

Савелий Либкин

ОДЕССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ



ОТ ПРИВОЗА ДО ДЕРИБАСОВСКОЙ





Одесситы делятся на рассеянных и сосредоточенных.
Рассеянные – рассеяны по всему миру.
Сосредоточенные – только в Одессе.
Содержание новой книги не ел, но читал.
Какое счастье, что Одесса всю жизнь сама себя кормит.
А Савва Либкин – кормит одесситов.

Михаил Жванецкий



Савелий Либкин

ОДЕССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ



ОТ ПРИВОЗА ДО ДЕРИБАСОВСКОЙ



ЭКСМО
МОСКВА
2015

*Выражаю особую благодарность Михаилу Жванецкому.
Спасибо за вдохновение!*

*Отдельное спасибо моему надежному другу,
генеральному директору компании МИРС Олегу Михайленко.*

*Благодарю компанию «Мирс» за партнерскую помощь
с посудой для книги и ресторанов.*

*Благодарю компанию Pentax
за предоставленную фототехнику.*

*А также благодарю всех неравнодушных одесситов,
принимавших участие в создании книги.*

Савелий Либкин

Содержание

Предисловие	9
Приглашение к столу	11

Глава 1. Привозные овощи

Привоз	18
Салат из молодого редиса со сметаной	26
Винегрет в трех вариантах	28
Печеный перец с овечьим сыром или с чесноком	34
Свекольник со льдом	38
Летняя окрошка на кефире	42
Рагу из ранних овощей	46
Жаркое из белых грибов с овощами	50
Лечо	54
Соте	58

Глава 2. Почти по-французски

Французский бульвар	64
Паштет из утиной печени (не фуа-гра)	68
«Оливье»	72
Омлет с козьим сыром	76
Французский суп	80
Гратен из картофеля	82
Широкая лапша по-флотски	86
Пельмени с раковыми шейками	88

Глава 3. Картофель в фас и в профиль

Улица Базарная	94
Картофель, жаренный с луком, или «Как папа любит»	96
Молодой картофель с укропом	100
Картофельный салат с тюлькой или квашеной капустой	104
Крокеты с кроликом	108
Драники	112
Ленивые вареники из картошки с белыми грибами	114

Глава 4. Еврейское счастье

Улица Еврейская 120

- Омлет со шпинатом и мацой 124
- Салат из яйца и зеленого лука 128
- Суп с галушками 132
- Куриный бульон с клецками из мацы 136
- Куриный бульон с лапшой, или Лапша с отварной курицей 140
- Куриные котлеты с укропом 144
- Пончики из тыквы 148
- Цимес с куриными тефтелями 152

Глава 5. Мясной ряд

Улица Мясоедовская 160

- Отварная телятина и отварной язык с хреном 166
- Бефстроганов с гречневой кашей 170
- Котлеты из говядины 174
- Жаркое из свинины с жареной манкой 178
- Тефтели в кисло-сладком соусе 182
- Лапша с куриной печенью 186
- Тушенка из кролика с тоненькой лапшой 190

Глава 6. Рыбный день

Приморский бульвар 196

- Плов из черноморских мидий 202
- Черноморские мидии на железном листе 206
- Мидии в белом вине с петрушкой 208
- Салат с раковыми шейками 212
- Раки в сметане 218
- Вареники с камбалой и петрушкой 220
- Судак под маринадом 224
- Юшка из судака и окуня с расстегаями 228
- Расстегаи 232
- Паровые котлеты из щуки 236
- Камбала в оливковом масле с помидорами 240

Глава 7. Все в сад!

Улица Садовая 246

Варенье из белой черешни 250

Компот из белой черешни 252

Айвовое варенье и компот 254

Джем из «венгерки» 258

Творожные рогалики с джемом из «венгерки» 260

Глава 8. Фонтанские закрутки

Большой Фонтан 266

Баклажаны, фаршированные морковью 270

Малосольные огурцы 274

Перец, маринованный с медом 276

Местный вариант аджики 280

Кабачковая икра 284

Глава 9. Кухни народов Одессы

Улица Дерибасовская 290

Чебуреки с ягнятиной или с сулугуни 294

Ребра ягненка с овощами на манер кавказского аджабсанда 300

Вареники с телятиной 304

Вареники с творогом 308

Армянский лаваш с грузинским сулугуни 310

Посуда 314

Указатель 316



Предисловие

Вы держите в руках мою вторую книгу об одесской кухне. «Зачем кому-то две книги об одесской кухне? – спросите вы. – Многие национальные кухни и одной-то не имеют. У этих одесситов, похоже, мания величия!..» Отвечаю: «Да, так и есть».

Но если серьезно, то я написал вторую книгу потому, что в потоке отзывов среди обычных комментариев вроде: «Савва, ну зачем вы кладете в фаршированную рыбу свеклу?» или «А я борщ делаю по-другому» (на что я всегда отвечаю, что книга называется «МОЯ одесская кухня»), мне попадались и другие. В них люди просили написать о более простых одесских блюдах, которые можно было бы готовить дома каждый день. Какой-нибудь несложный супчик, котлетки, бульон. А другие читатели, напротив, просили рассказать об исчезающих блюдах из их детства – о жарком из куриных пупков, о цимесе, о клецках из мацы. Эти рецепты во многих семьях были утрачены вместе с бабушками, которые все готовили на глаз и не вели кулинарных тетрадей. Эта книга – мой ответ на такие вопросы и просьбы.

Мне хорошо известны блюда из моего детства, которые готовили в моей семье. Но чтобы собрать всю палитру рецептов, я и мои помощники обзвонили «махровых» одесситов, живущих в Америке, Израиле, Германии, Австралии, России и ЮАР. Известные актеры, музыканты, режиссеры, художники и писатели, истекая слюной во время этих бесед, вспоминали, ЧТО готовили их мамы и особенно бабушки. А также размышляли над тем, что же такого особенного было в этих блюдах, кроме продуктов с Привоза, из-за чего обычный ужин превращался во что-то сакральное, а праздничное застолье – в театральное действо в трех частях. Эти посиделки из детства впились в память разбросанных по всему миру одесситов яркими осколками. И до сих пор одно упоминание об этих блюдах вызывает смех, слезы – ну и слюноотделение, само собой.

К этим давно привычным домашним рецептам мне захотелось добавить блюда из категории «разрыв шаблона». Это когда, например, в привычную начинку какого-нибудь знакомого всем вареника вдруг врывается неожиданный ингредиент. И тогда блюдо заставляет вкусовые рецепторы языка встать по стойке «смирно». К таким эпатажным выходкам можно отнести пельмени с раковыми шейками, вареники с камбалой или пончики из тыквы. Многие читатели хотели узнать, как я готовлю фундаментальные «советские» блюда – например, «Оливье», окрошку или винегрет. Их я тоже включил в меню, то есть в эту книгу.

Собранные здесь рецепты надо было обязательно опробовать – поэтому мы с командой поехали на Привоз, «сделали базар», а затем начался застольный марафон. Это было похоже на Олимпийские игры: в книге вы найдете рецепты блюд-чемпионов, которые обошли другие блюда на повороте или нагло заигрывали с членами жюри, разлегшись на роскошных блюдечках с голубой каемочкой от компании «Мирс». Владелец и душа этой компании – мой друг Олег Михайленко. Он упорно, вот уже 18 лет, реанимирует культуру сервировки на постсоветском пространстве и делает это лучше всех. Каждый этап нашего марафона – от выбора продуктов до подачи на стол – фиксировала на камеры Pentax 645D и 645Z фотограф Ольга Бабич. Ее фото, в отличие от всего того «food rpg», которое постят в сетях обычные пользователи, – подлинное искусство, за что отдельное спасибо ее таланту и компании Pentax.

Не буду рассказывать, как мы искали по всему городу перепелок в перьях или сколько раз пришлось переделывать майонез. Результат нашего труда вы держите в своих руках. И я лично гарантирую, что каждый рецепт в книге – рабочий. И каждый хорошо послужит на вашей кухне – в какой бы части мира она ни находилась!



Приглашение к столу

В своей первой книге я пригласил читателей в старую одесскую кухню. Туда, где продукты хранились в бумажных свертках, где из приправ были черный перец и лавровый лист, из зелени – укроп и петрушка. Тогда растительное масло было только подсолнечным, а для уксуса не требовалось уточнение «какой именно?». Такой была «Моя одесская кухня».

В этой книге – «Одесское застолье: от Привоза до Дерибасовской» – я предлагаю вам пройти в современную одесскую квартиру или на дачную веранду, где накрыт большой стол. На нем стоят одесские блюда попроще – сейчас люди не хотят тратить много времени на готовку. Здесь есть блюда разных кухонь: русской, болгарской, армянской, грузинской, еврейской, белорусской. Есть парочка очень деликатесных и сложных творений – чтобы пустить пыль в глаза и поразить гостей в самый желудочек сердца.

На этом празднике жизни пахнет жареным, а также чесночком и малосольными огурчиками. Вино играет цветом и вкусом. Здесь весело, хотя острые на язык гости и соседи так и жонглируют колкостями в адрес всех вокруг, но всегда готовы посмеяться и над собой. Истории, рассказанные за таким столом, непременно заканчиваются либо взрывом хохота, либо слезой, либо тостом. Такое застолье слышно издали. Проходите, знакомьтесь, разглагольствуйте и выбирайте блюда, которые вам по душе.

Человек со вкусом к жизни, театральный режиссер и хулиган Иосиф Райхельгауз рассказал мне, что за последние годы бывал в ресторанах одесской кухни в Варне, на Брайтоне и в Дрездене. Актер, весельчак и, как он сам себя называет, знатный обжора, Сергей Мигицко признался, что его жизнь в Санкт-Петербурге стала проще, потому что пару лет назад рядом с домом открылся ресторан одесской кухни. Участник легендарной команды КВН Одесского университета, сатирик Ян Левинзон обмолвился, что знает в Нью-Йорке ресторан, где всегда можно поесть чисто одесское жаркое из куриных пупков.

Думаю, мы имеем дело с двухсотлетним брендом, гарантирующим гостю ресторана не только наличие одесских специалитетов, но и знакомый дух, к которому многие привыкли с детства. Одесская кухня – это первое, что они попробовали после материнского молока. Отказались от груди – и сразу же подсели на форшмак.

Сейчас у нас множество национальных ресторанов, предлагающих китайское, тайское, грузинское нечто. Но только одесская кухня может гордиться тем, что ее породил город, а не целая страна. Такой же чести удостоивалась только венская имперская кухня. При этом об одесской кухне много говорят, пишут, снимают телепередачи, посвящают ей ток-шоу. Она вызывает противоречивые чувства, вплоть до отторжения. Но все дискуссии заканчиваются, как только спорщики садятся за стол с одесскими разносолами. Об одесской кухне шутят, по ней плачут. По ней ностальгируют эмигранты, причем больше, чем по родным людям и местам. И возникает вопрос: почему? Ответ не уместить в одном слове – разве что в целой книге.

В чем же заключается самый цимес одесской кухни, я разбирался не один. Свои гипотезы на этот счет высказывали эксперты. Одесситы с большой буквы «О-о-о», давно живущие за рубежом, – большое видится на расстоянии.

«Одесская кухня – это не «много кушать», а «вкусно кушать» – так начал свое рассуждение о нашем предмете актер, режиссер, автор телепрограммы «Городок» и большой гурман Юрий Стоянов. Он уехал из Одессы в 17 лет и с тех пор возвращается сюда пару раз в год. Стоянов выписывает свою картину одесской кухни крупными мазками: «Как охарактеризовать одесскую кухню? Когда ты сидишь за границей в ресторане итальянском или каком-то выпендрешном, например, молекулярной кухни или какой-то там авторской кухни, ты так говоришь: «О, интересный вкус» или «Вот это занятное блюдо». Но это все – не характеристики одесской кухни. Одесская кухня требует крупных фраз, больших выражений. Я бы назвал ее эмоциональной, очень человеческой. И отношение к еде у одесситов... нежное. Они говорят «вкусно покушать». Это не «поесть», не «пожрать», не «похавать», не «перехватить», а именно «покушать» или даже «покушенькать». Да, вот так, с уменьшительно-ласкательным суффиксом».

Картина маслом! Соглашусь, с таким любовным отношением одесситов к еде просто невозможно приготовить что-нибудь невкусное. Не менее поэтично высказался на тему нашей кухни композитор и исполнитель песен



собственного сочинения, известный в Америке, Сергей Евелев. Он уехал в Нью-Джерси более тридцати лет назад и ни разу не возвращался в Одессу, поэтому говорит об одесской кухне с особенным голодом. Считает, что одесситы хорошо готовят, потому что у них праздник в душе: «Хорошо готовить – это состояние души. Этому нельзя научиться, если этого нет. Когда ешь вкусную еду, кажется: что-то туда положили, что не имеет названия, – душу, я не знаю, тепло какое-то, искру. Этому не научат в кулинарной школе. Это как стихи – есть хорошие поэты, у которых все слова ладно склеены, а есть Пушкин».

Московский театральный педагог и режиссер Иосиф Райхельгауз зрит в корень, называя другую составляющую одесской кухни:

«Я бывал во многих местах мира, и многие города и страны могут похвалиться культом еды, но Одесса в этом отношении уникальна. Здесь процесс «позавтракать», «пообедать», «поужинать» и вообще «поесть» всегда имеет сильное игровое начало. Начиная от покупки продуктов на том же Привозе или другом базаре. С самого диалога между покупателем и продавцом ты уже попадаешь в игровую среду. Вот я вам расскажу, это было недавно в Одессе. Я недалеко от своего дома стал покупать продукты на зеленый борщ. Очень люблю одесский щавель, зеленушку. А неподалеку стоит женщина и продает колбасу, сало, подчеревок – и я на все это дело посматриваю. Она говорит:

– Что вы смотрите, давайте покупайте.

Я отвечаю:

– Как раз завтра собрался с утра пойти и купить все это на Привозе.

– Какой смысл? Там вас еще больше обманут.

– Подождите: еще больше, чем кто?

– Ну, чем я.

– А вы меня собираетесь обманывать?

– Я же говорю правду – не без этого...

И мы стали разговаривать о том, как трудно сейчас зарабатывать, и я, естественно, у нее все купил. Потому что главное – диалог!»

Эту «театральность» режиссер отмечает и дальше: в процессе готовки и, конечно, за самим столом – дома или в ресторане: «В Одессе много выразительных людей. Красивых, это понятно, но еще и выразительных. Ты смотришь – он не молод, и она не идеальна, но они какие-то выразительные. И эти люди все делают выразительно. И едят в том числе. В Одессе едят театрализованно».

Ту же самую особенность подметила пианистка и певица Ирина Ракова, покинувшая Одессу и Советский Союз в конце 70-х ради свободных берегов Австралии: «Одесская кухня – это арт. У нас на даче, на 12-й Фонта-

на, кухня была летняя. Бабушка готовила, а я стояла и смотрела на нее. Как она красиво и уверенно двигалась, как подносила ложку попробовать, как добавляла щепотку чего-то – это был самый настоящий арт. Я вижу разницу, когда женщина готовит по-одесски, а когда по-австралийски. По-австралийски – это когда все очень быстро. По-одесски – она двигается неспешно, плавно. А еще одесская кухня отличается тем, что там нет рецепта. Все делается на глаз. И в этом самый цимес одесской кухни».

Это что касается подхода одесситов к процессу готовки. Но нам есть с чем работать. Наша земля родит вкусные овощи и фрукты, а в море плещется сладкая рыба. После общения с моими экспертами я убедился, что разъехавшиеся по всем континентам земного шара одесситы ностальгируют по вкусу нашего помидора микадо. Тепло, никогда не знавшего стерилизующего холодильника. Об этом прежде всего заговорила первая одесская телезвезда, улыбавшаяся с голубого экрана еще в 50-х, – Нелли Харченко. С 96-го года она живет в Германии, но приезжает в Одессу каждое лето – поесть. «Специфика одесской кухни – в продуктах, выращенных с любовью на жирном черноземе, обдуваемом морскими и степными ветрами. Одесситы знают, как правильно вырастить овощи и как ухаживать за ними, чтобы все получалось вкусным».

Кто-то может подумать, что так говорят представители «зрелого» поколения одесситов, которые поразехались, и все им теперь, на новом месте, не так, как в детстве. Но ту же особенность одесских продуктов описала и 26-летняя Елена Потанина, капитан одной из команд игры «Что? Где? Когда?», переехавшая в Москву относительно недавно. «В Одессе еда живая – она не блеет и не мычит, но когда ты ее употребляешь, то чувствуешь, что какое-то количество живой энергии в тебе появляется. В Москве с этим проблема, иногда кажется, что я ем пластмассу. Я не отказываю себе в удовольствии посещать хорошие московские рестораны, но свежесть и натуральность там не одесские».

Однако, чтобы хорошо готовить, важно уметь выбрать среди всего многообразия, предлагаемого южным базаром, самое лучшее. И тут мы подходим еще к одной составляющей одесской кухни – свежести продуктов. О ней вспомнил актер Сергей Мигицко: «Секрет одесской кухни еще и в свежести продуктов. Моя бабушка долго выбирала продукты – проверка на свежесть была сумасшедшей. Все осматривалось, обнюхивалось, она обязательно заглядывала рыбе прямо в жабры. За это одесские хозяйки бились. Важна и свежесть овощей, особенно в помидорах: «микадо», «бычье сердце», «сливка»... Сорванные

овощи не мыли – просто протирали о рубашку или передник. Не мыли, потому что знали, что они чистые. Пацанам мы снимали с грядки эти горячие от солнца помидоры и огурцы и просто поедали их в огромных количествах».

В ходе споров об одесской кухне выяснилось, что большинство одесситов любят, мягко говоря, «хорошо покушать». Многие мои эксперты самоиронично признавались в обжорстве. И в этом кроется еще одна причина (или следствие!) одесского культа еды. Похоже, одесситов очень волнует вопрос: «А что мы будем кушать?» И здесь тревога не о том, будет ли какая-нибудь еда, а о том, будет ли она вкусной. Сергей Мигицко говорит по этому поводу: *«Меня все мои близкие друзья называют обжорой. Все шутки про меня связаны с едой. Мы однажды ехали с гастролей на поезд, и где-то на подьезде к Питеру случилось какое-то происшествие, и поезд остановился. Я в это время спал. Михаил Сергеевич Боярский стал меня будить: «Мигицко, Мигицко, просыпайся, авария, придется простоять несколько часов». И первое, что я ему сказал спросонок: «Как? А еда?» Все купе хохотало. Они мне это «А еда?» вспоминают много лет».*

О том же говорил и Юрий Стоянов, и даже Нелли Харченко кокетливо признавалась: *«Я – самая настоящая обжора. Но небеса ко мне благосклонны – я до 82 лет не набрала лишнего веса. Мне кажется, это благодаря тому, что росла я на нашей одесской пище, где всё едят с хлебушком, да еще и с маслицем. Сегодня весь мир нацелен на то, чтобы есть без хлеба, без мяса, без сахара, без соли, – а мы едим по старинке и говорим: как здорово, когда можно хорошо и вкусно покушать».*

Об этой счастливой возможности есть все, что хочешь, не считая жиры-белки-углеводы, вспоминает и участник легендарной команды КВН «Одесские джентльмены», сатирик Ян Левинзон, ныне живущий в Израиле: *«Я с детства любил селедку с хлебом, с маслом и сладкий чай. А с годами что получается: сахара не дают бросать в чай, масло нельзя, хлеб тоже, говорят, не надо, и поэтому приходится есть всякие гурме, что не очень вкусно, но очень дорого».*

И что мы имеем в итоге? Похоже, что самый смак одесской кухни создается благодаря любовному отношению одесситов к еде. Отдельное спасибо надо сказать нашему климату, земле и морю, а также людям, которые выращивают здесь вкусные плоды. Плюс – перфекционизм в выборе продуктов. Цимес одесской кухни кроется и в том, что одесситы очень любят поесть, а кто любит хорошо поесть, тот, как правило, хорошо готовит. Ну и психологический фактор: мы все любим то, чем нас кормили в детстве. И это далеко не все составляющие божественной одесской кухни. Размышления на тему «почему же она такая вкусная» и «что в наших застольях такого особенного» продолжатся на страницах этой книги. И вы тоже сможете выдвинуть собственную гипотезу на этот счет.

Книга разбита на девять глав, каждая из которых названа по району или известной одесской улице. О каждом из этих знаковых для города мест я расскажу вам так, как рассказал бы приехавшим погостить хорошим друзьям, – то, что считаю действительно интересным. Только то, что иллюстрирует Одессу как город с богатыми культурными и гастрономическими традициями.

Благодарности

Эта книга не была бы настолько весомой и мудрой, если бы не Михаил Жванецкий, сыгравший роль крестного отца в судьбе моих книг об одесской кухне.

На чем бы я подавал и готовил, если бы не Олег Михайленко, основатель компании «Мирс»? Вся еда приготовлена и подана в посуде из магазинов «12 Персон» и «Променю».

Если бы не среднеформатные камеры 645D, 645Z, предоставленные компанией Pentax, фото в этой книге не были бы такими сочными и реалистичными.

Эта книга не была бы настолько исторически достоверной, если бы не одесские краеведы Олег Губарь и Елена Каракина.

Эта книга была бы чуть менее остроумной и пикантной, если бы не джазовая певица Ирина Ракова, режиссер Иосиф Райхельгауз, сценарист и актер Леонид Барац, актер театра и кино, Сергей Мигицко.

Эта книга была бы чуть менее одесской и мы бы упустили пару важных рецептов, если бы не артист Юрий Стоянов и сатирик Ян Левинзон, капитан команды «Что? Где? Когда?» Елена Потанина, исполнитель шансона Сергей Евелев, артист Роман Карцев, художница Татьяна Биновская и телеведущая Нелли Харченко.

Мы бы не собрали этих замечательных людей, если бы не «Всемирный клуб одесситов», а именно: его директор Леонид Рукман, его заместитель Аркадий Креймер, глава израильского клуба одесситов Борис Соболев и глава московского клуба одесситов Сусанна Альперина.

Над книгой все лето работали:

Ольга Жарова

руководила, организовала и подбирала. Все и всех.

Ольга Бабич

фотографировала и создавала фуд стиль. Руководила процессом.

Антон Фридлянд

вычитывал и придавал глянец.

Елена Семинская

редактировала книгу и в качестве журналиста общалась с одесситами на четырех континентах.

Игорь Бобков

выбирал продукты, нарезал, готовил и сам первый все пробовал. И только после отработок и оттачивания нюансов, рецепт получал путевку в книгу.

Ксюша Понкратова

помогала Игорю и создавала уютную атмосферу.

Владимир Косован

все привозил и отвозил.

Игорь Михайлов

отбирал из лучшего самое лучшее.

Я благодарю вас всех вместе и каждого в отдельности.

Савелий Либкин.



Американка

Глянцка

Окопеевска

Славянка



Глава 1
*Привозные
овощи*

Привоз

*Культ личности в Одессе не так ощутим, как культ еды.
Туристы достаточно быстро входят во вкус, свои же знают с детства.
Еда – наша первая и главная любовь, она остается с нами на всю жизнь,
без развода и даже без адюльтера. Сам процесс, который в народе
называется «хорошо покушал», приобрел черты ритуала, во время
которого с помощью алхимии ингредиентов и энергии огня хорошие руки
создают блюдо, способное изменить темперамент дня или придать
особый смысл вечеру. В Одессе в гастроалхимии знают толк.*

Нечего удивляться, что с таким отношением к еде одной из главных достопримечательностей нашего города стал Привоз – самый прославленный рынок на просторах бывшего СССР. Объяснить, что такое Привоз, человеку, на нем не бывавшему, довольно сложно. Скептики скажут: ну рынок, ну большой. Это все равно что про Джоконду сказать: ну баба, ну улыбается. Вообще, Привоз и рынок – две большие разницы. Рынок – это маркет, почти супермаркет: с аккуратными торговыми рядами и штрихкодами на упаковке. А Привозу больше подходит восточное слово «базар». Базар – шумный, многоголосый, с лукавыми продавцами и искушенными покупателями. Не зря ведь у нас говорят «делать базар», что в переводе с одесского означает «пойти на Привоз». Бывая в разных странах, я неизменно посещаю продуктовые рынки. Восхищаюсь изобилием, стерильностью прилавков, люблю старинными витражами в окнах торговых залов, а по возвращении домой тут же отправляюсь на Привоз – второго такого во всем мире не найти!

Легендарный одессит, эстрадный артист Роман Карцев вспоминает о своем одесском детстве и о «деликатесах», которые его родители приносили с Привоза: «*Есть в ресторанах тогда было очень дорого, но почти каждая одесская семья могла соорудить из продуктов с Привоза застолье не хуже ресторанного. В моей семье упор делался на рыбу: знаменитые бычки, гигантская камбала, исчезнувшая ныне скумбрия, мелкие рачки, которых мы щелкали на футболе вместо семечек... И конечно, забывае-*

мые блюда из детства: фаршированная рыба, форшмак, борщи, синенькие трех видов, вареники с вишней... Все, разумеется, из продуктов, купленных на Привозе».

А вот как воспевают Привоз другой одессит, живущий ныне в Нью-Джерси певец Сергей Евелев: «*Привоз – это был самый настоящий плевок в физиономию социализму! Там было абсолютно ясно показано всем желающим это увидеть, что может человек, если его не сажать в клетку и позволить ему делать то, что он умеет и любит. Например, выращивать помидоры*». От себя добавлю: не следует думать, что по завершении полугодной советской эпохи Привоз хоть на каплю утратил свою привлекательность. Возьмите «пластмассовый» помидор с полки супермаркета и положите его рядом со знаменитым томатом сорта микадо, а лучше поочередно попробуйте оба. Разница примерно такая же, как между виртуальным сексом и страстной влюбленностью! Известный актер Юрий Стоянов, потомственный одессит, вспоминает: «*Томатный сок из одесских помидоров такой вкусный, что однажды я выпил целую трехлитровую банку!*» С помидорами из супермаркета такие эксперименты лучше не ставить – к добру это не приведет.

Привоз почти ровесник Одессы – он возник через пару десятков лет после основания города, в начале XIX века. Население росло – повышались аппетиты: в Одессу стали везти провиант не только из соседних областей, но и из заморских стран. Из Турции – восточные сладости, пряности и сухофрукты. С берегов Средиземного моря – устриц и другие дары моря. Болгары везли в







город сладкий перец, помидоры и брынзу. Молдаване – баклажаны, вино и фрукты. Из центральной части страны поставляли все, что нужно для борща: картошку, капусту, лук, морковь и буряк – так у нас называют свеклу. Отовсюду тянулись набитые доверху возы, завершая свой путь на рыночной площади. Это место и называлось Привозом, потому что здесь торговали привезенными продуктами прямо с возов и телег. Поначалу Привоз был мобильной частью Старого рынка на Базарной площади. А потом эта подвижная, ежедневно меняющаяся часть рынка сошла с колес, переросла и пережила основной базар, закрепилась, обросла павильонами и стоит до наших дней. Откуда такая живучесть? Просто все хотят покупать именно на Привозе: одесситы знают, где лучше, – их не надурить!

Продукты привозили сюда потому, что поначалу в самой Одессе никакого местного провианта не было. Наш город разбили в степи Черноморского побережья, источников пресной воды было мало, и здесь ничего не росло, кроме дикого разнотравья, а из него борща не сварить. *«Именно поэтому, – считает одесский краевед и историк Олег Губарь, – и возник у нас культ еды. Потому что именно в условиях голой степи сладкий помидорчик был для первых одесситов словно манна небесная, потому и баклажан называли ласково «синеньким». А выращенный собственными руками плод вызывал такую же гордость и радость, словно новорожденный ребенок».*

В начале XX века легендарный рынок заматерел: на Привозной площади построили каменное здание – Фруктовый пассаж. Это единственный корпус Привоза, доживший до наших дней и при этом не утративший своей красоты. Как понятно из названия, здесь продавали овощи и фрукты. Бывало, что и сами торговцы не знали, как называется экзотический фрукт, которым они торгуют. «А какая разница? – говорили они. – Берите, это вкусно!» И действительно, какая разница – вкусно же!

Сюда сразу же повадились за покупками все одесские хозяйки, ведь в любой уважающей себя семье круглый год стол должна украшать ваза с фруктами, а летом еще и кастрюля компота скрываться в холодильнике. А однажды во Фруктовый пассаж забрел самый настоящий слон, и это вовсе не анекдот – историки не дадут соврать. Было это 31 марта 1941 года, когда власти города перевозили некоторых обитателей зоопарка, в том числе и слоника Мурзу. Смотрители гнали животных на вокзал, на станцию «Товарная», но слон, учуяв аромат овощей и фруктов, решил изменить маршрут. Сначала он перекусил яблоками, потом поел соленых огурцов из бочки, затем переключился на сухофрукты. Увести себя он позволил, только когда вдоволь наелся. Торговцы так оторопе-

ли, что даже не стали возмущаться недостаткам: пара килограммов яблок – адекватная плата за то, чтобы рассказать всему двору такую удивительную историю!

На Привоз ходят не только за свежими продуктами, но и за общением, городскими новостями и базарными сплетнями. Где-где, а здесь еще остался такой дефицитный товар, как одесский колорит. И пусть Привоз кроили, перепродавали и перестраивали, здешних залежей специфического одесского юмора эти пертурбации не коснулись. Сюда при каждой возможности приезжают артист Роман Карцев и писатель Михаил Жванецкий, а любой одессит считает своим долгом привести на Привоз иностранного гостя, чтобы вживую объяснить, что такое Одесса. Тут можно просто ходить и записывать перлы. Про домашнюю курицу для бульона вам скажут: «Чистый пенициллин!» В рыбном ряду вы услышите: «Понюхайте, как пахнет, – это не рыба, а целые духи!». А на коробке с помидорами вам встретится надпись: «Не массируйте!» И только на Привозе возможен такой диалог: «Подскажите, который час?» – «А сколько вам нужно?» – «А сколько у вас есть?» Никто не задается целью кого-либо рассмешить – просто одесситы так живут, так разговаривают и так торгуют.

Московский театральный режиссер Иосиф Райхельгауз рассказал мне такую историю: *«Я шел по Привозу с одним из очень известных российских политиков. Было это в разгар клубничного сезона, и клубника была там просто повсюду. И на каждом ценнике было написано: «Самая сочная клубника», «Самая вкусная клубника», «Самая чистая клубника». На одном из лоточков, где стояла такая хорошая одесская тетя, тоже красовалась надпись: «Самая сладкая клубника». Мой спутник попробовал ягоду и сказал: «А мне кажется, не очень сладкая». Торговка выдержала правильную театральную паузу, затем посмотрела – не на него, а на меня – и задумчиво произнесла: «У этого человека была трудная жизнь». Мы так хохотали – просто валялись от смеха».*

У Привоза – свой особый язык, и не всякий поймет, о чем говорят одесситы с торговцами. К примеру, как вы расшифруете вопрос: «Сильно ли жирная сливка?» А это всего-навсего означает, что человеку нужны нежирные молочные сливки (хотя таких тут не бывает). Если кто-то, к удивлению всех приезжих, спрашивает, почему козочка или молоденькая коровка, – это значит, что человек приценивается к брынзе. Она бывает коровья, козья и овечья. Старая – соленая или молодая – сладкая. Вот и получается «молоденькая коровка» или «старая козочка» – шифр, который поймут лишь те, кто в теме.

Поход на Привоз – это отдельный ритуал, причем у каждого он свой. Сейчас одесситы свободнее распоряжа-



ются своим временем, а раньше главным базарным днем было воскресенье. Базар делался на всю неделю, и накормить надо было, как правило, большую семью. И вот утром на Привоз тянулись вереницы мужчин, женщин, дедушек и бабушек с сумками на колесиках. Возвращения этих делегаций ожидал весь двор, чтобы бесцеремонно осмотреть и ощупать покупки, а также узнать последние рыночные тенденции. «Что брали?» – «Да вот, купила кило бичков: старшеньких пожарю, а младшеньких отварию на уху». Или: «Фимочка, и почем сегодня клубника?» Услышав ответ, соседка, как правило, сокрушалась: «Да чтоб они так жили, да чтоб меня покрасили за такие деньги!» Причем, обхаяв цены, соседка тут же могла прямо в халате рвануть на Привоз.

На базаре все ведут себя по-разному. Есть люди, которые должны обойти все ряды, попробовать, пощупать, прицениться и только потом, вернувшись к началу, пройти все по второму кругу, скупая намеченное. Но Привоз огромен, и придерживаться такой тактики закупок способны не все. Есть возможность «сделать базар» хорошо и по-быстрому – для этого нужно найти своих продавцов. Сначала методом проб и ошибок выявить торговцев с качественным товаром и честными глазами. И хорошенько запомнить эти места и эти лица, чтобы в дальнейшем, придя на рынок, целенаправленно шагать к нужному человеку. Так со временем в голове у покупателя выстраивается постоянный маршрут: помидорки лучше брать у Эммы, зелень у «той армяночки», баранину – у Любы, а квашеную капусту – у «Дороженькой». Со временем связь между покупателем и продавцом крепнет, перерастая чуть ли не в семейные узы. Торговаться со своими не принято – подразумевается, что они уже и так вам уступили все, что могли. Наводки «то-то нужно брать у того-то» передаются от старшего поколения к младшему как фамильные секреты.

Если вы – ранняя пташка и окажетесь у продавца первым покупателем, вас ждет настоящий спектакль. Вам уступят в цене или добавят к покупке еще «на поход»:

пару персиков или нальют в банку сметаны «с горкой». Так продавцы отмечают «почин», то есть первую покупку за день, благодаря первого покупателя. Мелочь – а приятно. Потом вашими деньгами украдкой обмахнут свой товар – чтобы все продано. К тому же здешние продавцы стремятся накормить своих покупателей точно так же, как одесские мамы – своих детей. Попробовать дают щедро и даже порой навязчиво. Поэтому вечно голодные студенты не пропадут, пока стоит Привоз. Главное – рассчитать маршрут так, чтобы от молочных закусок перейти к мясным и рыбным блюдам, а закончить поход на базар десертом и фруктами.

Я сам вырос неподалеку от Привоза и всю жизнь с удовольствием заезжаю сюда не реже раза в неделю: так же, как ходил сюда мой дед, а прежде – его дед. Я знаю всех «своих» продавцов по именам, а они на весь базар кричат мне «Савва!», едва завидев. И дело тут не только и не столько в коммерческих отношениях – с хорошим человеком всегда приятно поговорить, а не только купить у

***На Привоз ходят
не только за свежими
продуктами,
но и за общением,
городскими новостями
и базарными сплетнями.***

него знаменитую одесскую тюлечку или камбалу. В общем, когда ко мне приезжают друзья из других городов, Привоз всегда служит обязательным пунктом программы наряду с Потемкинской лестницей и Дерибасовской. Ведь чтобы по-настоящему почувствовать, чем живет город, нужно попробовать, что он ест. И попробовать не только за столиком ресторана (хотя одесские рестораны известны на весь мир), а среди бесконечных торговых рядов Привоза.

А напоследок – еще одна правдивая история с Привоза от Иосифа Райхельгауза. Толстая курортница, выбирая виноград, с претензией спрашивает у продавца: «Скажите, а это лечебный виноград?» В ответ продавец радостно восклицает: «Конечно, лечебный!» Дородная дама пробует виноград, одну ягодку, вторую, целую гроздь... Наконец продавец не выдерживает и спрашивает: «Мадам, вы прямо здесь будете лечиться?»

Лечитесь свежими овощами и фруктами с Привоза, чтобы никогда не болеть!



Салат

*из молодого редиса
со сметаной*



Редис почему-то фамиллярно называют редиской. А после фильма «Джентльмены удачи» это слово вообще стало шутивным ругательством. Но приходит весна, и хочется снова и снова насладиться вкуснейшим хрустящим салатом из этой самой редиски.

Для этого салата выбираем самый ранний, немного вытянутой формы редис с белой «попкой».

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 500 г редиса
- 5 домашних яиц
- 200 г домашней сметаны
- 0,5 пучка зелени петрушки
- 0,5 пучка зелени укропа
- соль и перец по вкусу

- 1** Моем редис и очень тонко шинкуем кружками. Я для этого использую шинковку, так получаются аккуратные ломтики одной толщины, что существенно для этого салата. Редис присаливаем.
- 2** Куриные яйца отвариваем вкрутую и очищаем. Затем, немного охладив, рубим в крошку и добавляем в редис.
- 3** Сметану смешиваем с рублеными укропом и петрушкой, солим, перчим и заливаем ею редис с яйцами.
- 4** Перемешиваем и сразу подаем к столу.

** В редисе содержится горчичное масло, которое не всем по душе. Но нейтральные по вкусу яйца и жирная домашняя сметана с Привоза прекрасно смягчают его острый искристый вкус.*

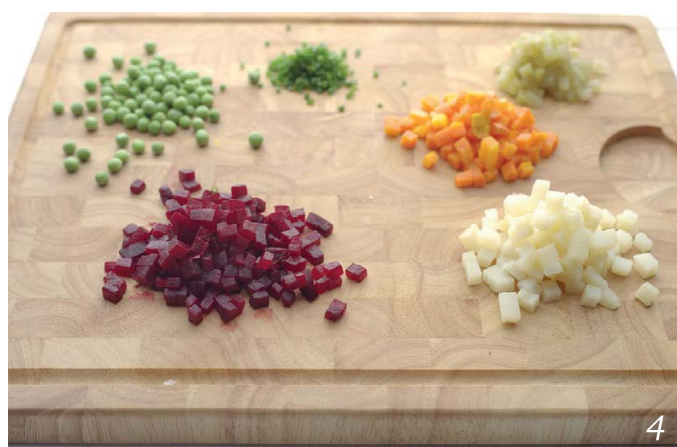




Винегрет

в трех вариантах

Винегрет – салат сезонный. Зимой овощи для него варят, а вот весной и летом запекают в духовке под фольгой. Обязательные ингредиенты: картофель, свекла, морковь, соленый огурец и зеленый горошек. Зеленый лук или репчатый – зависит от вкуса повара. Соленые огурцы в зимнем варианте я заменяю на соленые белые грибы. А в третьем, самом радикальном варианте можно добавить спинку очень соленой и невымоченной сельди (дунайка не подойдет из-за своей нежной структуры). Половину веса картофеля я иногда заменяю на отварную «жемчужинку». Так в Одессе называют самую мелкую белую фасоль. Ну а лук предпочитаю использовать крымский.



Весенний вариант

Ингредиенты:

Для заправки взбиваем венчиком:

- 100 мл оливкового масла
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- соль и молотый черный перец по вкусу

Примерно на 6 порций:

- 250 г крупного молодого картофеля
- 250 г ранней свеклы
- 150 г ранней моркови
- 150 г лущеного свежего зеленого горошка
- 200 г соленых огурцов
- 0,5 пучка зеленого лука
- 5 веточек укропа
- 40 мл оливкового масла

- 1** Ранние овощи – картофель, свеклу и морковь – запекаем в духовке при 180 °С до готовности, разложив их по отдельности в лоточки и укрыв фольгой.
- 2** Перед нарезкой овощи необходимо остудить до комнатной температуры.
- 3** Соленые огурцы очищаем и режем кубиками.
- 4** Все овощи нарезаем кубиками, сопоставимыми по размеру с зеленым горошком, зеленый лук и укроп мелко нарезаем.
- 5** Нарезанную кубиками свеклу заправляем в отдельном салатнике оливковым маслом, чтобы она не окрасила другие овощи.
- 6** Винегрет смешиваем и заправляем за 10 минут до подачи к столу.
- 7** Зеленый горошек можно добавлять свежий, а можно пробланшировать его одну минуту и остудить.







Зимний вариант

Ингредиенты:

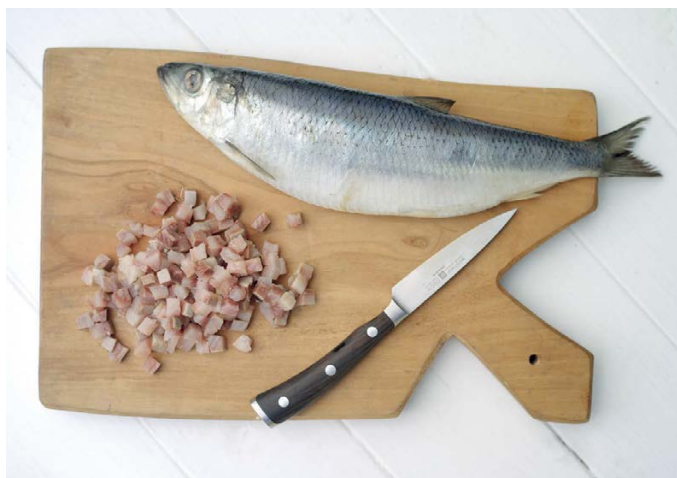
- 200 г картофеля
- 150 г отварной «жемчужинки»
- 250 г свеклы
- 150 г моркови
- 150 г соленых бочковых белых грибов
- 150 г консервированного зеленого горошка
- 50 г сладкого репчатого лука (в идеале крымского)
- 40 мл оливкового масла
- соль по вкусу



- 1** Картофель варим в мундире, морковь и свеклу тщательно промываем и отвариваем по отдельности в подсоленной воде. Важно не переварить.
- 2** Отвариваем «жемчужинку».
- 3** Бочковые грибы слегка промываем и нарезаем кубиками.
- 4** Процесс нарезки всех овощей и смешивания такой же, как и в весеннем варианте винегрета.

Вариант с селедкой

Одесситка Ирина Ракова – певица из ансамбля, популярного в Одессе в 70-х, а после переехавшая в Сидней, – продолжает готовить в Австралии блюда одесской кухни, в том числе и винегрет, но заменяет вареную или печеную свеклу маринованной из банки. И уверяет, что вкус блюда несколько не страдает, а даже изменяется в лучшую сторону. Сладкий и пряный маринад способен придать блюду особую пикантность.



Ингредиенты:

- 300 г картофеля
- 250 г свеклы
- 150 г моркови
- 200 г спинки сельди
- 100 г консервированного зеленого горошка
- 0,5 пучка зеленого лука
- 50 г сладкого репчатого лука (в идеале крымского)
- 40 мл оливкового масла

* Принцип приготовления винегрета с селедкой аналогичен первым двум вариантам.



Печеный перец

*с овечьим сыром
или с чесноком*





Любовь к сладкому перцу одесситам привили соседи-болгары. Они первыми стали выращивать в наших краях свой любимый овощ, без которого теперь немыслима одесская кухня. Болгарский перец можно жарить, тушить, сотировать, но вкуснее всего его запекать. Знаменитый актер Юрий Стоянов, одессит с болгарскими корнями, с удовольствием рассказывает о печеных перцах. В его детстве, которое проходило в районе Пересыпи, перцы пеклись на противнях в каменных печах. После чего их чистили, вынимали сердцевину и заправляли толченым чесноком с солью и уксусом. И этого уже было достаточно. Но я предлагаю вам немного другой рецепт.



Ингредиенты:

На 4 порции:

- 250–300 г зрелой овечьей брынзы
- 10 сладких перцев
- 1 пучок зелени петрушки
- щепотка свежемолотого черного перца

Для маринада:

- 1 ст. л. 5%-ного виноградного уксуса
- 100 мл оливкового масла лучшего качества
- 2 щепотки соли
- 2 ст. л. акациевого меда
- 2 зубчика чеснока

Для чесночной заливки:

- 4 зубчика чеснока
- 80 мл оливкового масла
- 1 маленький пучок петрушки
- 5–6 веточек укропа
- соль по вкусу

- 1** Перцы запекаем или обжариваем со всех сторон (можно в духовке, на сковороде, на гриле).
- 2** Для того чтобы шкурка хорошо снималась, кладем перцы в пакет или просто в закрытую емкость и даем постоять 15 минут. Снимаем шкурку, очищаем от плодоножек и семян, сохраняя форму стручков.
- 3** Все ингредиенты для маринада измельчаем и смешиваем в блендере.
- 4** Выкладываем перцы в емкость из нержавеющей стали, смешиваем с маринадом и на полчаса оставляем до полного остывания.
- 5** Холодные перцы выкладываем на тарелки, сверху натираем брынзу на средней терке и посыпаем зеленью петрушки.

** Самый народный вариант подачи перца несколько отличается от вышеприведенного. После запекания и очистки перец выкладывают на блюдо до полного охлаждения. Остывший перец щедро покрывают чесночной заливкой и оставляют на 30 минут. Затем подают на стол с черным хлебом. Для заливки чеснок и зелень измельчают и смешивают с оливковым маслом и солью в течение 5 минут.*

Это очень вкусное блюдо требует много времени и терпения. А тем, кому не хватает того или другого, Юрий Стоянов предлагает свой рецепт «Как быстро утолить голод по-болгарски». Вам понадобятся помидоры, брынза и чеснок. «Поджарить хлеб на маслице, помидор очистить от шкурочки, мелко нарубить, туда добавить немного чеснока, подсолнечного масла, перца и каплю уксуса. Отдельно натереть на терке брынзу. Потом хлеб залить этой кашкой и сверху обильно засыпать брынзой. Вот я это все вам рассказываю, а у меня слюнки текут!»



СВЕКОЛЬНИК

со льдом

Этот ледяной суп хорош с конца мая до середины июня. Именно тогда в Одессе появляются ранняя свекла, зеленый лук, редис и огурцы. Наличие редиса отличает его от знаменитого белорусского холодника – холодного летнего свекольного супа.

Ингредиенты:

На 5–6 тарелок свекольника:

- 300 г мелкой ранней свеклы
- 100 г черешков свеклы
- 2–2,5 л воды
- 1 ч. л. уксуса
- 2 яйца
- 200 г огурцов
- 500 г редиса
- 1 пучок раннего зеленого лука
- 1 пучок укропа и петрушки
- сахар, соль и лимонный сок по вкусу
- 200 г сметаны
- лед









- 1** Вначале моем свеклу и отрезаем от нее черешки. Черешки тонко нарезаем поперек и откладываем.
- 2** Раннюю свеклу заливаем 2–2,5 л холодной воды с чайной ложкой уксуса или лимонного сока. Воды наливаем ровно в два раза больше, чем свеклы.
- 3** Варим свеклу 15–17 минут, охлаждаем и вынимаем из отвара, чистим и режем мелкими кубиками.
- 4** Нарезанную свеклу опускаем в охлажденный отвар. Отвар солим и при необходимости доводим до вкуса лимонным соком и сахаром.
- 5** Свежие огурцы очищаем и режем мелкими кубиками. Редис также нарезаем очень мелкими кубиками. Укроп и листья петрушки рубим в крошку. Зеленый лук очень тонко шинкуем. Яйца варим, охлаждаем, очищаем от скорлупы и нарезаем мелкими кубиками.
- 6** Черешки, редис, яйца, огурцы и зелень с луком перемешиваем и раскладываем по суповым тарелкам.
- 7** Заливаем холодным отваром со свеклой.
- 8** Подаем к холодному супу сметану и лед.

** Как вариант, можно все овощи, зелень и яйца перемешать в кастрюле и подать свекольник в суповой миске. Это один из самых популярных летних супов Одессы.*

Этот свекольник, приготовленный по проверенному временем рецепту, в наших южных краях идет на ура. И в каждом доме его готовят по-своему. Некоторые даже добавляют вареное мясо или докторскую колбасу и заливают все квасом, превращая блюдо в подобие русской окрошки. Но я этого делать не рекомендую: пусть окрошка остается окрошкой, а свекольник – свекольником.

Летняя окрошка

на кефире



Э то блюдо пришло к нам из русской кухни, и, признаться, многие одесситы украинского происхождения так и не привыкли к подобной комбинации вкусов. Мой знакомый, дядя Слава, говорит так: «Дайте мне все, что смешано в этой тарелке, и стакан кваса. Я это с удовольствием съем и потом себе запью. Но, ради бога, зачем это перемешивать?»

В некоторых семьях процесс приготовления окрошки превращается в настоящий ритуал. Впервые, специалисты по окрошке делали квас сами, потому что обычный не подходит. Так что приготовление начиналось за три дня. Пока папа делал квас, мама собирала разные сорта мяса и прочие ингредиенты. Дети изнывали все три дня, пока взрослые с трудом отгоняли их от кваса. И только когда, наконец, все было готово, начиналась нарезка и раскладывание по тарелкам.

Одесситы чаще готовят окрошку на кефире. Такой вариант привычнее для нашего вкуса благодаря другому холодному супу, придуманному нашими южными соседями – болгарам. Это таратор, замечательный суп из кефира, свежих огурцов, чеснока и зелени. Одесситы давно подсмотрели этот рецепт у болгар и успешно применили идею к окрошке.



Ингредиенты:

На 4 порции:

- 70 г сваренного «в мундире» картофеля
- 70 г ветчины (идеальный вариант такой ветчины продается на Привозе)
- 70 г отварной телятины
- 70 г отварного телячьего языка
- 100 г редиса
- 2 сваренных вкрутую куриных яйца
- 150 г огурцов
- 20 мл лимонного сока
- 25 г дижонской горчицы
- 1 пучок зеленого лука
- 1 пучок зелени петрушки
- 1 пучок зелени укропа
- 1 л кефира 2%-ной жирности
- 0,5 л газированной минеральной воды
- соль, свежемолотый черный перец по вкусу

- 1 Отварной картофель, телятину, язык, ветчину, редис, огурец и яичный белок нарезаем кубиками 7×7 мм.
- 2 Зеленый лук, укроп и петрушку промываем, просушиваем и мелко нарезаем в отдельную емкость.
- 3 Приступаем к приготовлению заправки. Растираем с солью горчицу, свежемолотый черный перец, желтки и лимонный сок до однородной массы и слегка разводим минеральной водой.
- 4 Выкладываем все нарезанные продукты в кастрюлю, добавляем кефир, минеральную газированную воду и заправку. Хорошенько перемешиваем. И в конце добавляем мелко нарезанную зелень укропа, петрушки и лук.
- 5 Охлаждаем 30 минут в нулевой камере холодильника и сразу подаем.

Все семьи в Одессе можно разделить на две категории – те, где окрошку никогда не готовят, и те, где ее обожают. Такие вот окрошечные Монтекки и Капулетти. И если представители обеих семей сталкиваются – жди жарких споров о вкусах. Моя знакомая художница Татьяна Биновская, которая уже несколько лет как перебралась с семьей в Африку, рассказывает историю о том, как окрошка чуть было не повлияла на ее личную жизнь. В ее семье это блюдо было любимым, а в семье жениха – как раз наоборот. «На первом обеде, куда был приглашен мой будущий муж для знакомства с родителями, была подана окрошка. Он до этого ничего не слышал о таком блюде. Попробовав ложку, он еле сдержал себя от неожиданности, но виду не показал и съел полную тарелку. Было весело. И только через несколько лет я узнала то, что он на самом деле испытал».

Да, все мы помним этот букет вкусов и недоверчивое удивление, которое испытываешь, впервые попробовав окрошку. Но зато потом – за уши не оттащишь!





Рагу

из ранних овощей

Тушеное блюдо с мясом и подливой традиционно называется «рагу», но у нас в Одессе рагу ассоциируется только с овощами. Возможно, так сложилось по бедности: мол, зачем класть еще и мясо в блюдо, которое и так вкусное и сытное. Ведь из этого мяса можно было приготовить еще одно блюдо, а то и несколько. В наши дни этот вариант легкого овощного рагу можно расценивать как блюдо диетическое, а также подходящее для вегетарианцев.

Ингредиенты:

На 3–4 порции:

- 300 г молодого горошка, очищенного от стручков
- 200 г молодого картофеля среднего размера
- 200 г ранней моркови
- 200 г кабачков молочной спелости
- 100 г корня петрушки
- 0,5 пучка зелени петрушки
- 0,5 пучка зелени укропа
- 250 г домашней сметаны
- 70 мл оливкового масла
- 200 мл воды
- соль по вкусу









- 1** Ранний картофель моем, очищаем и нарезаем кружками. Морковь, корень петрушки, кабачки моем и нарезаем кружками толщиной 3–4 мм.
- 2** Традиционный вариант предполагает медленное томление картофеля в сотейнике в смеси масла и воды, затем добавление моркови и корня петрушки и в конце кабачков и горошка.
- 3** Когда овощи будут готовы, присаливаем, добавляем сметану, доводим до кипения и выключаем огонь.
- 4** При подаче посыпаем шинкованной зеленью.
- 5** Подаем как самостоятельное блюдо или на гарнир.

Мне нравится готовить в медном сотейнике французского производителя de Bauer. Медь отлично распределяет тепло по всему объему, и продукты равномерно готовятся.

Знаю точно: если вы хоть один раз сами приготовите в качественном медном сотейнике – почувствуете разницу и удовольствие от процесса приготовления и потом без него уже не сможете обойтись. Единственная трудность: надо найти кого-то ответственного из домашних, кто будет полировать сотейник.

** Такое рагу в Одессе готовят с мая по конец июня. Разумеется, можно использовать импортную смесь ранних овощей, но тогда и результат будет соответствующий – суррогатный. А оно вам надо? И еще – не рекомендую вводить различные сорта капусты в это деликатное блюдо.*

Жаркое

из белых грибов с овощами

В Одессе своих белых грибов почти нет, но можно достать привезенные из северных районов области или же с Западной Украины. Так что многие одесситы очень любят грибы, а некоторые готовы ради них на все. Например, жена Сергея Евлева, известного в США исполнителя песен и поэта, собирает их даже в Нью-Джерси. Причем это сопряжено с риском получить пулю, так как там леса и уголья являются частными владениями, а оружие есть почти в каждом доме. Кроме того, соседи смотрят на нее как на сумасшедшую, потому что в Америке грибы собирать не принято. Но мы-то с вами знаем, до чего это увлекательно!

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 600 г свежих белых грибов
- 300 г картофеля «сорокадневка»
- 150 г репчатого лука
- 150 г моркови
- 40 г сливочного масла
- 100 мл 30%-ных сливок
- 2 ст. л. оливкового масла
- 0,5 пучка зелени петрушки
- соль и перец по вкусу
- 400 мл концентрированного грибного бульона







- 1** Шляпки белых грибов тщательно промываем под проточной водой для удаления земли и примесей и нарезаем их крупными ломтиками.
- 2** Моем, чистим лук и картофель, затем нарезаем крупными дольками.
- 3** Морковь моем и чистим, затем нарезаем тонкими ломтиками.
- 4** Обжариваем картофель на оливковом масле, после чего добавляем к нему грибы и жарим до полуготовности.
- 5** Отдельно на сливочном масле пассеруем лук и морковь. Соединяем с картофелем и грибами.

- 6** Все солим, перчим и выкладываем в казан. Добавляем туда грибной бульон, сливки и ставим в духовку. Запекаем 25 минут при 180 °С.
- 7** Перед подачей выкладываем жаркое на тарелку, посыпаем его измельченной зеленью петрушки.

** К слову, если бы подобное блюдо готовили где-нибудь в Бордо, то сливочное масло туда бы не положили ни при каких условиях. Только растительное: оливковое или, как вариант, масло грецкого ореха. Но мне нравится, чтобы в блюде чувствовался вкус свежих деревенских сливок и масла.*



Лечо

Венгерские консервы под названием «Лечо» в 80-е годы были одной из главных декораций на удручающе пустынных магазинных полках того времени. Что-то подобное готовили и у нас дома в начале осени, когда на каждом прилавке Привоза возвышались горы местного сладкого болгарского перца. Готовили долго, но в холодильнике лечо не застывало.

Итак, главный продукт этого блюда – тот самый сладкий перец.

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 1 кг сладкого перца
- 500 г помидоров
- 200 г репчатого лука
- 200 г моркови
- 100 г чеснока
- 200 мл оливкового масла
- 10 г сладкой паприки в порошке
- 4 лавровых листика
- 50 г меда
- 30 мл уксуса
- соль и черный перец горошком по вкусу









- 1** Отбираем сочные, крупные, красивые и желательно разноцветные перцы.
- 2** Самый трудоемкий этап – очистить перец от шкурки, да так, чтобы в процессе он не потерял весь свой сок. Если готовим дома, то шмалим перец на газовой плите, на самом сильном огне. Затем под водой снимаем обожженную шкурку. Если готовим на летней кухне, то производим процесс над горящими углями.
- 3** Затем перец разрезаем, удаляем семена и плодоножки и режем широкими полосками.
- 4** Томаты опускаем в кипяток на 3–4 секунды, затем очищаем их от шкурки. Очищенные томаты режем дольками. Репчатый лук очищаем, промываем и нарезаем дольками.
- 5** Морковь моем, чистим и нарезаем кружками, и затем режем кружки на половинки.
- 6** В большой неокисляющейся емкости прогреваем морковь и лук в оливковом масле до полуготовности, но без поджаривания, затем добавляем перец и прогреваем на небольшом огне еще 25 минут, пока он не станет мягким и весь не уляжется в кастрюлю. Последними добавляем томаты, закрываем кастрюлю крышкой и держим еще 30 минут на слабом огне.
- 7** За 5 минут до готовности добавляем тонко нарезанный чеснок и, как кивок в сторону Венгрии, сладкую паприку в порошке. Затем вводим лавровый лист, мед, перец горошком, немного уксуса и солим. Пробуем на вкус и опять доводим до кипения.
- 8** Накрываем крышкой и оставляем до полного остывания.
- 9** Подаем в холодном виде как закуску.

** Придумавшие лечо венгры готовят его на сале, причем подкопченном, но мне больше по вкусу одесская версия блюда.*

Соте

«Соте» в переводе с французского означает «встряхивать». Речь идет о технике приготовления, когда продукты перемешиваются специальным движением – встряхиванием. Для этого вам понадобится особая посуда – сотейник – сковорода с высокими бортами и толстым дном. Сотирование позволяет сохранить кусочки нежных овощей неповрежденными. Но в Одессе словом «соте» называют лечо, в которое добавили баклажаны или кабачки, и готовят его в чем угодно. Но мы с вами будем все делать «по науке».

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 400 г сладкого перца
- 400 г баклажанов
- 400 г кабачков
- 700 г помидоров
- 400 г репчатого лука
- 300 г моркови
- 200 г чеснока
- 200 мл оливкового масла
- 5 г сладкой паприки в порошке
- 4 лавровых листика
- 100 мл овощного бульона
- соль и черный перец по вкусу





- 1** Баклажаны режем кружочками, солим и даем постоять 10 минут. Затем промываем холодной водой, обсушиваем и быстро обжариваем.
- 2** Томаты бланшируем, очищаем от шкурки и нарезаем на дольки.
- 3** Треть томатов протираем через сито.
- 4** Кабачки нарезаем кружками и также быстро обжариваем в оливковом масле, затем вводим в блюдо вместе с дольками томатов.
- 5** Перец обжигаем и очищаем от шкурки, как в рецепте «Лечо». Нарезаем крупными кольцами и удаляем семена и плодоножки. Кольца перца быстро обжариваем.
- 6** Чеснок разделяем на дольки и обжариваем их на сковородке с маслом.
- 7** Репчатый лук очищаем, нарезаем дольками и также быстро обжариваем, встряхивая.
- 8** Морковь нарезаем кружочками и слегка обжариваем.
- 9** Укладываем поджаренные овощи слоями, вливаем протертые томаты, немного бульона и оливковое масло. Готовим 40 минут.
- 10** Заправляем соте черным перцем и солим за 15 минут до готовности.
- 11** За десять минут до готовности добавляем паприку и лавровый лист.
- 12** Встряхивать, но не перемешивать, овощи в сотейнике необходимо очень деликатно. Такой процесс встряхивания используется при сотировании, хотя в данном блюде я использую этот способ не в чистом виде. Сотирование предполагает высокую температуру и совсем немного жира при полном отсутствии жидкости.

** После приготовления необходимо убрать лавровый лист и дать блюду «отдохнуть» 30 минут, не снимая крышки.*

** Подаем соте горячим в глубокой тарелке. Для оформления допустимы несколько листиков сельдерея.*

Нелли Харченко, первый диктор одесского телевидения, ставшая ведущей еще на заре телевидения, с 1996 года живет в Германии. Ее дети уехали раньше и прекрасно адаптировались, а она уверена, что «старое дерево не пересаживают», и скучает по одесской кухне, особенно – по овощам. И когда вкусовая ностальгия обостряется, Нелли готовит такое соте с баклажанами. В ее семье это блюдо ласково называют «пятерочка» – из-за пяти ингредиентов, которые в него входят: лука, моркови, синеньких, помидоров и перца.









КОРОВКА

Глава 2
СМЕСЬ **Почти
по-французски**



Французский бульвар

В Одессе французского во все времена хватало. Начнем с отцов-основателей: Ришелье, Де Волан и Ланжерон – фамилии явно не украинские, не русские и даже не еврейские. Французы привили одесситам вкус к тонкостям, открывая здесь первые кондитерские, рестораны и кафе, где подавали уху по-марсельски, луковый суп по-парижски, говядину по-бургундски и пирожные «Безе». Французское влияние можно проследить не только в антикварных меню, но и на современной карте города: тут вам и Пале-Рояль, и Французский бульвар... О последнем и пойдет речь в этой главе.

Растянувшийся на три километра бульвар своей булыжной мостовой отделил город от моря и заросших зеленью склонов. Он словно создан для того, чтобы неспешно прогуливаться в тени старых деревьев, позволяя легкому бризу обдувать лицо. До революции здесь размещались самые фешенебельные дачи, и зачастую о том, кто внезапно разбогател, одесситы сообщали просто: «Представляете, наш Фима переехал на Французский бульвар!»

Говоря о дачах того времени, не следует представлять себе гамаки, деревянные клозеты и шашлыки на мангале. Это были довольно чопорные усадьбы, жизнь в которых мало отличалась от городской: те же изысканные наряды, те же званые обеды. Хотя нет, не те же – хозяйева дач на Французском бульваре всегда стремились превзойти остальных горожан по пышности застолий. Как я не раз повторю в этой книге, одесситы по части еды всегда были мастерами – даже не в самые сытые советские времена. Возможно, морской воздух благотворно влияет на аппетит, а может, крепкий коктейль из кухонь различных народов многократно умножает тягу к застолью, присущую каждому из народов в отдельности.

Хозяйева дач Французского бульвара устраивали не только званые обеды, но и благотворительные вечера. Рестораны выставляли на столы лучшие блюда из рыбы и мяса, буфетчики – холодные и горячие закуски, кондитеры – пирожные и конфеты. Пивоваренные заводы поставляли на такие вечера свежее пиво, виноделы – вино и

шампанское. Посетители вносили плату за вход, которая вместе с выручкой от приобретенных ими блюд отправлялась на благотворительные нужды. Так, получая удовольствие от жизни, одесситы совершали при этом благие дела.

Помимо старинных дач и санаториев, видевших самую разную публику – от сахарных магнатов до партийных деятелей, – на Французском бульваре найдутся и другие достойные внимания раритеты. Например, ныне живописно запущенный Ботанический сад, саженцы из которого прежде поставлялись в том числе и в страны Европы. Здесь же, неподалеку от сада, – два завода шампанских вин, где французы разливали вино, шампанское и коньяк, произведенные из одесского винограда. И хотя словосочетание «одесское шампанское» сегодня может вызвать ироничную улыбку, в былые времена это был особый шик – без бокала местной «шипучки» не обходился ни один обед – ни в городе, ни на дачах.

В 1907 году, объединив территорию нескольких просторных дач, на Французском бульваре возвели Одесскую киностудию: еще одно место, где традиционно любили хорошо поесть, а особенно – выпить в перерывах между съемками. Чтобы накрыть стол, использовалось любое подходящее пространство – столовая киностудии, близлежащий сад или место на съемочной площадке. Поскольку киностудия расположилась на утесах над морем, кинематографические пиры зачастую проходили в виде пляжного пикника – с мангалом, шашлыками, сладкими



помидорами, печеными овощами и пузатыми арбузами. Без пары графинов с вином и водкой, конечно же, не обходилось – творческие люди, что с них возьмешь! Может, потому и снимали в Одессе только летом – какой дурак отправится на пикник зимой!

По традиции после окончания съемок киношники устраивали огромное застолье. За длинными столами собирались все члены съемочной группы: от директора киностудии и известных актеров до ассистентов и актеров второго плана. Именно на одной из таких одесских кинопирушек Владимир Семенович Высоцкий впервые попробовал нашу знаменитую фаршированную рыбу. Тогда он сказал своему соседу по столу – режиссеру и оператору Вадиму Костроменко: *«Одесса славна не тем, что тут происходит, а тем, что тут едят. Потому что вкуснее этой рыбы-фиш я ничего не едал»*. Сейчас Вадим Костроменко возглавляет музей Одесской киностудии и с удовольствием рассказывает эту историю всем посетителям.

На Французском бульваре росла моя хорошая знакомая – художница и в прошлом директор Морской арт-галереи Татьяна Биновская, в 2009 году переехавшая с семьей в ЮАР. Она рассказала, что помнит, как в детстве рыбаки ловили в Отраде огромных камбал, которые были больше ее. Татьяна напомнила мне еще об одном вкусе, который знают с детства многие одесситы: *«Майскими вечерами мы с подружками лазили в разные санатории ломать сирень. Это было опасно и увлекательно! Мы стремились найти именно белую сирень, которая не так часто встречалась. А кушать цветы акации – это было так вкусно!»*

***У меня давняя любовь
к Французскому бульвару.
Хочется верить, что взаимная. Это особое место
на карте Одессы – проник-
нутое беззаботным
курортным духом,
отмеченное благородной
печатью старины,
умиротворенное
и вдохновляющее.***

Сейчас Татьяна Биновская готовит в ЮАР блюда одесской и африканской кухни. «Кейптаун очень похож на Одессу, тоже портовый город, и его так же называют Мать городов, как и Одессу-маму!»

У меня давняя любовь к Французскому бульвару. Хочется верить, что взаимная. Это особое место на карте Одессы – проникнутое беззаботным курортным духом, отмеченное благородной печатью старины, умиротворенное и вдохновляющее. Именно здесь я открыл один из самых своих любимых ресторанов, сразу же ставший визитной карточкой города, чем не могу не гордиться. Называется этот ресторан просто и бесхитростно – «Дача». Название совершенно правдиво – ведь заведение разместилось в просторном

особняке, до революции служившем дачей известному одесскому доктору Мерингу. Дачное настроение мы постарались воссоздать и на визуальном уровне, и на тактильном, и, конечно же, на вкусовом. «Дачу» окружает тенистый сад с небольшим огородом, беседками с облупившейся краской, гамаками, скворечниками на деревьях и статуей пионера, писающего в фонтан. Мы подаем здесь овощи с грядки и обычную одесскую еду, которую так любят и одесситы, и гости Одессы: голубцы, жареную мелкую рыбку, фаршированную куриную шейку, вареную картошку с зеленью, тюлечку... Такие лишние изыски блюда обычно не подают в ресторанах, но у нас все это съедается на ура. Мы стараемся оставаться верными духу Французского бульвара, возрождая традиции дачного отдыха вместе с непреходящими ценностями одесской кухни.



Паштет

из утиной печени
(не фуа-гра)





Даже к слову «фуа-гра» доверия в Одессе немного. Еще в 90-е у нас продавались одноименные венгерские консервы, которые имели вкус глутамата натрия, а консистенцию и вид – как у кошачьего корма. Потом, конечно, людям разрешили выезжать за рубеж, и некоторым туристам удалось попробовать настоящее фуа-гра. Но когда в 2000-м мы предложили в ресторане «Гринвич» фуа-гра в исполнении француза Мишеля, то далеко не все гости голосовали рублем за истинно французское блюдо. Если иногда и продавалось 20 порций в день, то чаще это происходило в знак симпатии к французу, нежели от понимания продукта. Тем не менее и у здешних уток печень присутствует. Она не увеличена и не так жирна, как у их специально откормленных французских сородичей, так что паштет получается совсем другой. И потому продается он уже 6 лет в Одессе, в ресторане «Дача», на порядок успешнее.

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 600 г утиной печени
- 400 г сливочного масла
- 2 яйца
- 200 мл молока
- 80 мл коньяка
- 50 мл мадеры
- соль и перец по вкусу



2b



3



- 1** Утиную печень промываем под проточной водой и срезаем все протоки и жилки.
- 2** Замачиваем печень в молоке с коньяком и ставим на ночь в холодильник.
- 3** Печень откидываем на сито и обсушиваем.
- 4** Перекладываем печень в блендер вместе со сливочным маслом комнатной температуры и взбиваем 5 минут.
- 5** Вводим соль, перец, яйца и измельчаем в блендере еще 30 секунд.
- 6** Вливаем рюмку мадеры.
- 7** Керамическую форму смазываем сливочным маслом. Как вариант можно положить в форму пергамент и тоже смазать маслом – тогда паштет легче достанете целым из формы.
- 8** Выкладываем в форму массу консистенции сметаны.
- 9** Запекаем на водяной бане в духовке 40 минут при 140 °С.
- 10** Подаем паштет после охлаждения с ломтями белого хлеба, обжаренными в сливочном масле.



** Я обычно готовлю паштет в фарфоровой форме французского производителя Revol, она удобна тем, что у нее есть крышка и поэтому ее не надо закрывать фольгой. Также она устойчива к перепадам температур: можно достать ее из холодильника и сразу же поставить в хорошо разогретую духовку – не подведет.*

** Паштет – один из тех продуктов, которые просто необходимо делать самостоятельно. А то, что, как правило, продается в банках под видом паштета, есть людям настоятельно не рекомендую.*



«Оливье»



1



2

На всем постсоветском пространстве «Оливье» – это президент салатов. Несмотря на то что он был изобретен французом Люсьеном Оливье, во всем мире его называют «русским салатом». А можно было бы назвать и «одесским», поскольку предок одного очень известного одессита приложил руку к созданию этого салата, а точнее, одного из главных его компонентов – майонеза.

В 1756 году герцог де Ришелье, дедушка будущего градоначальника Одессы – Дюка де Ришелье, сражался на острове Менорка, где вместе с французским войском попал в многодневную осаду поблизости от города Маон. Выбор провианта у осажденных французов был невелик: яйца, оливковое масло и уксус. Когда Ришелье больше не мог смотреть на омлеты, он приказал своему повару изобрести новое блюдо из имевшихся в наличии ингредиентов. Так появился маонский соус, или майонез, с которым любая еда становилась вкуснее.

Хотя я и не француз, попавший в осаду, однако магазинному варианту предпочитаю майонез, приготовленный собственноручно, – только так можно добиться идеального вкуса, необходимого для салата «Оливье». К этому рецепту прилагается секретная формула майонеза от Саввы Либкина.

** Теперь самое главное – пропорции. Ибо именно ими и убивают блюдо, ими и делают его вкусным.*

Ингредиенты:

На 5–6 порций салата:

- 200 г отварного телячьего языка
- 200 г отварной телятины
- 2 яйца
- мясо от 2 перепелок
- 200 г соленых огурчиков
- 200 г картофеля
- 50 г зеленого лука
- 30 г репчатого лука
- 40 мл оливкового масла
- соль и перец по вкусу

Для майонеза:

- 140 мл лучшего оливкового масла
- 2 яичных желтка
- 20 г дижонской горчицы
- 25 мл растительных сливок
- 10–15 мл лимонного сока
- соль и перец по вкусу





4b



7



8



9

- 1 Телячий язык отвариваем, снимаем кожу, охлаждаем в бульоне.
- 2 Телятину отвариваем и также охлаждаем в бульоне.
- 3 Отвариваем яйца и картофель (используем для варки нерассыпчатый сорт картофеля) и тоже охлаждаем.
- 4 Перепелок зажариваем до готовности и охлаждаем. Отделяем мясо от косточек.
- 5 Огурчики, засоленные с добавлением растительного масла, очищаем.
- 6 Лук очень мелко рубим.
- 7 Все нарезаем кубиками размером примерно 6–7 мм, заправляем маслом и майонезом, перемешиваем. Солим, перчим по вкусу.

** Готовим майонез. Для его приготовления желательно использовать миксер, но можно взбивать и венчиком.*

- 8 Итак, желтки смешиваем с горчицей, соком лимона, солью и перцем, тщательно их растираем и начинаем по капле вливать масло. Целесообразно это делать вдвоем. Один растирает, второй капают масло.
- 9 Когда образуется первоначальная эмульсия, можно начать лить масло тоненькой струйкой, продолжая энергично орудовать венчиком. Как только масло влито, можно слегка отбелить майонез растительными сливками и довести до вкуса с помощью соли, перца и горчицы.

** При подаче на порцию салата можно выложить теплое яйцо пашот и надрезать его так, чтобы желток вытек на салат. Несколько капель оливкового масла и несколько дробленых горошин черного перца поверх желтка сделают свое дело – будет вкусно.*

Грамотные одесситы, делая «Оливье», режут ингредиенты очень мелко. Мой знакомый, дядя Слава, считает эталоном размер клеточки из тетради по математике.

Актер Сергей Мигицко – одессит, живущий в Санкт-Петербурге, – признается в любви к «Оливье»: «О моей страсти к этому салату ходят легенды. Причем к «Оливье» именно одесскому. Одесские хозяйки не жалеют желтка, и, когда его много, салат становится желтее и намного вкуснее. Эту одесскую фишку я очень уважаю и вспоминаю здешних хозяек добрым словом».



Омлет

с козьим сыром

Чтобы приготовить омлет, большого ума не надо, а вот умение и чувство вкуса, пожалуй, потребуются. Название этого блюда намекает на его французские корни, так что давайте постараемся сделать его максимально изысканным – как все французское.

Ингредиенты:

На 2 порции:

- 4 яйца
- 60 г свежего козьего сыра
- 30 мл оливкового масла первого холодного отжима
- 30 г сливочного масла 82%-ной жирности
- 30 г акациевого меда
- соль и черный перец по вкусу

* Итальянцы и испанцы добавляют в это блюдо обжаренный картофель, лук, мясо и помидоры – и не считают калорий. Если надо приготовить диетический голливудский омлет – сделайте всё по моему рецепту, но только из одних белков. А если хотите сделать еврейский омлет – одолжите яйца у соседей.









- 1** Яйца разбиваем в эмалированную миску, присаливаем и взбиваем венчиком до пены.
- 2** Половину оливкового масла и сливочное масло разогреваем в сковороде диаметром 28 см и выливаем яйца.
- 3** Когда низ омлета слегка поджарится, раскладываем козий сыр на половине омлета и ловко, лопаткой, накрываем второй половиной омлета. Накрываем сковороду крышкой и держим минуту на слабом огне.
- 4** Лопаткой разделяем омлет на два сегмента. Подаем, слегка сбрызнув оливковым маслом и акациевым медом и поперчив.

Французский суп

Не знаю, какими судьбами в Одессе в 1870-е годы оказались французы – может, кто из моряков... Но уже в те годы один из вариантов овощного супа называли французским. С тех пор я объехал многие города и деревни Франции, перепробовав много разных супов, но убедился, что такой вкус бывает только в Одессе.

Готовят французский суп исключительно поздней весной.



6a



6b



- 1** Самую раннюю белокочанную капусту разбираем на отдельные листья, срезаем грубые части и нарезаем нежные части листа квадратиками примерно 15 × 15 мм.
- 2** Раннюю морковь режем тоненькими кружками.
- 3** Корень петрушки очищаем и режем тоненькими кружками.
- 4** Молодой картофель режем тоненькими кружками.
- 5** Свежий зеленый горошек лущим.
- 6** Готовим овощной отвар. Ставим на огонь 4 л питьевой воды и доводим до кипения. В течение 25 минут провариваем в воде морковь, корни петрушки, сельдерея и связанный белой ниткой пучок стеблей петрушки, укропа и сельдерея. Вынимаем овощи и стебли. В отвар забрасываем картофель, морковь и корень петрушки, варим 10 минут на среднем огне и солим.
- 7** Затем добавляем сливочное масло, горошек, капусту, лавровый листик, несколько горошин душистого перца и варим еще 5 минут. Пробуем на соль и при необходимости досаливаем. Извлекаем лавровый лист и всыпаем половину шинкованной зелени укропа. Накрываем крышкой и даем супу «отдохнуть» 30 минут.
- 8** При подаче в каждую тарелку супа кладем полную столовую ложку домашней сметаны и столько же укропа.

Ингредиенты:

Для овощного отвара:

- 300 г моркови старого урожая
- 100 г корня петрушки
- 100 г корня сельдерея
- 200 г стеблей от зелени петрушки, укропа и сельдерея

Для супа:

- 150 г свежего лущеного зеленого горошка
- 250 г ранней белокочанной капусты
- 250 г молодого картофеля
- 200 г ранней моркови
- 100 г корня петрушки
- 100 г зелени укропа
- 50 г сливочного масла
- 200 г домашней сметаны
- 1 лавровый листик
- 5 горошин душистого перца
- соль по вкусу

✱ Сейчас я готовлю этот суп, включив в рецепт раннюю спаржу, причем самые верхушки. Их желательно положить при варке одновременно с горошком. Грубые части стебля спаржи дополнительно использую для первого отвара.

Гратен

из картофеля

Вместо ресторanno-французского словечка можно использовать более привычное одесскому уху слово «запеканка». Но поскольку готовить это блюдо мы будем на Французском бульваре, слово «гратен» – в самый раз. И керамическую форму для запекания я тоже выбрал французского производителя Emile Henry.

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 800 г картофеля «сорокадневка»
- 300 мл домашних сливок
- 4 самых свежих яйца
- 3 яичных желтка
- 10 зубчиков чеснока
- мускатный орех по вкусу
- соль и перец по вкусу
- 50 г пармезана, грана падано (или другого выдержанного твердого сыра)
- 70 г сливочного масла

* «Сорокадневка» – это не отдельный сорт картофеля, а просто молодой картофель, собранный через 40 дней после посадки. А вообще гратены делают и из любых других не очень сочных овощей – кабачков, баклажанов, моркови, тыквы, топинамбура. Но картофельный гратен – самый популярный.









- 1** Покупаем на Привозе самые свежие сливки и домашние яйца.
- 2** Картофель очищаем и нарезаем кружками толщиной 0,5 мм или 1 мм, если не хватает терпения. Кружки должны просвечивать.
- 3** Чугунную или керамическую форму для gratena густо смазываем сливочным маслом.
- 4** Яйца, желтки и сливки тщательно перемешиваем до однородной массы, перчим и солим.
- 5** Чеснок измельчаем в крошку и натираем на мелкой терке мускатный орех (на кончике ножа).
- 6** В отдельной миске заливаем картофельные кружки сливочно-яичной смесью и перемешиваем с мускатным орехом и чесноком.
- 7** Выливаем все в форму и запекаем в предварительно разогретой до 170 °С духовке 30 минут, накрыв форму листом фольги.
- 8** Натираем твердый сыр, посыпаем готовый graten, сняв фольгу.
- 9** Отправляем в духовку еще на 3 минуты при максимальной температуре. До подачи к столу graten необходимо 15–20 минут «отдохнуть» под фольгой, и затем его можно извлекать из формы и подавать как гарнир.
- 10** Если graten приготовлен в порционных формах, то подавать можно прямо в них.

* Хорошо приготовленный graten держит форму и нарезается на порционные ломти.

* Желательно готовить graten непосредственно перед подачей.

Широкая лапша

по-флотски

В советские времена популярным вариантом этого блюда были знаменитые макароны по-флотски, но лично я предпочитаю лапшу. Ведь лапшу можно сделать дома самому, а в фабричном изделии под названием «макароны» – поди знай, кто делает дырочки.



Ингредиенты:

На 4 порции:

- 300 г свежесделанной лапши
- 150 г сливочного масла
- 400 г отварной говядины
- 100–150 мл говяжьего бульона
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

- 1 Отвариваем говядину (см. рецепт «Отварная телятина и отварной язык с хреном» на с. 166).
- 2 Перемалываем говядину на мясорубке с крупной решеткой.
- 3 Прогреваем молотое мясо в сливочном масле на сковороде и добавляем бульон. Досаливаем и перчим по вкусу.
- 4 Варим широкую лапшу и заправляем сливочным маслом (приготовление лапши подробно описано в книге «Моя одесская кухня» на с. 226).
- 5 Перемешиваем мясо с горячей лапшой и подаем.

*** Вариант для визита тещи из США:**

На 300 г свежесваренной и заправленной сливочным маслом лапши выкладываем сверху 50 г (или сколько не жалко) белужьей икры и подаем.

Двести лет назад лапша была привычным блюдом, которое могла сделать любая хозяйка, а вот макароны были редким и дорогим деликатесом, поскольку их изготавливали на фабрике. Итальянские макароны с дырочками внутри поражали гурманов всего мира, и вот в Российской империи было принято решение открыть такую же фабрику. Специалисты провели исследования и выяснили, что во всей стране есть единственное место, идеально подходящее для макаронного бизнеса, – это Одесса. А все из-за нашего солнца, которое, по подсчетам ученых, совершенно бесплатно светит 290 дней в году (по тогдашним технологиям макароны после изготовления должны были сушиться только на солнце). Плюс к этому в Одессе выращивали пшеницу твердых сортов.



Пельмени

с раковыми шейками



Одесситка Елена Потанина достойно представляет наш город в Москве за круглым столом интеллектуальной игры «Что? Где? Когда?». Она – капитан команды.

Леночкина семья родом из Сибири. Кстати, она говорит, что у сибиряков и одесситов много общего: гостеприимство, сила характера, способность не унывать и смотреть на жизнь с оптимизмом.

Елена Потанина рассказала о своем небольшом затруднении. Она с детства любила пельмени. Более того, в семье есть традиция лепить их, собравшись большой компанией. Но в по-

следние годы Елена перестала есть мясо и не могла участвовать в семейном застолье. Рыбу, раков и морепродукты – пожалуйста, но мясо – нет. Для таких случаев у меня есть отличный рецепт, и я с удовольствием приведу его в этой книге. Традиция семейного застолья с пельменями must go on.

** Ингредиенты для теста пельменей с начинкой из раковых шеек немного другие, чем для обычного теста, описанного в моей первой книге, но процесс приготовления такой же. Сначала я готовлю тесто, а пока оно «отдыхает», занимаюсь приготовлением начинки.*

Ингредиенты:

На 5 порций пельменей:

Для начинки:

- 500 г отварных очищенных раковых шеек, это примерно 70 крупных раков
- 200 г шпината
- 1 ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. мягкого сливочного масла
- 1 пучок укропа
- 0,5 пучка петрушки
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Для теста:

- 700 г муки
- 125 мл молока

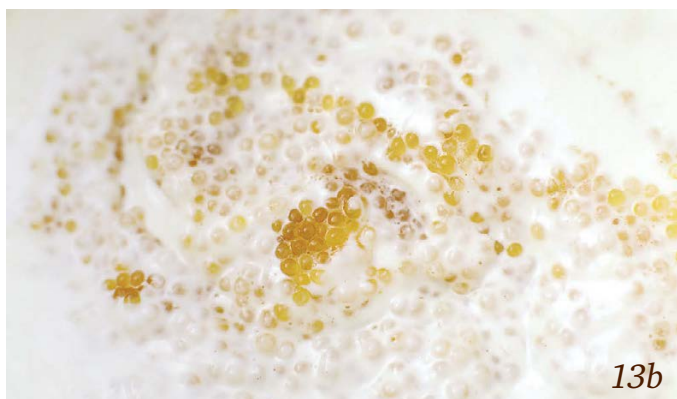
- 125 мл воды
- 2 яйца
- 0,5 ст. л. соли
- 2 ст. л. оливкового масла

Для соуса:

- 0,5 л свежих сливок
- соль по вкусу
- 1 ст. л. с горкой соленой щучьей икры

* Как правило, это блюдо – для особых случаев, уж очень непросто такие пельмени готовить. В некоторых ресторанах на севере Италии подают практически такие же пельмени, но вместо раков кладут ломтики лобстера, лепят чуть иначе и называют равиоли.





- 1** Для теста муку обязательно просеиваем, собираем в горку, в центре которой делаем лунку.
- 2** Отдельно в миске взбиваем яйца, теплую воду и молоко, соль и оливковое масло. Вливаем все это в лунку в центре мучной горки.
- 3** Аккуратно замешиваем тесто и месим до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию.
- 4** Даем тесту «отдохнуть» минут 30–40.

Готовим начинку.

- 5** Раков отвариваем в кипятке с солью и половиной пучка укропа. Охлаждаем. Разрезаем хвосты и клешни и извлекаем из них мясо.
- 6** Промываем шпинат и бланшируем его в кипятке 30 секунд.
- 7** Половину раковых шеек быстро измельчаем в блендере с бланшированным шпинатом, сливочным маслом, зеленью укропа и петрушки.
- 8** Вторую половину шеек мелко нарезаем и добавляем в полученный фарш.
- 9** Заправляем солью, свежемолотым черным перцем, лимонным соком и аккуратно перемешиваем.
- 10** Очень тонко раскатываем тесто, выдавливаем рюмочкой кружочки, раскладываем фарш и заклеиваем края.
- 11** Закладываем пельмени в кипящую подсоленную воду и варим, пока они не всплывут.
- 12** Затем выкладываем шумовкой в глубокую тарелку и поливаем топленным сливочным маслом.

Если не лень, можно еще и соус для пельменей приготовить.

- 13** В сотейнике упариваем сливки, добавляем соль, снимаем с огня и охлаждаем до 60 °С. Затем добавляем соленую щуку икру.







Глава 3
*Картофель
в фас и в профиль*

Улица Базарная

Из главы про Привоз вы уже узнали, как в Одессе «делают базар». А сейчас я расскажу вам, как из базара сделать целую улицу. Улица Базарная названа в честь Старого базара, появившегося здесь почти сразу после основания города – в конце XVIII века. Поначалу это место носило название «Вольный рынок», а когда в городе появился другой, Новый базар, этот стали почтительно называть Старым. Речь идет о том самом рынке, мобильной частью которого изначально являлся Привоз.

Одесситы торговать умеют – все-таки портовый город, да и евреи с армянами и греками, обильно проживавшие в Одессе, знали толк в торговле с незапамятных времен. До середины XX века на этой улице располагалось множество лавок и магазинчиков, где торговали в основном съестным: магазины бакалейные, кондитерские, гастрономические, мясные и молочные, овощные и фруктовые. Были здесь и свои винные погреба, а вот водку на Базарной можно было прикупить лишь в одном месте, которое одесситы прозвали «монополькой».

Видимо, обилие провианта и алкоголя, исторически свойственное улице Базарной, каким-то образом повлияло на тот факт, что именно здесь родились или жили почти все известные одесские писатели и поэты. В доме под номером 4 родились сразу два писателя: Валентин Катаев и его младший брат – Евгений Катаев, больше известный под псевдонимом Евгений Петров. А его компаньон по литературной работе Илья Ильф проживал по адресу Базарная, 33 – в том же доме, где ранее родился писатель и поэт Владимир Жаботинский, ставший впоследствии одним из идеологов сионизма. А еще выше по улице, в доме № 44, родился замечательный поэт Эдуард Багрицкий. Впору переименовывать эту улицу из Базарной в Писательскую!

Тут же, на углу Базарной и переулка Утесова, вырос популярный актер, сценарист и режиссер из «Квартета И» – Леонид Барац, которого принято звать Лешей. Он тоже в каком-то смысле писатель и сатирик – чтобы убе-

диться в этом, достаточно посмотреть фильмы «День радио», «День выборов» или «О чем говорят мужчины», сценарии к которым он написал. Рассказывая о своем «базарном» детстве, Барац первым делом вспоминает субботние дни, когда его бабушка устраивала семейные застолья: тут были и фаршированные яйца с паштетом и жареным луком, и «Оливье», и биточки, и еще много всего. После обеда Лешины родители устраивали литературные чтения, где чаще всего звучали произведения соседей по улице – Ильфа и Петрова, Катаева, Жаботинского и Багрицкого.

Судя по тому, с каким чувством и обстоятельностью эти писатели изображали застолья в своих произведениях, они, как и большинство одесситов, отличались особо трепетным отношением к еде. Чего стоит один лишь знаменитый лозунг из романа «12 стульев»: «Тщательно пережевывая пищу, ты помогаешь обществу!» Однако за пределами литературного вымысла отношения с едой у одесских юмористов складывались вовсе не так весело. В военные годы, да еще и со скромными гонорарами, зачастую приходилось довольствоваться одной лишь картошкой, которая исторически считалась едой для бедняков. Тем не менее я с подобным ярлыком не согласен, ведь из картофеля можно приготовить как простецкое будничное блюдо, так и изысканное праздничное. Хотя меня устраивает и первый, и второй вариант – в зависимости от настроения дома.



Картофель, жаренный с луком, или «Как папа любит»

Это простое и всеми любимое блюдо каждый готовит на свой лад – кто-то любит поджаристую картошку с корочкой, кто-то предпочитает слегка распаренную под крышкой. Приготовить жареную картошку тоже надо уметь. И тот, кто умеет, определенно может собой гордиться. Как-то в интервью одному оscarоносному российскому режиссеру задали вопрос о том, что он считает своим главным талантом. Подумав, он с улыбкой ответил, что умеет жарить картошку с луком так, чтобы она пахла грибами.

Ингредиенты:

На 3 порции:

- 1 кг картофеля сорта «американка»
- 400 г репчатого лука
- 150 мл растительного масла
- 50 г сливочного масла
- 1 пучок петрушки
- соль и перец по вкусу

- 1** Крупные белые клубни картофеля моем щеткой и чистим.
- 2** Затем нарезаем картофель крупными дольками.
- 3** Чистим и моем репчатый лук, нарезаем его дольками.
- 4** В растительном масле обжариваем дольки картофеля до полуготовности, периодически помешивая его в сковороде, до светло-золотистого цвета.
- 5** Добавляем лук и сливочное масло.
- 6** Жарим еще 10 минут, уменьшаем огонь и накрываем сковородку крышкой, доводим картошку до полной готовности. Солим и перчим.
- 7** При подаче посыпаем рубленой зеленью петрушки.









Во многих одесских ресторанах это блюдо называют «картофель по-домашнему». Я не могу так его назвать, поскольку в моем доме его готовили несколько иначе. Папа резал картошку то ли толстой соломкой, то ли тонкими брусочками и жарил до готовности, добавив лук и постоянно помешивая. При этом картошка получалась помятая, но очень нежного вкуса. После этого он солил ее и в уже готовую картошку выливал 4–5 яиц, а затем дожаривал, пока яйца не превращались в омлет.

** Такое блюдо в ресторанах тоже не подают, но если его готовить чуть деликатнее, резать аккуратной соломкой и жарить так, чтобы сохранилась форма, то получается весьма похоже на испанскую тортилью в еврейском варианте. Остывшую картошку, зажаренную поутру с яйцами, Леонид Барац из «Квартета И» считает самой вкусной разновидностью жареной картошки.*



Молодой картофель с укропом



Май и июнь – два месяца в году, когда практически в каждой одесской семье главное блюдо на столе – молодая картошка. Самая первая, «сорокадневка», появляется, как я уже говорил, еще в апреле, но доступна она не всем. Вообще, лет тридцать назад, да в некотором смысле и сейчас, достаток семьи определялся ответом на вопрос: «Вы уже ели молодую картошку?»

Ингредиенты:

На 3 порции:

- 1 кг молодого картофеля
- 150 г молодого чеснока
- 200 г укропа
- 120 г домашнего сливочного масла
- соль по вкусу

Для жарки дополнительно:

- 100 мл растительного масла

✳ Покупать молодую картошку нужно только на рынке. Во-первых, в супермаркетах нет особого выбора, во-вторых – еще не факт, что она там местная. Еще один важный момент: никогда не берите уже чищенную картошку, даже если очень лень ее скоблить и не хочется пачкать руки. О том, кто, в каких условиях, а главное, как давно чистил эту картошку, – даже думать не хочется.





a



b

- 1 Покупаем самый первый и довольно мелкий молодой картофель и моем его в кашнице из крупной соли с водой.
- 2 Затем просим домашних аккуратно поскоблить его ножом, не используя картофелечистку.
- 3 Заливаем холодной водой и варим 25 минут на среднем огне. Готовый картофель солим.
- 4 Растапливаем сливочное масло на сковороде и в течение 5 минут прогреваем в нем готовый картофель. Хорошо для этой цели использовать сотейник.
- 5 Затем добавляем тонко нашинкованный ранний чеснок и минуту прожариваем вместе с картофелем.
- 6 В конце добавляем много рубленого укропа.
- 7 Перемешиваем и подаем.

Для жарки нарезаем картофель тонкими кружочками и обжариваем в смеси сливочного и растительного масла (фото a, b, c).

Добавляем чеснок и продолжаем жарить еще несколько минут. Затем солим и добавляем укроп (фото d, e).

**Этот вариант приготовления молодой картошки – мой любимый, хотя и не самый традиционный. Наиболее часто в Одессе ее просто отваривают и смешивают с домашним сливочным маслом и укропом. Чтобы равномерно распределить образующийся масляно-укропный соус по картофелинам, кастрюлю встряхивают. Важно сделать это аккуратно, чтобы не разломать свежесваренные клубни.*

**Еще один способ приготовления молодого картофеля, популярный в Одессе, – когда его жарят «в мундире». Этот вариант как раз подходит тем, кому лень чистить картошку. Берем самый мелкий молодой картофель, тщательно моем и не менее тщательно обсушиваем. А потом жарим целиком в казане с кипящим маслом. За минуту до готовности солим. Конечно, не самое диетическое блюдо, но точно полезнее любого фаст-фуда.*



c



d



e



Картофельный салат

*с тюлькой
или квашеной
капустой*





Как только не едят в Одессе тюльку, эту маленькую серебристую рыбку, по которой скучают одесситы во всех заморских странах! Музыкант Ирина Ракова, одесситка, много лет проработавшая на круизных судах Черноморского пароходства, уехала в Австралию в 1978 году, но продолжает готовить в Сиднее блюда одесской кухни. Тюльки там нет, но она заменяет ее мелкой сардинкой. «Я солю по одесскому рецепту, как подглядела у бабушки и мамы, – немытую сардинку с кишками и головой засыпаю солью. Засаливать ее надо дольше, потому что она крупнее. А уже когда просолится – промываю, чищу, заливаю уксусом и маслом. По вкусу получается похоже на тюлечку, но консистенция другая. Она плотнее – как маленькая селедочка. Но с картошечкой идет только так!»

Для этого салата необходимо выбрать сорта картофеля, который не разваривается.

Ингредиенты:

Для салата:

- 500 г картофеля
- 250 г засоленной тюльки
с Привоза или 250 г квашеной капусты
- 80 г белого репчатого лука

Для маринада:

- 30 г сахара
- 25 мл 6–7%-ного виноградного уксуса
- 0,5 пучка зелени петрушки
- 60 мл подсолнечного
нерафинированного масла
- 50 мл куриного бульона
- 0,5 кг очищенной
от косточек тюльки
- черный перец и соль по вкусу



1, 2



3



4



5

- 1** Отвариваем картофель в мундире. Очищаем, пока он еще теплый, нарезаем ломтиками толщиной 5 мм.
- 2** Тюльку очищаем от косточек и нарезаем на кусочки толщиной 5–6 мм.
- 3** Луковицу очищаем и острым ножом шинкуем очень тонкими ломтиками.
- 4** Готовим маринад: взбиваем все ингредиенты в блендере 2 минуты.
- 5** Заправляем салат, аккуратно перемешиваем его с картофелем, пока не образуется соус из маринада и картофельного сока. Картофель слегка потеряет форму, но это придаст салату единый и крайне интересный вкус.

** Квашеную капусту для этого картофельного салата нарезаем поперек и слегка промываем, если она излишне кислая. Из маринада исключаем тюльку, а уксус заменяем рассолом от капусты. Готовя салаты, необходимо постоянно пробовать их в процессе, так как любой рецепт нуждается в участии вкусовых рецепторов.*



Крокеты

с кроликом





Ирина Ракова рассказывает, что хотя в Австралии полно кроликов – одно время они даже считались вредителями и чуть не уничтожили там сельское хозяйство, – однако готовят их редко. А попробовав это сделать, она поняла почему: мясо оказалось очень сухим и жестким. У нас же кролики обладают другой репутацией. Их мясо считается самым полезным, ну и, как вы знаете, диетическим и легкоусвояемым. Классический рецепт жаркого из кролика я давал в моей первой книге «Моя одесская кухня» (см. на с. 145). А в этой приведу менее традиционную версию.

Ингредиенты:

Для начинки:

- 800 г спинки кролика
- 200 г репчатого лука
- 100 мл оливкового масла
- 1 л куриного бульона
- 70 г пармезана
- соль и перец по вкусу

Для теста:

- 1 кг картофеля с высоким содержанием крахмала
- 7 желтков домашних яиц
- 100 г пармезана или другого выдержанного твердого сыра
- 200 г муки типа семола
- соль по вкусу

Для панировки:

- 4 яйца
- 150 г муки высшего сорта
- 200 г белого хлеба

Для фритюра:

- 1,5 л рафинированного растительного масла



12



13a



13b



14

Сначала готовим начинку.

- 1** Спинку кролика разрубам вдоль и нарезаем поперек на 4 куска.
- 2** Слегка обжариваем в оливковом масле с луком, нарезанным полукольцами.
- 3** Готовим на медленном огне 40 минут, понемногу подливая бульон.
- 4** Полностью остужаем и отделяем готовое мясо кролика от костей.
- 5** Мясо кролика вместе с луком рубим ножом в однородную массу.
- 6** Заправляем натертым сыром, солим и перчим.

Теперь приступаем к приготовлению теста.

- 7** Картофель моем, варим «в мундире» в соленой воде до готовности и чистим.
- 8** Теплый картофель протираем через сито и замешиваем тесто с желтками, тертым пармезаном и мукой.
- 9** Тесто разделяем на кусочки весом примерно по 40 г.
- 10** В каждый кладем 30 г начинки и закатываем, как пирожки.
- 11** Хлеб чистим от корок и измельчаем в крошку в блендере.
- 12** Готовые крокеты обваливаем в муке.
- 13** Затем обмакиваем во взбитые яйца и слегка панируем в хлебной крошке.
- 14** Крокеты обжариваем во фритюре до готовности и выкладываем на бумажные полотенца для удаления излишков масла.
- 15** Подаем крокеты как горячую закуску.

**Если в качестве начинки положить в крокеты кусок хорошей моцареллы (в идеале буйволиной), то крокеты станут менее одесскими, но еще более вкусными.*



Драники



Казалось бы, что может быть проще драников! Однако и здесь существует несколько немаловажных нюансов. Выбирая картофель на базаре, обратите внимание на крепкие, зрелые клубни с шершавой кожурой и желтоватой серединкой. Чтобы определить качество картофеля, обязательно попросите разрезать один клубень. Картофель должен заискриться крахмальными крошками, содержащимися в его соке, – только тогда он будет вкусным.



Ингредиенты:

На 4 порции:

- 1 кг картофеля
- 200 г репчатого лука
- 1 яичный желток
- 1 ст. л. сметаны
- 100 г муки типа семола
- 200 мл растительного масла
- свежемолотый черный перец и соль по вкусу

Для соуса:

- 300 г белых грибов
- 150 г репчатого лука
- 70 г сливочного масла
- 200 мл домашних сливок
- 100 мл грибного бульона
- 0,5 ч. л. соли
- 2 веточки петрушки

- 1** Очищенный картофель натираем на крупной терке, а репчатый лук – на мелкой. Слегка отжимаем.
- 2** Добавляем яичный желток (белок не кладем – он придаст блюду серость), одну столовую ложку сметаны (чтобы картофель не темнел), муку и перец. Солим draniki в самом конце – перед жаркой.
- 3** Наливаем масло на сковороду так, чтобы draniki были покрыты им до половины своей толщины, и обжариваем на среднем огне с двух сторон на хорошо разогретом масле до золотистого цвета.
- 4** Драники на сковороду выкладываем ложкой так, чтобы между ними оставалось не менее 1 сантиметра свободного пространства.
- 5** Готовые draniki складываем в теплую посуду и отправляем в разогретую до 150 °C духовку на 10 минут.
- 6** Для соуса аккуратно чистим белые грибы, затем нарезаем кубиками.
- 7** Растапливаем сливочное масло, обжариваем в нем лук, нарезанный кубиками. Добавляем грибы и тоже слегка обжариваем.
- 8** Заливаем жирными сливками и солим. Доливаем бульон и тушим 10–15 минут, прикрыв крышкой. В конце можно положить рубленую петрушку.

** Очевидно, что draniki пришли к нам из белорусской кухни. Хотя аналогов и интерпретаций у картофельных оладий море: их готовят в Германии, Австрии, Люксембурге, Латвии, Литве, Венгрии, Чехии, Словакии... А еще есть небезызвестные украинские деруны, польские placki ziemniaczane и даже еврейские латкес.*



A wire basket filled with various ingredients for dumplings: several whole white eggs, several whole potatoes, and many sliced mushrooms. To the left of the basket is a metal bowl filled with white flour. In the foreground, a glass bottle with a stopper contains yellow oil. The entire scene is set on a wooden surface, possibly a table or bench, with green foliage in the background.

Ленивые вареники

*из картошки
с белыми грибами*



Ленивые вареники традиционно готовят из творога – такой рецепт тоже присутствует в книге «Моя одесская кухня» (см. с. 219). Но приготовить блюдо по этому принципу можно и из других продуктов – например, из картошки и грибов. Думаю, многие гости за вашим столом попробуют эту вариацию первый раз в жизни. Лучшее время для приготовления таких вареников – сентябрь и октябрь: именно тогда на одесских рынках появляются свежие белые грибы. Для этого блюда вполне подойдут ножки и ломаные шляпки.

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 700 г картофеля
- 200 г муки типа семола
- 4 желтка домашних яиц
- 2 домашних яйца
- соль по вкусу
- 400 г свежих белых грибов
- 100 г репчатого лука
- 100 мл оливкового масла



1a



1b



2



3



4



5

1 Начнем с картофеля. Выбираем клубни одного размера для равномерного приготовления. Отвариваем картофель «в мундире» до готовности в подсоленной воде. В горячем виде очищаем его от кожуры и быстро протираем через сито.

2 В картофель добавляем желтки, яйца, соль, муку и замешиваем мягкое тесто.

3 Тесто раскатываем в тоненький жгут и нарезаем варенички размером с косточку абрикоса. Вареники выкладываем на доску, посыпанную мукой, и ставим на время приготовления грибов в холодильник.

4 Мытые и обсушенные белые грибы нарезаем тоненькими ломтиками и обжариваем до готовности в оливковом масле.

5 Добавляем совсем немного репчатого лука, нарезанного ломтиками, и продолжаем готовить на среднем огне до прозрачности лука.

6 Оставляем в сотейнике готовые грибы. Отвариваем в подсоленном кипятке варенички и сразу после того, как они всплывут, выкладываем их ситом в сотейник с грибами. Прогреваем все вместе в течение 1 минуты. Тут же подаем к столу.

** Для друзей-гурманов можно подать к этому блюду выдержанное и насыщенное красное вино.*



6a



6b







Глава 4
*Еврейское
счастье*

Улица Еврейская

Как вы представляете себе типичную жительницу одесского двора? Конечно, это тетя Роза, которая говорит на смеси русского, украинского и идиша, лучше всех готовит фаршированную рыбу и называет внуков шлимазлами. Образ утрированный, но отчасти правдивый. В XX веке многие евреи оставили Одессу, перебравшись в Израиль, США и другие страны, оставшиеся живут здесь и сейчас. Те, кто уехал, остались одеситами, а те, кто не уехал, остались евреями.

В истории Одессы было время, когда евреи составляли самый многочисленный этнос. Все дело в том, что на рубеже XVIII и XIX веков в нашем городе для евреев были созданы хорошие условия – и они ехали сюда из Европы и разных областей России. Историки утверждают, что именно в Одессе в XIX веке началась ассимиляция евреев, когда представители этой национальности начали налаживать дружеские, а не только экономические связи с другими народами. Об этих событиях напоминает множество мест на карте города. В Одессе есть Еврейская больница, несколько синагог, еврейские школы, рестораны, а также Еврейская улица. На этой улице по иронии судьбы располагалось управление КГБ. Говорят, что чекистам даже пришлось перенести главный вход, чтобы в официальных письмах в адресе вместо Еврейской улицы значилось Катерининская. Сейчас в этом здании располагается Служба безопасности Украины, а неподалеку – главная городская синагога.

Кто знает, каким был бы знаменитый «одесский говор», если бы не евреи! Еврейские словечки в Одессе можно услышать даже из уст того, кто к народу Израиля никакого отношения не имеет. Чего стоит упомянутое выше слово «шлимазл», которое сложно перевести с идиша на любой другой язык. В дословном переводе оно означает «несчастный», «неудачник», в более широком смысле – «растяпа», «простофиля», «дуралей». При этом слово почти не содержит в себе негатива – шлимазлом вас назовут только с сочувствием и любовью. Отдельная песня – еврейские ругательства: смачные, хлесткие, но в силу трудностей перевода куда менее обидные, чем русские. Мои родители, бабушки и дедушки часто использо-

вали эти словечки, чтобы оградить детские уши от уличной брани. Возьмем, к примеру, слово «поц» – все его слышали, но мало кто понимает, что оно значит. А означает оно в переводе с идиша попросту «половой член». Есть даже анекдот на эту тему: «Вы слышали – Рабинович умер!» – «Как умер?» – «Как поц. Стоял и умер».

Такие жаргонные словечки, как «охламон», «кодла», «стрем», «халява», «хохма», «шмон» и многие другие, тоже обязаны евреям своим появлением. Слова эти пришли из иврита и идиша, но путь их был непростым – через тюремную камеру. До революции, да и после, в Одессе и в других городах Российской империи евреи были, скажем так, деклассированным элементом и очень часто пополняли собою тюрьмы – кто за махинации, кто за воровство, а кто по политическим мотивам. За решеткой, как и на воле, евреи предпочитали общаться друг с другом на понятном лишь им языке, и со временем многие кодовые сигналы, используемые ими, обогатили общетюремную феню. К примеру, слово «шмон» в переводе с иврита означает «восемь» – именно в это время обычно проводился обыск заключенных. Конечно, разумнее было предупредить сокамерников о грядущем обыске на непонятном надсмотрщикам иврите, нежели по-русски.

Евреи подарили одеситам не только особый язык, ироничное отношение к жизни и привычку смеяться даже сквозь слезы, но еще и разнообразили одесскую кухню тремя «Ф». Речь идет о фаршированной рыбе, фаршированной шейке и форшмаке. Рецепты приготовления этих непревзойденных «еврейских штучек» подробно изложены в моей первой книге «Моя одесская кухня». Эти праздни-

ные блюда популярны в Одессе и сегодня, а о фаршированной рыбе знаменитый одессит Бабель даже писал, что ради нее стоит принять иудаизм. Думаю, во многом одесский культ еды объясняется перфекционизмом при выборе продуктов и серьезным отношением к процессу приготовления. И, скорее всего, этот подход одесситы переняли у евреев, которые даже в самые тяжелые времена стремились к тому, чтобы на столе было только самое лучшее. Постепенно эта черта превратилась в общеодесскую – благодаря советской коммуналке, на кухне которой хозяйки не только враждовали и пересаливали друг другу борщ, как в анекдотах, а еще и охотно делились рецептами. Так кухни разных народов, перенимая друг у друга самые вкусные особенности, взаимно обогащаясь и переплетаясь, образовали легендарную одесскую кухню.

И этот феномен, конечно же, был бы невозможен без еврейской мамы, известной своим рвением получше накормить детей и мужа. Образ этой харизматичной и непреклонной женщины, «а идише мама», воспет во множестве стихотворений, песен и анекдотов. «Марик, иди домой!» – «Мама, я что, уже замерз?» – «Нет, ты хочешь кушать!» Отвертеться от угощения, когда речь идет о еврейской маме, совсем непросто – можно сказать, невозможно. Знаете, чем еврейская мама отличается от террориста? С террористом еще можно договориться!

А известный поэт Игорь Губерман, живущий в Израиле, посвятил кухонным подвигам еврейской женщины свое четверостишие:

Пусть время, как поезд с обрыва,
Летит к неминуемым бедам,
Но вечером счастлива Рива,
Что Сема доволен обедом.

Вслед за еврейскими женщинами особое рвение в стремлении накормить близких стали проявлять и все остальные одесские женщины – вне зависимости от национальности. Рассказывая об одесской кухне, актер Юрий Стоянов также подчеркнул эту составляющую: «Одесскую кухню сформировали несколько факторов: уникальное местоположение города, многонациональность, открытость, климат, щедрая земля и женщины, сидящие дома. Мамы, бабушки, жены, ждущие с работы мужика, которого нужно хорошо и вкусно накормить». Кстати, обе одесские бабушки Юрия Стоянова – русского и болгарского происхождения – наперебой соревновались, кто больше и лучше накормит внука. Кто победил – неважно, но расплачивался за это Юрий Стоянов долгими часами тренировок в спортзале.

Похожую историю рассказывает и актер Сергей Милицко, с семнадцати лет живущий в Санкт-Петербурге. Бу-

дучи студентом, он всегда приезжал на каникулы в Одессу. «Я приезжал, и как бы я ни выглядел, бабушка всегда говорила: «Мальчик, какой ты худой, что ты там кушаешь?» И начиналось... За несколько дней она пыталась меня раскормить. Бабушка всегда делала к моему приезду холодец – в Питере его называют студнем. Кастриюлю всего того, что в холодец не вошло, оставляла мне. И когда родители ложились спать, я шел на кухню и подъедал остатки холодца – такое у меня было развлечение. Вторая моя привязанность – пирожки: с мясом, повидлом, вишнями. Таких пирожков, как делала бабушка, я нигде больше не пробовал. Я был способен съесть их целое блюдо зараз – и меня никто не ругал. С тех пор я ем много».

Поэт и композитор Сергей Евелев, уже более тридцати лет живущий в Нью-Джерси, тоже вспоминает об одной непревзойденной одесской хозяйке – своей бабушке. Ее золотые руки привлекали в его дом известных в то время артистов. «Бабушка готовила феноменально. Откуда я знаю? Это не только мои детские воспоминания. Отец работал в Театре музыкальной комедии – дирижером. Вместе с Михаилом Водяным, Еленой Сатосовой, Семеном Крупником, Юрием Дыновым. После спектаклей вся эта толпа часто заваливалась к нам домой. И начиналось что-то невероятное. Они дрались за столом, отпихивали друг друга: «Я сяду к этому салату». – «Нет, я». Выхватывали друг у друга пирожки с мясом, селедку под шубой, фаршированную рыбу. Покончив с бабушкиной едой, они танцевали на столе, устраивали шуточный стриптиз, хохотали. Это было безумно весело и любопытно нам, детям. Почему-то плясать



надо было именно на столе: видимо, на полу – скучно. Папа играл на пианино и пел приличные и неприличные песни. «Гриша, вдарь в ящик», – говорили гости отцу. И папа садился играть».

Радующие одесских хозяек, расширяющиеся не только на детей, мужей и внуков, но и на гостей, испытывали на себе многие. Это хорошо описал актер Сергей Мигицко, сравнивая одесское застолье с питерским: «У нас в доме было особое представление о гостеприимстве – на стол выставлялось все. Петербуржцы тоже прекрасные люди, пожаловаться не могу, но у них все гораздо скромнее. Я раньше на это внимания не обращал. Ну, какой-то салатик, винегретик, бульончик или щи и что-то на горячее. У нас же в семье из закровов вываливали все: рыбу в томатном соусе, рыбу фаршированную, рыбу жареную и селедку, а ко всему этому открывали еще пару банок шпрот. «Оливье» – обязательно, помидоры двух видов: засоленные в томатном соке и просто маринованные. Огурцы тоже двух видов. Икра из синих с чесноком... С тех пор у меня неугасающий аппетит».

Первая телезвезда Одессы Нелли Харченко сравнивает одесское гостеприимство с грузинским. Антиподами одесситов по части хлебосольности считает немцев, среди которых живет: «В Германии, если вас пригласили в гости, предварительно поешьте. Там вас никто не спросит: «Кушать будете? Ах, уже ели, ну ничего, поужинаете еще раз!» Скорее всего, вам предложат кофе и какие-то пирожные-печенюшки».

Другой популярный актер – Леонид Барац из «Квартала И» – напомнил мне о той ситуации, когда одесское гостеприимство обычно достигает своего апогея. Это связано с приездом родственников или друзей. В большой квартире Бараца на Базарной часто гостили многочисленные родственники – бывало, их число доходило до двадцати. И как-то раз даже повторился известный сюжет из фильма «Мимино». «Однажды у нас жило много гостей, и были среди них родственники из Новосибирска. Мама думала, что это па-

**Евреи подарили одес-
там не только особый
язык, цроничное отноше-
ние к жизни и привычку
смеяться даже сквозь
слезы, но еще и разно-
образили одесскую кухню
тремя «Ф». Речь идет
о фаршированной рыбе,
фаршированной шейке
и форшмаке.**

пины, а папа думал что мамы. И однажды мама решила у папы выяснить, по какой они линии, и тут выяснилось, что он их вообще не знает. Несмотря на это, родственники прожили у нас неделю – мы приняли их хорошо, хотя так и не поняли, кто эти люди».

Завершая главу о стремлении одесской женщины накормить всех вокруг, что, несомненно, является составляющей секрета нашей кухни, я приведу историю от Леонида Бараца, которая о многом говорит. «Как-то бабушка страшно поругалась с родственниками из Винницы из-за того, что они собирались уйти из дома, не позавтракав. Для бабушки это было личное оскорбление. «Вы хотите меня обидеть?» – кричала

она. Естественно, родственникам ничего не оставалось, кроме как подкрепиться на дорожку».

Так нежная забота легко перерастала в ревностное стремление напичкать всех и каждого во что бы то ни стало. И императив «Кушай!» от бабушки мог звучать не только ласково, но и угрожающе. Но что еще отличает одесскую женщину старой закалки и приводит ее в ярость – так это вопрос детей: «А что на обед?» В моем детстве мы могли услышать в ответ короткое слово «еда!», или зловещее – «змеиный супчик», или же такой вариант: «жареные гвозди». Это в лучшем случае, а в худшем ответом мог служить подзатыльник.

Но от застольных баек вернемся к рецептам. В первой книге «Моя одесская кухня» я рассказал о знаковых и достаточно трудоемких блюдах одесско-еврейской кухни: фаршированной рыбе, форшмаке и шейке. А в этой главе речь пойдет о блюдах повседневных, но не менее хитромудрых в приготовлении. А еще вы узнаете, что такое «самый цимес», ведь без этого знания прожить в Одессе невозможно.

Но сначала – одесско-еврейский анекдот, конечно же, на гастрономическую тему. Старый еврей, умирая, просит внучку сделать ему бутерброд с икрой. Внучка идет на кухню, возвращается без бутерброда и говорит: «Мама сказала, икру надо оставить на потом».





Омлет

со шпинатом и мацой



Я уже рассказывал о многочисленных национальных вариациях омлета. Этот рецепт можно без шуток назвать еврейским. Маца вообще такая универсальная штука, которую кладут и в суп, и в омлет, а в семье Леонида Бараца из нее делали блинчики или просто жарили.

Ингредиенты:

На 2 порции:

- 5 яиц
- 120 мл молока
- 40 г мацы
- 70 г молодого шпината
- 1 долька лимона
- 1 зубчик чеснока
- соль по вкусу
- 50 мл оливкового масла
- 20 г сливочного масла 82%-ной жирности
- 20 г кедровых орешков





3b



4



5



7



9

Такой омлет удобно готовить на двоих.

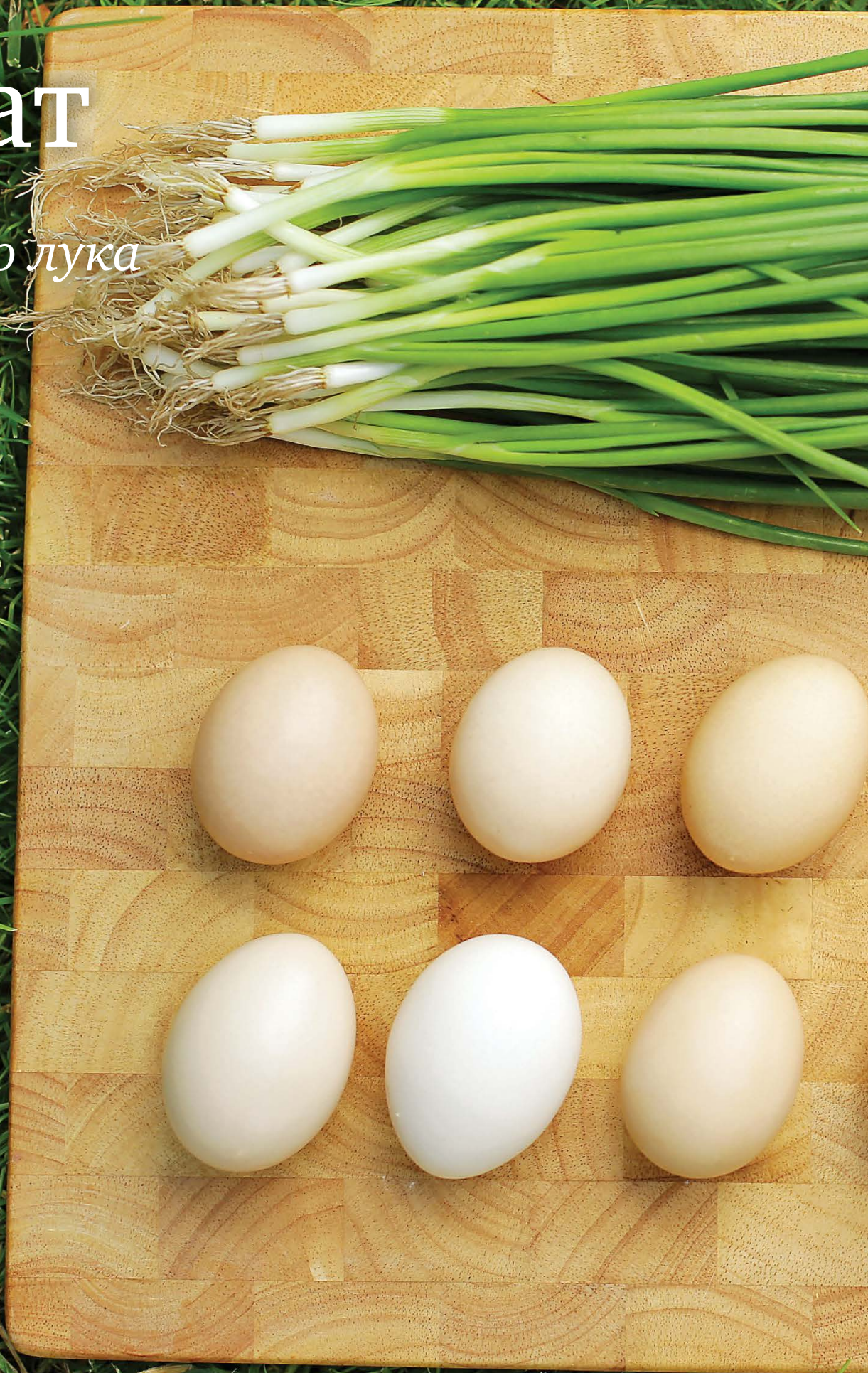
- 1 Мацу мелко ломаем и заливаем 90 мл молока на 10 минут.
- 2 Молодой шпинат кладем в дуршлаг, промываем.
- 3 Затем бланшируем шпинат несколько секунд в кипятке с лимонным соком. Сразу после бланширования шпинат охлаждаем, выложив его на лед.
- 4 Свежие домашние яйца взбиваем венчиком до пены и присаливаем. Добавляем остаток молока.
- 5 В яичную взбитую смесь выливаем замоченную мацу с молоком.
- 6 На сковороду наливаем оливковое масло и на слабом огне прогреваем в нем в течение 1 минуты нашинкованные ломтиками несколько долек чеснока.
- 7 Затем добавляем остывший и просушенный на салфетках шпинат и, быстро перемешав, снимаем с огня. Шпинат должен остаться ярко-зеленым.
- 8 На сковороду кладем сливочное масло и немного его разогреваем.
- 9 Выливаем взбитые яйца с молоком и мацой. Прогреваем до слегка золотистого цвета снизу, но так, чтобы омлетная масса осталась сверху полуготовой. На верх омлета выкладываем шпинат и разравниваем лопаткой. Закрываем крышкой и оставляем омлет на 2 минуты на самом слабом огне.
- 10 Не доставая из сковороды, нарезаем на две порции и подаем, полив оливковым маслом и чуть присыпав поджаренными кедровыми орешками.

** Я привык к газовой плите, и потому индукционные или электрические плиты требуют некоторой адаптации рецептур – для омлетов особенно. Для того чтобы получился хороший омлет, потребуется сковорода диаметром 28 см с антипригарным покрытием и толстым дном.*



Салат

из яйца
и зеленого лука





Когда мне было 22 года, я попал на работу в кафе «Фонтан» на седьмой станции Большого Фонтана. Моим руководителем был Михаил Аронович Стысис – мудрый человек, авантюрист, ловелас и еврей одновременно. Именно при нем в нашем кафе я впервые увидел, как не надо готовить и подавать этот салат. Зеленый лук рубили, посыпали тертым яйцом и поливали растительным маслом. Через несколько часов стояния на выдаче этот недосалат приходилось снова присыпать луком... Страшное блюдо. Но тогда, в Советском Союзе, все происходило как с этим салатом.

Михаил Аронович был скорее предпринимателем-прагматиком и философом, нежели гастрономом. А на самом деле рецепт этого салата выглядит так:





1



2, 3, 4a



4b



5

Ингредиенты:

На 4–5 порций:

- 8 домашних яиц
- 200 г сливочного масла
- 200 г зеленого лука
- соль по вкусу

- 1** Отвариваем до готовности домашние яйца, охлаждаем их в холодной воде и очищаем от скорлупы.
- 2** Натираем на терке сливочное масло и оставляем его при комнатной температуре на 20 минут.
- 3** Самый ранний и тоненький молодой зеленый лук промываем и мелко шинкуем.
- 4** Когда яйца полностью остынут, натираем их на крупной терке и смешиваем с размягченным маслом, луком и присаливаем.
- 5** Подаем небольшими порциями по 100 г.

** Этот салат отлично сохраняет форму, и для придания таковой можно использовать среднего размера чашку или гастрономическое кольцо.*

** Если взять белый багет, тонко нарезать и проложить салат в качестве начинки между двумя ломтиками – получится вполне пристойное блюдо, если вы завтракаете на скорую руку.*

Суп

с галушками





Это блюдо, наверное, древнее как мир. Что может быть проще, чем сварить кусочки теста? Такое простое кушанье есть во многих национальных кухнях. Итальянские ньокки, белорусские галки, еврейские кнейдлах и украинские галушки отличаются лишь нюансами. Например, чтобы кнейдлах были нежнее, в них кладут муку из мацы.

Ингредиенты:

На 5–6 порций супа:

- 2 л готового куриного бульона
- 100 г моркови
- 100 г корня сельдерея
- 100 г корня петрушки
- 1 желтый сладкий перец
- 100 г репчатого лука
- 70 мл оливкового масла
- 0,5 пучка зелени петрушки и сельдерея
- соль по вкусу

Для галушек:

- 3 яйца
- 5 яичных желтков
- примерно 200 г муки типа семола
- 70 г сливочного масла
- 50 мл сливок 20%-ной жирности
- 50 мл молока
- 5 веточек укропа
- соль по вкусу

* Для приготовления самых нежных галушек я кладу в тесто исключительно семолу, яйца, молоко, сливки, сливочное масло и укроп.



1



8



3



4



7

- 1 Готовим галушки. Три яйца и пять желтков от домашней птицы взбиваем венчиком и добавляем сливочное масло комнатной температуры, сливки и молоко. Добавляем мелко рубленый укроп. Солим, продолжая перемешивать. Вводим семолу и замешиваем однородное тесто консистенции очень густой сметаны.
- 2 Приступаем к приготовлению супа. Морковь моем, очищаем и натираем на мелкой терке.
- 3 Корень петрушки и сельдерея моем, очищаем и натираем на мелкой терке.
- 4 Лук мелко шинкуем, превращая его в крошку, и прогреваем в оливковом масле до прозрачности.
- 5 Желтый сладкий перец нарезаем очень мелкими кубиками, размером с крошку лука.
- 6 Зелень петрушки и сельдерея рубим в крошку.
- 7 Куриный бульон доводим до кипения и последовательно вводим в него натертые овощи, пассерованный лук и перец, солим. Варим 10 минут при самом слабом кипении.
- 8 За 2 минуты до готовности супа разделяем тесто на самые мелкие кусочки с помощью двух кофейных ложечек, смоченных в воде. Кладем их в слегка кипящий готовый суп. В супе галушки увеличатся в объеме, поэтому обязательно это учитываем.
- 9 Через две минуты добавляем зелень и снимаем с огня.

О галушках упоминали многие писатели, а Пушкин, описывая хлебосольство украинцев, написал такую строку: «То ль дело Киев! Что за край! Валяются сами в рот галушки». Вот такая метафора украинской жизни.



Куриный бульон

с клецками из мацы



Как понятно из названия, главным ингредиентом этого еврейского супчика является курица. Учтите, бройлеры категорически не подходят. Для этого супа нужна домашняя несушка, не очень старая и желательно кукурузного откорма.

Ингредиенты:

На 6–7 порций:

- домашняя курица весом примерно 1,2 кг
- 100 г лука-порей
- 70 г моркови
- 100 г корня петрушки
- 70 г корня сельдерея
- 70 г стебля сельдерея
- 1 лавровый листик
- 5 горошин душистого перца
- соль по вкусу
- петрушка, укроп, зеленый лук по вкусу

Для клецок из мацы:

- 100 г мацы
- 50 г куриного жира
- 50 г репчатого лука
- 7 яиц
- 2 веточки укропа
- соль по вкусу



3б



6



7



3а



9а



- 1** Курицу потрошим, моем, заливаем холодной водой и варим два часа, без кипения. После полуторачасовой варки бульон солим по вкусу.
- 2** Еще через полчаса курицу и потроха достаем из бульона и, слегка охладив, отделяем все мясо от костей и кожи.
- 3** Все отделенное мясо и потроха нарезаем соломкой и опускаем в бульон. Корень петрушки, корень сельдерея и морковь моем, очищаем, нарезаем соломкой и добавляем в суп. Стебли сельдерея нарезаем тонкими ломтиками и также добавляем в суп. Лук-порей очищаем, моем и нарезаем соломкой. Добавляем его через 10 минут после начала варки супа.
- 4** Бульон с мясом и овощами должен вариться 35 минут, практически без кипения.
- 5** За пять минут до окончания варки опускаем в суп один лавровый листик и пять горошин душистого перца.
- 6** Для клецок измельчаем мацу в муку.
- 7** Просеиваем ее через сито.
- 8** В растопленном курином жире жарим нашинкованный в крошку репчатый лук до готовности.
- 9** Добавляем немного соли, яйца, мелко рубленый укроп и жареный лук с жиром. Замешиваем тесто консистенции густой сметаны.
- 10** В готовый суп двумя чайными ложками опускаем тесто маленькими комочками и доводим суп до кипения.
- 11** Через минуту кипения клецок выключаем огонь и накрываем суп крышкой. Через 10 минут разливаем суп по тарелкам.
- 12** Сверху в каждую тарелку щедро добавляем рубленую зелень петрушки, укропа и зеленый лук.

Курица и маца – это два кита, на которых стоит еврейская кухня. Почему маца – и так понятно. А почему курица? Во-первых, это кошерно. Во-вторых, недорого. А в-третьих, вкусно!



Куриный бульон

*с лапшой, или Лапша
с отварной курицей*





Это нехитрое блюдо когда-то готовили мне на свадьбу – было это в далеком 1985 году. Я тогда работал в одесском кафе «Фонтан» заместителем заведующего производством. Большое спасибо Люде, работавшей тогда со мной и научившей меня этому полусупу – полуосновному блюду. Собственно, Люда и готовила тогда лапшу с курицей для гостей.

Сегодня для такой лапши лучше использовать пшеничную муку типа Farina 00 или же местную, похожую по характеристикам. Рецепт приготовления лапши детально описан в моей первой книге «Моя одесская кухня» (см. с. 226). Курица должна быть только домашняя. Такую одесские мамы покупают ребенку во время зимних простуд. Поэтому продавцы на Привозе писали на ценниках «чистый пенициллин»: съел – и больше не болеешь.

Ингредиенты:

Для бульона:

- курица весом примерно 1,2 кг без кожи или 1 кг куриных косточек и 0,5 кг ножек и крылышек
- 1 морковь
- 1 корень петрушки
- 50 г репчатого лука
- 50 г лука-порей
- 2 стебля сельдерея
- 3 л холодной воды
- 3 зубчика чеснока
- 1 веточка тимьяна
- 1 лавровый листик
- 10 горошин черного перца
- несколько веточек петрушки
- соль по вкусу

На 3–4 порции:

- 1 кг готовой лапши
- 3 л куриного бульона для варки лапши
- 1 отварная курица в бульоне
- 70 г сливочного масла
- соль, перец по вкусу

- 1** Заливаем целую курицу холодной водой, но обязательно заранее снимаем с нее кожу и удаляем весь внутренний жир и потроха.
- 2** Сразу после закипания снимаем пену и варим 50 минут без кипения.
- 3** Закладываем луковичу в шелухе, разрезанную на четыре части морковь, корень петрушки, чеснок, букетик из зелени петрушки, веточки тимьяна, стебля сельдерея, лука-порея и лаврового листика. Добавляем перец.
- 4** Варим еще 50 минут. Солим за 10 минут до окончания варки.
- 5** Снимаем весь жир и процеживаем через 6 слоев марли.
- 6** Варим лапшу прямо в закипевшем курином бульоне (см. рецепт приготовления лапши в книге «Моя одесская кухня» на с. 226).
- 7** Откидываем в дуршлаг, но так, чтобы немного бульона осталось.
- 8** В готовую лапшу кладем немного сливочного масла и кусок отварной курицы. Подаем в тарелке для супа с небольшим количеством бульона, солим, перчим по вкусу.

** Такое блюдо я предпочитаю подавать как основное, чтобы на порцию получилось примерно 300–400 г готовой лапши, 100 мл бульона и солидный кусок отварной курицы, желательно ножка с четвертью.*



В своей первой книге я рассказывал о том, что в Одессе считалось: хорошая хозяйка сумеет приготовить из курицы шесть блюд. А плохая – ни одного. Например: часть мяса подать к такой вот лапше, часть помолоть на куриные котлетки, из кожи, сердечка и почек сделать фаршированную шейку, из костей с остатками мяса – бульон, из печеночки – паштет. Но какое же блюдо номер шесть? О нем мне напомнил «одесский джентльмен» и актер Ян Левинзон, ныне проживающий в Израиле. Причем это единственное блюдо, которое он готовит собственноручно, – чисто одесское жаркое из куриных пупков. Древнее блюдо из нашего детства, которое не подают ни в одном ресторане – кроме одного ресторана одесской кухни в Нью-Йорке. Итак, рецепт от Яна Левинзона – в его версии в жаркое идут не только пупки, но и сердечки.

«Нужно взять по килограмму того и другого. За два-три часа до готовки очень тщательно промыть пупки и поставить их отмачиваться в холодной воде. Сердечки хорошо очистить от всего лишнего. Еще вам понадобятся пять больших лукович и грибы (свежие или консервированные – не принципиально), казан и сковорода. В подсолнечном масле поджарить лук до золотистого цвета. Пупки очень хорошо отжать, постараться слить всю воду и поджарить их на сковороде. Нужно их «закрыть» – чтобы они как следует поджарились. Потом бросить пупки в казан к луку и тушить. Если появится вода – ничего.

У блюда есть один недостаток – от него нельзя отходить, нужно над ним стоять, но зато потом оно компенсируется вкусовыми качествами. Как говорят старые одесские хозяйки, для того чтобы все получилось, этому блюду надо отдаться.

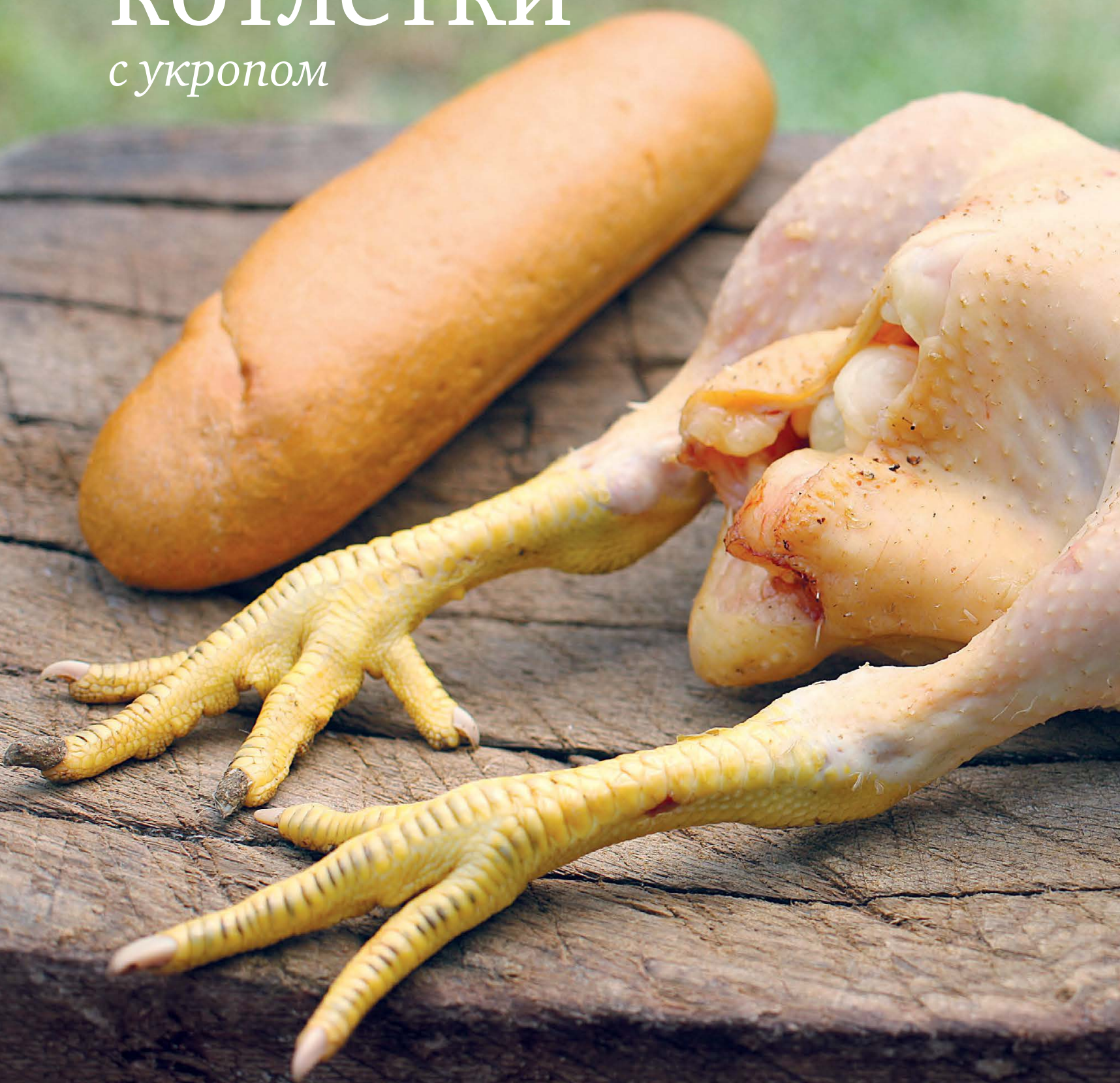
Необходимо все время помешивать, а если пригорает – добавить воды. Через час, когда пупочки станут мягкими, добавить сердечки. Потом – грибочки. Сырые или консервированные – неважно, но их нужно поджарить. Положить грибы в жаркое через сорок минут после сердечек, посолить, поперчить. И когда все почти готово, добавить в жаркое суповую приправу или две ложки сухого бульона. Перемешать и через десять минут выключить. Параллельно можно сделать пюре. Но я же предпочитаю на гарнир гречневую кашу».

А теперь вопрос знатокам: где у курицы пупок?



Куриные КОТЛЕТКИ

с укропом





Это блюдо готовила моя мама, причем практически только это и готовила, так как считала, и небезосновательно, что готовить и шить женщине не обязательно. В общем, вы поняли, что это была нетипичная еврейская мама, а за разнообразие нашего стола отвечала бабушка. Так получилось, что и мои жены готовили дома редко. Чаще готовил и по сей день готовлю сам, делая это с большим удовольствием.



- 1 С булочки срезаем корочку и замачиваем в молоке.
- 2 Через мясорубку с мелкой решеткой пропускаем мясо курицы с холодным сливочным маслом, отжатой булочкой и добавляем в фарш желтки, соль и мелко рубленный укроп. Фарш не выбиваем, а просто перемешиваем.
- 3 Разделяваем на котлетки двумя столовыми ложками, смоченными в холодной воде, и жарим на смеси растительного и топленого сливочного масла по полторы минуты с каждой стороны. Подаем прямо со сковороды, свежеприготовленными. Не панируем и не храним в готовом виде.
- 4 Оптимально подавать без гарнира, по 6–7 штук на порцию.

** Тот же фарш можно разделить чайными ложками на маленькие фрикадельки, отварить в курином бульоне и подать как первое блюдо с тонкой лапшой и зеленью петрушки. Кроме фрикаделек хорошо в бульон добавить две-три столовые ложки в меру сваренного риса.*



2



3а

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 600 г филе с домашней курицы
- 70 г сливочного масла
- 50 г белой черствой булочки без корки
- 100 мл молока
- 6 желтков домашних яиц
- 0,5 пучка укропа
- 100 мл растительного масла
- 50 г топленого сливочного масла
- соль по вкусу

Своим вариантом приготовления таких котлеток поделилась музыкант Ирина Ракова, переехавшая из Одессы в Сидней. Соблюдая бесхолестериновую диету, она запекает такие котлетки на противне, выложив их на бумагу для выпекания. Вместо черствой булочки она любит класть в котлеты сухари, замоченные в молоке. «После духовки эти котлетки получаются как пирожки – корочка румяная, а внутри сочно. Очень вкусно!»

А моя знакомая художница и галерист Татьяна Биновская, переехав в Южную Африку, столкнулась с тем, что в супермаркетах не продают куриный фарш. Но одесситка нашла выход и готовит котлеты из мяса страуса.



3б

Пончики

из тыквы





У каждого народа – свои собственные пончики: у немцев это знаменитые берлинеры, у австрийцев – кихля, в Швейцарии – шенкели, в Италии – галани, в Испании – чуррос. Эти пончики фаршируют различными начинками. Я же предлагаю ввести тыквенное пюре в само тесто.

Ингредиенты:

- 900 г тыквы
- 400 г апельсинов
- 700 г мягкой муки высшего сорта
- 15 г соли
- 40 г сахара
- 20 г свежих прессованных дрожжей
- 100 мл воды
- 6 желтков
- 50 г сахарной пудры
- 1 л рафинированного подсолнечного масла





2b



3a



3b



4

1 Очищаем ярко-оранжевую тыкву и нарезаем ее крупными кубиками. Печем в духовке 20 минут при 180 °С.

2 Протираем тыкву в пюре и охлаждаем.

3 Дрожжи растворяем в теплой воде и подмешиваем жменьку муки и щепотку сахара. Даем побродить опаре 30 минут в тепле.

4 В протертое пюре добавляем желтки и подошедшую опару. Затем вводим сок из двух апельсинов, соль, сахар и остальную муку. Вымешиваем гладкое и легкое тесто. Оставляем тесто в теплом месте примерно на 1,5 часа, периодически его обминая.

5 Нагреваем рафинированное подсолнечное масло и жарим пончики, разделявая их двумя ложками. Когда пончики поджарятся до готовности, вынимаем их шумовкой и раскладываем на бумажные салфетки на несколько минут.

6 Подаем с сахарной пудрой.

** Пончики считаются не самой полезной едой, но в таком варианте могут стать компромиссом между «вкусно» и «полезно».*



5a



5b





Цимес

с куриными
тефтелями



У одесситов своя метафора сладкой жизни – «самый цимес». Когда-то это было праздничное блюдо в еврейских семьях – сейчас его готовят редко. Большинство одесситов скажут вам, что «самый цимес» – значит «самое вкусное», «самый smak», что-то наподобие «изюминки». И потом все удивляются, узнав, что блюдо готовится из фасоли или моркови – отнюдь не самых деликатесных продуктов.

Эти овощи не так вкусны сами по себе, но то, как их готовят и что добавляют, делает блюдо изумительно вкусным. «Цимес» значит «смесь». То есть выражение «самый цимес» означает «правильно смешали, соединили». Что свидетельствует об искусности создателя блюда или ситуации.

Ингредиенты:

На 4 порции:

Для тефтелей:

- 300 г куриного мяса без костей
- 150 г репчатого лука
- 50 г моркови
- 20 г чеснока
- 3 яичных желтка
- 50 г белой черствой булочки
- 100 мл молока
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- 50 г кинзы
- 100 мл растительного масла для жарки

Для цимеса:

- 70 мл оливкового масла
- 20 г чеснока
- 40 г засахаренного имбиря
- 800 г молодой моркови
- 1 палочка корицы
- 10 г мускатного ореха
- 70 г акациевого меда
- 70 г светлого изюма без косточек
- 250 мл куриного бульона
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу







2



6



3



7



5a



5b

- 1 Сначала готовим тефтели. Лук нарезаем ломтиками, морковь натираем на самой мелкой терке.
- 2 Чеснок пропускаем через чеснокодавилку.
- 3 Зелень кинзы мелко рубим.
- 4 Булочку замачиваем в молоке и отжимаем.
- 5 Для приготовления тефтелек пропускаем через мясорубку мясо курицы вместе с отжатой булочкой, добавляем желтки, остальные ингредиенты и специи. Все вымешиваем до однородного фарша.
- 6 Делаем тефтели диаметром 2,5–3 сантиметра.
- 7 Готовим цимес. Прогреваем в казанчике или сотейнике оливковое масло и кидаем в него чеснок и имбирь, нашинкованные тонкими ломтиками. Через 5 минут пассерования добавляем мытую и очищенную морковь, нарезанную ломтиками, и палочку корицы. Пассеруем 5–10 минут, пока морковь не начнет поджариваться.
- 8 Добавляем бульон, мед, мускатный орех, изюм, соль и черный перец. Тушим 10 минут под неплотно закрытой крышкой. Треть бульона должна выпариться.
- 9 Тефтели обжариваем со всех сторон в растительном масле несколько минут.
- 10 Добавляем тефтели к цимесу и тушим вместе еще минут 10 почти до полного выкипания бульона.
- 11 Быстро подаем нарядное блюдо к столу с белым сухим вином.



8



9

Цимес подается и как гарнир, и как самостоятельное блюдо, но может служить даже десертом. Известный в Америке Сергей Евелев вспоминает, как в его одесском детстве бабушка готовила черный или оранжевый цимес. Это делалось к шаббату или на еврейские праздники, о которых в Советском Союзе говорить было не принято. Оранжевый цимес готовили из моркови, а черный – из черной фасоли.

Традиция готовить цимес на шаббат возникла не только потому, что это вкусно. Его могла позволить себе любая семья, ведь морковь и фасоль всегда стоили дешево. Плюс такое блюдо можно было есть холодным, а разогревать еду в этот день нельзя. К тому же овощной цимес прекрасно сохранялся без холодильника.

Это блюдо очень древнее, и я надеюсь, что оно не исчезнет с еврейских столов, где бы ни проходило застолье – в Одессе, Нью-Йорке или Тель-Авиве.



10





Глава 5
Мясной ряд

Улица Мясоедовская

Мясоедовская улица – артерия знаменитого одесского района, известного всему миру как Молдаванка. В происхождении такого аппетитного, невегетарианского названия нет ничего гастрономического. Улица названа в честь помещика по фамилии Мясоед, поскольку здесь находились его заводы – пивной и квасной – и имение. Улица имела и другие названия – в советские годы ее называли именем писателя Шолом-Алейхема, а во времена Бабеля – Госпитальной, потому что здесь находилась самая большая одесская больница XIX века – Еврейская. Она существует до сих пор. Коренные одесситы знают, что в эту больницу во все времена принимали людей независимо от национальности, а вот гости города фантазируют, что там лечатся одни евреи.

На улице Мясоедовской и в ее окрестностях прошло детство одного знаменитого одессита прошлого века – Михаила Винницкого. Не удивляйтесь, если его имя вам ничего не скажет, больше известна его кличка – Мишка Япончик. Он был общепризнанным королем Молдаванки и всей довоенной Одессы. Настоящий одесский Робин Гуд – безжалостный и сентиментальный. Слава Япончика распространилась далеко за пределы города благодаря таланту другого одессита, Исаака Бабеля, который написал с Мишки легендарного еврейского «крестного отца» – Беню Крика.

За каждым великим мужчиной стоит великая женщина. У писателя Бабеля тоже была такая. В своей биографии писатель сообщал, что Молдаванка – его дом родной. Но дело в том, что Исаак Эммануилович только родился на Молдаванке, а с трехмесячного возраста жил в соседнем с Одессой городе Николаеве. Вернувшись в наш город, он проживал в престижном районе – на улице Ришельевской. Другими словами, Одесса, в которой жил Бабель, и Одесса бандитская – это были два разных мира, почти не соприкасавшихся между собой. Откуда же писатель черпал все детали криминального быта Молдаванки, причем изображая их столь реалистично? Одесские историки сумели отыскать ответ на этот вопрос.

Да, Бабель почти не жил на Молдаванке, но здесь жила его бабушка Хая-Лей: она держала большой постоя-

лый двор и винный погреб. Это место и было чем-то вроде клуба, где проводили ночи напролет биндюжники, налетчики, скупщики краденого, барышники и наводчики. Здесь они хвастались своими успехами, делились горестями и обменивались последними новостями. И, конечно, там рассказывали истории, превратившиеся затем в одесский фольклор. Все это слышала бабушка Бабеля, а затем пересказывала внуку как сказку на ночь. Будущий писатель жадно впитывал эти рассказы, но в дальнейшем своего информатора не сдал: как-то «некошерно» заявлять, что на написание криминальной саги тебя вдохновила собственная бабушка!

Сегодня, когда истории еврейских бандитов прошлых лет обросли множеством фильмов и сериалов, хороших и не очень, сложно отделить правду от вымысла. Действительно ли «еврейская мафия» в Одессе была так сильна? Вполне вероятно, ведь в те времена евреев в нашем городе хватало – и среди дельцов, и среди деятелей культуры, и среди криминальных спецов. Были ли еврейские бандиты столь благородны, как описывает их Бабель? Тоже возможно, ведь живущие в изгнании евреи, добившись успеха, обычно помогали своим единоверцам, так что деньги на строительство еврейских школ и синагог могли поступать не только от торговли сахаром, но и от куда менее честных делишек. Одно можно утверждать с уверенностью: еврейские бандиты,



таки да, были весьма колоритны. А кто не верит Бабелю, пусть пересмотрит легендарный фильм «Однажды в Америке», где декорации американские, но сюжет вполне одесский.

В «Одесских рассказах» нашлось место не только дракам, убийствам и ограблениям, но и прославлению одесского застолья – как же без этого! Вот, например, как описывал Бабель в рассказе «Король» пирушку на свадьбе сестры Бени Крика: «На этой свадьбе к ужину подали индюков, жареных куриц, гусей, фаршированную рыбу и уху, в которой перламутром отсвечивали лимонные озера. Над мертвыми гусями головками покачивались цветы, как пышные плюмажи. Но разве жареных куриц выносит на берег пенистый прибой одесского моря?» Угощение запивали всевозможными алкогольными напитками, а ямайский ром в ту синюю ночь пили даже одесские нищие.

А еще Молдаванка прославилась на весь Советский Союз благодаря песне про Костю-моряка из фильма «Два бойца», снятого в 1943 году. У этой песни тоже интересная история. Песню про шаланды, полные кефали, исполняет герой Марка Бернеса, Аркадий из Одессы. Тогда в городе еще не было такой веселой уличной песни, которая отражала бы жизнь портового люда. Режиссер Луков заказал сочинить ее композитору из Ленинграда и текстовику из Киева. Оба были далеки от одесского колорита, но придумали вот что. Дали объявление в газетах с просьбой явиться на киностудию знатоков одесских песен – на него откликнулись представители самых разных социальных слоев. Начался настоящий песенный марафон. На основе всего услышанного композитор Богословский и поэт-песенник Агатов и сочинили свой суперхит про рыбачку Соню и Костю-моряка. Кстати, обоим персонажам песни на Новом Привозе впоследствии поставили памятник.

Но как бы нам не пришлось ставить памятник и кефали, ведь эта вкуснейшая черноморская рыбка стала почти дефицитом. Сейчас ее так мало, что не хватит и на одну полную шаланду – еле-еле самим иногда покушать и гостей накормить. Став деликатесом, кефаль появляется только на столах очень удачливых одесситов и гостей города.

Отдельной песни удостоилась и сама улица Мясоедовская – это известный шансон «Улица, улица, улица родная, Мясоедовская улица моя». По поводу авторства ходят споры, но одно ясно точно: ее сочинили в 60-х на Молдаванке ресторанные музыканты по заказу настойчивых посетителей, живущих на Мясоедовской. Обе песни – и «Шаланды, полные кефали», и «Мясоедовскую» – сейчас охотно поют любители караоке.

Еще одна достопримечательность Мясоедовской и всего района – молдаванские дворики. Это отдельная песня. Когда кто-то говорит: «Я родился на Молдаванке», это заявка на то, что он видел жизнь. Это значит, что его ребенком купали в тазу во дворе, что он вместе с другими детьми играл в подвалах и на чердаках, дрался, а после с недавними врагами по «казакам-разбойникам» вынимал шпилькой косточки из черешни. Ну а потом хозяйки в том же дворе на керогазе варили варенье в огромных медных тазах... А чего стоят гулянья всем двором – будь то свадьба или похороны. Когда за день до застолья весь двор превращался в огромную кухню и из каждого окна несся запах жареных котлет, рыбы, бурлящей в томате, а в печах трескались, источая запах лета, синенькие и сладкий красный перец. И хозяйки в нарядных летних халатах выносили свои кулинарные шедевры, небезосновательно рассчитывая на комплименты и делясь рецептами по первой же просьбе. Но все секреты своего коронного блюда, конечно же, никто не открывал, чтобы оно оставалось непревзойденным – по крайней мере в границах двора. А еще родиться на Молдаванке – это значит уметь ругаться по-русски, по-украински, по-молдавски, по-гречески, по-болгарски и на идише. Потому что, когда начинался скандал, а начинался он в этих темпераментных двориках нередко, соседи переходили на свой родной, понятный только им язык – чтобы не выносить сор из избы.

На самом деле такая жизнь шла и во дворах других районов Одессы – о подобной атмосфере рассказывает и Нелли Харченко, жившая на Ольгиевской еще до войны, и Юрий Стоянов, в детстве проживавший на Пересыпи, и Леонид Барац с Базарной, и даже юная Лена Потанина, жившая на Садовой уже в 90-х. Все меняется, и в то же время ничто не исчезает. Но именно на Молдаванке душа одесских двориков представлена в неразбавленном concentrate. Типичный одесский дворик – это и есть дворик

Молдаванки, и наоборот. Хотя сейчас это уже исчезающее явление. Существует идея внести старый фонд этого знаменитого района в список объектов культурного на-

следия Одессы, тем самым попытавшись сохранить его. Но пока это лишь мансы, которые рассказывают приезжим экскурсоводы, проложившие туристические маршруты в эти края.

Сегодня одесские дворики – неизменная часть экскурсионной программы. Каждый приезжий хочет увидеть тот самый двор, где сочинял свои рассказы Бабель, где снимался сериал «Ликвидация», где тетя Сара познакомилась с дядей Фимой и так далее. Чтобы экскурсанты не тырили развешанные панталоны на сувениры, одесситы закрывают свои дворы на кодовые замки, но самые дотошные экскурсоводы уже подобрали коды к большинству легендарных двориков. Одна знакомая, приехавшая из Киева, рассказывала, как она, гуляя однажды по Одессе, наткнулась на один из таких дворов, ранее увиденный ею в кино. Как и следовало ожидать, путь во двор преграждали ворота с кодовым замком. Через решетку ворот она увидела типичного дворового обитателя – мужчину

лет шестидесяти в майке-алкоголичке, растянутых спортивных штанах и тапках на босу ногу. «Простите, вы не могли бы меня впустить? – обратилась она к мужчине. – Дело в том, что я пишу курсовую работу об одесских двориках, и вы оказали бы мне огромную любезность...» «Как же вы все за..али!» – вежливо ответил ей дружелюбный одессит и ушел прочь, шаркая тапками.

Во времена бандитской Одессы знаменитую Мясоедовскую пересекала улица под названием Костецкая, и наблюдательные одесситы придумали поговорку: «Мясо едят на Мясоедовской, а кости кидают на Костецкую». В этой главе содержатся некоторые рецепты блюд из мяса, которые наверняка любили и на Мясоедовской.

Но как бы нам не пришлось ставить памятник и кефали, ведь эта вкуснейшая черноморская рыбка стала почти дефицитом. Сейчас ее так мало, что не хватит и на одну полную шаланду – еле-еле самим иногда покушать и гостей накормить. Став деликатесом, кефаль появляется только на столах очень удачливых одесситов и гостей города.









Отварная телятина

и отварной язык с хреном



Варить можно огузок, кострец или толстый край телячьи, если мясо мягкое и зачищено от жил. Филе варить не стоит. Смотрим на срез, чтобы не было крупных волокон. Цвет мяса должен быть розовым. Мягкость проверяем надавливанием пальцем: если мясо быстро выравнивается после нажатия, то, независимо от части, все будет хорошо. Чтобы телятина была нежной, ее выдерживают в холодильнике два дня после убоя.



Ингредиенты:

На 6 порций:

- 700 г телятины
- 4 телячьих языка
- 1 большая морковь
- 1 большая луковица
- 1 большой корень петрушки
- 1 головка чеснока
- 3 горошины душистого перца
- 1 лавровый листик
- букет из зелени укропа и тимьяна
- соль по вкусу
- хрен

- 1** Языки моем, удаляем подъязычную кость и грубые жилки.
- 2** Нарезаем вдоль корень петрушки и морковь, лук режем поперек, неочищенную головку чеснока разрезаем поперек на две части.
- 3** На сухой сковороде-гриль обжариваем без масла коренья: морковь, корень петрушки, лук, – причем обжариваем сильнее, чем на бульон. Овощи придадут вкус и бульону, и мясу.
- 4** Телятину и языки опускаем в 2,5 л кипящей и подсоленной воды. Это очень важный момент. Если мы хотим получить мягкую телятину, то закладывать ее нужно именно в кипяток.
- 5** Через полчаса после начала варки добавляем обжаренные коренья и продолжаем готовить еще ориентировочно 30 минут, добавляем букет из зелени, лавровый лист, горошины душистого перца и солим за 15–20 минут до конца варки. Варим до готовности. В среднем на приготовление блюда уходит часа полтора, хотя все зависит от размера куска телятины.
- 6** Языки достаем из бульона немного раньше и опускаем в ледяную воду на 2 минуты. Затем очищаем языки от оболочки и кладем остывать в бульон. Мясо и язык обязательно должны остывать в «родном» бульоне до комнатной температуры, иначе потеряются их вкус и сочность.
- 7** Подаем отварную телятину и языки холодными, нарезав тонкими ломтями поперек волокон. Хрен подаем отдельно.
- 8** Бульон от мяса тоже можно использовать. Он получится не такой насыщенный, как хотелось бы, но прозрачный. Подойдет для приготовления соусов, заливки голубцов или фаршированного перца.



Бутерброды с холодной телятиной и языком

Нарезаем хлеб тонкими ломтиками и слегка поливаем их оливковым маслом. Затем слегка смазываем хлеб горчицей. Сверху кладем несколько тонких ломтей мяса и языка и тонкий ломтик свежего огурца.

✳ Говяжий или телячий язык – деликатес на все времена. Именно говяжий и телячий, поскольку бараний или свиной язык на одесский стол не ставили.

Бефстроганов

с гречневой кашей



Бефстроганов, или говядина по-строгановски, – блюдо, возникшее в Одессе. В середине XIX века граф Александр Строганов был губернатором нашего края, а также почетным одесситом и держал «открытый» стол. В отличие от званных обедов на его застолья могли приходить любые приличные люди. Именно там впервые и стали подавать мясо, приготовленное особым способом. Теперь это блюдо встретится вам в меню большинства ресторанов мира.

Бефстроганов – блюдо, оригинальный рецепт которого пострадал от множества последующих толкований. Практически все профессиональные повара готовят бефстроганов на свой лад. А домохозяйки и дилетанты, теряя голову от многообразия вариаций, готовят как придется, а потом удивляются, что домочадцы, мягко говоря, не в восторге от результата.

Вначале изложу принципы, соблюдая которые это блюдо можно готовить на любой манер. Наилучший результат достигается только при условии использования очень хорошего мяса, а именно – свежайшей говяжьей вырезки, полностью зачищенной от пленок и поверхностных жилок.

Мясо нарезают поперек волокон кусочками толщиной 5–7 мм. Затем ломти нарезают соломкой. Обжаривать надо быстро, так, чтобы мясо не пустило сок. Скорее даже не обжаривать, а глазировать. Соотношение мяса, лука и иных ингредиентов – вариательно. Важно только не испортить мясо пережариванием.

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 550 г говяжьей вырезки
- 120 г репчатого лука
- 75 г домашнего пюре из помидоров
- 50 г пшеничной муки высшего сорта
- 150 мл воды
- 150 г домашней сметаны 30%-ной жирности
- 100 мл растительного масла
- 40 г топленого сливочного масла
- 1 лавровый листик
- соль и черный перец по вкусу

На 4 порции гарнира:

- 400 г гречки
- 70 г сливочного масла
- 1 л куриного бульона





Итак, мой вариант технологии детально.

- 1 Нарезанное соломкой филе не солим, слегка панируем в муке.
- 2 На сковороде разогреваем растительное масло и добавляем ложку топленого сливочного масла.
- 3 Панированное мясо быстро обжариваем небольшими порциями в разогретом масле и перекладываем в казанок.
- 4 Как только все мясо будет обжарено, сковородку моем и на свежей порции смеси масел слегка обжариваем репчатый лук, нарезанный соломкой. Перекладываем лук в мясо.
- 5 Добавляем в казанок заготовленное пюре из помидоров (его приготовление детально описано в книге «Моя одесская кухня» на с. 83), лавровый листик, соль, свежемолотый черный перец и немного воды. Доводим до кипения и на слабом огне тушим 10 минут. После тушения объем соуса должен быть примерно таким же, как и объем мяса.
- 6 Вводим сметану, перемешиваем, доводим до кипения и тут же выключаем огонь.
- 7 Подавать бефстроганов необходимо сразу же после приготовления во избежание расслоения соуса.
- 8 Оптимальным гарниром является как жареный картофель, так и гречка. И все-таки я склоняюсь в сторону неклассической гречки. Гречку лучше сварить заранее, и к моменту начала приготовления мяса казанок с готовой кашей уже должен 40 минут находиться в духовке при температуре 70–80 °С.
- 9 Сначала перебираем гречку, слегка прогреваем ее в казане, заливаем горячим куриным бульоном и доводим до кипения. Уменьшаем огонь и варим 10 минут, затем ставим в духовку, добавив масло.

** Одна из байек о бефстроганов гласит, что это блюдо придумал повар-француз Анри Дюпон по требованию графа Строганова, у которого на старости лет выпали зубы. Очень может быть, поскольку бефстроганов, приготовленный по всем правилам, жуется очень легко – буквально тает во рту.*





Котлеты

из говядины





Для многих из нас приобщение к готовке началось именно с котлет – когда мама или бабушка давала ребенку покрутить ручку мясорубки. Это был целый аттракцион, позволявший ребенку, помимо прочего, почувствовать себя полезным. Но если ножи у мясорубки были тупыми, развлечение могло превратиться в самую настоящую каторгу. Перед приготовлением котлет мой дед всегда отправлялся на Привоз точить эти самые ножи. Острые ножи и хорошо притертая решетка и сегодня актуальны для приготовления правильного фарша. Решетка должна быть мелкая, но не паштетная.

Ингредиенты:

На 5 порций:

- 600 г зачищенной от пленок и жил мякоти оковалка
- 100 г почечного жира
- 100 г черствой белой булки
- 150 мл молока
- 100 г репчатого лука
- 200 г булки для приготовления сухарей
- 100 мл растительного масла
- 50 г топленого сливочного масла
- соль и перец по вкусу





- 1** Нарезаем мясо на 30-граммовые кусочки.
- 2** Замачиваем черствую булку в молоке и отжимаем ее.
- 3** Пассеруем лук на растительном масле в течение 15 минут и охлаждаем его.
- 4** Пропускаем через мясорубку мясо, жир, отжатую булку, пассерованный лук, перчим и солим. Никаких других специй не добавляем.
- 5** Тщательно перемешиваем готовый фарш в однородную гладкую массу.
- 6** Затем мокрыми руками разделяем фарш на шарики по 70 г.
- 7** Готовим из булки сухари, слегка подсушив ломти без корки и измельчив их в комбайне.
- 8** С помощью ножа аккуратно панируем котлеты и кладем их на разогретую сковороду со смесью растительного и топленого сливочного масла.
- 9** Жарим с двух сторон по 3 минуты.
- 10** Готовность проверяем зубочисткой. У готовых котлет сок прозрачный.
- 11** Подаем котлеты сразу после жарки.
- 12** На гарнир рекомендую картофельное пюре, приготовленное с добавлением печеного чеснока (рецепт описан в книге «Моя одесская кухня» на с. 194). Печеный чеснок можно дополнительно подать отдельно.

** Котлеты называют в числе своих любимых блюд почти все эксперты-одесситы, живущие за рубежом. Некоторые из них, например, Ян Левинзон, не едят свинину – этот рецепт как раз для него.*







Жаркое

*из свинины
с жареной манкой*



На кухне огромную роль играет рука повара и его особые привычки. В предыдущем рецепте я упоминал, что бефстроганов у каждого повара получается на свой лад. Но это же утверждение можно отнести даже к гораздо более простым блюдам – например, к манной каше. Сергей Евлеев рассказывает, что в его одесском детстве часто можно было видеть на кухне такую картину: «Рядом с плитой были одни и те же компоненты: манка, вода, молоко, соль, сахар и сливочное масло. У плиты стояли мама и бабушка. Каждая на отдельной конфорке и в отдельной кастрюле готовила манную кашу. Мама готовила себе и брату, а бабушка – себе и мне. Из одних и тех же продуктов она у них получалась по-разному, да настолько, что брат любил мамину кашу, а я – бабушкину. Мамина была вкусная. А бабушкина – как сказка Арины Родионовны – Пушкину. Это была мудрая каша».

Совершенно особенная манная каша, жареная, как и в нашем рецепте, получается у мамы Леонида Бараца – Зоси Исаевны Барац. Хотя в составе лишь манка, вода и масло. Не зря актер называет эту кашу своим любимым блюдом. У нее даже есть название: в Одессе друзья семьи Барац зовут ее «Зосина каша» или «гречкины дети». Отведать ее приходит иногда сам Жванецкий. А в Москве дети Леонида Бараца называют ее «папиной кашей». Кстати, актер уверен, что это чисто одесское блюдо, так как нигде больше его не встречал.

Ингредиенты:

На 4–5 порций:

- 600 г свиного окорока
- 300 г пюре из помидоров
- 100 г свиного сала
- 300 г репчатого лука
- 1 маленькая веточка тимьяна
- 50 г зелени петрушки
- соль и перец по вкусу

На 4–5 порций манки:

- 200 г манки
- 600 мл питьевой воды
- 100 г сливочного масла 82%-ной жирности
- 0,5 ч. л. соли



6



5



7



- 1** Нарезаем зачищенный от пленок и жил свежий свиной окорок кубиками по 40 г.
- 2** Хорошо нагреваем казан и растапливаем в нем свиное сало. Когда сало растопится и образуются шкварки, вынимаем их из казана и начинаем обжаривать мясо небольшими порциями на сильном огне.
- 3** Каждая порция должна уместиться на дне казана и соприкасаться с кипящим жиром, иначе мясо пустит сок и будет сухим и жестким. Не ленитесь жарить порциями!
- 4** Пока мясо обжаривается, нарезаем лук дольками.
- 5** Когда жарится последняя порция мяса, закладываем лук и жарим его 3–4 минуты. Затем, не вынимая эту порцию, возвращаем обратно в казан обжаренное мясо и перемешиваем.
- 6** Добавляем 300 г пюре из помидоров (рецепт его приготовления описан в книге «Моя одесская кухня» на с. 83) и примерно 300 мл воды. Доводим до кипения. Уменьшаем огонь до минимума и тушим при закрытой крышке 60 минут.
- 7** В конце добавляем соль, молотый черный перец и маленькую веточку свежего тимьяна. Перемешиваем и тушим еще 30 минут, время от времени помешивая.
- 8** Подаем приготовленное мясо, посыпав мелко рубленной зеленью петрушки.

** В качестве гарнира к жаркому отлично подойдет жареная манка.*

- 9** В чугунный казанчик всыпаем манную крупу и жарим ее, постоянно помешивая, на среднем огне до светло-золотистого цвета.
- 10** Немного уменьшаем огонь, вливаем 3 стакана воды, добавляем сливочное масло, соль и интенсивно перемешиваем, чтобы избежать комков.
- 11** Через 5 минут после того, как каша начнет «пыхтеть», выключаем, накрываем крышкой и даем каше «отдохнуть» минут 10.

** Процесс приготовления этого блюда занимает два часа, из которых полтора часа свинина просто тушится под крышкой на медленном огне. Никаких особых продуктов не требуется, разве что кусок не очень жирной свинины, томатное пюре, пара луковиц и специй. Можно положить сладкую паприку, но этот оттенок вкуса и запаха менее типичен, чем у тимьяна.*

** Жаркое, так же как и манку, я предпочитаю готовить в чугунной посуде. Такая посуда очень хорошо сохраняет тепло, и мясо тушится на самом дне казана, пропитываясь своими соками и ароматом овощей и специй. Так получается очень правильная подлива.*

Актер Сергей Мигицко и «одесский джентльмен» Ян Левинзон признались, что для них вся сила южноукраинской, одесской кухни – в подливе. Я оставляю это утверждение без комментариев...



Тефтели

в кисло-сладком соусе



Тефтели отличаются от котлет не только по форме, но и наличием всеми любимой подливки. Тефтели не панируют в сухарях – только в муке. А в фарш добавляют крупу – как правило, рис. Некоторые хозяйки вместо риса кладут кусочки овощей или картофельное пюре. Я же предпочитаю пюре в качестве гарнира.





Ингредиенты:

На 4 порции:

- 400 г мякоти говядины без пленок и жил
- 300 г постной мякоти свинины
- 1 яйцо
- 70 г риса арборио
- 70 г пшеничной муки
- 200 г репчатого лука
- 600 мл говяжьего бульона
- 300 г пюре из помидоров
- 200 мл растительного масла
- 5 горошин душистого перца
- 1 лавровый листик
- соль и сахар по вкусу

- 1** Лук нарезаем произвольно, пассеруем в растительном масле и охлаждаем.
- 2** Рис варим в минимальном количестве воды 6–8 минут и оставляем остывать.
- 3** Мясо нарезаем кубиками, смешиваем с остывшим луком и пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой. Добавляем охлажденный рис, яйцо и солим.
- 4** Вымешиваем фарш и разделяем его влажными руками на шарики по 30–35 г. Каждый шарик обваливаем в муке. Глазируем тефтели на сковороде на сильном огне 2–3 минуты на растительном масле до румяной корочки.
- 5** Укладываем тефтели в казан, заливаем бульоном на половину высоты и ставим на средний огонь на 10 минут.
- 6** Затем добавляем пюре из помидоров (см. рецепт его приготовления в книге «Моя одесская кухня» на с. 83), ложечку сахара, соль, лавровый лист и несколько горошин душистого перца. Доводим до вкуса и варим на очень медленном огне еще 15 минут под крышкой.
- 7** Подаем тефтели с картофельным пюре. Рекомендую приготовить картофельное пюре по рецепту, описанному в книге «Моя одесская кухня» на с. 194.



4a



4b



6

* Шведы считают тефтели шведским блюдом, но одесситам это не мешает считать его своим – как и многие другие блюда, придуманные в разных уголках планеты.

Лапша

с куриной печенью





Печень принято готовить с большим количеством жареного лука. Но в случае с нежной куриной печенью я рекомендую к одной трети лука добавить две трети других овощей – моркови и сельдерея. Гарантирую: получится более изысканно. Но мой совет, возможно, не понравится ярым фанатам лука. Ведь есть и такие, как, например, актер Сергей Мигицко: «Я не могу сказать точно, когда мы с луком полюбили друг друга. Мне иногда просто необходимо съесть головку лука. И пока не съем – не успокоюсь».

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 400 г куриной печени
- 100 г стебля сельдерея
- 100 г моркови
- 100 г репчатого лука
- 70 мл оливкового масла
- 120 г сливочного масла
- 70 мл растительных сливок
- 50 мл красного сухого вина
- 150 мл куриного бульона
- соль и перец по вкусу
- 400 г свежеприготовленной лапши
- 100 г пармезана или другого твердого выдержанного сыра







- 1** Куриную печень очищаем от желчных протоков.
- 2** Промываем, обсушиваем и нарезаем печень кубиками размером 1×1 см.
- 3** Репчатый лук и все овощи по рецептуре нарезаем кубиками.
- 4** В сотейник наливаем оливковое масло, кладем лук, морковь и сельдерей.
- 5** Обжариваем овощи до мягкости и легкой карамелизации на среднем огне, постоянно помешивая.
- 6** Затем добавляем куриную печень, сливочное масло и хорошо размешиваем деревянной ложкой, пока печень не приготовится.
- 7** Добавляем красное вино и увеличиваем огонь. Добавляем соль, перец и бульон.
- 8** Вливаем сливки и тушим 3 минуты.
- 9** На дне сотейника должно остаться не менее 200 мл соуса.
- 10** Отварную горячую лапшу (рецепт приготовления лапши см. в книге «Моя одесская кухня» на с. 226) раскладываем по тарелкам. Сверху выкладываем печень с овощами и соусом. Присыпаем пармезаном. Можно пармезан подать отдельно.

** В моем детстве такое блюдо готовили, разумеется, без пармезана – тогда такого заморского слова попросту не знали.*



Тушенка

из кролика
с тоненькой лапшой



Готовить тушенку я научился в армии – хоть чему-то же я должен был там научиться! Экспериментировал раз за разом, и на каком-то этапе все получилось, причем так, что технологией заинтересовался сам начальник продовольственной службы. Но это уже почти военная тайна.



2



3



5



6

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 1 большой кролик весом не менее 2 кг
- 150 г внутреннего жира кролика
- 12 горошин душистого перца
- 40 горошин черного перца
- 4 лавровых листа
- соль по вкусу
- 800 г свежеприготовленной лапши

- 1 С кроликом все проще и намного вкуснее. Итак, берем четыре пол-литровые стеклянные банки и тщательно их моем.
- 2 Разделяем кролика на кусочки с косточкой, весом 50–70 г.
- 3 Наполняем банки на две трети кусочками кролика, солим. В каждую банку помещаем маленький лавровый листик, 3 горошины душистого и 10 горошин черного перца.
- 4 Поверх мяса кладем в банки немного внутреннего кроличьего жира.
- 5 В десятилитровую широкую кастрюлю наливаем 4 л воды. На дно кладем решетку. На решетку ставим банки, накрыв каждую из них блюдцем. Кастрюлю накрываем крышкой и включаем огонь.
- 6 Как только вода закипит, уменьшаем огонь и варим тушенку 5–6 часов на слабом огне, не открывая крышку. Затем, не открывая крышку, ждем час.
- 7 Тушенку из кролика не хранят.
- 8 Если в доме есть большая пароварка, то банки размещаем в ней на то же время.
- 9 Готовим тоненькую лапшу из желтков и семолы и отвариваем ее в соленой воде (рецепт см. в книге «Моя одесская кухня» на с. 226).
- 10 Отварную горячую лапшу выкладываем в сотейник и сверху выкладываем кролика из банки вместе с образовавшимся соком. Накрыв сотейник крышкой, встряхиваем несколько раз и раскладываем блюдо по тарелкам.

** Это блюдо может стать еще более нежным и деликатесным, если предварительно снять мякоть кролика с костей. Но тогда подлива будет менее густой и наваристой. К тому же мясо куда проще снимать в собственной тарелке с уже готового кролика. И не стоит забывать, что есть люди, которые очень любят обсасывать косточки, – не будем лишать их этого удовольствия!*







Глава 6
*Рыбный
день*

Приморский бульвар

Одесситы страстно любят три вещи: свой город, травлю бак и хорошую еду. Приморский бульвар – идеальное место для любви, еды и рассказов. И вот почему...

Приморский бульвар – это место, где всегда хотели жить люди, даже тогда, когда никакого бульвара тут еще и в помине не было. Тысячи лет назад здесь обитали греческие рыбаки, заселившие высокий утес над морем. В Средние века татары вели здесь торговлю с Европой и Азией, а в XVIII веке обосновались турки, построив на этом стратегическом месте крепость.

С утеса Приморского бульвара в лучах восходящего солнца отлично виден весь залив, который с конца XVIII века стал называться Одесским. Тогда эти земли отошли к России, и Екатерина Великая велела разбить здесь город. Постепенно маленькая рыбацкая пристань, приютившаяся под утесом, превратилась в огромный порт – южные морские ворота Российской империи, а затем Украины. В XIX веке стало ясно, что Одесский залив хорош не только для военных действий, торговли и рыбалки, но и для любования морскими пейзажами. Остатки крепости разобрали, военные казармы перенесли подальше, и в 20-х годах XIX века новоиспеченные одесситы начали по кирпичику строить себе бульвар. Ведь Одесса – город, созданный для прогулок – на сытый желудок, конечно же.

Приморский бульвар устроен так: с одной стороны – красивейшие дома, спроектированные знаменитыми архитекторами, а с другой – склоны и море, созданные природой. Из окон своих жилищ морем любовались князья, генералы, губернаторы и прочие одесские вельможи, а ближе к Оперному театру, глядя вдаль и растирая в чашке гоголь-моголь, распевались перед концертом итальянские певцы. Террасы на склонах утеса Приморского бульвара насыпаны по принципу Висячих садов Семирамиды – одного из семи чудес света. Интересно, что участки склонов принадлежали хозяевам расположенных напротив домов и были для них чем-то вроде сада для прогулок. Правда, был один нюанс: дом и сад разделяли широкие

бульварные аллеи, где фланировали обыватели и щелкала семечки шантрапа. Не все аристократы были согласны пересекаться с подобной публикой, поэтому из некоторых зданий к террасам на склонах провели подземные ходы. По ним жители бульвара спускались в свой садик – и там, на свежем морском воздухе, устраивали пикники, чаепития или просто попивали вино. А сверху над ними гуляли прохожие. Некоторые подземные ходы вели дальше – к порту или морю. По ним в дома знати доставлялась свежая рыба к столу или всевозможные контрабандные товары.

Морской воздух быстро нагоняет аппетит, поэтому для гуляющих на бульваре и в его окрестностях были открыты кондитерские, кафе и рестораны. Как вы уже поняли, поесть в нашем городе очень любят и готовы раскошелиться ради такого удовольствия. Рестораторы Одессы, в основном французского, итальянского или немецкого происхождения, были уважаемыми людьми и хорошо зарабатывали. Например, кулинар и кондитер Жан Батист Карута содержал на бульваре кондитерскую, где сладости, мороженое и напитки можно было купить и после наступления темноты, что являлось в те времена диковинкой. Газета «Одесский вестник» восторгалась в 1834 году: «От этого одесские вечерние гулянья более имеют сходства с гуляньями Венеции и Триеста, нежели Москвы и Петербурга». В 1846 году месть Карута выкупил на Приморском бульваре роскошный дом князя Лопухина и открыл в нем знаменитую гостиницу «Лондонская».

Прогуливаясь по бульвару, можно услышать множество сплетен и исторических анекдотов. Здесь вам расскажут, что бюст Пушкина на бульваре стоит спиной к мэрии, потому что на создание этого памятника из городского бюджета не выделили ни копейки – скидывался народ. И только потом вы узнаете, что во времена создания памятника на бульваре вообще не было мэрии.







А вот знаменитому герцогу де Ришелье – Дюку – следовало бы поставить памятник не только как градоначальнику Одессы, но и как человеку, парадоксальным образом давшему толчок к совершенствованию одесской кухни. Дюк де Ришелье первым завел в молодой Одессе моду на званые обеды. Его примеру последовали и другие вельможи, что поспособствовало началу грандиозного соревнования «кто лучше накормит гостей», продолжающегося на одесских кухнях до сих пор. Правда, историки утверждают, что званые ужины у самого де Ришелье разнообразием не отличались. Об этом даже ходил анекдот, пущенный друзьями Дюка: «Скажите, герцог, почему вот уже три года нам подают одно и то же мясное блюдо?» – «Господа, так ведь надо же доесть!»

Дюк до сих пор принимает гостей, прибывших в Одессу морем и поднимающихся в город по Потемкинской лестнице. Эту прославившуюся на весь мир лестницу построили в 1841 году по проекту архитектора Боффо. Одесситам, а особенно одесситкам, надоело сбегать вниз по глиняным тропкам, пачкая обувь и наряды, они нуждались в цивилизованном доступе к морю. Летом публика отдыхала на дачах Фонтана и Французского бульвара, а после ужина съезжалась в центр города на лодках – в Оперу или на прогулку по бульвару.

Потемкинская лестница – самая настоящая «кинозвезда», впервые представшая в фильме «Броненосец “Потемкин”», снятом Сергеем Эйзенштейном. Во время съемок в 1924 году он утверждал, что «одесская лестница не забудется зрителями», и действительно, кадры с детской коляской, катящейся вниз, обошли весь мир, став символом безмолвной трагедии. Режиссер признавался, что придумал эту сцену, когда, сидя на ступенях Потемкинской лестницы, ел вишни и смотрел, как косточки скачут вниз. Даже такие гениальные решения приходят в Одессе во время еды!

Широкий бульвар завершается Воронцовским дворцом и Течиным мостом, соединяющим Приморский бульвар и бульвар Жванецкого, между которыми пролегает балка. Мост был построен в 70-е годы XX века. Своим появлением он обязан первому секретарю обкома партии Михаилу Синице, велевшему построить мост по гастрономическим соображениям, а именно – из-за любви к необычайно вкусным тещиным блинам. Синица жил на одном краю балки, а его родственница – на другом. Вот и приказал видный партийный работник построить мост между своим домом и тещиным, чтобы не скакать по склонам – особенно на сытый желудок.

Красиво жили и вкусно ели не только обитатели фасадной части бульвара. Обратной стороной роскошные

дома выходили в обычные одесские дворики, где бытовала славная традиция дворовых застолий. Летом никто не хотел собирать гостей в душных квартирах, дачи были далеко не у всех – вот и пировали прямо во дворах. И, как рассказывает старый одессит Фима, живущий в Воронцовском переулке, гуляли со вкусом. Именно об этих пирах говорили: Лукулл обедает у Лукулла. Столы ломились от жареной, соленой, тушенной в томате и фаршированной рыбы. Уха подавалась с ледяной водочкой и саламуром. Помидоры-огурцы резались крупными кусками, чтобы не истекали соком. Вино из винограда, растущего на арках тут же, во дворе, плескалось в огромных оплетенных бутылках.

А особым шиком по случаю больших праздников считалось вот что: за две недели до торжества взять огромный арбуз, килограммов на 10–12. Срезать с него верхушку, вырезать середину с косточками и залить шампанским или белым игристым вином. Прикрыть верхушкой и поставить в холодный погреб. Подавать эту хмельную «бомбу» следовало в разгар веселья, после танцев и с не меньшими церемониями, чем при подаче именинного торта. Разлить маленьким половником по бокалам вместе с мякотью – и вперед. Но при этом не забывать: третий гост у одесситов – всегда за тех, кто в море.

**Приморский бульвар –
от здания Думы
до Воронцовского дворца –
всего 500 метров в длину.
А сколько историй собра-
но на этом полукиломе-
тровом отрезке!**

Приморский бульвар – от здания Думы до Воронцовского дворца – всего 500 метров в длину. А сколько историй собрано на этом полукилометровом отрезке!

И хотя к моему дому не прорыт подземный ход для поставок свежей рыбы, я, как и все одесситы, знаю толк в приготовлении рыбных блюд. Знаменитый одессит Роман Карцев вспоминает: «Несмотря на то что основа украинской кухни – это мясо, в Одессе всегда традиционно ели рыбу. Форшмак, бычки, камбала, фаршированная

рыба – без этих и других рыбных блюд одесскую кухню представить невозможно!»

А вот воспоминания Олега Михайленко, владельца и идейного вдохновителя компании «Мирс», обеспечившей посудой, использованной при приготовлении всех блюд в этой книге: «Мой отец рыбачил, и дома у нас ванна всегда была полна рыбы или раков. Раки были размером с ученическую линейку, почти лобстеры. Это не был деликатес, как сейчас, когда ты возишься с этой мелочью, не зная, как выколупать хоть какое-то мясо. Тогда можно было наестся одной клешней или хвостом». Как тут не вспомнить исполненный Карцевым легендарный монолог про больших раков, но по пять и маленьких, но по три! Ни в каком другом городе мира Михаил Жванецкий такую историю подслушать бы не смог.



СОНЯ

Плов

*из черноморских
мидий*





В одесских ресторанах не очень-то жалуют мидии. Каждую ракушку очисти ножом, промой и при этом не замораживай. Помимо нюансов обработки и хранения есть еще главный вопрос: где купить? Потому что системное снабжение свежими мидиями, как и всеми иными продуктами моря, в Одессе отсутствует. Тем не менее в сезон в ресторане «Дача» и на ярмарках, которые мы проводим на Дерибасовской, плов с мидиями всегда в наличии. Причем готовим много, потому что за день съедается по три 20-литровых казана. Ведь если все сделать правильно, то такому плову позавидуют даже ценители ризотто и паэльи.

Для плова подходят мидии любого, но желательно одинакового размера.

Из ведра мидий можно получить примерно 600 г мяса мидий.

Ингредиенты:

На ведро мидий:

- 600 г риса типа карнароли
- 400 г моркови
- 400 г репчатого лука
- 100 г чеснока
- 2 ч. л. зиры
- 300 мл оливкового масла
- 250 мл местного рислинга
- 300 мл рыбного бульона
- щепотка имбиря
- соль и перец по вкусу



2



- 1** Чистим ракушки снаружи, чтобы не осталось никаких наростов, удаляем «бородку» и моем.
- 2** Кидаем ракушки на сухую раскаленную сковороду на три минуты. Мидии открываются, и далее остается только отделить мясо от раковины. Образовавшийся на сковороде сок или бульон не выливаем, а процеживаем от песка, чтобы потом добавить в плов.
- 3** Разогреваем в казане оливковое масло. Опускаем в него немного зиры и обжариваем ее. Затем кладем мясо мидий и тоже слегка обжариваем.
- 4** Добавляем лук полукольцами, чеснок дольками и морковь соломкой и продолжаем жарить на среднем огне 10 минут.
- 5** Вливаем стакан белого сухого местного рислинга и быстро его выпариваем. Добавляем перец, соль и бульон из мидий. Вливаем заранее приготовленный рыбный бульон и досаливаем.
- 6** Добавляем щепотку имбиря, оставшуюся зиру и пробуем зирвак на соль.
- 7** Рис засыпаем в казан и разравниваем его (для такого плова я использую рис типа карнароли). Доводим до готовности и оставляем в казане под крышкой, но без огня еще на полчаса. Затем аккуратно перемешиваем плов и подаем.

** При желании часть мидий можно добавить в плов в открытых ракушках. Для этого раковины необходимо промыть особенно тщательно, чтобы на зубах не скрипел черноморский песок. Кстати, эти самые ракушки можно использовать как одноразовое ффраже, в данном случае – ложки, особенно если плов готовить прямо на берегу моря.*

** Слово в пользу именно черноморских мидий сказал мой знакомый – поэт и композитор из Нью-Джерси Сергей Евелев: «Здесь тоже есть мидии, только я их не ем. Это чисто одесское блюдо – больше я такого нигде не видел. Думаю, это вкуснейшее блюдо изобрели по бедности. Мидии и рис придают друг другу особый вкус – что-то у них там происходит, какой-то роман в казане».*



Черноморские МИДИИ

на железном листе



Это как раз то блюдо, для приготовления которого мидии правильнее не покупать, а рвать у ближайшего к месту отдыха пирса или волнореза. Так что приготовить его получится только в Одессе или другом приморском городе.

Теперь я, как и большинство одесситов, езжу за мидиями на переправу по дороге на Ильичевск. Там их предлагают ведрами, и главная задача покупателя – войти в доверие к продавцу и взять действительно свежие, а не простоявшие несколько часов на солнце и сбрызнутые водой

для придания товарного вида. В детстве такие мелочи меня мало беспокоили, потому что свежесть продукта была гарантирована способом добычи – рвали собственными руками. Проще всего было взять маску, ласты, перчатки и понырять. Около каждого пирса с мая по сентябрь мидии нарастали, да и сейчас нарастают, огромными гроздьями.

** Российский режиссер, одессит Иосиф Райхельгауз, который угощает своих столичных гостей мидиями собственного приготовления, тоже приотрастился к ним в своем далеко не сытом одесском детстве. «Жили мы небогато, есть хотелось всегда, и у меня с детства картина: кусок ржавой жести, под ним – костер, мы нарвали мидий и жарим. Вот когда они раскрываются – это о-о-о-чень вкусно. С тех пор всегда, где бы я ни был – в Марселе, Париже, Женеве, – заказываю этих мидий. И все равно те, одесские, были самыми вкусными!»*

- 1** Свежесорванные мидии в целых и плотно закрытых раковинах промываем от песка, зачищаем так, чтобы на них не осталось никаких наростов.
- 2** Разводим на пляже костер, ставим вокруг него четыре кирпича, на которые укладываем железный лист.
- 3** После того как противень хорошо прогреется, аккуратно выкладываем на него чистые мидии.
- 4** Когда ракушки откроются, необходимо быстро посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом их содержимое и так же быстро съесть, запивая местным белым вином.

** Охладить вино можно, закопав бутылку в песок у кромки воды. Если на море легкое волнение, желательно назначить ответственного дежурного, который будет следить, чтобы бутылку не унесло.*

** Главная ценность этого блюда все-таки в спонтанности и в том, чтобы закусить тем, что послало море. Но, конечно, можно организовать качественную имитацию, привезя мидии с рынка. Покупая, следует учесть: предугадать, насколько мидии будут мясистыми, очень сложно. Не всегда большая ракушка гарантирует, что внутри много мяса. Остается положиться на опыт и удачу.*



Мидии

*в белом вине
с петрушкой*



По утверждению моего друга, самого главного и самого талантливого скульптора Одессы, а может, и Украины, Михаила Ревы, это блюдо – живительное средство для уставших от праздников людей: «Готовить такое хорошо поутру, когда после вчерашнего стола нужно отдохнуть, потому как бульончик от мидий очень способствует возвращению к жизни».

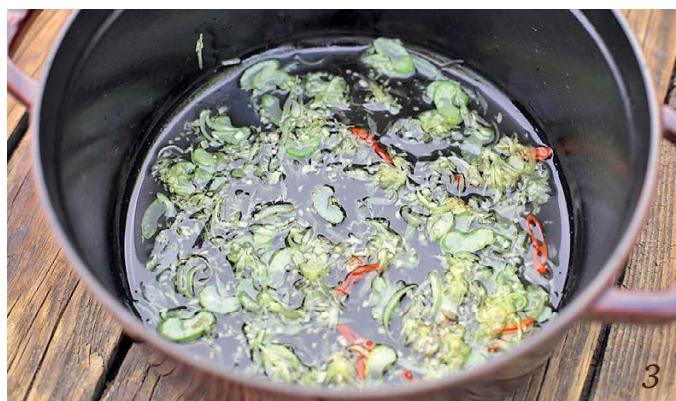
Это действительно так, тем более что приготовление эликсира отнимет максимум минут пятнадцать. Правда, чистить мидии лучше накануне, потому что соскребать с ракушек наросты металлической щеткой – занятие не для уставших людей. Кроме того, уже чистые раковины необходимо залить кипятком, чтобы они раскрылись, аккуратно удалить пучок водорослей и хорошо промыть от песка.

Утром начинаем готовить.

Ингредиенты:

Из расчета на одного гостя:

- 0,5 кг мидий в раковинах
- 1 небольшая луковица
- 50 мл оливкового масла
- 3 зубчика чеснока
- 1 кусочек острого красного перца без семян
- 0,5 стебля сельдерея
- 150 мл местного белого сухого вина
- 7–8 веточек петрушки
- соль и перец по вкусу







- 1** Ставим толстостенный казан на огонь, разогреваем в нем оливковое масло.
- 2** Нарезаем лук соломкой, кладем в масло и обжариваем минуты 2–3, пока он не станет мягким и прозрачным.
- 3** Мелко режем чеснок, стебель сельдерея и кусочек острого перца. Закидываем все это в казан и обжариваем 3 минуты.
- 4** Добавляем в казан мидии. Даем им прокипеть 3 минуты и заливаем местным белым сухим вином. Оставляем на огне еще минут на 5. За это время алкоголь выпарится, и вино придаст блюду сладость.
- 5** Потом в казан идет соль, перец и мелко нарезанная зелень петрушки – и можно есть.
- 6** Подаем в горячем виде обязательно с куском свежего хлеба, чтобы было чем вымакать самое вкусное.

** Количество вина в блюде зависит только от вкуса. Я наливаю неполный стакан. А тот же Миша Рева считает, что вином мидий не испортишь: «Я беру много вина, чуть-чуть разбавляю водой и еще добавляю лимон. Лук, чеснок, морковка, зеленые стебли сельдерея я кидаю прямо целиком. Это делается не только для того, чтобы мидии удались, мы еще пьем этот сок, а потому вина должно быть много. Соль и перец добавляю на глаз, и вот когда вкус становится правильным, кисло-сладким, чуть солоноватым, тогда добавляю мидии. Это все нужно пробовать, я постепенно довожу соус. Мидии его впитывают и отдают ему свой сок».*

Салат

с раковыми
шейками



Из всех рецептов нашей кухни этот, пожалуй, самый хлопотный и рассчитан в первую очередь на долгожданных гостей. У меня дома салат с шейками раков делали всего несколько раз.

Ингредиенты:

Для варки раков:

- 1 пучок укропа
- 1 ст. л. соли

На 4 порции салата:

- 25 крупных раков
(в идеале из села Маяки)
- 10 домашних яиц
- 70 г консервированного
зеленого горошка
- 300 г розового майонеза
- 300 г сваренного «в мундире»
картофеля сорта «американка»

На 300 г розового майонеза:

- 2 желтка домашних яиц
- 250 мл оливкового масла
- 1 неполная ч. л. готовой
острой горчицы
- соль, перец и лимонный
сок по вкусу









- 1** Раков отвариваем в кипятке с солью и пучком укропа. Охлаждаем.
 - 2** Разрезаем хвосты и аккуратно извлекаем шейки. Клешни надрезаем ножницами, извлекаем мясо и нарезаем его очень мелко.
 - 3** Вареные яйца и картофель, сваренный «в мундире», очищаем и нарезаем кубиками.
 - 4** Шейки разрезаем на 3–4 части и перемешиваем с остальными продуктами.
- Розовый майонез, разумеется, тоже делаем сами.
- 5** Панцири, клешни и остатки хвостов раков вычищаем от несъедобного содержимого, заматываем в пищевую фольгу и сильно разбиваем тяпкой на доске.



- 6** Оливковое масло выливаем на сковородку и на медленном огне, постоянно размешивая, в течение 15 минут прогреваем в нем мелкие кусочки панциря. Масло должно немного изменить цвет.
- 7** Затем масло полностью охлаждаем и процеживаем через мелкое сито.
- 8** Желтки с помощью миксера растираем с горчицей и солью. Тоненькой струйкой на больших оборотах миксера постепенно вливаем в них раковое масло.
- 9** Взбиваем до густоты и заправляем по вкусу лимонным соком и перцем.
- 10** В домашний розовый майонез добавляем мелко нарезанное мясо клешней и этим соусом заправляем салат.

** Конечно, когда готовишь такой салат, приятно знать, что ты не один такой сумасшедший. Во Франции, правда, все чаще шефы ресторанов берут на себя труд измельчить раковые панцири для приготовления биска – супа, составной частью которого является пюре с перетертым хитином. Да и в России, насколько я помню книгу Елены Молоховец, тоже издавна готовили раковое масло. И, конечно, раковые шейки – 25 штук на 6 порций – добавляли в главный «русский» салат «Оливье». В последнее время в некоторых одесских домах его снова начали готовить по аутентичному рецепту 1880-х годов.*

Раки

в сметане



Если спросить продавцов на базаре в селе Маяки о рецептах приготовления раков, то в первую очередь вам предложат традиционные специи и зелень. Из необычного мне запомнился лишь один: живых раков нужно залить сметаной и оставить «мариноваться» на несколько часов, а после этого варить в пиве. Говорят, что раки, приготовленные таким образом, будут сладковатыми и особо нежными. Сам я этот вариант приготовления не использую, хотя сметану добавляю.

Ингредиенты:

На 25 крупных раков:

- 1 л домашней сметаны
- 120 мл сотерна
- 50 г сливочного масла
- соль, тмин

- 1** Вливаем в кастрюлю из нержавеющей стали свежую домашнюю сметану, половину стакана сотерна, кладем ложку сливочного масла, немного соли, тмина и доводим до медленного кипения.
- 2** В кипящий соус погружаем 25 крупных вымытых раков. Накрываем кастрюлю и даем повариться 20 минут.
- 3** Готовых раков выкладываем на блюдо и обливаем получившимся соусом.

Не могу сказать, что мне нравится больше: наши «маякские» раки или омары из Бретани, особенно ценимые гурманами всего мира. Но уверен, что при должном пиаре о белых днепровских раках знало бы гораздо большее число любителей вкусно поесть. Тем более, как утверждает в одной из своих книг одесский краевед Олег Губарь, в конце позапрошлого века наших раков вывозили в Европу до 19 000 пудов в год! Одесса поставляла их в Париж, Берлин, Вену, Прагу. Теперь мы «ловим» их десятками на Привозе, причем без стопроцентной уверенности в успехе.

** Такого же мнения придерживается интеллектуалка Елена Потанина: «Раков я обожаю. Могу съесть бесконечно много – чистый протеин, здоровая еда. Вот это ощущение, когда губы пухнут, а руки пахнут солью и зеленью, и вкусно невероятно, – это все раки. В Одессе они самые вкусные. Я не отваживаюсь есть их нигде, кроме Одессы. На французском побережье – в Каннах, Ницце – я ела много морепродуктов, но они не были такими вкусными, как в Одессе. Ярко, шикарно, но не то...»*





Вареники

с камбалой
и петрушкой



Жареная камбала входит в число самых популярных блюд одесской кухни, по которым скучают одесситы, живущие за рубежом. Классический рецепт и способ разделки этой рыбы я описал в своей книге «Моя одесская кухня» (см. с. 33–37). Здесь же привожу деликатесный и гораздо более трудоемкий рецепт приготовления блюда из знаменитой рыбы с шипами.

Для этих вареников подойдет местная мягкая мука высшего сорта.

Ингредиенты:

Для теста:

- 600 г муки высшего сорта
- 200 мл воды
- соль по вкусу

Для начинки:

- 1 кг свежей камбалы (получится примерно 400 г отварного филе)
- 150 г картофеля
- 40 г зелени петрушки
- 70 мл оливкового масла
- соль по вкусу

* Важно соблюдать указанные в технологии пропорции филе и картофеля.

Для заправки вареников:

- 100 г домашнего сливочного масла
- 0,5 пучка петрушки
- 2 ст. л. рыбного бульона





1 Муку просеиваем и собираем горкой на деревянной поверхности. В горке делаем лунку, и вливаем туда немного охлажденной и присоленной питьевой воды и быстро замешиваем тесто. Тесто месим минут 10 руками до гладкости и средней плотности, затем накрываем его полотенцем и ставим в холодильник на 30 минут. Если не хватает навыков, то же самое проделываем в миске. Качество теста не изменится.

2 Для начинки отвариваем картофель «в мундире». Спинку камбалы припускаем в небольшом количестве воды. Камбалу охлаждаем в отваре и отделяем филе от кожи и костей.

3 Филе разминаем вилкой. На 400 г остывшего филе необходимо взять 150 г отварного и протертого через сито картофеля, 70 мл оливкового масла, щепотку соли и 40 г зелени петрушки. Перемешиваем все до однородной массы. Пробуем на вкус и при необходимости досаливаем.

4 Тесто после отлежки раскатываем до минимальной толщины и рюмкой вырезаем кружки. На каждый кладем чайной ложкой фарш и защипываем края.

5 Вареники выкладываем на доску, присыпанную мукой, и накрываем тканевой салфеткой до варки.

6 Для варки вареников подойдет широкая кастрюля объемом 4–5 л. Набираем воду и доводим до кипения. Хорошо солим и забрасываем вареники в бурлящий кипяток. Варим 10–15 секунд, до всплытия. Вынимаем вареники ситом или шумовкой, заправляем их растопленным сливочным маслом с петрушкой и добавляем 2 столовые ложки рыбного бульона. Подаем немедленно минимум по 25 штук на порцию и сразу варим все остальные. Такие вареники не оставляют на потом.

** Раньше камбала была очень популярной и доступной одесской рыбой. Когда этого черноморского гиганта хозяйки несли домой с базара на веревке, продетой через жабры, хвост непременно должен был волочиться по земле. Сейчас камбала все такая же огромная, но слишком редкая и дорогая, чтобы так ее волочить. Хотя в пищу употребляется лишь малая часть рыбыны, и это далеко не хвост, отношение к камбале уже другое.*

Сергей Евелев, одессит, ныне живущий в Нью-Джерси, вспоминает, что его бабушка транспортировала с рынка камбалу именно описанным выше способом. «Я тогда не очень был знаком с концепцией смерти и спрашивал бабушку, не больно ли рыбке. И бабушка, как настоящая одесситка, отвечала: «За такие деньги – потерпит!»





Судак

под маринадом



Судак считается в Одессе диетической рыбой. Доктора прописывают его в качестве полезного блюда номер один. Но мы тут не лечиться собрались, поэтому в моем рецепте диетический судак поливается пряным томатным маринадом.

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 600 г филе судака
- 300 г моркови
- 400 г репчатого лука
- 200 г корня петрушки
- 100 г корня сельдерея
- 250 мл оливкового масла холодного отжима
- 250 г пюре из помидоров
- 200 мл рыбного бульона
- 70 г муки
- 100 мл растительного масла
- 50 г чеснока
- 2 ст. л. уксуса
- тертый мускатный орех на кончике ножа
- 5 гвоздичек
- 5 горошин душистого перца
- 2 лавровых листика
- сахар, соль и черный перец по вкусу





- 1** Судака разделяем на филе и нарезаем его кусками по 70–80 г.
- 2** Рыбу солим, панируем в муке и жарим на растительном масле с двух сторон до готовности.
- 3** Готовим маринад. Моем морковь и нарезаем ее соломкой. Корень петрушки и сельдерея также нарезаем соломкой. Репчатый лук нарезаем полукольцами. Чистим чеснок, нарезаем дольки вдоль на 3–4 части.
- 4** В оливковом масле холодного отжима прогреваем морковь в течение 10 минут на среднем огне. Затем добавляем петрушку и сельдерей, греем еще 5–7 минут, добавляем лук и чеснок.
- 5** Прогреваем на медленном огне еще минут 7–8 и добавляем готовое домашнее пюре из помидоров. Тушим все в течение 15 минут на маленьком огне.
- 6** Затем добавляем мускатный орех, гвоздику, черный перец, душистый перец и лавровый лист.
- 7** После вливаем готовый рыбный бульон и уксус, кладем сахар. Прогреваем еще 5–7 минут. Доводим до вкуса и выключаем огонь.
- 8** Жареные куски рыбы выкладываем в керамический лоток и заливаем горячим маринадом.
- 9** Охлаждаем и ставим в холодильник на ночь. Подаем в охлажденном виде как закуску.

** Пюре из помидоров можно приготовить самостоятельно (см. рецепт в книге «Моя одесская кухня» на с. 83).*

** В нашей семье в 80-е годы под маринадом чаще всего готовили хек или мороженую треску. Практически любое рыбное филе после жарки и с таким аккомпанементом воспринимается вкуснее. С моей точки зрения, наиболее удачной рыбой для такого приготовления является именно судак.*



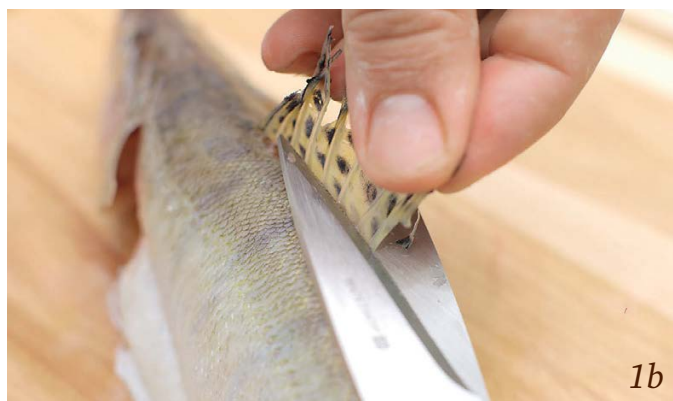


Юшка

из судака и окуня
с расстегаями



1a



1b

Вот как вспоминает о своем одесском детстве Бактер Сергей Мигицко: «Помню, когда я был маленьким, меня брали с собой рыбаки проверять сети. Каждому выдавался кусок белого хлеба, огромный помидор и соленая или копченая скумбрия. Это был обед рыбака – и вкуснее этого ничего не могло быть». Я же предлагаю вам другой вариант рыбацкого обеда, – правда, в этом случае предполагается, что у рыбака есть не просто лодка, а небольшая яхта.

Ингредиенты:

На пару судаков, весом примерно чуть более 1 кг каждый:

- 500 г речного окуня
- 400 г помидоров
- 100 г корня петрушки
- 100 г моркови
- 50 г чеснока
- 0,5 пучка зелени петрушки и сельдерея
- 180 г репчатого лука
- 1 лавровый листик
- 10 горошин душистого перца
- 10 горошин черного перца
- 15 нитей шафрана
- соль по вкусу
- по 50 г укропа и зеленого лука



2a



2b



2c



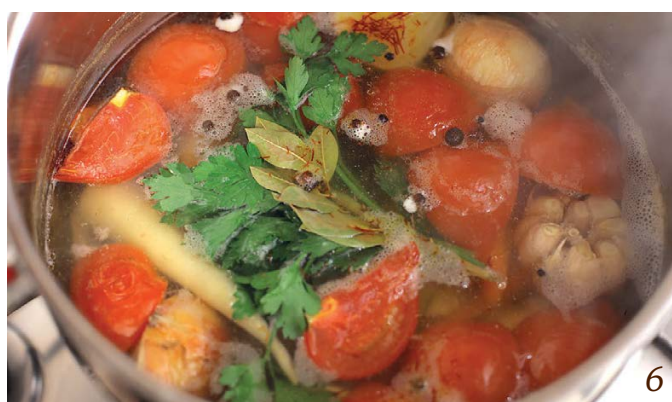
2d



4a

- 1 Рыбу потрошим и полностью удаляем чешую и жабры.
- 2 Разделяем на филе, сняв кожу и острым ножом вырезав плавники и хребет.
- 3 Примерно 200 г филе судака откладываем для приготовления начинки для расстегаев, остальное филе режем на куски для юшки.
- 4 Кожу, все кости, плавники и головы кладем в кастрюлю и заливаем 2 л холодной воды.
- 5 Доводим до кипения и снимаем пену. Кладем в воду помидоры, разрезанные на четыре части, головку чеснока, целую морковь, корень петрушки, пару луковиц в шелухе и варим 60 минут без видимого кипения.
- 6 За 10 минут до готовности добавляем в бульон немного зелени петрушки, сельдерея и лавровый листик, связанные кулинарной нитью в пучок, горошины перца и солим. Бульон процеживаем.
- 7 В бульон кладем нити шафрана, нарезанные на куски филе рыбы и провариваем 10 минут без кипения.
- 8 Рыбу раскладываем в тарелки, заливаем янтарным бульоном и заправляем укропом и зеленым луком. Подаем с горячими расстегаями.

** Суп с расстегаями лучше всего готовить в выходной день. Утром купите судаков и окуней и прямо на Привозе попросите их выпотрошить. Затем сварите бульон. Остальная часть дня уйдет на приготовление теста для расстегаев, встречу и выпроваживание гостей. Важно не хранить суп и съесть его в тот же день, когда он был сварен.*







Расстегаи

Это блюдо сейчас осталось разве что на страницах литературных произведений XIX века. Но с возрождением кулинарных традиций к нему просыпается интерес. Главным образом потому, что это очень вкусно. Итак, расстегай – это не рыба, не мясо и не приказ. Это пирожки со специ-

альным отверстием сверху. Густой рыбный, мясной или грибной бульон, а также растопленное масло заливают в пирожок, что делает его очень сочным. Для этого открытый край еще сырого пирожка немного растягивают, или расстегают, – отсюда и пошло их название.

Ингредиенты:

Для теста:

- 500 г муки
- 10 г сахара
- 35 мл растительного масла
- 45 г домашнего сливочного масла
- 2 яичных желтка
- 15 г свежих прессованных дрожжей
- щепотка соли
- 120–140 мл молока

Для начинки:

- 200 г филе судака
- 50 г репчатого лука
- 50 г домашнего сливочного масла
- 1 яичный желток
- 30 г вчерашней белой булочки
- 70 мл молока
- 1 яйцо для смазывания расстегаев
- 0,5 пучка петрушки
- 100 г растопленного сливочного масла
- соль по вкусу

Готовим дрожжевое тесто опарным способом.

- 1** Сначала делаем опару. Разводим дрожжи в теплом молоке. Добавляем столовую ложку сахара и половину муки. Размешиваем все до однородной массы, чтобы получилась консистенция жидкого теста. Ставим опару в теплое место. Выбирая посуду, помним, что размер опары увеличивается в 2–3 раза. Опара подходит часа два. Тесто необходимо успеть замесить, пока опара не начнет опадать.
- 2** В готовую опару добавляем желтки, оставшийся сахар и щепотку соли, разведенную в чайной ложке воды. Все перемешиваем; добавляем растительное масло, растопленное сливочное масло, вторую часть муки и замешиваем тесто, пока оно не станет однородным и не будет легко отделяться от рук. Для вымешивания теста смазываем руки растительным маслом.
- 3** Готовое тесто кладем в большую эмалированную миску, накрываем полотенцем и оставляем при комнатной температуре на 1 час. Когда тесто увеличится в объеме, обминаем его, чтобы оно осело. Тесто окончательно готово, когда оно подойдет второй раз.
- 4** Пока тесто подходит, занимаемся приготовлением начинки для расстегаев.
- 5** Филе судака кладем в блендер и измельчаем в течение 5 минут. Добавляем черствую булочку, вымоченную в молоке, и желток. Солим и включаем блендер еще на минуту. Затем пассеруем лук на сливочном масле в течение 10 минут и охлаждаем его. Лук и сливочное масло добавляем к рыбе в блендер и опять измельчаем все 5 минут. Начинка готова.





3



5



6



8a

6 Разделяем тесто на деревянной доске, слегка смазав ее растительным маслом. Из теста делаем шарики весом по 30 г и оставляем их на 5–10 минут расстяться.

7 Каждый шарик аккуратно придавливаем ладонью.

8 На середину кладем примерно 10 г фарша из судачка. Края теста защипываем так, чтобы середина осталась открытой.

9 Подготовленные расстегаи кладем на смазанный растительным маслом противень. Даем расстяться 5 минут. Затем смазываем яйцом и выпекаем при температуре 200 °С.

10 В горячие пирожки вливаем чайной ложкой растопленное сливочное масло с петрушкой.

✱ Моя подруга, когда хочет подчеркнуть собственную независимость и мою переборчивость в еде, говорит с лукавством в интонации: «Я что, тебе должна тут расстегаи по утрам наготовливать?» Расстегаи в этом случае выступают примером самого замысловатого блюда в мире. Дальше разговоров о расстегаих кулинарный опыт моей образованной подруги не заходит.

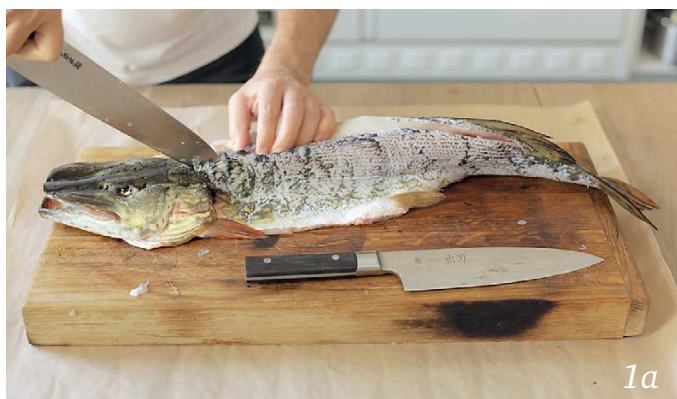


8b



9





Не путать с фаршированной рыбой и всеми вариациями этого блюда. Паровые котлеты не имеют ничего общего с гефилте-фиш. Важно строго соблюдать технологию.

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 500 г филе щуки
- 60 г вчерашней белой булочки без корки
- 125 мл молока
- 50 мл растительных сливок
- 50 г сливочного масла
- 50 мл оливкового масла
- 4 яйца
- 200 г моркови
- 150 г репчатого лука
- 500 г рыбной мелочи
- 1 лавровый листик
- черный перец горошком
- соль и перец по вкусу

Для голландского соуса:

- 2 яичных желтка
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 ч. л. белого винного уксуса
- дижонская горчица на кончике ножа
- 100 г сливочного масла
- соль и свежемолотый перец по вкусу

- 1** Выбираем небольшую свежую щуку весом до 1,5 кг. Приносим домой, потрошим, моем и разделяем на филе – снимаем кожу и удаляем все кости.
- 2** Из головы и костей варим бульон, добавив несколько видов мелкой речной рыбы, луковицу, морковь, несколько горошин черного перца и лавровый листик.
- 3** Замачиваем в молоке половину черствой белой булки.
- 4** Мелко рубим большую луковицу, пассеруем до полной прозрачности на сливочном масле и охлаждаем.
- 5** Рыбу и лук пропускаем через паштетную решетку мясорубки. Получившийся фарш солим и перчим, добавляем к нему отжатую булку и пропускаем через мясорубку второй раз. Отделяем желтки от белков. Вводим в фарш растительные сливки, желтки и взбиваем все блендером или вручную в течение 5 минут.





6 Отдельно взбиваем белок и аккуратно вмешиваем его в фарш.

7 Смазываем стол оливковым маслом, выкладываем на него полученную кнельную массу и формуем небольшие котлеты.

8 Для варки на пару можно использовать воду или бульон. Жидкости наливаем столько, чтобы ее хватило на все время готовки.

9 Решетку пароварки смазываем маслом или смачиваем водой. Укладываем на нее котлеты в один слой, просторно, чтобы пар распространялся свободно и котлеты готовились равномерно. Плотнo закрываем пароварку крышкой и доводим котлеты до готовности. Следим за тем, чтобы вода кипела не слишком активно и не испарилась раньше времени.

10 Подаем котлеты, залив заправленным рыбным бульоном, либо с гарниром из паровых овощей и голландским соусом.

** Очень важно не упустить момент наступления готовности, поскольку продукты, передержанные на пару, быстро сохнут и превращаются в «резину». Признаки «дозревания»: выделяющийся сок должен стать бесцветным, а сами котлеты набухшими и матовыми. Надо учитывать, что даже вынутые из пароварки, они еще некоторое время будут продолжать готовиться за счет внутреннего жара.*

** Голландский соус хорош с ранними овощами, а еще с молодой спаржей, брокколи и цветной капустой.*

11 Сначала кладем в мисочку 2 крупных яичных желтка, щепотку соли и немного молотого черного перца и тщательно взбиваем над паром в течение минуты, пока смесь не загустеет.

12 Затем вводим чайную ложку лимонного сока, белого винного уксуса и дижонскую горчицу. Оставляем мисочку над паром и, продолжая взбивать венчиком, вливаем по каплям растопленное сливочное масло. Когда все масло добавлено, лопаткой собираем со стенок соус и еще раз быстро взбиваем.

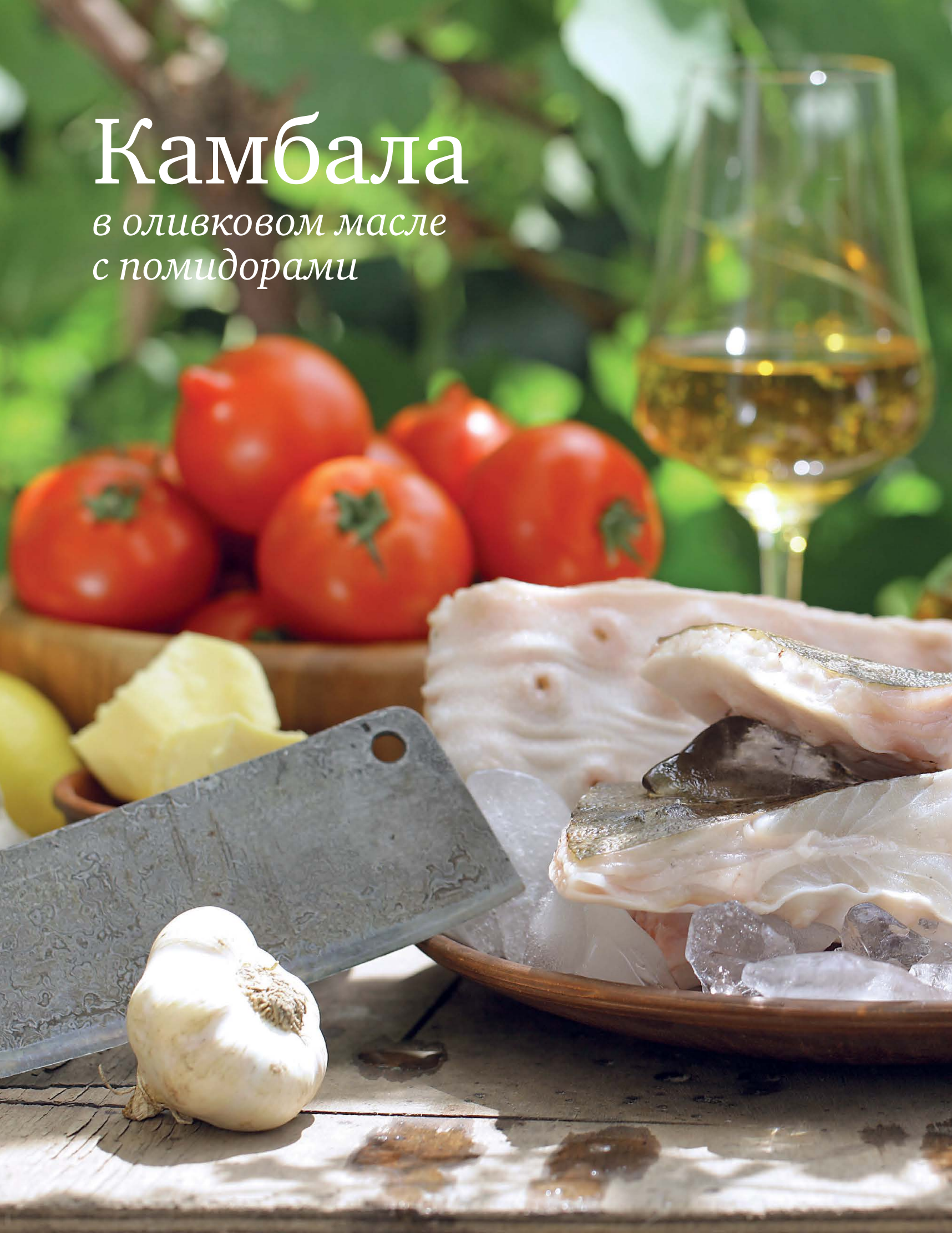
Олег Михайленко, владелец компании «Мирс», недоумевает: «Как раньше готовили эти котлеты на пару – не знаю. Придумывали для этого какие-то специальные приспособления. Это сейчас есть пароварки, скороварки и даже духовки, совмещенные с пароварками. То есть помощников, которые помогают правильно приготовить блюдо, – огромное количество. И удовольствие от готовки с ними можно получить вдвойне».





Камбала

*в оливковом масле
с помидорами*





Рассуждая об одесской кухне, Елена Потанина однажды пожаловалась: «Путешествуя вдали от дома, я всегда требую рыбу. Просто хочется нормальной рыбы – не замороженной и потом размороженной, а свежевывловленной. Бывает, что ее днем с огнем не сыскать». Этот рецепт для тех, кому все же удалось найти свежую камбалу.

Ингредиенты:

На 5 порций:

- 1 кг филе камбалы из спинки
- 300 г красных сладких помидоров
- 50 г чеснока
- 100 мл оливкового масла
- 80 г сливочного масла
- 70 мл приличного рислинга
- 1 лимон
- 80 мл куриного бульона
- 50 г зелени петрушки
- соль и перец по вкусу





- 1 Камбалу потрошим и разделяем, моем и снимаем с нее темную кожу. Белую кожу можно не снимать.
- 2 Аккуратно срезаем филе с костей и нарезаем его на тонкие ломти шириной 5–7 см.
- 3 Тонкие ломтики чеснока прогреваем до прозрачности в оливковом масле.
- 4 Затем кладем рыбу и прогреваем в сковороде или сотейнике в оливковом масле с двух сторон без поджаривания.
- 5 Помидоры ошпариваем, очищаем и нарезаем на тоненькие дольки.
- 6 Добавляем дольки помидоров и, увеличив огонь, вливаем белое вино и быстро его выпариваем. Вливаем сок лимона и солим.
- 7 Добавляем кусочки холодного сливочного масла, несколько ложек куриного бульона и часть мелко рубленной петрушки. Готовим на маленьком огне 7 минут при легком помешивании.
- 8 Камбалу кладем на блюдо рядом со свежеприготовленным картофельным пюре (рецепт пюре см. в книге «Моя одесская кухня» с. 194). Поливаем часть пюре полученным соусом и посыпаем рыбу нашинкованной петрушкой.
- 9 Сразу же подаем гостям.

** Самый цимес этого блюда заключается в том, что нежное и жирное филе камбалы, снятое с костей, просто тает во рту.*



знаю, что в детстве и
их меньше глоски и
большинства других ры
глаза на положенных ме
голова, и плавают, вместе
боку в песке.
Это уж потом жизнь «п
за их встречаются на одно





Глава 7
Все в сад!

Улица Садовая

Название этой маленькой улочки в центре Одессы представляется загадкой – ведь на ней нет никакого сада. Историки объясняют, почему так случилось. Дело в том, что сейчас Садовая перетекает в Дерибасовскую, а много лет назад они были одним целым. И называлась эта большая улица Садовой, потому что на ней был разбит первый городской сад, саженцы для которого привез из Италии и Испании Феликс де Рибас, младший брат основателя Одессы.

Садов в степной Одессе было мало, и Горсад стал главной приметой, по которой называли улицу. Потом там построили большую коммерческую гимназию, и большая часть улицы Садовой (нынешняя Дерибасовская) стала называться Гимназической. Затем главная улица города еще пару раз поменяла название, став, наконец, знаменитой Дерибасовской.

А Садовая, успев поменять свое название на Столыпина, а затем на Хмельницкого, в 1941-м вновь стала Садовой и останется таковой, я надеюсь, навсегда. Одесситы очень любят эту маленькую, в два квартала, улочку, где растут липы, сладкий аромат которых в мае-июне распространяется на весь центр города. А еще здесь находится роскошное здание Главпочтамта, куда стоит зайти, чтобы полюбоваться небом через стеклянную крышу и отправить друзьям открытки из Одессы.

На этой улице выросла хрупкая девушка Лена Потанина – капитан команды самой интеллектуальной телеигры «Что? Где? Когда?». С одной стороны окна ее квартиры выходили в типичный одесский двор, где сушилось белье, судачили соседи и пахло козинаками из семечек. Балкон же, увитый виноградом, смотрел на Садовую. Летом он всегда был заставлен ящиками степных помидоров, выращенных на даче в Ясках.

«Сидя на балконе, жуя томаты и заедая их только что сорванным виноградом, можно было видеть, как проходит жизнь на Садовой улице. Как торгуют книжками аккуратно у меня под балконом, как идут дети в сторону Соборной площади, а женщины в сторону Нового рынка, – в общем, колоритный уголок старой Одессы», – вспоминает Елена.

К слову, Садовая – не единственная улица в Одессе с «плодово-ягодным» названием. Конечно, вы помните прекрасную песню Юрия Антонова «На улице Каштановой»:

Пройдусь по Абрикосовой, сверну на Виноградную,
И на Тенистой улице я постою в тени.
Вишневые, Грушковые, Зеленые, Прохладные –
Как будто в детство давнее ведут меня они...

Жители сразу нескольких городов утверждают, что эта песня посвящена именно их малой родине. Я же ставлю на Одессу. Родом отсюда был автор текста Игорь Шаферан. А если вы вооружитесь картой Одессы, то без труда найдете и Абрикосовую, и Виноградную, и Вишневую.

В Одессе и окрестностях очень мало садов как таковых. В промышленных масштабах, конечно, есть – и колхозники, и нынешние фермеры всегда держали огромные сады, где росли персики, яблоки, сливы и прочее. Но в частной жизни сад растворялся в шести сотках дачи, становясь просто фруктовыми деревьями – причем разными. Редко у кого на участке можно встретить «вишневый сад» или даже два одинаковых сорта фруктовых деревьев – обычно фруктовый набор разношерстный: черешня ранняя кораллово-желтая и поздняя бордово-черная, сладкая как мед, а к ним обязательно белая – для здоровья. Персики обычные: мохнатые и такие сочные, что кушать их, как шутит мой знакомый дядя Слава, надо только голым и над пропастью. Поздний бело-зеленый персик



с красноватым румянцем и потрясающе ароматной упругой мякотью. А к ним и лысый персик – нектарин, который, кстати, не является гибридом персика и сливы, как принято думать, а просто мутант, который селекционеры выращивают с XVII века. Абрикосы мелкие и суховатые, которые щелкаешь как семечки. И крупные мясистые, которыми, по легенде, кормили восточных красавиц перед свадьбой. В моем детстве мы сушили косточки на газете, а потом выходили во двор и, усевшись на крыльце, кололи их молотком, чтобы извлечь ядро – вкусное, как орех. Так абрикосы становились безотходным продуктом: мякоть на сейчас, а косточки – на потом.

Яблоки-груши тоже могли быть безотходным продуктом – съедались до хвостика, а семечки также считались особо полезными.

***В моем детстве мы сушили
косточки на газете,
а потом выходили во двор
и, усевшись на крыльце,
кололи их молотком, что-
бы извлечь ядро – вкусное,
как орех. Так абрикосы
становились безотходным
продуктом: мякоть на
сейчас, а косточки –
на потом.***

сказать о наших специалитетах: компоте и варенье из белой черешни и варенье из айвы.

По Садовой улице мы подводим к важной для одесситов теме – консервированию. Ведь обязательным атрибутом праздничного одесского стола всегда был пузатый кувшин компота. В каждой семье этот напиток готовился по собственному рецепту и являлся главным украшением стола. Гости опустошали его за считанные минуты, и тогда хозяйка украдкой уносила сосуд на кухню, открывала новую банку компота и возвращала на стол вновь наполненный кувшин. Если застолье было «для своих», то фрукты из компота тоже подавались в глубокой тарелке. Если же нет, то взрослые и дети доедали их потом еще несколько дней. Компоты были разные – всех не перечислить. Но я хочу рас-





Варенье

из белой черешни



Варенье именно из белой, бледно-желтой, словно анемичной черешни – самое необычное в числе прочих, что издавна варят в нашем плодородном краю. Среди других варений оно стоит особняком, и пить с ним чай – такой же гедонистический ритуал, как в России с крыжовенным. Это нечто большее, чем просто варенье, скажет вам любой одессит. А варить его просто: в советское время еще, может, было трудно найти лимон, а сейчас это вообще не проблема. Главное – не пропустить короткий июньский сезон белой черешни.

Ингредиенты:

- 200 мл воды
- 2 кг белой черешни
- 2 кг сахара
- 2 лимона с тонкой кожурой

- 1** Черешню моем и отделяем от веточек, обсушиваем.
- 2** Подготавливаем лимоны для варенья. Из одного лимона выжимаем сок, а второй режем, не снимая цедры, на кубики размером с черешню.
- 3** В кастрюлю из нержавеющей стали кладем черешню, сахар, нарезанные лимоны, добавляем лимонный сок и воду. Аккуратно перемешиваем.
- 4** Медленно прогреваем до полного растворения сахара. Доводим до кипения и уменьшаем огонь до минимума.
- 5** Томим на слабом огне около 40 минут.
- 6** Снимаем варенье с огня и остужаем.
- 7** У остывшего варенья аккуратно снимаем белую пленку и опять ставим на огонь. Доводим до кипения и уменьшаем огонь до минимального уровня.
- 8** Выпариваем жидкость в два этапа, не забывая периодически снимать белую пенку с поверхности варенья.
- 9** Варенье должно приобрести золотистый цвет, ягоды станут золотисто-прозрачными, и сквозь них будут видны косточки.

** Как выяснилось в ходе бесед с многочисленными одесситами, живущими за рубежом, упоминание о варенье из белой черешни способно вызвать мощнейший приступ ностальгии и фантомного чувственного удовольствия. Так же как наши помидоры «микадо», сладкие жареные бычки и тюлька.*



Компот

из белой черешни

Отдельной песней является этот легендарный компот. Он такой же необычный, прозрачный и вкусный, как варенье из белой черешни, но вдобавок еще и обладает целебными свойствами. Главным врагом одесских мамаш и бабушек всегда считался «ацетон», приступ которого случался у худых детей, которых тщательно пытались раскормить. Так вот, когда этот приступ случался и ребенок больше не мог есть, мамы и бабушки мчались в кладовую за банкой компота из белой черешни. Кстати, это чуть ли не единственный домашний компот, который продавался и продается на базарах – такой на него спрос.

Ингредиенты:

- 1 кг белой черешни
- 3 л воды
- 1 лимон
- 300 г сахара

- 1** Моем белую черешню и удаляем из нее косточки.
- 2** Готовим сироп. В воду добавляем сахар, лимон и кипятим.
- 3** В кипящий сироп засыпаем белую черешню без косточек и варим две минуты.

** Я не знаю, насколько сильны лечебные свойства этого компота. Но пара банок компота из белой черешни до сих пор стоит на полке книжного шкафа дома у моей мамы.*



1a



1b



3





Айвовое варенье *и компот*



Айва – теща яблок и груш. Но, в отличие от них, в сыром виде она малосъедобна. Зато, когда айву сварить, ее твердая кислая мякоть становится мягкой и сладкой. Из айвы готовят не только компоты, ее маринуют и варят из нее прекрасное варенье. В варенье айва достигает консистенции цуката, оставаясь душистой и немного терпкой.

Ингредиенты для компота:

- 1 кг айвы
- 2 л воды
- 200 г сахара
- 1 лимон

Для компота айву и лимон с кожурой нарезаем ломтиками, заливаем холодной водой и доводим до кипения. Добавляем сахар и варим 15 минут на слабом огне.

Ингредиенты для варенья:

- 2 кг айвы
- 2 кг сахара
- 1 лимон
- 10 тонких ломтиков корня имбиря
- 400 мл воды





4a



4b



5



6



7

- 1** Айву хорошо моем щеткой, удаляя с нее ворсистый налет, чтобы кожа стала совсем гладкая. Разрезаем пополам, удаляем сердцевину с семенами. Режем еще раз вдоль и нарезаем теперь дольками толщиной 2–4 мм.
- 2** Нарезанную айву заливаем подкисленной лимонной водой, пусть постоит в воде, пока мы будем готовить сироп.
- 3** Для приготовления сиропа нам понадобятся сердцевинки и семена. Заливаем их водой, провариваем минут 15.
- 4** Процеживаем, добавляем сахар и доводим до кипения. Кипятим минут 5.
- 5** Перекладываем айву в медный таз, заливаем подготовленным сиропом и на большом огне даем закипеть – варенье должно кипеть не больше двух минут. Затем отставляем его в сторону и забываем на сутки. На следующий день снова даем варенью закипеть на большом огне – и снова в сторону. И так четыре раза подряд. Последний раз варим до готовности сиропа. Капля готового сиропа не должна растекаться на блюде.
- 6** В середине процесса приготовления добавляем ломтики лимона и корня имбиря.
- 7** Далее разливаем по стерилизованным банкам.

Уже знакомый вам по этой книге поэт и композитор Сергей Евелев более тридцати лет живет в Нью-Джерси. Он утверждает, что у всех одесских продуктов в США есть свой аналог – пусть менее вкусный, но есть. Существуют даже черешневые фермы, куда он с семьей ездит собирать для себя урожай белой черешни. Но вот что такое айва, почти никто из американцев не знает. Если она и встречается среди других экзотических фруктов на полках магазинов для гурманов, то стоит по 5 долларов за штуку.





Джем

из «венгерки»



Время приготовления джема – конец сентября. Именно в это время на прилавках Привоза появляется несметное количество темно-синей, с матовым налетом, сливы.

Ингредиенты:

На 3 кг сливы:

- 2,5 кг сахара
- 500 мл воды

- 1 Сливу моем и чистим от косточек и перекладываем в кастрюлю из нержавеющей стали с толстым дном.
- 2 Наливаем воду и ставим на сильный огонь на 15 минут.
- 3 Через 15 минут размешиваем и, как только сливы слегка подварятся, уменьшаем огонь и варим сливу еще 15 минут.
- 4 Затем всыпаем сахар и доводим до кипения. Аккуратно снимаем пенку и оставляем джем на медленном огне на 15 минут.
- 5 Затем продолжаем варку на следующий день. Варим при помешивании еще 15 минут на слабом огне. Даем джему остыть без крышки.
- 6 На следующий день доводим до кипения и пробуем джем.
- 7 Правильно сваренный джем после охлаждения застывает до состояния нежной пастилы.
- 8 Перед раскладыванием джема в банки их необходимо стерилизовать в кипятке 10 минут.

** В детстве меня подкармливали бутербродами из белого хлеба со сливочным маслом и сливовым джемом. Такими же бутербродами сегодня я балую своих детей.*



Творожные рогалики

с джемом
из «венгерки»



Традиционная одесская выпечка к чаю – это вертуты, плаинды, шарлотка, «Наполеон» и эклеры. Какими они должны быть и как их готовить, я подробно описал в своей первой книге «Моя одесская кухня». Но этот список был бы неполным без всеми любимых рогаликов с вареньем.

Ингредиенты:

- 200 г домашнего творога
из жирного молока
- 200 г сливочного масла
82%-ной жирности
- 450 г муки
- 6 яичных желтков
- 100 г сметаны
- 90 г сахара
- 0,5 ч. л. пищевой соды
- 1 ч. л. лимонного сока
- соль по вкусу
- 300 г джема из «венгерки»
- 200 г сахарной пудры

- 1** Творог протираем через сито.
- 2** Творог и размягченное сливочное масло помещаем в миску. Вливаем желтки, растертые с сахаром, сметану отдельно подсаливаем, добавляем в творог и всыпаем просеянную муку.
- 3** Вводим соду, гашенную лимонным соком. Быстро замешиваем тесто.
- 4** Тесто накрываем полотенцем и кладем в холодильник на 30 минут.
- 5** Затем разделяем тесто на куски по 200 г и каждый раскатываем на столе в круг толщиной 4–5 мм.
- 6** Разрезаем кружок на сегменты и в основание каждого выкладываем половину чайной ложки джема.
- 7** Сворачиваем рогалики и выкладываем на противень, слегка смазанный маслом.
- 8** Печем в разогретой до 200 °С духовке до золотистого цвета.
- 9** Готовые рогалики остужаем и слегка обваливаем в сахарной пудре.
- 10** Подаем к чаю.



3



4



5



6а



Без этих присыпанных прохладной сахарной пудрой рогаликов детство многих моих земляков было бы не таким полным. О них с тоской вспоминает у себя в Нью-Джерси Сергей Евелев. У него в семье они назывались «коржики». *«Я сейчас бы год жизни отдал за этот коржик. Бабушка ставила их на верхнюю полку своего шкафа, чтобы мы с братом не достали. И когда она уходила на кухню, я ставил одну табуретку на другую, лез туда, падал, лез снова, ел коржики, потом пересчитывал, рассыпал, чтобы она не заметила, что один-два пропали. Но она всегда замечала, и тогда я говорил, что это съел младший брат. А он оправдывался, что не смог бы достать. Начинались разборки. В общем, это была вечная борьба – между бабушкой, коржиками и нами».*





A photograph of a market stall. In the foreground, there are several bowls and containers. A large red bowl is filled with shredded white cabbage. Next to it is a red bowl containing pickles. To the right, a blue bowl is filled with bright red cherry tomatoes. Behind these, there are several large plastic bottles, some containing clear liquid and others darker. A person's hand is visible on the left, holding a pickle. The background is a busy market with other stalls and people, slightly out of focus. The lighting is warm, suggesting an indoor or covered market.

Глава 8
Фонтанские
закрутки

Большой Фонтан

Возможно, вы знаете, что Большой, Средний и Малый Фонтаны в Одессе – это не оросительные сооружения, а районы города. В далеком прошлом здесь были источники питьевой воды, которую водовозы привозили в центр, где горожане ведрами наполняли стоявшие во дворах цистерны. Эта вода была очень вкусной, и если вдруг водовозы привозили воду из других источников, например из колодцев на улице Балковской, одесситы, попробовав ее, говорили: «Это не Фонтан!» Отсюда и пошло это расхожее выражение.

В конце XIX века Большой Фонтан был дачным поселком, но дома здесь были категорией ниже, чем дачи на Французском бульваре. Их покупку могло себе позволить куда большее число одесситов. К слову, в одном из этих домов появилась на свет поэтесса Анна Ахматова.

На Фонтане был построен телецентр с башней. Там работала первая в городе телеведущая – Нелли Харченко. По ее словам, до того, как для нужд телевидения было построено высотное здание на 4-й станции Фонтана, кучка энтузиастов устроила одесситам телевидение в институте связи. «Студенты Одесского института связи сделали передающий центр и камеру, где изображение было перевернуто вверх ногами. Я вела отсюда первые передачи, которые начинались так: «Увага, говорить и показуе Одесса!» А после этого начинался самый настоящий сумасшедший дом, поскольку мы были пионерами телевидения и понятия не имели, как его делать». Позднее, в 1960 году, вся дружная телекомпания переехала в огромное здание телецентра на Фонтане. В буфете тогда продавались томатный сок, пирожки с требухой, изредка появлялись жуткие на вид и на вкус сосиски. Поэтому телевизионщики брали с собой на работу бутерброды с тюлькой, форшмаком, помидоры «микадо», икру из синеньких и прочие одесские вкусности, по которым сейчас так скучает одесская телеведущая номер один. Нелли Степановна живет в Берлине и утверждает, что там не все, мягко говоря, очень вкусное – за исключением сосисок. «Только не подумайте, что я зажралась. Просто я в Германии не впи-

салась. И если ностальгия как-то дифференцируется, то у меня на первом месте ностальгия кулинарного происхождения, которую я называю пищевой ностальгией. А по людям, улицам и морю я скучаю уже во вторую очередь».

Но вернемся к дачам. Летом целые семейства переезжали на Фонтан. Тогда-то и можно было услышать на одесских улицах выражение от какой-нибудь кокетливой тети: «Что ж вы на меня так смотрите, как будто ваши все на даче?» На Фонтане каждое лето снимала дачу и семья музыканта и певицы Ирины Раковой, в девичестве – Авербух. Сейчас, живя в Сиднее, она вспоминает, что на даче ее мама и бабушка в поте лица консервировали овощи и фрукты – как говорят в Одессе, «делали закрутки». Это была поистине горячая пора: «На Фонтане, на летней открытой кухне, где красовались «позолоченный» примус и два «серебряных» керогаза, не покладая рук трудились моя мама – в купальнике и бабушка – в сшитом на заказ «длинном» атласном бюстгальтере с коңусообразными чашками, как у Мадонны. Сверху на них были надеты фартуки. И они варили варенье в огромных медных тазах, а еще делали компоты. Папа маму всегда ругал, опасаясь, что ее прелести увидит любопытный сосед. Но готовить одетой было невозможно – такая стояла жара».

Этими одесскими закрутками потом питались весь год молодые супруги Раковы. Ими спасался холодными зимами студент ГИТИСа Юрий Стоянов, получая передачи с родины через проводника поезда. Актер вспоминает эти банки, полные икры из синеньких и кабачков,



а также фаршированные синие, начиненные морковкой, луком и помидорами. А еще – маринованный перец, половинки персиков в сиропе и трехлитровый микс из соленых огурцов, помидоров и перца. Такие же банки вез с собой в Санкт-Петербург и юный студент Академии театрального искусства Сергей Мигицко. В его детстве многочисленные закрутки хранились в пространстве между двумя входными дверями. *«У нас все это хранилось между дверей – бочки с соленьями и папина сушеная рыба: бычки и ставрида. Все это тоже провисало между дверей, источая ароматы на всю квартиру. И когда ты заходил домой с улицы, то словно попадал на продовольственный склад, где пахло сушеной рыбой, огурцами, помидорами. И вся эта палитра вкусов и запахов живет во мне до сих пор».*

Вот так выкручивались те, у кого не было кладовых. А у кого-то получалось выцыганить под хозяйственные нужды подвал. Такой погреб был в семье актера и сценариста Леонида Бараца, и тогда, в детстве, поход с дедушкой за банкой помидоров превращался для ребенка в самое настоящее приключение. Когда луч фонарика высвечивал сначала силуэт велосипеда, ящик с новогодними игрушками, а потом уже батарею запыленных банок.

Давайте посмотрим, что же обычно хранилось в этих многочисленных одесских кладовых, подвалах, антресолях и прохладных междверных пространствах.





Баклажаны, фаршированные морковью





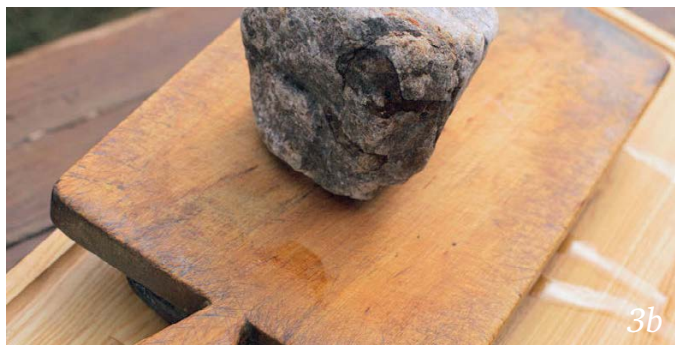
Ничто так не напоминает о лете, как блюдо из баклажанов, красующееся на зимнем столе. Кстати, зимой можно приготовить и нашу классическую икру из синеньких – напомнила мне Ирина Ракова. Разумеется, не из «пластмассовых» зимних овощей, принесенных из супермаркета. Для этого надо летом закрутить в банки печеные синие, перцы и помидоры – в собственном соку и растительном масле. Тогда зимой остается порубить овощи, заправить их луком и чесноком: удивление гостей гарантировано и вкус почти «тот самый». Фаршированные же баклажаны, приготовленные по нижеследующему рецепту, благополучно доживают в холодильнике до Нового года без всякого консервирования. Естественно, чем лучше синие, тем дольше срок хранения.

Поэтому выбираем на базаре максимально упругие, гладкие, темные баклажаны. Обязательно одинакового размера, ровные и целые, поскольку в данном случае форма имеет принципиальное значение.

Ингредиенты:

На 8–10 порций:

- 2,5 кг баклажанов
- 500 г моркови
- 2 корня петрушки
- 500 г репчатого лука
- 200 г зелени сельдерея и петрушки
- 400 мл подсолнечного масла
- 1 крупная головка чеснока
- 200 г стеблей сельдерея
- 200 мл оливкового масла
- соль





- 1** Отрезаем плодоножки, моем баклажаны. Теперь необходимо сделать в каждом из них аккуратный сквозной надрез. Не забываем отступить с каждого конца по 2 см, чтобы баклажаны не развалились на две части.
- 2** Делаем солевой раствор – 1 столовая ложка соли на литр воды. Укладываем синие в большую кастрюлю, заливаем раствором и варим до полуготовности. Время варки зависит от размера баклажанов, в среднем – около получаса.
- 3** Устанавливаем под наклоном большую разделочную доску, выкладываем на нее синие и придавливаем гнетом. Пока стекает вода, а баклажаны остывают, готовим фарш.
- 4** Моем, чистим и натираем на терке морковь и корень петрушки (в идеале должна получиться тонкая соломка). Лук нарезаем полукольцами.
- 5** Объединяем их и жарим на подсолнечном масле до полуготовности.
- 6** Добавляем давленный чеснок и рубленую зелень петрушки и сельдерея. На этом этапе фарш необходимо посолить: на 1 кг пойдет 1,5 столовые ложки соли.
- 7** Снимаем груз с баклажанов и наполняем их фаршем. Ошпариваем длинные стебли сельдерея. Перевязываем сельдереевым «шпагатом» синие и плотно укладываем их в кастрюлю, так, чтобы осталось место. Накрываем крышкой, диаметр которой должен быть меньше диаметра кастрюли. Сверху ставим гнет и оставляем синие кваситься.
- 8** Через три дня заливаем оливковым маслом и ставим в холодильник. Но перед этим достаем один баклажан, нарезаем и снимаем пробу, имея в виду, что с каждым днем они будут становиться только вкуснее.

Если доведется попробовать это блюдо на его исторической родине, следует помнить, что одесская толерантность отражается и во вкусе синих. Они покажутся вам практически диетическими по сравнению с теми, какие готовят в Грузии, особенно в ее западных регионах, например в Кутаиси или Поти – в краях, где очень уважают острые приправы. Так что человеку непривычному лучше начинать знакомство с аутентичной грузинской кухней с востока страны.



Малосольные огурцы



Одесситы так влюблены в малосольные огурцы, что в июне-июле в магазинах может даже исчезнуть соль. Ведь именно в это время вся Одесса дружно заготавливает огурчики – на зиму и на сейчас.

Ингредиенты:

- 2 кг огурцов сорта «Родничок»
- 1 головка чеснока
- 2 больших листа и корень хрена
- 1 острый красный перец
- 3–4 больших стебля укропа
- 2 ст. л. соли на 1 л воды

- 1** Огурчики сорта «Родничок», обязательно свежесобранные, с пупырышками, моем и заливаем ледяной водой на 2–3 часа.
- 2** Пока огурчики «отдыхают» в холодной воде, мы готовим специи.
- 3** Чистим чеснок, небольшими кусочками режем перец, чистим корень хрена и также нарезаем кусочками. Укроп и листья хрена моем.
- 4** На дно кастрюли из нержавеющей стали или стеклянной 3-литровой банки выкладываем слой специй и трав, сверху выкладываем огурцы, затем снова слой специй и так далее. Можно использовать для засолки и эмалированное ведро, но только в случае, если вы солите огурцы для всех своих друзей.
- 5** Готовим рассол: на 1 л воды – 2 столовые ложки соли (без горки), доводим до кипения и заливаем огурцы. Сверху огурцы закрываем листьями хрена, чем больше положите хрена, тем более хрустящими будут огурцы. Если залить огурцы горячим рассолом, они будут готовы уже через сутки, а если холодным – через трое суток.
- 6** Можно использовать в засолке еще листья вишни, смородины, тархуна. Но самые главные – это зонтики укропа и листья хрена.

** Пучки листьев и зелени для малосольных огурцов на базарах Одессы начинают появляться в конце мая – начале июня и называются празднично: «букет». В сезон закрутки огурчиков многие женщины идут с базара с сумками и вот таким «букетом» в руках.*



Перец, маринованный с медом





Это красочное и вкусное блюдо также станет украшением любого стола. Такие перцы очень любит Юрий Стоянов, – правда, его болгарская бабушка мариновала их без меда. Но именно сладкий вариант маринада (в худшие времена с сахаром, в лучшие – с медом) добавляет того самого цимеса сладкому, или болгарскому, перцу.

Перец должен быть мясистым и спелым. Для закруток лучше всего взять перец красного и желтого цвета.





Ингредиенты:

На 5 литровых баночек нужно взять:

- 5 кг перца разных цветов
- 650 мл 9%-ного уксуса
- 450 мл воды
- 2 стакана растительного масла
- 1,5 стакана меда
- 2 ч. л. соли
- 150 г стебля сельдерея
- 1 ч. л. без горки молотой корицы
- 10–12 гвоздик
- 3–5 горошин душистого перца
- 10–12 горошин черного перца
- 8 лавровых листиков
- 2 головки чеснока

- 1** Сладкий перец моем, чистим от семян, удаляем плодоножки и разрезаем на 4 части.
- 2** Уксус, воду, растительное масло и мед доводим до кипения, добавляем соль и все специи. В маринад кладем нарезанный перец и бланшируем его 5–7 минут.
- 3** Тем временем обдаем банки крутым кипятком, а крышки стерилизуем (кипятим 5 минут).
- 4** На дно банок бросаем зубчики чеснока и нарезанные стебли сельдерея.
- 5** Быстро раскладываем горячий перец по банкам и заливаем кипящим маринадом.
- 6** Сразу закатываем. Закатанные банки переворачиваем крышкой вниз и держим под пледом, пока они полностью не остынут.

✳ Когда банки остынут, их нужно промыть – часто маринад проливается мимо банки, и тогда они становятся липкими от меда. Чистые и красивые банки, играющие на свету огненными бликами, отнесите в свою кладовку, подвал, поставьте на антресоли или полки между дверями – но только на самое видное место!



Местный вариант

аджики





В овощных рядах на Привозе колоритные грузинки продают аджику, закупоренной в баночки от детского питания. А в отдельных случаях – стаканчиками, как семечки, если речь идет о сыпучей, «сухой» аджике. Если верить торговкам, в ее состав входит минимум 20 компонентов, многие из которых водятся только на грузинских кухнях. Хотя по сути это универсальный набор жгучих приправ.

Мы будем готовить «мокрую» аджику – густую, пастообразную, которую в Одессе используют для того, чтобы натирать мясо и птицу перед приготовлением.

Термической обработки такая аджика не требует.

Ингредиенты:

- 500 г острого красного перца
- 150 г чеснока
- 100 г грецких орехов
- 10 г семян кориандра
- 10 г хмели-сунели
- 50 г соли

✳ Срок ее хранения в закрытых банках практически не ограничен – пока не съедим.





3а



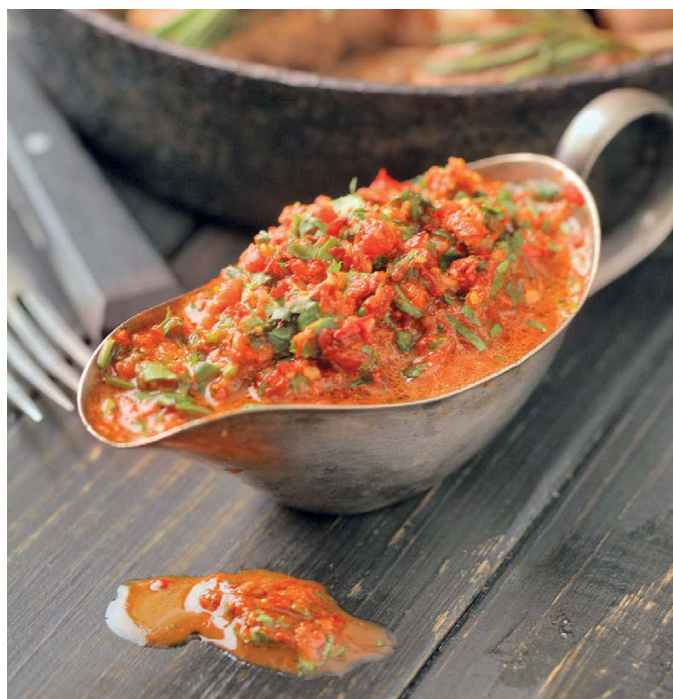
3б



3с



3д



Ингредиенты:

На 75 г аджики:

- 20 мл оливкового масла
- 30 г крупно нарубленной кинзы
- 70 г помидоров
- 50 г сладкого перца

- 1** Острый красный перец, очищенный от семян, чеснок, очищенные от пленки и измельченные грецкие орехи пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой. Добавляем хмели-сунели и молотые семена кориандра.
- 2** Перемешиваем полученное пюре с солью – и аджика готова.
- 3** Если подаем аджику к столу, то пропускаем через мясорубку перец, помидоры и смешиваем со всеми продуктами.

** С тем же успехом аджику можно соорудить и из острого зеленого перца, исключив орехи и добавив укроп и петрушку. Ведь аджика не обязательно должна быть красной, главное – ее огненный вкус. В Грузии, независимо от цвета, ее используют не только как соус для готового блюда, но и как маринад, для чего могут смешать со сметаной, или как заправку для бульона. Получается такой себе ядреный суп.*



Аджика



Кабачковая укра

На 13-й станции Большого Фонтана когда-то, в 80-е годы, жили наши дальние родственники. Они-то и готовили из фонтанских кабачков икру, передавая ее затем как шолохмунес нам и другим Либкиным, Выходцам и Кеймахам Одессы. Следует пояснить, что «шолохмунес» – это слово, обозначающее на идише угощение родственникам на вынос. А что касается Выходцев и Кеймахов, то это фамилии родни моей мамы.

Ингредиенты:

- 1,5 кг ранних мелких кабачков без семян
- 500 г красных сладких перцев
- 1 кг сладких помидоров
- 300 г репчатого лука
- 100 г чеснока
- 1 стручок острого красного перца
- 1 лимон
- 300 мл оливкового масла
- 50 мл настоящего бальзамика
- соль и перец по вкусу



- 1 Помидоры ошпариваем и снимаем шкурку. Затем освобождаем от семян и режем кубиками. Кабачки моем и тоже режем кубиками.
- 2 Репчатый лук и чеснок шинкуем ломтиками. Острый перец очищаем от семян и шинкуем ломтиками.
- 3 Сладкий перец обжигаем на огне и чистим от шкурки. Затем разрезаем и удаляем семена и плодоножки. Нарезаем мякоть кубиками.
- 4 Лук, чеснок и острый перец пассеруем в части оливкового масла на медленном огне 15 минут при помешивании до появления признаков карамелизации. В конце добавляем бальзамик и выпариваем его на сильном огне 1 минуту.
- 5 Добавляем к луку с чесноком кубики кабачков, помидоров и болгарского перца. Тушим и через 10 минут добавляем сок лимона, тушим еще 5 минут, солим и перчим по вкусу. Пробуем и доводим до готовности при очень слабом кипении еще минут 10.
- 6 Вводим оставшееся оливковое масло и выключаем огонь.

**Если готовите преимущественно для детей, то консервировать икру не стоит. Можно также не добавлять острый перец. Бальзамик в моей икре появился не так давно, но он привносит сладко-едкие нотки в это несложное блюдо. Рекомендую.*

Разложите икру по стерилизованным банкам, если успеете. В моей семье обычно готовили два раза. Первый «транш» поедался домочадцами и мною сразу же после приготовления. Вторая же порция попадала в банки. Но и банки ненадолго продлевали срок ее кабачковой жизни, до такой степени эту икру любили в нашем доме.









Глава 9
*Кухни народов
Одессы*

Улица Дерибасовская

Дерибасовская улица в нашем городе главная. Не только потому, что центральная, а еще и потому, что центровая. Если не улавливаете разницу между этими двумя понятиями – отправляйтесь на Дерибасовскую, вам там все растолкуют. Действие половины одесских анекдотов происходит именно на Дерибасовской, а второй половины – на Привозе. Дерибасовская – «витрина» нашего города, на которую традиционно выставляется все самое лучшее, чем может похвастаться Одесса.

Что же мы наблюдаем на этой витрине? Уже более двухсот лет – примерно одно и то же. Магазины модной одежды, кафе и рестораны, будочки с напитками, мороженым и уличной едой, Городской сад с фонтанами и скульптурами львов, вход в пивную «Гамбринус», где и сейчас, как во времена Куприна, звучит скрипка. Художники рисуют портреты прохожих, уличные музыканты наигрывают свои мелодии. Но самое главное – люди, гуляющие вдоль этой витрины. Семейные пары с наряженными, как куклы, детьми. Одинокие прохожие с собаками, влюбленные парочки, стайки подростков, туристы с фотоаппаратами, шумные компании. Здесь никогда не бывает скучно. Если вам нужно с кем-то пересечься – назначайте встречу на Дерибасовской. А можете и не назначать – все равно пересечетесь.

Любой приезжий думает, что стоит ему оказаться в Одессе, то первым делом нужно спросить у какого-нибудь прохожего, как пройти на Дерибасовскую, – это якобы самый простой способ попасть в сердцевину одесского анекдота. В ответ прохожий должен замахать руками и с непередаваемым одесским акцентом, какой бывает только в фильмах и сериалах, скажет что-то вроде: «Ой вей, и он еще спрашивает, как пройти на Дерибасовскую, когда каждый шлимазл в Одессе знает, что туда надо не идти, а бежать вприпрыжку, но сначала зайдите к моей тете Фиме – она готовит просто феерический форшмак...» И так далее. На самом же деле все куда прозаичнее – вам просто укажут рукой направление: обычно одесситы слишком заняты своими делами,

чтобы разыгрывать перед туристами сценки из Бабеля или Жванецкого.

Но от фольклора вернемся к истории одной улицы. Стоит остановиться на ее названии, так как оно дает одесситам повод рассказать гостям города о его основателе – адмирале Иосифе Дерибасе. Главную улицу города назвали его именем совершенно справедливо. Именно кипучая энергия этого темпераментного испанца создала такой ход событий, благодаря которому и родилась Одесса. Вкратце его одесская история выглядит так. Хосе де Рибас пошел волонтером на русско-турецкую войну, где обрусел и превратился в Иосифа Михайловича Дерибаса. Сражаясь в наших краях, он со своим батальоном самовольно взял штурмом Хаджибеевскую крепость, при этом наголову разбив противника. Соотношение потерь было таким: со стороны русских – пятеро убитых, со стороны турок – полторы сотни. Если бы операция, которая длилась девять дней, закончилась провалом, это стоило бы ему карьеры, а может, и жизни. Но победителей не судят, и благодарность императрицы Екатерины не заставила себя ждать. Она разрешила Дерибасу возвести на отбитых у турок землях новую крепость и город. Строили начиная от моря, так что Дерибасовская стала одной из первых улиц Одессы, ведь отсюда до моря буквально рукой подать.

Но после смерти Екатерины II ее сын Павел отказался продолжить финансирование строительства нашего города и порта. Ему не нравилось все, что было связано с его матерью, а ее фавориты в особенности. Но все изменилось зимой, когда император заболел. В это время в Одессе, на



городском совете, Иосиф Дерибас снова вмешался в судьбу города, предложив отправить правителю пару тысяч апельсинов, или, как тогда говорили, померанцев, которые император очень любил. Они, как известно, весьма полезны и вкусны, и были тогда большой редкостью в Санкт-Петербурге. К фруктам хитрые одесситы приложили письмо с просьбой выдать ссуду на завершение строительства города-порта. Таким образом, эти апельсины стали аргументом в пользу строительства Одессы. Идея Дерибаса сработала: император Павел ел апельсины, поправлялся и вскоре дал ответ, который приводится в книге Алексея Сурилова «Адмирал де Рибас»: «Сим ставлю в известность, что померанцы я принял и одобрил. Буде можно, пришлите поболее. Что до вашего города Одессы, то о нем здесь все наврали. Теперь, когда я наелся померанцев, оттуда мне присланных для моего здоровья, то вижу, что этот город способен к пользам моей империи. Посему пускай теперь он будет как был. Денег вам даю на устройство 250 000 рублей. Вернете мне, как будем живы, через четырнадцать лет».

И город-порт был построен. Его улицы, в том числе и главную, Дерибасовскую, мостили булыжниками из лавы вулкана Везувий. Их везли сюда из Неаполя в трюмах судов, а уходили те же суда груженными пшеницей. По этим булыжникам в разное время ступали: Пушкин, который два года состоял в должности коллежского секретаря канцелярии генерал-губернатора; Менделеев, который здесь преподавал; поэты Жуковский и Адам Мицкевич, художник Кандинский, а также другие известные личности. Пройдитесь по этим булыжникам и вы, нагуливая аппетит перед обедом или совершая мопцион после ужина.

Но вернемся к легендарному градостроителю. Перед смертью Иосиф Дерибас сказал на встрече с новоиспеченными одесситами: «Из содеянного мною в этой жизни иных деяний почитаю важным основание порта и города, которому волею мудрой государыни дано чудное имя Одесса – торговый путь, соединяющий народы обменом произведений рук их и разума». И до сих пор в Одессе соединяются народы, продолжая этот начатый много лет

***По этим булыжникам
в разное время ступали:
Пушкин, который два
года состоял в должности
коллежского секретаря
канцелярии генерал-
губернатора; Менделеев,
который здесь преподавал;
поэты Жуковский и Адам
Мицкевич, художник
Кандинский, а также другие
известные личности.***

назад обмен. Если Соединенные Штаты – это плавильный котел, то Одесса – котелок, который варит без остановки. В каждой одесской семье намешано множество традиций, принадлежащих разным народам. Кроме общепринятых праздников, в одной и той же семье могут отмечать католическое Рождество с запеченным карпом или гусем, православную Пасху с крашеными яйцами, а также еврейский Пейсах с бульоном и кнедлями из мацы. А ведь в Одессе еще немало и греков, армян, болгар...

Одесские болгары на Коляду пекут баницу. О ней хорошо рассказывает одессит и знаменитый артист Юрий Стоянов, в чьей семье соединились русские и болгарские корни. Баница – его любимое блюдо, но только так, как делала болгарская

бабушка, – на турецкий манер. 25 слоев теста раскатывались до толщины чуть тоньше газетной бумаги, перекалывались большим количеством сливочного масла, сверху выкладывался слой не очень жирного творога, и все присыпалось сахаром. И так 25 раз. Потом все это запекалось в чугунной высокой сковородке. В это блюдо бабушка прятала монетку, спичку и бумажку – на удачу. Позже она призналась внуку, что запекала эти вещицы для того, чтобы домочадцы ели вкуснейшую баницу медленно и «тщательно пережевывая пищу», а не сметали ее за одну минуту. В традиционную болгарскую баницу кладут брынзу, а не творог, за счет чего она получается более влажной.

Обмен кухонными традициями продолжается и сейчас – возможно, с еще большим размахом, чем прежде. Джазовая певица Ирина Ракова, жившая в детстве на Пушкинской, угол Дерибасовской, в пятом номере, экспортировала наши традиции в Австралию. Она рассказывает, что сочетает одесскую и австралийскую кухню, успешно заменяя наши яблоки маракуйей, а тюлечку – сардинкой, но все же очень скучает по одесским продуктам. И она такая там не одна. К счастью, в Сиднее есть специальная тетя Рива (и их много), которой можно заказать блюда одесской кухни: фаршированную рыбу, шейку и маленькие пирожки, – если нет времени их готовить. Да и в русских деликатесных магазинах можно купить всяких вкусностей. А в далекой Африке живет художница из Одессы Татьяна Биновская, которая на одной

плите готовит и борщ (ее внучки называют это блюдо Redsoup), и вареники с картошкой, и боботы, и бычьи хвосты.

Рецепты одесской кухни изменчивы и вариативны – колдуя у одной плиты, хозяйки перенимали друг у друга манеру готовки, рецепты и кухонные хитрости. А экономические кризисы научили их адаптироваться к скудному ассортименту продуктов. Бывали времена, когда именно эта дружба народов помогала предприимчивым людям жить лучше. На таких дружных многонациональных кухнях можно было услышать: «Если вы согласитесь, чтобы я пожарила яичницу на вашем сале, я разрешу вам сварить ваше мясо в моем супе». Думаете, это очередной одесский анекдот? Нет, правда жизни!

Но независимо от того, какой национальности были семьи, все они встречались во время прогулок по Дерибасовской. Особым шиком было отобедать или поужинать именно на этой улице. Во-первых, потому, что это красиво. Во-вторых – это празднично. В-третьих – можно покрасоваться перед гуляющими знакомыми. Не случайно самые популярные заведения компании – ресторан «Стейкхаус. Мясо и вино» и одно из кафе «Компот» – находятся именно здесь. Позавтракать в «Компоте» круассаном с кофе, а на ужин отправиться в «Стейкхаус» для многих одесситов и гостей города стало своеобразным правилом идеального дня.

Говорю это без ложной скромности, поскольку «скромность» и «Дерибасовская» – понятия несовместимые.

Конечно, Дерибасовская – это не только открыточные виды, знаменитые заведения и бесконечные променады. Здесь, как и на любой центральной улице туристического города, хватает и безвкусицы, и откровенного жлобства – особенно в летнее время. Толпы пузатых отдыхающих с обгоревшими на солнце скулами – все как один в сдвинутых на затылок бескозырках с надписью «Одесса»... Клоны Остапа Бендера, дергающие за рукав в надежде впарить фото на память или сборник бородатых анекдотов под видом авторского юмора... Целлюлитная дама, которая, задрав юбку, карабкается на памятник ни в чем не повинному Утесову, чтобы усестись ему на руки ради «оригинального» кадра... И, конечно, многочисленные «невесты», ищущие знакомства с иностранными моряками, бизнесменами и туристами. А что вы хотели – портовый город! Но, несмотря на все это, Дерибасовская настолько прекрасна, что на подобные моменты здесь просто не обращаешь внимания – особенно когда прогуливаешься по этой улице под руку с любимым человеком.

Есть такой анекдот. Парень с девушкой гуляют по Дерибасовской. Она говорит: «Ой, как вкусно пахнет!» Он: «Тебе понравилось? А хочешь, еще раз пройдем?»

Не проходите мимо – это ведь Дерибасовская!



Чебуреки

с ягнятиной
или с сулугуни



Чебуреки – неотъемлемая часть одесского праздничного стола. Классический чебурек представляет собой полупрозрачную лепешку из дрожжевого теста с мясной перченой начинкой, поджаренную в большом количестве масла. Самый цимес чебурека – сок, в котором плавают внутри конверта из теста мясная начинка. Есть чебуреки надо так, чтобы не упустить ни капли этого вкуснейшего сока.



1, 2



3



Ингредиенты:

Для мясного фарша:

- 600 г зачищенной мякоти задней ножки ягненка
- 100 г внутреннего жира ягненка
- 120 г репчатого лука
- 50 мл воды
- соль и перец по вкусу

Для фарша из сулугуни:

- 600 г сулугуни
- 200 г кинзы

Для теста:

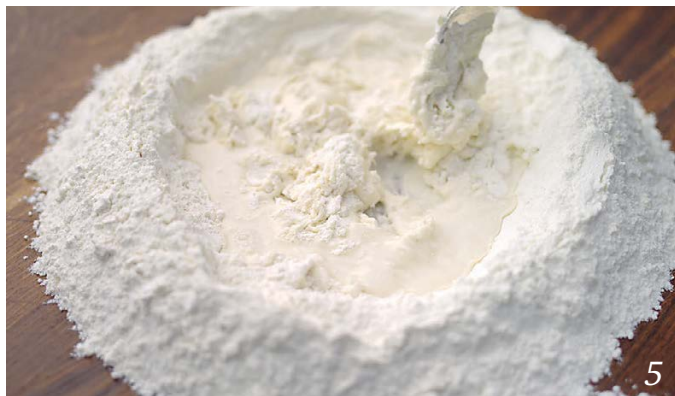
- 1 кг муки высшего сорта
- 300 мл газированной воды
- 50 мл оливкового масла
- соль по вкусу

Для смазки:

- 70 мл оливкового масла

Для жарки:

- 1 л рафинированного подсолнечного масла



5



6



8



9



11



13

- 1 Для фарша берем заднюю ножку ягненка и тщательно очищаем мякоть от жилок и пленок. Из ножки ягненка получается примерно 500–600 г зачищенной мякоти. Рубим мякоть топориком до состояния фарша.
- 2 Отдельно нарезаем мельчайшими кубиками немного курдючного или внутреннего бараньего жира.
- 3 Репчатый лук трем на крупной терке и затем, помыв руки, вытираем глаза от слез. Смешиваем все, кроме слез, в миске и добавляем соль, перец и немного ледяной воды. Больше никаких специй в фарш не кладем.
- 4 Готовый фарш кладем в нулевую камеру холодильника на 30–40 минут, пока занимаемся тестом.
- 5 Для теста берем охлажденную газированную воду, немного оливкового масла, соль и мягкую местную муку высшего сорта.
- 6 Замешиваем достаточно крутое тесто и разделяем на кусочки весом граммов по 80. Скатываем кусочки теста в шарики.
- 7 Даем шарикам отдохнуть в течение 30 минут под полотенцем. После отлежки каждый шарик раскатываем до толщины бумажного листа, смазываем кисточкой оливковым маслом и складываем вчетверо. Затем опять раскатываем и складываем.
- 8 Даем отдохнуть 5 минут и раскатываем еще раз в большой круг до толщины бумажного листа.
- 9 На половину круга ровным слоем распределяем 70 г фарша, отступив 1 см от края. Накрываем фарш второй половинкой теста и тщательно и аккуратно прижимаем края.
- 10 К моменту окончания лепки второго чебурека на сковороде диаметром не менее 32 см разогреваем обычное рафинированное подсолнечное масло до температуры примерно 120 °С.
- 11 Обжариваем чебуреки на среднем огне до золотистого цвета и подаем вначале по одному на порцию с пучком мытой кинзы и бокалом холодного шардоне. После бокала вина рука гостя тянется за вторым чебуреком.

** Для другого варианта чебуреков покупаем на Привозе сулугуни и кинзу.*

- 12 Сулугуни трем на крупной терке. Кинзу моем, обсушиваем и шинкуем.
- 13 Смешиваем сыр с зеленью. Начинка готова.

Чебуреки с начинкой из сулугуни стали готовить относительно недавно, но они пользуются спросом и набирают популярность. Также в некоторых ресторанах можно заказать чебуреки с брынзой или моцареллой. Эти рассольные сыры и дают тот самый сок, которым славится правильный чебурек.





Ребра ягненка

с овощами на манер
кавказского аджабсандала



1, 2



6

Это одно из первых блюд, которое я приготовил собственноручно, лет в четырнадцать, и оно понравилось родителям и гостям. В то время я самостоятельно учился по книгам Похлебкина, Лемкуль и по зачитанной до дыр «Узбекской кухне», в которой и прочитал про аджабсандал. Впоследствии меня угощали им в знакомой семье одесских грузин. А позже, уже в зрелом возрасте, я неоднократно готовил его для мальчишников и семейных посиделок. Рецепт рассчитан на 8 голодных гостей.

Ингредиенты:

На 8 порций:

- 1,5 кг зачищенных ребрышек ягненка
- 200 г свиного сала
- 1 кг репчатого лука
- 1 кг мелкой роксолановской картошки
- 2 баклажана
- 3 сладких перца
- 3 помидора
- 1 острый перчик
- 2 маленьких кабачка
- 1 цукини среднего размера
- 5 крупных головок чеснока
- 1 морковь
- 2 пучка кинзы (примерно 100 г зелени без веточек)
- 1 пучок петрушки
- 2 большие щепотки зиры
- 1 ч. л. с горкой соли
- 0,5 ч. л. без горки свежемолотого черного перца



8a



8b



9



10a



10b



10c



10d



11

- 1 Для начала подготавливаем овощи и мясо. Репчатый лук чистим и нарезаем тонкими кольцами. Очищенные от кожуры помидоры, чистые кабачки, цукини, морковь и баклажаны нарезаем кружками толщиной 1 см. Чистим чеснок.
- 2 Картошку моем, чистим и тоже режем кружками, но толщиной 2 см. Сладкий перец очищаем от семян и нарезаем тонкими кольцами.
- 3 Из острого перчика удаляем семена и измельчаем его в крошку.
- 4 Сало подмораживаем и режем его на тончайшие ломтики.
- 5 Мясо нарезаем на куски по 100 г с реберными косточками в каждом. Всю зелень рубим в крошку.
- 6 Приступаем к приготовлению. Зелень, острый перец, соль, зиру и черный перец смешиваем и откладываем в сторону.
- 7 Берем две кастрюли, такие, чтобы одна свободно помещалась в другую. В большую наливаем на дно 4–6 л воды. Фактически блюдо будет готовиться на пароводяной бане.
- 8 В меньшую кастрюлю укладываем продукты. На дно – слой ломтиков сала, который посыпаете смесью зелени со специями.
- 9 На него укладываем половину ребрышек и опять посыпаете зеленью.
- 10 Затем последовательно выкладываем слоями все овощи и опять ягнятину, пересыпая каждый ряд зеленью со специями. Последним слоем идут картофель и зелень.
- 11 Помещаем кастрюлю с продуктами в кастрюлю с водой. Плотно закрываем крышкой большую кастрюлю и ставим на сильный огонь до закипания воды. На крышку кладем груз для обеспечения плотного прилегания. Когда вода закипит, уменьшаем огонь и, не открывая крышки, готовим 6 часов.
- 12 Обматываем руки полотенцем и осторожно, чтобы не обжечься, открываем крышку и достаем кастрюлю с приготовленной ягнятиной. Аккуратно перекладываем на большое блюдо: в центр – слоями овощи, сверху – ребрышки, а картофель – вокруг. И подаем аджабсандал к столу.

** Оставшийся от основного блюда бульон можно употребить утром как лучшее средство от похмелья. Вообще-то на Кавказе аджабсандал часто готовят только из овощей, но в Одессе – обязательно с мясом.*



Вареники

с телятиной





Когда я говорю о варениках, я всегда настаиваю на том, что варить их надо сразу же после того, как вылепил, – никаких холодильников, а тем более морозилок. Свежие вареники всегда вкусней и нежней. Лучше сварить их все сразу, а потом, если останутся (в чем я сильно сомневаюсь), разогреть на сковородке в сливочном масле. Среди моих друзей есть немало любителей именно таких поджаренных вареников. И для них фраза «вчерашние вареники» звучит так же аппетитно, как и «вчерашний борщ».

Для вареников вполне подходит пшеничная мука высшего сорта – так ее маркируют, кстати, только в странах СНГ.

Ингредиенты:

Для теста:

- 750 г пшеничной муки высшего сорта
- 190 мл холодной воды
- 1 яйцо
- щепотка соли

Для начинки:

- 800 г вареной и отделенной от ребер телятины
- 250 г репчатого лука
- 50 г сливочного масла
- 80 мл бульона
- щепотка соли





- 1** Муку просеиваем. Тесто замешиваем на воде и яйце. Чуть солим. Тесто должно быть достаточно плотное, но эластичное.
- 2** Для фарша берем телячью грудинку и варим ее примерно 1 час.
- 3** Если одновременно варим бульон, то кладем грудинку в холодную воду и после закипания снимаем пену. На сковороде без масла подпекаем репчатый лук, морковь, корень сельдерея и петрушки. Добавляем в бульон за 20 минут до окончания варки. Затем солим и добавляем связанные кулинарной ниткой зелень петрушки и сельдерея и 5–7 горошин черного перца и лавровый листик.
- 4** Пассеруем на сливочном масле измельченный в крошку лук и добавляем в сковороду охлажденную и снятую с костей отварную телятину. Грубые и не очень пленки-жилки отделяем и отдаем соседским наглым рыжим котам.
- 5** Немного прогреваем мясо с луком, добавляем несколько ложек бульона, пропускаем через мясорубку и досаливаем по вкусу.
- 6** Дальнейшее приготовление вареников доверяем только женским рукам. Тесто после отлежки раскатываем до толщины 8 мм и рюмкой вырезаем кружки диаметром 4 см. Знаю хозяек, которые раскатывают тесто толщиной 3–4 мм, а вместо рюмки используют пивной стакан... Так вот этот рецепт не для них.

- 7** В середину кружка кладем шарик фарша и защипываем так, чтобы вареники не расклеились при варке (см. фото 1, 2, 3, 4, 5).
- 8** Воду для варки солим и кидаем вареники в кипяток на 15 секунд, не более. Практически после всплытия вареники готовы.
- 9** Заранее растапливаем сливочное масло и, отцедив вареники, опускаем их в растопленное масло и быстро раскладываем по тарелкам.

Когда в нашей большой семье бабушка лепила вареники, я не отходил от стола – ловкие движения ее покрытых мукой рук оказывали на меня поистине гипнотическое воздействие. Папа же, иронизируя, предлагал лепить один-два больших вареника, настаивая на том, что вкус от этого не меняется, но сам никогда вареники не готовил.



Вареники

с творогом



Вареники – всеми любимое блюдо украинской кухни. Если вы их не любите – значит, вы просто еще не пробовали вареников с подходящей для вас начинкой. В своей первой книге «Моя одесская кухня» я привел рецепт нежнейших вареников с вишней (см. с. 233). В этой книге в главе «Рыбный день» вы найдете рецепт вареников с камбалой и петрушкой. Но сейчас речь пойдет о самых простых варениках – с творогом. Или, если говорить по-украински, «з сиром».

Для начинки выбираем на Привозе самый лучший домашний творог. Если нет опыта, посмотрите, где очередь. Еще можно выбирать по лицу продавца, но и тут тоже можно ошибиться. Если лицо вызывает доверие, стоит очередь и творог оказался вкусным, то покупайте.

Ингредиенты:

На 800 г творога:

- 5 яичных желтков
- 100 г сливочного масла
- щепотка соли

- 1** Протираем творог через сито и добавляем соль, желтки и сливочное масло комнатной температуры. Сахар не добавляем.
- 2** Перемешиваем до однородного состояния и 10 минут охлаждаем.
- 3** Месим тесто и лепим вареники точно так же, как и в рецепте «Вареники с телятиной» (см. на с. 305).
- 4** Очень важно не хранить вареники ни в холодильнике, ни тем более в морозильнике.
- 5** Варим сразу после лепки и тут же подаем. На порцию полагается все те же 32 штуки.

** Вареники с творогом можно готовить и в сладком варианте, подавая их со сметаной и медом. Творог входит в четверку самых популярных начинок для вареников – наряду с вишней, картошкой и мясом.*



Армянский лаваш

с грузинским
сулугуни





Сколько себя помню, на Привозе всегда продавался тоненький армянский лаваш. Мои друзья армяне намекают, что, дескать, в Армении лаваш лучше... и не только лаваш. Но встречаемся-то мы в Одессе, так что представляю вам интернациональный дуэт: армянский лаваш и грузинский сулугуни. Сулугуни, конечно же, тоже с Привоза.

Ингредиенты:

На 4 порции:

- 500 г свежеспеченного армянского лаваша
- 100 г раннего чеснока
- 100 г зелени петрушки
- 200 г кинзы
- 300 г сулугуни
- 70 мл оливкового масла





3a



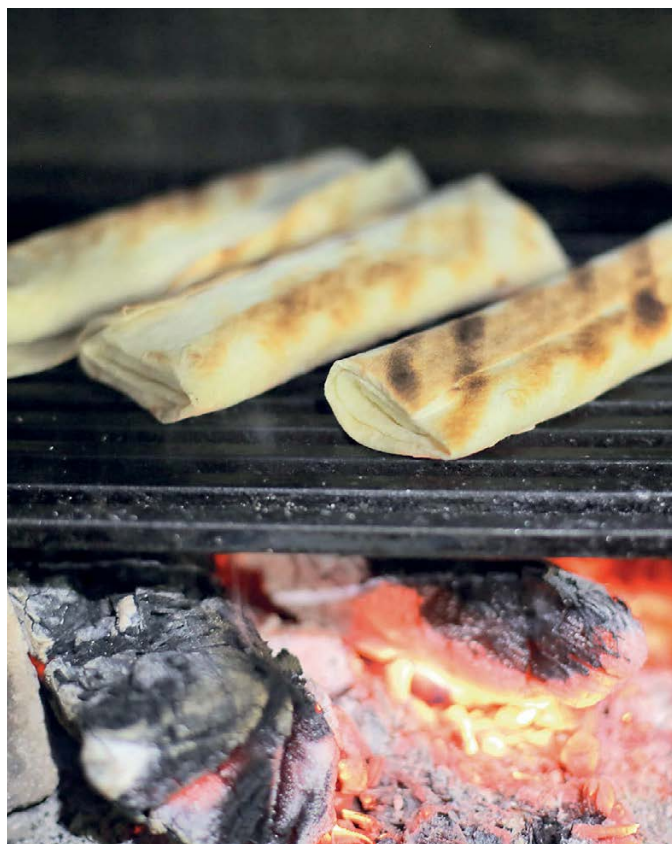
3b



4a



4b



- 1** Кинзу, зелень петрушки промываем, обсушиваем и шинкуем.
- 2** Ранний чеснок промываем и шинкуем вместе с зелеными перьями.
- 3** Натираем сулгуни на крупной терке и подмешиваем в него кинзу, ранний чеснок и петрушку.
- 4** Лаваш нарезаем на порционные куски и выкладываем начинку в середину каждого. Все поливаем оливковым маслом, затем лаваш плотно заворачиваем в трубочку и немного приминаем. Вес начинки должен значительно превышать вес лаваша.
- 5** Порционные лавашы печем на гриле с двух сторон по 2–3 минуты на среднем жаре.
- 6** Подаем готовый лаваш с пучками мытой кинзы и холодным белым вином.

Это простое блюдо давно ворвалось в нашу застольную культуру, и теперь без лаваша с сулгуни не обходится ни одна «маевка», которые, кстати, проводились в Одессе чуть ли не с момента ее основания. Одесситы всех национальностей перенимали друг у друга рецепты блюд, которые можно приготовить на мангале. И самый большой вклад в это дело внесли армяне, подарившие нам шашлык и сулгуни в лаваше.





Посуда

В завершении книги я хочу вернуть вас к ее теме – одесскому застолью. И рассказать о его немало-важной составляющей – посуде.

Она создает атмосферу праздника. Во-первых звуками. Сначала – это грохот кастрюль, мерное постукивание ножа и шкварчание масла на сковороде – верные признаки приближающегося пира. Потом слышится позвякивание фразе, которое, как второй звонок в театре, оповещает домочадцев, что скоро все начнется. Затем мой любимый звук – радостный звон бокалов, который является третьим звонком, – застолье началось.

Звуки, издаваемые посудой, тонут в шуме громких то-стов, смеха, музыки и разговоров наперебой. Прервать этот гомон невозможно. На это способен только один звук на свете – тот, который издает нож, если постучать им по бокалу. А потом, когда застолье заканчивается и все стихает, дом наполняется уютными звуками мытья посуды. Занавес.

Во-вторых, посуда – это красиво. Сервировкой стола можно создавать различные настроения. Но главное в посуде – функциональность и качество, поэтому я рекомендую к выбору своих кухонных помощников подходить основательно и пускать только избранных.

Сейчас я выдам своих соратников по кухне.

Я пользуюсь только коваными ножами Wuesthof (фото 1). Они сбалансированы – это существенно – и сделаны из высококачественной стали. Мой любимый нож – с широким лезвием. Его еще называют ножом шеф-повара. Ножи важно регулярно затачивать или править. Как и мой дед, я советую делать это раз в две недели. Если допустите,

чтобы нож основательно затупился, никакая заточка его не реанимирует.

На моей кухне встречаются разные сковороды: de Buyer медные и из голубой стали, а так же сковорода Silit с керамическим покрытием. Кроме того, я экспериментировал с новой разработкой WMF. Это сковорода из Chromorgan с дном в виде сот и антипригарным покрытием. Отлично подходит для жарки на высоких температурах мяса, рыбы. Гриль-сковороду использую чугунную (фото 2).

Супы, бульоны, лапшу обычно варю в кастрюлях Silit (фото 3). Кроме того, использую надежные кастрюли из Chromorgan WMF (фото 4). Приготовить хороший соус и тушеные блюда помогают медные сотейники deBuyer (фото 5). Тепло в них распределяется равномерно.

Запекаю в керамических формах Emile Henry или фарфоровых Revol (фото 6). Они не боятся перепада температур – их смело можно ставить из холодильника в разогретую духовку. Эти формы долго держат тепло и хорошо смотрятся на столе.

Один из моих незаменимых помощников – приспособление для протирки овощей WMF (фото 7). С его помощью я готовлю пюре, перетираю творог и помидоры. С ужасом вспоминаю, сколько времени мне приходилось возиться с ситом.

Аромат свежемолотого перца и запах перца из пакетика – это две большие разницы, поэтому я использую мельницы Peugeot. В них можно регулировать степень помола. Одно из последних приобретений – мельница Peugeot для мускатного ореха (фото 8). Берегу пальцы.



Готовя лапшу, можно часть процесса механизировать с помощью паста-машины Imperia (фото 9). Ее создали итальянцы – а им в этом плане можно доверять.

Пармезан я натираю с легкостью благодаря специальной терке Silit.

Другой мой надежный помощник – блендер Cuisinart.

Теперь о посуде, которой я сервирую стол. Это традиционный английский фарфор Wedgwood (фото 10) – эталон элегантности вот уже 250 лет. И немецкий фарфор Rosenthal (фото 11) – легкий и прочный. Из керамики выбираю французскую посуду Gien (фото 12).

Вино я подаю в бокалах компании Schott Zwiesel или Riedel. Главная идея их дизайна заключается в том, что функция определяет форму, поэтому ими созданы бокалы для каждого сорта вина. Если вы ценитель, то знаете, что вкус одного и того же напитка в бокалах разной формы воспринимается по-разному, так как форма определяет, на какую вкусовую зону языка попадает напиток.

Партнеры проекта – бутики «12 персон» и кухонные салоны «ProMenu».

Указатель

А

Айва 254
Апельсины 148
Б
Баклажаны 58, 270, 300
Бальзамик 284
Белая черешня 250, 252
Белые грибы 32, 50, 112, 114
Белый хлеб 108
Белое сухое вино 208
Булка 144, 152, 174, 232, 236,

В

Ветчина 44

Г

Газированная вода 294
Газированная минеральная вода 44
Гвоздика 224, 276
Говядина 86, 170, 174, 182,
Говяжий бульон 86, 182
Горчица острая 212
Гречка 170
Грецкие орехи 280
Грибной бульон 50, 112

Д

Дижонская горчица 28, 44, 72, 236
Джем из «венгерки» 260
Дрожжи 148, 232

Ж

Жемчужина 32

З

Зеленый горошек 28, 32, 33, 46, 80
Зеленый лук 28, 33, 38, 44, 72, 88, 128, 136
Зелень (укроп, петрушка, сельдерей) 26, 34, 38, 44, 46,
50, 80, 96, 100, 105, 112, 132, 136, 140, 144, 166, 186,
208, 212, 220, 228, 232, 240, 270, 274, 276, 300, 310
Зира 202,

И

Изюм 152
Имбирь 152, 202, 254

К

Кабачки 46, 58, 284, 300
Камбала 220, 240,
Капуста 80
Картофель 28, 32, 33, 44, 46, 50, 72, 80, 82, 96, 100, 105,
108, 112, 114, 212, 220, 300
Кедровые орешки 124
Кефир 44
Кинза 152, 282, 294, 300, 310
Козий сыр 76
Консервированный зеленый горошек 212
Коньяк 68
Корень петрушка 46, 80, 132, 136, 140, 166, 224, 228, 270
Корень сельдерея 80, 132, 136, 224
Кориандр 280
Корица 152, 276
Красное сухое вино 186
Красный острый перец 208, 274, 280, 284, 300
Кролик 108, 190
Куриная печень 186
Куриный бульон 105, 108, 132, 140, 152, 170, 186, 240
Куриный жир 136
Курица 136, 140, 144, 152

Л

Лаваш 310
Лапша 86, 140, 186, 190
Лед 38
Лимон 124, 228, 240, 250, 252, 254, 284
Лимонный сок 44, 72, 88, 236, 260
Лук-порей 136

М

Мадера 68
Майонез 212
Манка 178
Маца 124, 136
Мед 34, 54, 76, 152, 276
Мидии 208
Молоко 68, 88, 124, 132, 144, 152, 174, 232, 236
Морковь 28, 32, 33, 46, 50, 54, 58, 80, 132, 136, 140, 152,
166, 186, 202, 224, 237, 270, 300
Мука 88, 112, 114, 132, 148, 170, 182, 220, 224, 232, 260,
294, 304
Мускатный орех 152, 224
Мясо ягненка 294

О

Овечья брынза 34
Овощной бульон 58, 304
Огурцы 38, 44, 274

П

Паприка 54, 58
Перепелки 72
Помидоры 54, 58, 228, 240, 282, 284, 300
Почечный жир 174
Пюре из помидоров 170, 178, 182, 224

Р

Раки 212, 218
Раковые шейки 88
Растительное масло (оливковое, растительное) 28, 32, 33, 46, 50, 54, 58, 72, 76, 88, 96, 100, 105, 108, 114, 124, 132, 136, 144, 148, 152, 170, 174, 182, 186, 202, 208, 212, 220, 224, 232, 236, 240, 270, 276, 282, 284, 294, 310
Ребрышки ягненка 300
Редис 26, 38, 44
Репчатый лук 32, 33, 50, 54, 58, 72, 96, 105, 108, 112, 114, 132, 140, 152, 166, 170, 174, 178, 182, 186, 202, 208, 224, 228, 232, 236, 270, 284, 294, 300, 304
Речной окунь 228
Рис 182, 202
Рислинг 202, 240
Рыбная мелочь 236
Рыбный бульон 202, 220, 224

С

Сахар 105, 148, 232, 250, 252, 254, 258, 260
Сахарная пудра 260
Свекла 28, 32, 33, 38
Свинина 178, 182
Свиное сало 178, 300
Сельдь 33
Сладкий перец 34, 54, 58, 132, 276, 282, 284, 300
Слива 258
Сливки 72, 82, 88, 112, 132, 186, 236,
Сливочное масло 50, 68, 76, 80, 82, 86, 88, 96, 100, 112, 124, 128, 132, 140, 144, 170, 174, 178, 186, 218, 220, 232, 237, 240, 260, 304, 308
Сметана 26, 38, 46, 80, 112, 170, 218, 260
Сода 178, 260
Соленые огурцы 28, 72
Соленая тюлька 105
Судак 224, 232

Сулугуни 294, 310

Сыр твердых сортов (пармезан, грана падано) 82, 108, 186

Т

Творог 260
Телятина 44, 72, 166, 304
Телячий язык 44, 72, 166
Тимьян 140, 178
Тыква 148

У

Уксус 34, 54, 105, 224, 236, 276
Утиная печень 68

Х

Хмели-сунели 280
Хрен 166, 274

Ц

Цукини 300

Ч

Черешки свеклы 38
Чеснок 34, 54, 58, 82, 100, 124, 140, 152, 166, 202, 208, 228, 240, 270, 274, 276, 280, 284, 300, 310

Ш

Шафран 228
Шпинат 88, 124

Щ

Щука 236
Щучья икра 88, 236,

Я

Яйца 26, 38, 44, 68, 72, 76, 82, 88, 108, 112, 114, 124, 128, 132, 136, 144, 148, 152, 182, 212, 228, 232, 236, 260, 304, 308



САВЕЛИЙ ЛИБКИН «МОЯ ОДЕССКАЯ КУХНЯ»

В одесской кухне как в большом котле соединились украинская хлебосольность, еврейская находчивость, восточная пряность, русская основательность, французская многослойность и кавказская острота. Вобрав в себя самое лучшее, одесская кухня сдобрила блюда долькой южного солнца, солью щедрого моря и ароматом спелых помидоров. В исполнении Савелия Либкина одесская кухня звучит, заряжает настроением и желанием готовить именно тот салат, соус которого потом макаешь кусочком бородинского, именно ту икру из синеньких, килограмм которой только «на попробовать». Яркая, незабываемая, оставляющая самые теплые воспоминания, собирающая всех за большим столом одесская кухня не оставляет никого равнодушным.

Сырники

У одесситов сырники (они же творожники) — одно из главных блюд на завтрак, без которого не обходятся ни одни выходные.

На 4 порции:

- 400 г жирного творога;
- 1 яйцо домашней курицы;
- 1 стручок ванили;
- 1,5 ст. л. муки в тесто и 2,5 ст. л. — для обвалки сырников;
- 1,5 ст. л. сахара;
- 3 ст. л. растительного масла;
- 50 г топленого сливочного масла;
- 100 г жирной сметаны;
- 1 ст. л. сахарной пудры;
- 30 г малины или других ягод;
- соль по вкусу.

- Протираем жирный творог через сито.
- Стручок ванили аккуратно разрезаем вдоль острым ножом и выскабливаем мелкие черно-коричневые семена.
- В миске смешиваем и растираем до однородной массы творог, 30–40 г муки (1,5 столовой ложки), желток, семена ванили, соль и 1,5 ложки сахара.
- Из получившегося теста делаем валик диаметром 3–4 сантиметра и нарезаем его на кусочки толщиной 1–1,5 сантиметра.
- Каждый сырник обваливаем в муке со всех сторон, придавая ему круглую форму. Стряхиваем излишки муки.
- В сковороде разогреваем смесь из топленого сливочного и оливкового масла и жарим сырники на среднем огне.
- Горячие сырники посыпаем сахарной пудрой и подаем с домашней сметаной и малиной.

Либкин, Савелий.
Л 61 Одесское застолье от Привоза до Дерибасовской / Савелий Либкин. –
Москва : Эксмо, 2015. – 320 с. : ил. – (Кулинария. Авторская кухня).

ISBN 978-5-699-73781-9

Совершите гастрономическую прогулку по набережным и улицам Одессы, загляните в обеденный час в гости к коренным одесситам, и вы будете поражены, сколь богат и разнообразен их стол, и совершенно очарованы тем, каким юмором обладают эти люди и сколько любви они вкладывают в каждое блюдо! Савелий Либкин, коренной одессит, щедро делится с вами семейными рецептами домашних блюд в своей новой книге «Одесское застолье». Если вы любите, как пишет сам автор, «мягко говоря, “хорошо покушать”», то эта книга точно для вас! Здесь найдется всё и на любой вкус: и чем гостей попотчевать, и чем себя побаловать! От неизменных классических рецептов до неподражаемых вариаций на их тему: пончиков с тыквой, вареников с камбалой и петрушкой, перца, маринованного медом. Не стесняйтесь, попробуйте всё и будьте уверены – вы останетесь сытыми и довольными.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-73781-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга
КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ
ЛИБКИН САВЕЛИЙ
Одесское застолье от Привоза до Дерибасовской

Журналист, редактор: Елена Семинская
Литературный редактор: Антон Фридлянд
Фотографы: Ольга Бабич, Борис Бухман, Оксана Канивец, Олег Куцкий,
Александр Синельников, Леонид Сидорский, Вячеслав Щербаков
Дизайн макета: М. Макарова
Дизайн переплета: Г. Булгакова
Фото на переплете: О. Бабич

www.savva-libkin.com
www.facebook.com/Savva.Libkin
pr@resta.com.ua

Ответственный редактор А. Братушева. Художественный редактор Г. Булгакова
Технический редактор М. Печковская. Компьютерная верстка О. Розанова

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 251-59-89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251-58-12, вн.107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 18.02.2015. Формат 62×92¹/₈.
Гарнитура CharterITC. Печать офсетная. Усл. печ. л. 42,25.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-73781-9



9 785699 737819 >

В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»*
E-mail: international@eksmo-sale.ru
*International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, *обращаться по тел. +7 (495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.*
E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: Филиал ООО ТД «Эксмо» в г. Н. Новгороде, 603094, г. Нижний Новгород, ул.
Карпинского, д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза». Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).

В Ростове-на-Дону: Филиал ООО «Издательство «Эксмо», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 305-09-13/14.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 207-55-56.

В Екатеринбурге: Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Екатеринбурге, ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3.

Тел. +7 (383) 289-91-42. E-mail: eksmo-nsk@yandex.ru

В Киеве: ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс: (044) 500-88-23.

В Донецке: ул. Складская, 5В, оф. 107. Тел. +38 (032) 381-81-05/06.

В Харькове: ул. Гвардейцев Железнодорожников, д. 8. Тел. +38 (057) 724-11-56.

Во Львове: ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-01-71.

В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а.

Тел./факс (727) 251-59-90/91. rdc-almaty@mail.ru

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»

можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444. Звонок по России бесплатный.

В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д. 46.

Тел.: +7 (812) 601-0-601, www.bookvoed.ru/

Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»

www.fiction.eksmo.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.

Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: imarket@eksmo-sale.ru



В своей второй книге Савва Либкин предлагает вслед за ним вкусить неповторимый колорит разных одесских кварталов: начать с Привоза, пройти по Базарной, свернуть на Еврейскую и Дерибасовскую и постоять в тени на Мясо-едовской, что на легендарной Молдаванке.

Для каждого места у него припасены истории с подробностями, известными только коренным одесситам, да и то не каждому. Байки и анекдоты о салате оливье, привезенном в Одессу самим Ришелье, о живом слоне, который сбежал из зоопарка на свободный выпас и гулял по Фруктовым рядам, или о писателе Бабеле, узнававшем про бандитские разборки на Молдаванке из рассказов собственной бабушки, – все это само по себе УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ ЧТИВО, достойное лучших образцов одесской прозы того же Бабея или Жванецкого. Но это еще и ПРОЗА С СЕРЬЕЗНОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ПОДКЛАДКОЙ: Либкин собрал массу ныне живущих и почти забытых одесских рецептов, – ОТ ПЕЛЬМЕНЕЙ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ И САЛАТА С ТЮЛЬКОЙ ДО ИЗЫСКАННЫХ «ФРАНЦУЗСКИХ» СУПОВ И ПАШТЕТОВ (о которых во Франции, в отличие от Одессы, никогда не слышали), тем самым воссоздав живую и красочную палитру ВКУСОВ ВЕЛИКОГО ГОРОДА, очарование которого не только в цветущих каштанах Приморского бульвара, но и в АРОМАТЕ ЖАРЕНОЙ ТЮЛЬКИ, СЪЕДЕННОЙ ПРЯМО НА ПРИВОЗЕ ИЗ ГАЗЕТНОГО КУЛЬКА.

Журнал «ХлебСоль»