

Савелий Либкин

МОЯ ОДЕССКАЯ КУХНЯ



МОЯ ОДЕССКАЯ КУХНЯ

Савелий Либкин

«С едой у меня всяческие „иногда“: иногда я люблю есть мясо, а иногда не ем годами. Ресторан „Стейкхаус. Мясо и Вино“ — та почва, на которой я с Саввой познакомился. Я был два или три дня с концертами в Одессе, шел по Дерибасовской и увидел ресторан, который сразу понравился своим стилем, дизайном. Я вообще люблю простые незаумные рестораны без бьющего в нос богатства. Здесь я сразу почувствовал, что выбор правильный: понял по обслуживанию, по тому, что мне принесли на стол, по деталям, которые сразу же отметил. Заказал традиционный бифштекс, так как знаю, каким именно его люблю, когда ем мясо, заказал красное вино — нужное вино нашлось...

В тот вечер я был один. Решил в конце ужина узнать имя владельца ресторана и тогда впервые услышал: „Савелий Либкин“. Мне сказали, что хозяина в ресторане нет, а так как настроение мое было сытое и литературное, написал большое письмо Савелию. На следующий день Савва позвонил и пригласил на ужин, тогда я с ним впервые увиделся... Савва любопытный, самобытный, своеобразный человек, которого хочется актеру показать. Он своеобразно выглядит, говорит... Он умный, талантливый... Мы стали время от времени встречаться, мне интересно его мнение по любому вопросу. Савва живет жадно, самобытно, а мне такие люди чрезвычайно нравятся».

*Константин Аркадьевич Райкин,
художественный руководитель
театра «Сатирикон»*

Выражаю благодарность генеральному директору компании «МИРС» Олегу Михайленко.

А также благодарю всех моих одесских друзей и сотрудников компании «Реста», которые поддерживали меня, дополняя книгу своими комментариями к рецептам и гастрономическими мнениями.

Отдельно выражаю благодарность Михаилу Жванецкому. Спасибо за вдохновение! После Вашего вступительного слова мне сразу захотелось есть и писать продолжение книги.

Савелий Либкин



Савелий Либкин

МОЯ
ОДЕССКАЯ
КУХНЯ





Сердце обмануть можно, желудок — никогда.

Желудок — самый честный в одессите. Поэтому мы так любим поесть. Начиная с СССР, когда есть было нечего, заканчивая Украиной, когда всего полно.

Если СССР был страной вечнозеленых помидоров, то в России сегодня помидоры по вкусу напоминают нарисованные.

Одесская кухня любит постоять, ее не стоит снимать с плиты и быстро глотать.

Надо ей дать постоять на плите или в холодильнике.

Одесский базар пахнет.

Одесский укроп пахнет.

Одесский чеснок склеивает пальцы.

Одесская ставридка отделяется от хребтика и тает во рту.

Икра из синеньких обостряет и ароматизирует любое свиное отбивное.

Одесский красный борщ с фасолью.

Зеленый с яйцом...

Из одной курицы — шейка, фаршированные ножки, бульон и лапша.

Вино в Одессе называется «папа делал» — высасывается через трубочку из 12-литровой стеклянной бутылки.

Короче.

Приезжайте в Одессу голодными, получите удовольствие, пока есть, что есть.

Ваш Жванецкий

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	9
ОДЕССА. С ЧЕМ ЕЕ ЕДЯТ	11
РЫБА	21
МЕЛКАЯ ЧЕРНОМОРСКАЯ РЫБА	23
Жареные бычки, ставрида, кефаль, сарган, луфарь	26
Шкара из рыбной мелочи	31
КАМБАЛА	33
Жареная камбала	37
Жареная глосса	39
Уха из камбалы и кефали	40
ТЮЛЬКА	43
Битки из тюльки	45
Малосольная тюлечка	46
ДУНАЙКА	49
Совсем не русский форшмак	51
Сельдь дунайская с теплой «Американкой»	54
НЕМОРСКОЙ УЛОВ	59
Фаршированная рыба	61
Икра щучья	67
МЯСО	69
ТЕЛЯТИНА И ГОВЯДИНА	73
Бульонные кубики, или Правильный бульон из говядины	76
Суп с фрикадельками из телятины	78
Зеленый борщ с ребрышками и гренками	80
Красный борщ с семейными нюансами	82
Шашлык из говядины	86
Жаркое из говядины с черносливом	91
Голубцы с мизинчик	93
СВИНИНА	97
Буженина, шпигованная чесноком и салом	101
Свиная отбивная	102
ЯГНЯТИНА И БАРАНИНА	105
Жаркое из ягненка с греческими нотками	110
Плов из баранины с айвой и изюмом	112
Люля-кебаб из баранины	116
КУРИЦА И ЕЕ РОДСТВЕННИКИ	123
Куриная шейка	124
Холодец из петуха	128
Паштет из куриной печени с рюмкой коньяка	132
Жареный цыпленок с чесноком	134
Утка с яблоками	138

КРОЛИК	141
Жаркое из кролика в духовке	145
Котлеты из кролика	146
Кролик с лапшой	149
ОВОЩИ	151
БАКЛАЖАНЫ	153
Икра из синих	154
Языки из синеньких	156
Икра из печенных на гриле овощей	158
КАБАЧКИ	161
Оладьи из ранних кабачков	162
Кабачки жареные	164
БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ	167
Печеный перец с козьим сыром и местным зеленым базиликом	171
Фаршированный перец или кабачки	172
ПОМИДОРЫ И БРЫНЗА	177
Сентябрьская закуска из помидоров «Бычье сердце» с брынзой	180
Салат из красных и желтых «Микадо» с крымским луком	183
Закуска из помидоров «Микадо» с брынзой и арбузом	184
КАРТОФЕЛЬ	187
Картофель, жаренный с беконом	190
Картофельники с мясом	193
Пюре из «Сорокадневки». Варианты приготовления	194
БЕЛЫЕ ГРИБЫ	199
Шляпки белых грибов, запеченные с чесноком	200
Похлебка из белых грибов	205
Гречневая каша с белыми грибами. Почти ризотто	208
ТВОРОГ	211
Запеканка из лапши с творогом	213
Творожная запеканка	215
Сырники со сметаной	216
Ленивые вареники	219
Налистники с творогом в миниатюре	221
МУКА	225
Лапша	226
Пельмени из трех видов мяса	228
Вареники с вишней	233
Вертута с яблоками и изюмом	235
Плацинда с тыквой	238
Шарлотка	240
«Наполеон»	245
Эклеры с лучшим заварным кремом	247
ПОСУДА	250
УКАЗАТЕЛЬ	252



ПРЕДИСЛОВИЕ

Самое трудное в жизни — начать. Предмет в данном случае не имеет значения. Начать книгу для меня было не менее трудным, чем для вас — готовить. Начало всегда сопряжено с сомнениями: а стоит ли? получится ли правильно?

Всем известно: «Путь в тысячу миль начинается с первого шага». Давайте отправимся в «гастрономическое путешествие» по моей Одессе вместе. Сделаем первый шаг: я — как писатель, вы — как ценители одесской кухни. Итак, пройдемте в «мою одесскую кухню»...

Сегодня «моя одесская кухня» располагается на Французском бульваре — в одном из самых красивых районов Одессы. Когда-то в 1902 году Малофонтанная дорога получила звучное название Французский бульвар в честь визита царя Николая II во Францию. Наш город всегда находился в центре культурных и политических событий, несмотря на отдаление от столиц. Здесь, на даче консула Французской Республики и негоцианта Жана Рено, гостил А. С. Пушкин, на улице неподалеку проживал свои последние годы перед эмиграцией И. А. Бунин. Но это все поэтическая, литературная Одесса. Моя же история началась в роддоме №1 ровно через 70 лет со дня его основания, кстати, построен он был по случаю 25-летия брака императора Александра III.

После «исторического» (во всех смыслах) роддома №1 я переехал на улицу Воровского (бывшую в то время улицу Малую Арнаутскую и нынешнюю снова Малую Арнаутскую). Да, вы совершенно правильно помните: «Всю контрабанду делают в Одессе, на Малой Арнаутской улице». Говорят, именно здесь жил прообраз Остапа Бендера — некто Остап Шор. Но я его не застал, зато хорошо знаю, как устроена жизнь, если ты живешь в двух кварталах от знаменитого Привоза, рядом с вокзалом и в 10 минутах бега от моря.

Учился готовить я у бабушки Розы. Не преувеличив, скажу: готовила Розалия Моисеевна ежедневно для всей нашей большой семьи после того, как дед приносил с Привоза продукты,

которые в Одессе нужно не только выбрать, но и выторговать. Я очень любопытен и от природы внимателен к деталям, потому могу рассказать о еде и способе ее приготовления в нюансах, даже не пробуя. В юные годы еду я все больше рассматривал, а не вкушал. Рестораны торговали алкоголем, танцами и моментальными знакомствами. В 70-е годы, чтобы попасть в ресторан в Одессе, нужно было заплатить.

В это же время полки магазинов опустели (страна стала «щедро поить» нас исключительно березовым соком), цены на Привозе устремились все выше (видимо, к предстоящим «олимпийским высотам»). Чтобы выжить в расцвет «социалистического рая», нужно было приблизиться к продуктам и научиться готовить.

Сразу после службы в Советской армии я отправился учиться на повара, тогда же начал работать. Моя кулинарная практика стартовала с «банкетного дела». Именитые и богатые одесситы, истинные эпикурейцы, заказывали исконно одесские блюда — смесь греко-армянской еды из советских продуктов, замешенную на еврейских традициях.

Едой я занимаюсь всю свою сознательную жизнь: могу сказать, что меню моих ресторанов за 20 лет оценили не только одесситы, но и туристы со всего мира, которые так охотно приезжают в сезон в Одессу.

«Моя одесская кухня» — первая книга рецептов настоящего одессита, любящего свой город и свое дело. Для меня приготовление еды — это не увлечение, не новомодная тенденция собирать «друзей по интересам» в блогах. В этой книге все по-настоящему: рецепты, по которым готовят вкусно, слова друзей-одесситов, с которыми сидеть за столом радостно, и автор, который всерьез влюблен в свою одесскую историю и кухню.

Перед первой страницей книги и первым рецептом я вновь обращусь к главным одесским писателям и их герою, сыну турецкоподданного, истинному одесситу Остапу Бендеру: «Обед на первое, а речи на второе». Приятного аппетита!



КРАСНЫЙ БОРЩ С СЕМЕЙНЫМИ НЮАНСАМИ

Борщ как блюдо я перестал воспринимать лет с семи. Именно тогда в 74-й школе его давали на обед практически через день. Государственная школа, государственный же буфет и водянисто-бурая водичка с капустой запомнились надолго. Короче говоря, борщ в школе я не ел. Дома тоже...

Просто потому, что название совпадало, а пробовать боялся. Я, конечно, предполагал, что дома все совсем не так, но школьные страхи давали о себе знать.

В первый раз я заинтересовался этим блюдом, когда увидел, как именно его готовит бабушка Рейза.

Я точно не помню, было мне тогда лет 10 или 11, но, учитывая, что обсуждение, что готовить, всегда происходило при мне, запомнились некото-

рые повторяющиеся нюансы разговоров о еде.

Ежевечерне бабушка рассказывала деду, что мой дядя ничего не ест, а потому очень худой. Затем обсуждался вопрос, что именно дать дяде с собой на работу. Потом что готовить на завтра и так далее. Спал-то я в одной комнате с ними, так что был в курсе.

Единственное блюдо, которое воспринимал дядя, был тот самый борщ. Потому готовили борщ часто.

Борщ — общепризнанный гастрономический хит Украины и России. Когда ко мне приезжают друзья или родственники из-за рубежа, я непременно готовлю красный борщ и считаю это блюдо не просто традицией, а одним из самых вкусных супов в мире.

- Для начала сварим пюре из томатов. Спелые, но не слишком мягкие красные помидоры «сливки» бланшируем, снимаем кожицу (фото 1). Разрезаем на дольки, удаляем остатки плодоножки.
- Морковь моем, чистим, натираем на средней терке. Лук нарезаем кольцами, стебли сельдерея и чеснок — ломтиками.
- Выкладываем овощи в чугунный казанок, заливаем оливковым маслом и ставим на средний огонь. Добавляем соль, сахар и немного свежемолотого перца.
- Варим пюре под крышкой один час, периодически помешивая деревянной лопаткой (фото 2).
- Остужаем и протираем при помощи приспособления для приготовления пюре. (Мне приходилось видеть в Италии *passapomodoro* — прибор для изготовления пюре именно из помидоров: нечто среднее между электромясорубкой и соковыжималкой. Но в Одессе такими пока не пользуются).
- Готовое пюре раскладываем по чистым банкам (фото 3) и, по желанию, либо ставим в холодильник, либо закручиваем и прячем до зимы.

На 1,8 кг домашнего пюре из помидоров
 1,5 кг помидоров сорта типа «сливка»;
 2 средние моркови;
 5–6 черешков сельдерея;
 2 средние белые луковицы;
 10 зубчиков чеснока;
 1 ст. л. морской соли;
 1 ч. л. молотого черного перца;
 250 мл оливкового масла;
 1 ст. л. сахара.



- Переходим, собственно, к борщу. Грудинку — пиленные ребра с мясом — заливаем холодной водой и варим два часа практически без кипения, соблюдая все нюансы варки бульона (см. рецепт «Бульонные кубики...» на с. 76).
- Солим бульон по вкусу и вынимаем из него все овощи и зелень. Мясо оставляем. Важно, чтобы оно варилось одновременно с борщом.
- Раннюю свеклу очищаем и шинкуем соломкой. Терку не используем.
- Сбрызгиваем свеклу уксусом и тушим на среднем огне в растительном масле. На последнем этапе добавляем к свекле мякоть красных очищенных помидоров без семян или домашнее пюре из них. Тушим еще минут 10 до густоты и всыпаем ложечку сахара.
- Шинкуем соломкой морковь, корень петрушки, лук и пассеруем их в растительном масле минут 10.
- Белый картофель моем, чистим, нарезаем максимально крупными кубиками. Даже если готовим борщ из ранних овощей, используем прошлогодний: молодая картошка в борще не воспринимается (фото 4).
- Раннюю капусту тонко шинкуем. Стебли молодой свеклы режем на кусочки по 5–6 миллиметров.
- В бульон, не вынимая мяса, закладываем картофель и варим 15 минут. Затем одновременно вводим все остальные тушеные и сырые овощи. Варим без кипения еще минут 10 (фото 5).
- Борщ, не снимая крышки, оставляем «отдыхать» на два часа.
- Достаем кости, оставляя разваренное мясо в борще.
- Зубчик чеснока давим ножом и измельчаем в крошку. Зелень петрушки очень мелко рубим. В домашнюю сметану кладем соль, чеснок, петрушку и перемешиваем.



- Кусок покрасневшего от свеклы мяса отрываем руками и кладем в тарелку. Добавляем два половника борща и кладем сверху столовую ложку сметаны с зеленью.

На 5–6 тарелок борща
 1 кг говяжьей грудинки;
 2,5 л воды;
 600 г свеклы с ботвой;
 300 мл растительного масла;
 400 г белокочанной капусты;
 300 г белого картофеля;
 2 средние моркови;
 2 луковицы среднего размера;
 2 корня петрушки;
 1–2 зубчика чеснока;
 300 г помидоров
 или 200 г домашнего пюре из них;
 0,5 ст. л. 6%-ного уксуса;
 300 г домашней сметаны;
 1 пучок петрушки;
 сахар по вкусу;
 соль по вкусу.

Для зимнего варианта я предварительно отвариваю свеклу в течение получаса в воде с уксусом. Кроме того, часть картофеля можно заменить заранее сваренной крупной фасолью. У меня дома ее называли «лопата». В остальном технология приготовления зимнего борща та же, что и весеннего. Но вкус получается разным.

Сало, черный и душистый перец я в борщ не кладу — отвлекают. В процессе варки можно добавить немного свежих белых грибов и тогда не класть в сметану чеснок.

Варить борщ лучше из расчета на 2 дня. На следующий после приготовления он приобретает характерную плотность и насыщенность вкуса.





СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ



Сырники (они же творожники) готовят не только в Украине, но и в Прибалтике, Болгарии, во множестве областей России и даже в Италии — только из рикотты (в Сардинии их называют *formagelle*). А вот во Львове под этим словом понимают совсем другой десерт, несколько напоминающий чизкейк в шоколадной глазури. У нас, одесситов, вот эти самые сырники — еще одно главное блюдо на завтрак, без которого не обходятся ни одни выходные.

- 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 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.

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.

Несколько свежих ягод малины хорошо дополняют это повседневное для одесситов блюдо. Однако, если учесть, что в процессе жарки каждый из членов семьи, включая самого повара, успевает ухватить хотя бы по одному сырнику «на пробу», до красивой сервировки дело может и не дойти.

