижилась, поэтому кушанья в моем детстве появлялись у нас в доме в огромных эмалированных тазах, накрытых полотенцами или завернутых в скатерти (красота их вышивки – отдельный сюжет и предмет любования). Так пытались сохранить температуру и аромат блюда. После застолья хозяйка дома возвращала тазы обратно. Разумеется не пустыми, а наполненными до краев ее стряпней. Этот кулинарный обмен мог не прерываться веками и служил материальным воплощением мудрости о том, что рука дающего никогда не оскудеет. Надо ли говорить, что и кулинарные традиции в каждой семье передаются из поколения в поколение?

Ни в одном восточном доме вы не встретите самсу или манты, идентичные по вкусу. Везде будет свой фирменный штрих, своя кулинарная изюминка, подпись. Оставьте надежды выпытать рецепт, пропорции ингредиентов или названия специй, из которых сотворены блюда, которые, ручаюсь, способны взорвать ваши былые представления и стереотипы о еде. Тайные гастрознания хранятся надежнее, чем в швейцарском банке, и передаются исключительно в рамках одной семьи. Проверенный веками рецепт – это тоже капитал и одновременно вклад в фонд будущих поколений. Пафосно, но это факт. Смиритесь с тем, что отведанное вами невозпроизводимо в отрыве от этой почвы, этих стен, людей, которые приняли вас у себя как родных. Просто сохраните эти воспоминания. Это совсем не мало.

Помню, как к нам частенько заглядывал директор птицефабрики, ценивший общество моего деда. Его водитель сразу же отправлялся напрямиком к бабушкиному заготовительному цеху. Через отдельный вход он заносил десяток кур, шесть больших ячеек для яиц и несколько килограмм перепелиного мяса. Если вы думаете, что этого хватало надолго, то вы глубоко заблуждаетесь. У нас была большая семья, а гостей было еще больше, так что этим запасам суждено было храниться недолго.

Если гостеприимство Нарзи имело, как мне казалось, всесоюзные масштабы, то фирменный бабушкин плов обрел эпитет «легендарный». Не понимаю как, но даже тогда, когда не хватало стульев, плова всегда хватало на всех. А его запах! Что это был за аромат! Ну разве передашь его на бумаге?! Это была феерия, восторг, триумф вкуса! Если верно, что вкусовые рецепторы нужно тренировать с детства, пробуя что-то новое, то я стал гурманом с пеленок благодаря кухне моей бабушки.

Если дедушка был любому делу голова, то перед бабушкиной стряпней он капитулировал без всякого сопротивления. Кухня была и главной артерией дома, и государством в государстве, в котором безраздельно властвовала моя бабушка. Помню ее в фартуке и с ножом в руках, чрезвычайно энергичную, юркую, несмотря на приятную упитанность. Она была на две головы ниже деда и на две головы выше самых известных шеф-поваров, с которыми мне приходилось работать.

По силе характера бабушка не уступала деду. Чистокровная ташкентская узбечка, она была для меня примером мастерства и вдохновителем моих самых невероятных детских мечтаний. У бабушки я научился не только любви к еде, жизни и гостеприимству, но и тонкой хитрости, присущей узбекам и туркам. Не то чтобы я научился хитрить, скорее получил это умение в наследство, как и другие генетические сокровища. Врожденные качества развились на бабушкиной кухне, где я часами любил наблюдать за ней под звуки шкварчащего на сковороде лука и лязганье ножа. Хитрость помогала в поисках оправданий пропущенным школьным занятиям, ну а в сознательном возрасте и вовсе стала одним из базовых качеств для выживания в Хорекании.

Бабушка всегда была при деле, не помню ее в состоянии расслабленности и покоя. Неутраченная, мне кажется, она могла командовать армией. Да, собственно, у нее и была своя армия половников, сковородок и чанов. Эта армия всегда была в полной боевой готовности. Приходом гостей ее нельзя было застать врасплох. Еще и поэтому гости в нашем доме всегда чувствовали себя долгожданными, зваными и чувство неловкости, какое порой бывает в чужом доме, не то чтобы исчезало – даже не успевало возникнуть.

Если дедушка был дипломат, то бабушка опытный переводчик. Владела она не иностранными языками, а диалектами кухни, наречиями вкусов и их оттенков. Мне кажется, она, лишь мельком взглянув на незнакомого человека, даже не обмолвившись с ним словом, могла безошибочно считать его любимое блюдо. На кухне царил буйство ароматов и красок – острое, жгучее, пряное, сладкое, с кислинкой – все, что не могло вместить воображение, умещалось здесь.

Конечно, детские воспоминания всегда возводятся в превосходную степень, но бабушкин плов правда был чем-то почти мистическим. Каким-то хранителем нашего дома. Плов был всегда в меню. 365 дней на обед и ужин. Планка его гениальности не понижалась ни на дюйм. Казалось бы, я должен был его возненавидеть, но я его боготворил. И даже спустя годы, когда лет в 35 я купил дом в Испании и решился на попытку изменить блюду детства с лучшей паэльей южного побережья, ничего хорошего из этого не вышло. Мне было невкусно от слова «совсем». Повар долго допытывался, что и почему мне не понравилось, пытался поколдовать над блюдом снова и снова, но пьедестал памятника бабушкиному плову даже не пошатнулся. По-моему, это был первый случай в его биографии, когда его паэлья не вызвала взаимности. Я даже испугался, что он совершит над собой что-то похожее на то, что сделал его коллега из фильма «Город Зеро», и на всякий случай быстро покинул ресторан. С тех пор никакие ризотто, миротоны и бирьяни не могли прельстить меня. Бабушкин плов навсегда остался недосыгаемой вершиной мастерства и вкуса. Точка.

Наверняка многие из вас, читая эти строки, вспомнили блюда, которыми потчевали вас ваши бабушки. Все, что мы пробовали в детстве, всегда кажется самым вкусным, неповторимым. И вы, конечно, правы, бабушки – лучшие повара. Но моя бабушка была признанным

поваром не только в рамках нашей семьи, но и в масштабах всей столицы. Высокопоставленные чиновники, непременные гурманы, выходя из-за стола, любили шутить, что рано или поздно ей точно поставят памятник. Кто бы мог подумать тогда, что много лет спустя два младших сына семейства Нарзи сдержат свои детские обещания, которые они повторяли за взрослыми...

Переместимся ненадолго из Душанбе моего детства в Лондон 2009. Линейность – это скучно, а мы ведь с вами уже сошлись на том, что любим Тарантино. Итак, в столице Великобритании впервые за всю историю Западной и Центральной Европы открылся ресторан среднеазиатской кухни – «Самарканд». Он и стал памятником и благодарностью бабушке за все, что она сделала для нас с братом. Ведь именно она внушила нам, что мечты сбываются, если верить в них искренне. 95 % успеха это ведь работа нашего подсознания, которое ежедневно подает нам сигналы не о капитуляции, а о том, что возможно все и нет недостижимых вершин. Если бы не ее уроки, наш казавшийся невозможным гастрономический замысел никогда бы не осуществился.



## Шот № 2 Гость в горле

Ресторан, бар, кафе... в детстве эти слова не были для меня активной лексикой. А вот слово «столовая» я запомнил сразу и надолго, как первый стресс. Туда я впервые попал еще в детском саду, куда меня сонного привезла черная правительственная «Волга». Но не будем о грустном. Не то чтобы в Душанбе не было ресторанов. Были, да еще какие! Просто ни один из них в моем сознании не мог конкурировать с бабушкиной кухней. В этом мнении я был не одинок.

Надо вам сказать, что трапеза на фазенде Нарзи сулила гостям не только незабываемое времяпрепровождение, но и требовала от них базовой физической подготовки. Отдыхать нужно умеючи, и не каждый оказывался к этому готов. Помню, как некоторые гости буквально отползали от стола на карачках, думая, что это последняя трапеза в их жизни, но не жалея ни о чем. Другие оставались у нас на ночь, стараясь незаметно раствориться в предрасветной дымке, дабы уберечься от «продолжения банкета». Сколько раз я спотыкался взглядом о задремавших на крыльце министров! Со временем я стал воспринимать их как часть пейзажа нашего сада.

Когда я смотрю на древние фрески греческих или римских застолий и загулов, мне кажется, что это фрагменты моих детских воспоминаний. Было во всем этом что-то дионисийское, пышущее жизнью. Но не о «празднике живота» речь, а об удивительной гармонии вкусов, запахов, слов, улыбок, объятий. Наши гости, если и были пьяны, то не вином, а атмосферой радушия, веселья и радости без оглядки, пусть и диктовала эпоха, что нужно все время быть начеку.

На Востоке знают, что разделенная радость – двойная радость и искреннему человеку воздается вдвойне. Наш дом был местом отдохновения для каждого, кому посчастливилось побывать в нем. Блюда и марочные коньяки из дедушкиной коллекции, конечно же, обладали манкостью и притягательностью, но главным была эта атмосфера. В ней воплотились вся суть и секрет гостеприимства. Подлинного, а не заученного.

Мои бабушка и дедушка не имели дипломов бизнес-школ, не знали стандартов качества и подачи блюд, ресторанного этикета. Но сегодня, прослушав огромное число лекционных часов от ресторанных гуру, я ответственно заявляю, что таких учителей, какие были у меня в семье, сегодня уже не встретить. У них не было ярких красочных презентаций и беспроводных микрофонов, не было дипломов в дорогих рамках, но было что-то самое главное, что не дается образованием.

Сегодня же дипломы и послужной лист стали основой гостеприимства. Бумажки подменили человеческое содержание. И это не просто грустно, это тухло. Конечно же, образование необходимо, а системные знания – важный фундамент любого специалиста. Но багаж знаний не должен вытеснять душу и сердце из того, чему вы решили посвятить жизнь. Если ваш девиз «Ничего личного, это просто бизнес» – считайте, что в Хорекании вы обречены. И вовсе не на успех. Крупица души, щепотка сердечности, пригоршня радушия и улыбки (независимо от вашего настроения, от того, выпались ли вы или нет, поссорились ли с девушкой или мучаетесь головной болью) – все это обязательные ингредиенты любого, даже самого маленького дела, за которое берется хореканец.

У вас могут быть лучшие поставщики, свежайшие продукты, именитые повара, знающие, как идеально сбалансировать вкус секретными специями, дорогие тарелки и превосходный дизайн интерьера – и все это не будет значить ровным счетом ничего для гостя, который будет чувствовать себя лишним, посторонним, случайным. Пожалеете биений своего сердца – будете бить дорогие тарелки, сокрушаясь над вылетевшей в трубу затеей. В Хорекании нельзя пройти по касательной, нельзя ограничиться только финансовыми вложениями. Ваши нервы, время,

эмоции – ваш вклад. Но и он должен быть сбалансирован, как блюдо от шефа. Утолить голод гостя нетрудно, насытить его душу, превратив рутинный прием пищи в незабываемый опыт, – искусство, постичь которое, сидя за партой, невозможно.

Профессионально приготовленная еда и грамотная подача – не цель, а всего лишь отправная точка для вашего гостя. Это минимальные его ожидания, а не потолок. Можно вышколить официанта, структурировав его действия по секундам, вычислить идеальную ширину улыбки и плавность жеста, но в глазах гостя все это будет безжизненным, пресным и пластмассовым. Ему будет некомфортно, и он захочет поскорее попрощаться с вами, чтобы не вернуться никогда. Напротив, в заведении, где глаз мишленовского цензора подметит 1001 оплошность, гостю может быть не просто комфортно, но душевно и уютно. Ведь там будет воплощено не прописанное в учебниках, не взвешенное на весах и не прошедшее химический анализ добросердечие. И это не синоним клиентоориентированности, которая прописана в глоссариях дорогих учебников в твердых обложках. Студенты, зубрящие их постулаты, в итоге ничем не уступают этим качественным, но бездушным обложкам.

Вы можете прослушать курс в самом дорогом колледже Швейцарии, пройти массу дополнительных мастер-классов и воркшопов, увесить дом дипломами и сертификатами вместо картин, пройти практику в лучших заведениях мира, даже сколотить капитал и... И упереться в стену, так и не став легендой, лидером мнений или подлинным авторитетом. И все потому, что у вас не будет страсти и блеска в глазах, окрыленности и подлинного горения своим делом, которые невозможно сымитировать. Ваш гость может не разбираться в барной карте и иметь довольно поверхностное представление о барной культуре, но он без труда почувствует, кто он для вас: единица отчета о продажах или желанный посетитель, интересный незнакомец или «гость в горле». Блеск в глазах исходит от внутреннего огня, от увлеченности и зараженности тем, что ты делаешь. Можно вложить все деньги и силы в образование, но эти инвестиции не отобьются. Разве что выльются в бронзу собственного эго.

Гость – это не клиент или потребитель. Эти слова не синонимы и не взаимозаменяемы. Гость – слово одушевленное, которое требует души и радушия от вас. Очень важно правильно определиться с понятиями: хореканцы общаются с гостями, а не с клиентской базой. Мы обращены к людям, таким как мы сами, а не человеческим статистическим единицам. Запомните это и вычеркните ошибочные слова из вашего лексикона. Программируйте себя правильно, чтобы избежать досадных и необратимых промахов.

Мне кажется важным в первых же главах, с порога, так сказать, озвучить эту простую на первый взгляд, но, как показывает практика и мой личный опыт, трудную для осознания мысль. Сфера гостеприимства сегодня стала модной, лакомой, популярной. Люди в поисках приложения собственных сил живо реагируют на красочные фантики этой профессии, не понимая, что это лишь витрина. Их обзор сужен, а собственные глаза обманывают их. Мне смешно и грустно, когда я смотрю на амбициозных и вышколенных вчерашних студентов модных вузов, которые пересекают порог Хорекании с чувством, что им все должны, ведь они такие умные, такие стильные, такие современные. Их вздернутые носики очень скоро разбиваются в кровь. А если им везет (если это, конечно, можно назвать везением), они какое-то время прозябают в Хорекании, выцветая как обои, постепенно сливаясь в небытие. Их присутствие не нарушает пейзажа, но не обогащает ни его, ни их самих...

Мой дом стал для меня и первой школой жизни, уроки которой оказались ценнее и полезнее, чем вымученное сидение за партой. Дедушка хотел, чтобы я стал чекистом, поэтому всячески одобрял мое присутствие среди взрослых. Я учился многое подмечать в людях, учился слушать, ловить взгляды, эмоции, наблюдая за тем, как люди едят.

Очень многое можно сказать по тому, как человек держит себя за столом, как и что он ест и сочетает. Об этом много написано, но я все это узнал и понял не из книг. Сейчас, спустя многие годы, мне кажется, что передо мной тогда будто бы разыгрывались многодневные

сатурналии, словно затем, чтобы я твердо запомнил, из каких ингредиентов складываются те атмосфера и уют, которыми люди так дорожат. Рецепты можно скопировать, дизайн воспроизвести, но настоящая наполненность места складывается из иных, нематериальных, почти иллюзорных моментов и нитей, которые нужно уметь тонко чувствовать и отражать.

Иногда мне кажется, что не я выбрал ресторанное дело, а оно, капризное и прозорливое, сумело разглядеть в сметливом ребенке своего будущего посланника. Дело моей жизни словно бы в том, чтобы восстановить то ощущение гостеприимства, реконструировать по выцветшим фрагментам чувство дома, которым мне, как и моим родным, тогда в моем детстве щедро хотелось поделиться. И неважно, идет ли речь о ресторане или ночном клубе, – чувство дома не разделяет кухни, народы, вкусы и предпочтения. Дом это дом. Место, где границы остаются за порогом, где просто хорошо.

Часто бывает так, что пробуешь какое-то блюдо и приходишь в восторг. Начинаешь аки опытный критик описывать каждый ингредиент и то, как он сочетается с другими, как вписывается в общую палитру блюда. Разбираешь еду до атомов и, проведя эту аналитику, ставишь твердую пятерку. И уходишь из ресторана удовлетворенным, но пустым. То есть ничего, кроме съеденного, ты с собой не уносишь. А бывает совсем иначе. Ты пробуешь что-то и переносишься из-за столика в какой-то незнакомый мир. Ты даже не можешь сопротивляться этому перемещению, этой трансформации времени и пространства вокруг. Ты не анализируешь, ты только чувствуешь, ощущаешь и не можешь выразить все, что с тобой происходит словами. Пробуешь еще и еще, стараешься быть критичным, угадать тот самый главный ингредиент, который вызвал столь сильные эмоции, но все безуспешно. Ты профи, перепробовавший миллион самых невероятных, лучших и знаменитых блюд, проштампованных мишленовскими звездами и ресторанными премиями, ты не понимаешь, как это сделано, но ты абсолютно счастлив за своей тарелкой этого безымянного шедевра. Такой была кухня моего детства. Нечто похожее я встречал лишь несколько раз в жизни в совсем незвездных заведениях, куда случайно (случайно ли?) забрасывала меня судьба. Словно бы для того, чтобы заново откалибровать себя, по-новому настроиться на ту волну, что я поймал в детстве. Ту волну, что не заглушили никакие помехи и перипетии моей биографии.

## Шот № 3 Базара нет

Уверен, у каждого из нас есть своя кладовая ароматов, способных вернуть нас в детство, воскресить в памяти прожитое счастливое время. Для одних это тревожный запах кофе, который мама варила по утрам, для других – запах отцовского советского одеколona. Запах хлеба, цветов, моря, свежего утра... да разве все перечислишь?! Эти обрывки воспоминаний, чувств, запахов, звуков – неотъемлемая часть нашего мироощущения, нас самих. Нельзя быть небрежным со своим прошлым, своей памятью. Поразительно, как могут порой выветриться из памяти имена, события, лица и как легкий аромат может воскресить казавшееся потерянным вновь и с новой силой. Магия или игры подсознания – кто разберет? Да и нужно ли вдаваться в подробности? Воспоминания детства охватывают меня, когда я слышу запах жареного лука, не отталкивающий, а очень родной, домашний. Добрый запах дома.

Не могу есть, когда у меня заложен нос. Не воспринимаю блюдо, если не ощущаю его запах. Оно кажется мне неполноценным. Аромат – составная часть вкуса. Да простят меня любители декоративной еды, но я искренне не понимаю еду как арт-объект, то есть лишенную запаха. Это как искусственные цветы, в которых нет ни естества, ни души. Мне чудится, что подобные блюда словно накрыты стеклянным колпаком или обработаны каким-то антисептиком и что они не съедобны, а созданы для тренировки силы воли, например. Дескать, смотри, любуйся, вырабатывай слюну и желудочный сок, но руками ни-ни. Как-то это сурово по отношению к гостю и пахнет садо-мазо-гастрономией. Но душок этот не прибавляет съедобности блюду. Наверное, едой, похожей на реквизит, можно любоваться на выставках современного искусства и эстетских гастрофестивалях, но я всегда наивно полагал, что еда, прежде всего, должна питать, насыщать человека. Имея вкус, она одновременно способна и развить вкус у ее едока. Не должна эстетика оскоплять аромат и вкусовые качества еды, не должно быть в еде, ее виде и подаче внутренних противоречий. Человек и так полон ими, зачем ему поглощать их сверх нормы? Кухня моего детства – это симфония цветов, вкусов, запахов, насыщенных и долгоиграющих. Единственным местом, где мой нос и желудок испытывали сходное по остроте впечатлений гастроблаженство, был рынок Баракат. Его уже нет, но на его месте до сих пор бродит моя тень. Баракат в переводе означает «благословение, благоденствие». Поистине я был благословлен этим местом. Если слово перевести можно, то переложить на буквы всю палитру эмоций, испытанных там, практически невозможно. Но я попробую.

Как бы ни была вкусна кухня лучшего ресторана города – моего дома, – слабость к уличной еде я испытывал всегда. Путешествия по рынку Баракат были моим хобби и почти ежедневным ненадоедающим времяпрепровождением. Тем, кто хоть раз бывал на восточных базарах, не нужно пояснять, что аналогов и подобий у них нет. Это отдельный самобытный мир с яркими персонажами, деталями, красками и вихрями. Художнику или писателю не грозит творческий кризис, если рядом с ним есть место, напоминающее Баракат моего детства. Его не надо сочинять, приукрашивать: ходи да подмечай, зарисовывай да лови обрывки фраз или сценок, которые то тут, то там разыгрываются на рынке.

Нигде я не встречал такого числа женщин с золотыми зубами, выстраивавшихся в бесконечные вереницы рядов, заставленных тазами, ведрами, корытами. Яркий пример того, как первое впечатление бывает обманчивым, ведь в этой, казалось бы, неприглядной таре хранились подлинные шедевры гастрономического искусства – манты – среднеазиатские хинкали из баранины или говядины с луком и специями. А еще были их вариации с добавлением картофеля или тыквы. Эх, недаром в народе говорят – если бы, да кабы, да во рту росли манты... Не буду писать, что это было вкусно, потому что это было нереально вкусно! Рядом с тазами стояли ведра, в которых были налиты супы. Моим фаворитом был «Оши угро» – дурманящий мясной бульон с добавлением гороха, картофеля и тонких плоских широких полосок лапши. Такой

сорт пасты в Тоскане именуют паппарделле, но на базаре Баракат про такую глушь и не слыживали. Зачем, когда и здесь неплохо кормят? Да, чуть не забыл, в бульон обязательно добавляли ложку катыка, аналога кефира, придающего приятную кислинку и помогающего идеально сбалансировать вкус. Финальным аккордом служил букет свежей зелени – кинзы, зеленого лука и рейхана (фиолетового душистого базилика). Полжизни за такой бульон не жалко отдать, но чем оплатить тогда остальные ряды вкусных блюд и неповторимых ощущений, которые таил Баракат? Да и не то чтобы таил, напротив, приглашал в свой богатый, щедрый и многогранный мир.

А три виртуозных мастера самсы, которые вечно конкурировали друг с другом, умело жонглируя завсегдатаями и туристами, забредшими на базар! Ни о какой гигиене, одноразовой упаковке и других подобных благах цивилизации там не задумывались. Как и о расширении бизнеса или создании и продвижении бренда. Они не были маркетологами, не слышали о воспитании лояльности потребителей и о правилах грамотного сервиса, но они были лучшими! Они жили сегодняшним днем, жили как дышали, по наитию, вкладывая душу в свое небольшое дело. Дело их жизни. Они получали удовольствие от готовки и искренне радовались вместе с покупателями, когда те приходили в восторг, не отходя от тандыра. Они знали, что дают людям много больше, чем та плата, которую они просили за свой продукт, но они никогда не заламывали цену, прося ровно столько, сколько это стоило. Ни больше, ни меньше.

Они готовили самсу так, как научили их в детстве их родители, а родителей учили их предки и так далее по Марианской впадине веков и поколений. И пусть сегодня этого рынка нет, я абсолютно уверен, что рецепты их живы. Для непосвященных поясню, что самса это убийственно вкусный пирожок (убийственно для тех, кто называет самсу пирожком), приготовленный в особой печи-жаровне – тандыре. Базовый ингредиент – любовь и уважение к традиции, а начинка похожа на ту, которой наполнены манты. Только вот тесто – результат целого ритуала. Его прикрепляют на стенки раскаленного на углях тандыра. Фишка в том, что самса не должна ни прилипнуть, ни сорваться раньше времени. А вот сочной и вкусной быть просто обязана. Настоящая самса никогда не вызовет отрывку или дискомфорт. Вообще правильно приготовленная самса – опасная штука. Она вызывает привыкание, как наркотик класса А. Если подсесть на нее, то уже ничего больше не захочется: никаких гастроизысков, никакой новизны блюд – только добровольное рабство и поклонение золотистой богине самсе. Совет неофитам – пробовать самсу нужно надломив ее кончик и добавив туда немного лимонного сока. И вы обречены. На восторг!

Добить вас рассказом о других стритфуд-наркотиках – чебуреках и беляшах – или пощадить? А может, поговорим о шашлыках, лепешках из тандыра или цыпленке тапака? Лучше умолчу. Это только вершины айсберга богатой и щедрой восточной кухни, но даже каждое из упомянутых блюд заслуживает отдельной главы. Просто я не мог не упомянуть о них, ведь еда внесла важный вклад в формирование меня как личности. Именно еда, а не питание.

Гениальный иллюстратор Саша Похвалин передаст мои эмоции визуальными образами и штрихами, а я, пожалуй, ретируюсь, потому что пишу эту главу в самолете по пути в Мехико. Если я продолжу, то очень скоро борт попросит экстренную посадку и я побегу в кассу ближайшего аэропорта, моля продать мне за любые деньги билет до Душанбе. Пусть и с пятью пересадками.

Конечно, нужно было вас предупредить о том, что эту главу нельзя читать на голодный желудок. Ну, лучше поздно, чем никогда. Итак, из любви и сострадания к ближнему моя мини-экскурсия по Баракату моего детства объявляется закрытой.

## Шот № 4 Будь здоров, школяр

Порой мне кажется, что походы в школу были только предлогом для прогулок по базару. Свообразный платой за удовольствия, которым я предавался в его чудном мире. По-моему, за столиком в шашлычной я провел больше учебных часов, чем за партой. Не в школе, а на базаре я видел настоящую, «живую жизнь», от которой я узнавал больше, чем от любого школьного учителя. Там я предавался медитации, наблюдая за извивами дымка, поднимающегося от мангала. Мне бы уже тогда догадаться, в чем мое призвание, но одурманенный ароматами внутренний голос эгоистично направлял меня к лучшим мантам или самсе на рынке. Там я познал, что такое любовь с первого взгляда.

Раз уж зашла речь о школе, то гордо признаюсь – я всегда был крепким троечником. Именно гордо и радостно. Оценки никогда не огорчали меня, внутреннее ощущение, что где-то есть моя и только моя точка расцвета всех талантов и способностей и что я непременно найду ее, помогало тянуть школьную лямку. Отличники казались мне хладнокровными роботами, ведь нельзя же уметь и знать все! Нельзя бесстрастно познавать жизнь, отдавая одинаковое внимание и силы всем предметам. Да и не отличался я никогда особым послушанием и покорностью, вкладывать киловатты энергии в получение отличной оценки в дневнике мне уже тогда казалось непродуктивным, бессмысленным. К тому же я всегда внутренне сопротивлялся попыткам школьной системы всех ровнять под одну гребенку. Мне кажется, школа, заставлявшая следовать стандартам (всегда усредненным), выхолащивала детскую индивидуальность. И пусть точные науки так и остались непокоренными высотами, меня всегда грела мысль одного незаурядного физика о том, что если судить о способностях рыбы по ее умению взбираться на дерево, то она проживет жизнь, считая себя дурой. Эйнштейн фамилия того физика.

Учителя порой ставили мне натянутые тройки из уважения к деду и во избежание разговоров с директором о том, что нужно быть помягче с внучатами Нарзибекова. Зато на родительских собраниях они в один голос твердили мой диагноз: способный, но ленивый. Впрочем, они были правы, говоря, что стоит мне по-настоящему захотеть, а еще лучше разозлиться на себя, и я задам всем жару. Помните наш разговор о горящих глазах? Учителя не ошибались, когда говорили, что для отличной учебы мне не хватает самомотивации, но посыл их был неверен. Они полагали, что разжечь внутренний огонь можно злобой, в моем же случае нужна была страсть. Чувствуете разницу?

Я довольно быстро осознал, что я не только не вписываюсь, но и не хочу быть частью системы. Запрограммированность школьной жизни вызывала во мне стойкое отвращение. Я очень рано определил для себя, что мне интересно, интуитивно чувствуя, что мне может пригодиться на жизненной дороге. История, литература, география – вот что живо волновало меня, возбуждало воображение, жажду жизни. Математика же не была девушкой моей мечты, я присмотрелся к ней позднее, когда стал руководить первым рестораном. Пусть я не мог тогда четко представить себе свое будущее, мой внутренний голос нашептывал мне правильные ингредиенты и краски, которыми будет исполнена моя жизнь. Опасно быть глухим к себе, преступно затыкать свое внутреннее я, которое всегда мудрее и прокачаннее, чем кажется нам самим. Мы никогда не знаем и не узнаем себя на все 100, нам не дано предвидеть, кем мы можем стать и на что способны, поэтому умение слушать важно не только в беседе, но и наедине с самим собой. Без ложной скромности скажу: я горжусь своим абсолютным слухом. Не про музыку речь...

Не устану петь дифирамбы генетике и провидению. Генетический код – большая лотерея. Мне в ней очень повезло. Мой генетический код сопоставим с формулой атомной бомбы или рецептами алхимиков, стремящихся из разнообразия снадобий, пилюль и прочих полумистических ингредиентов добыть формулу золота.

Часто думаю, кем бы я был, если бы не было в моей жизни Бараката, всех этих блюд и их таинств? Что было бы, не родился я в Душанбе, в моем доме, моей семье? Конечно, это был бы уже не я. Родись я в семье дантистов, например, пошел бы по их стопам. Кстати, вы никогда не задумывались о том, почему стоматологов так много и они хорошо обеспечены? Да потому что семь миллиардов наших одноземлян любят вкусно поесть, а для этого нужны хорошие зубы. Вы уже поняли, что любой предмет и разговор я могу увязать со сферой гостеприимства, еды и напитков?

А теперь снова совершим финт и вернемся к началу. Нет, не на фазенду Нарзи и не на базар, а к началу этой главы, этого лонг дринка эмиграции, который мне пришлось испытать сполна, началу новой жизни. Быстро повзрослеть пришлось не в аэропорту с билетом в один конец. Ничто не предвещало тогда, что он будет счастливым. Взрослость пришла, когда я столкнулся со взрослыми проблемами – разводом моих родителей. Те, кто пережил подобное в своих семьях, знают, что более всего от развода страдают дети. Мои мама и папа были прекрасной парой, но, как это порой бывает, в дело будто вмешалась нечистая сила. Теперь, годы спустя, я понимаю высокую себестоимость фразы «что ни делается, все к лучшему». Так нужно было. Нужно было из огня да в полымя, от развода до эмиграции – пройти эту полосу препятствий, чтобы достичь той точки, на которой я крепко стою ногами сегодня. Через тернии к звездам лежит путь любой истории успеха. Наверное, опыт переживаний и страданий жизненно необходим. Он навсегда отпечатывается в памяти и сознании. Разве я могу забыть тот день, когда, придя из школы, я был ошарашен новостью о разводе родителей? Наш крепкий дом словно сотрясался изнутри.

Моя мама – мой ангел-хранитель и моя путеводная звезда. Прекрасный журналист и дочь писателя (понимаете теперь, что и для меня опыт написания книги был практически неизбежным?) и правнучка владельца чайханы (этакого ресторатора начала прошлого века). Как же изворотлива бывает жизнь, какие кульбиты выделывает, когда отголоски ушедших поколений словно перерождаются в правнуках и праправнуках! Это и есть, наверное, вечная жизнь или столь желанный человечеством *perpetuum mobile*. Он в нас. Но я отвлекся лишь затем, чтобы снова вернуться и воспеть мою красивую, терпеливую, заботливую Маму. Всю жизнь она посвятила своим детям, а теперь еще и внукам. Еще не раз на страницах этой книги я буду говорить ей спасибо, и этого будет мало.

Мой отец – художник. Безумно талантливый, но как это часто бывает с творческими людьми, так и не сумевший полностью раскрыть свой потенциал, реализоваться. Он был строг с нами и всегда погружен в себя и свои поиски. Но мы с братом не знали недостатка в любви и внимании, ведь мы росли под крыльями бабушки и дедушки, у которых всегда было для нас время, что-то вкусное и что-то мудрое. На дорожку. Ну, ту самую – в жизнь.

Папа – пример невероятного упорства в достижении целей. Он окончил институт искусств в Вильнюсе. Звучит просто, но для того, чтобы эта строчка появилась в его биографии, отец переехал из Средней Азии в Литву и выучил литовский язык только для того, чтобы попытаться сдать вступительный экзамен. Подобная настойчивость и целеустремленность – образец для подражания.

И, конечно, раз уж вы уже успели почувствовать себя гостями моего дома, моей семьи, то наше знакомство будет неполным, если я не представлю вам моего младшего брата. Мы вместе сочинили и воплотили наш первый ресторан, положивший начало всем нашим самым смелым ресторанным проектам. Если бы не он, я не стал бы тем ресторатором, книга которого заслужила бы вашего внимания. Мой брат – моя гордость, радость и главный соратник во всех моих самых смелых гастрономических начинаниях. И продолжениях.

Ну что же – пора нам из солнечного Душанбе переместиться в туманный Лондон. Климат там не очень, но именно под этим скрывающимся под большим серым зонтом солнцем во мне

расцвел истинный хореканец. Только за место под этим солнцем пришлось ох как побороться. Об этом – за вторым лонг дринком.

## Лонг дринк № 2 Fast Track

В медицине есть такое понятие, как предрасположенность. Это склонность или повышенная вероятность развития какого-либо заболевания. Бывает склонность к полноте, инсульту или алкоголизму. Все опять же зависит от наследственности. В карте моих генетических заболеваний значится хореканская чума. Она вызывает необратимые изменения в мозгу и практически неизлечима. Мой иммунитет был ослаблен годами застолий и изучением премудростей бабушкиной кухни. Отягчала анамнез хроническая потребность в посещениях рынка Баракат, но спровоцировал развитие заболевания наш переезд в Лондон. Огромный, алый, как его знаменитые телефонные будки, пышущий силой и полнокровием город мог запросто проглотить меня, маленького чужака. Я был совершенно не готов к путешествию в жерло страны, о которой лишь что-то читал в книжках и видел ее контур на пожелтевшей от времени карте мира, висевшей в школьном кабинете географии.

Переезд стал тотальной перезагрузкой. Я как будто бы заново должен был постигать мир. То, что было привычным и будничным для местных, для меня было в новинку. Новизна привлекала и пугала одновременно. Незнакомые изгибы улиц, строгие очертания домов, люди, отличавшиеся иной повадкой и менталитетом, другой климат и микроклимат общества – все это обрушилось на меня в один момент. При этом огромный кусок жизни, остров, на котором остались мои близкие, друзья, приятели, знакомые, понятный мир и язык – все это словно откололось от материка моей жизни. Но ощущение потери очень скоро с лихвой компенсировалось теми возможностями, которые подарила нам наша вынужденная миграция. Именно в Лондоне мы с братом получили образование, познали новую культуру и образ жизни, и на крепком фундаменте, дарованном нашими предками, выстроили прочное здание, которым можно гордиться. У меня было 50 долларов в кармане, но, бродя по улицам Лондона, успевшего стать родным, я чувствовал себя богачом, сознавая скрытый во мне, пусть пока спящий, но ждущий своего часа потенциал умений и талантов. И час этот не заставил себя ждать.

## **Шот № 5 Низкие истины высокой кухни**

Слово «ресторатор» мне всегда казалось отдающим чопорностью и высокомерием. Вид и манера поведения многих рестораторов, гордо носящих ярлык профессии, этому немало способствовали. Некоторые из них несут себя так, словно они ответственны за восстановление мировой гармонии и кто-то сверху наделил их особыми секретными полномочиями. Настолько секретными, что кроме них об этом никто не знает. Спору нет, ресторатор во многом действительно реставратор окружающей действительности. Само слово это происходит от французского глагола, означающего не только кормить, но и восстанавливать, укреплять. Ресторатор властен подправить случайные черты не всегда гостеприимного мира, создав в пространстве собственного кафе или бара уголок, свободный от негатива, суеты сует большого города, сора и вороха проблем и забот. Все так, но лицо иногда надо делать попроще, не принимая себя и свою миссию слишком уж всерьез.

Ах, эти рестораторы с безупречными маникюром и укладкой! Они предстают в залах своих заведений в дорогих рубашках с небрежными, но на самом деле выверенными чуть ли не до миллиметра отворотами. Они несут себя, как драгоценную чашу амброзии, которую ни в коем случае нельзя расплескать. Но от этих памятников самим себе несет унынием и атмосферой эпохи работоторговли. У них можно научиться только высокомерию в обращении с персоналом. Да и гостей они недолюбливают, потому что те всегда чего-то недопонимают, что-то пачкают, разбивают и что-то смеют требовать в обмен на свой презренный металл. По-моему, эти люди в принципе не очень любят жизнь, отсюда их гримаса хронического недовольства. Но, конечно же, я могу заблуждаться. Так вот, от таких рестораторов я всегда бежал, понимая, что они могут погасить во мне раздувающийся огонь хореканской чумы, который на самом деле был светочем моей жизни. Подобные люди как антибиотики – убивают все живое. А я любил и люблю жизнь и всегда искал места, где она кипела и была ключом. Таким местом силы стала для меня маленькая улочка Прайд-стрит близ знаменитого вокзала Паддингтон.



Но сначала вопрос залу. Когда вы последний раз были счастливы? Я имею в виду счастье в гастрономическом смысле. Когда вы ели с таким аппетитом, что время за пределами вашего столика останавливалось и вы ненадолго забывали обо всем? Спрошу иначе – где вы видели людей, которые ели так, что у вас, глядя на них, невольно возникало влечение к еде и непроизвольное слюноотделение? Признайтесь сами себе честно, ведь читая эти строки, вам не нужно поражать собеседника названием знаменитых и дорогих (но не сердцу) ресторанов.

Не надо стесняться своих желаний! Готов поспорить, что это не было одно из тех мест, где нужно заранее бронировать столик и напяливать смокинг.

В элитных ресторанах все так пафосно и возвышенно, что кажется, даже официанты ходят на котурнах. Чувство голода там воспринимается как нечто низменное, контрастирующее с высоким штилем заведения. В таких местах люди думают о том, как держать спину, как не испачкать скатерть и как сдать официанту экзамен на знание непонятных слов в меню. Там едят так, как будто боятся быть изгнанными под порицающие взгляды немногих избранных, дорвавшихся до высшего общества. Искренние эмоции тут под запретом, а этикет уничтожил на корню такие «непотребства», как попытки есть руками и смешивать на одной тарелке несовместимые блюда. Фи, какой моветон!

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

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