



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



*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 мацей 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 котлетки 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 аджабсандала 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 уперто, 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 паразитить 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, разглядывайте 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 удостаивалась 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 посма- триваю. 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- го, 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 поразъехались, 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 поезде, 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 чуточку 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 Фридланд

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.