

Одесса готовит экскурсии

Продолжается городской конкурс имени Аркадия Креймера на лучшее проведение интерактивной экскурсии по истории Одессы. Учащиеся специализированной с углубленным изучением иностранных языков школы № 121 приглашают одесситов и наших гостей побывать в местах, где происходили события, о которых рассказывается в книгах знаменитых писателей. Сегодняшние экскурсоводы – Анастасия Долобанько (8-Б) и София Новицкая (9-А). Их наставники – учителя Н.С. Карчинская (русский язык и зарубежная литература), Н.С. Ужевская (история и право).

Весь мир (скажем без ложной скромности) знает наш город. Одесский язык и одесские улицы (по крайней мере Дерibasовскую), одесский юмор и одесскую литературу, одесских женщин и одесскую кухню.

Сто языков смешалось здесь, сто народов. Украинцы и евреи, греки и болгары, французы и молдаване, итальянцы и поляки, турки и русские. Любители сала и мацы, маслин и ракии, макарон и бигоса, пахлавы и щей. Что из этого могло получиться? Изобилие одесской кухни описано в литературе.

Как и что еще готовилось в Одессе? Мы попробуем приоткрыть немного эту завесу, знакомую и не очень.

Одесса – приморский город. И, естественно, у нас лучше всего готовят морепродукты. И так как мы с вами на Привозе в рыбных рядах, то не можем не вспомнить описание Валентина Катаева.

Валентин Катаев. «Белеет парус одинокий»

«– Раки! Раки! Раки! Раки!

– Камбала! Камбала! Камбала!

- Скумбрия живая! Скумбрия, скумбрия!
- Барбунька! Барбунька!
- Мидии! Мидии! Мидии! Мидии! Мидии!
- Бычки! Бычки! Бычки!»

О, легендарные одесские бычки! Вкуснее всего приготовлены, когда обжарены до золотистой хрустящей корочки с предварительной панировкой в кукурузной муке, которая может пригодиться и для восхитительной мамалыги.

Так как экскурсия у нас не совсем обычная, то мы с вами пройдемся по Привозу, чтобы «сделать» небольшой базар, а затем в процессе экскурсии из этого приготовить...

Одессина – благословенный по климатическим условиям край. Обласканная солнцем земля и самое синее Черное море щедро делятся своими богатствами. Потому и простор для кулинарных фантазий поистине безграничный.

Пока мы будем путешествовать к следующей точке нашего маршрута, то вспомним о практически пошаговом рецепте одного культового одесского блюда из произведений Валентина Катаева.

«Колесничук привозил из Одессы в подарок копченую скумбрию, малосольную брынзу в стеклянной банке с водой и десяток синих баклажан, которые он с нежной улыбкой называл просто «синенькие».

Петр Васильевич был в восторге. Он кричал, что это лучшая еда в мире, пища богов!

...Что же касается брынзы и синеньких, то они решительно ни у кого, кроме Петра Васильевича, успеха не имели. Брынза воняла старой овцой, и ее уносили в кухню. А что делать с синенькими, никто из домашних, кроме Петра Васильевича, понятия не имел.

...Но Петр Васильевич был неумолим. Он требовал, чтобы из синеньких немедленно приготовили баклажанную икру. Разумеется, не ту пресную, сладковатую желтоватую кашицу, которая продается в виде консервов, а ту настоящую, домашнюю, знаменитую одесскую баклажанную икру – пищу богов! – зеленую, с луком, уксусом, чесноком, молдавским перцем, дьявольски острую, от которой на губах делаются «заеды».

Для того чтобы приготовить такую икру, баклажаны надо было (разумеется!) не варить и не тушить, и, уж конечно, не жарить, а сперва испечь на углях. Синенькие должны обуглиться. Тогда с них сдирают кожу, и дымящуюся, полусырую зеленую мякоть с белыми семечками мелко рубят.

Но боже упаси рубить ножом или «секачкой». От соприкосновения с железом мякоть теряет свой естественный зеленый цвет, чернеет, и икра тогда уже ни к черту не годится.

Мякоть надо рубить деревянным ножом и никаким другим. Тогда-то и получится настоящая баклажанья икра по-одесски.

Что может быть проще?..»

Вот мы добрались до улицы Пантелеймоновской, 13, до здания бывшей Пятой мужской гимназии, где в свое время учились, то есть готовились известные писатели, описавшие в своих одесских произведениях еду. Это и братья Катаевы, и Корней Чуковский, и Владимир Жаботинский.

В автобиографической повести «Серебряный герб» Корней Чуковский описал одно блюдо, которое имеет американские корни, и сегодня мы с удовольствием сопровождаем киносеансы или иные увеселительные зрелища его поеданием.

Корней Чуковский. «Серебряный герб»



Корней Чуковский

«Потому что всякий раз, когда приезжает дядя Фома, он привозит с собой кукурузные зерна в мешочке из белой холстины, и не простые зерна, а диковинные. Они кажутся нам заколдованными. Помочи их в воде, брось в духовку, и они начинают стрелять (только и слышно: пых! пых!) и прыгают как живые; и, чуть они прыгнут, скорее хватай их, чтобы они не сгорели, и смотри: из желтых они сделались белыми и распустились, как чудесные цветы. Я готов стоять у раскаленной духовки весь день и бросать туда всё новые и новые зерна и набивать пуканцами живот до отвала».

Пока мы с вами движемся к следующей точке нашего маршрута, вспомним о том, что в Одессе отдавали одно из важных мест первым блюдам, и вот как описывал некоторые Владимир Жаботинский.

Владимир Жаботинский. «Пятеро»

«Есть, – сказал Игнац Альбертович, – люди, которые любят суп с лапшой, а есть и такие, что любят его с клецками. Это не просто, это два характера. Лапша – дело скользкое: если повезет, наберешь целую копну; но есть риск, что все соскользнет. А с клецками никакого беспокойства: больше одной не выловишь, зато с мясом, и уж наверняка».

Мы не могли пройти мимо произведений этих авторов и этого дома. В этом доме, по улице Малой Арнаутской, 40, жил прототип Остапа Бендера из произведений Евгения Петрова и Ильи Ильфа Осип Шор.

Вспомним только лишь небольшую часть цитат о еде.



Владимир Жаботинский

Е. Петров, И. Ильф. «Двенадцать стульев»

«– Имейте в виду, уважаемый Шура, даром я вас питать не намерен. За каждый витамин, который я вам скормлю, я потребую от вас множество мелких услуг».

«– Отдай колбасу, дурак! Я все прощу!
– Держите его! Он украл нашу колбасу!

– Я отдам колбасу! Снимите меня!»

«– Месье, же не манж па сис жур. Гебен мир зи битте этвас копек ауф дем штюк брод...»

«– Александр Иванович не ел, а питался. Он не завтракал, а совершал физиологический процесс введения в организм должного количества жиров, углеводов и витаминов».

«Холодные яйца всмятку – еда очень невкусная, и хороший, веселый человек никогда их не станет есть».

Большинство современных критиков считают Исаака Бабеля не просто «самым одесским из всех писателей», но еще и человеком, который сделал город местом планетарного масштаба.

Но как же он описывал съестные припасы? Возле памятника Бабелю об этом услышать наиболее уместно, хотя часть цитат мы оставляем в запасниках.

Исаак Бабель. «Одесские рассказы»

«Король»

«На этой свадьбе к ужину подали индюков, жареных куриц, гусей, фаршированную рыбу и уху, в которой перламутром отсвечивали лимонные озера. Над мертвыми гусиными головками покачивались цветы, как пышные плюмажи. Но разве жареных куриц выносит на берег пенный прибой одесского моря?»

«Любка Казак»

«Всякому товару была особая цена, каждую цифру запивали бессарабским вином, пахнущим солнцем и клопами».

Сейчас мы добрались с вами до чудесного заведения, которое находится в одном из старейших домов Одессы, где нам приготовят из купленной брынзы и зелени восхитительные плацинды. А пока их готовят, мы не можем не порекомендовать продегустировать местные напитки.

Какое же одесское застолье без десертов? И как тут не вспомнить дом по улице Греческой, 12?

Георгий Спиридонович Меллисарато откупил булочную Магула и превратил ее в кондитерскую уровня Амбарзаки, Бонифаци, Либмана, Печеского, Скведера. Французская писательница графиня Даш считала, что дети кондитеров и пирожников не бывают лакомками.

Паша и Саша Меллисарато ими, возможно, и не были, но другим юным обитателям дома очень хотелось попасть не просто в кондитерскую, но и на кухню, где рождались пирожные, пастила, печенье, торты и ромовые бабы. Паша и Саша приводили сюда друзей строго по очереди. Первая красавица дома Витя Койфман, сын доктора Андрей Главче, Юра и Ванда Олеша.

И когда **Юрий Олеша** в «Трех толстяках» описывает, как продавец воздушных шаров «сидел в царстве шоколада, апельсинов, гранатов, крема, цукатов, сахарной пудры и варенья», где «появились цукаты, всех сортов, всех видов, всех форм: горьковатые, ванильные, кисленькие, треугольные, звездочки, круглые, полумесяцы, розочки», перед его мысленным взором наверняка стояла кондитерская Меллисарато на Греческой, 12.

Только в Одессе возможно после сладкого есть соленое. Вот и мы с вами, проходя через Строгановский мост, вспомним еще одну одесскую историю о еде.

Последние 29 лет своей жизни граф Александр Григорьевич Строганов провел в Одессе и регулярно посещал городские собрания, продолжая беспокоиться о благополучии города. Как человек обеспеченный, но ратующий при этом за равноправие горожан, он частенько давал «открытые обеды». Говорят, именно для таких обедов повар графа



Александр Строганов

Строганова изобрел новое мясное блюдо, одновременно вкусное, элегантно, экономное и хорошо делящееся на порции.

Совершенно верно! Речь о знаменитой говядине по-строгановски, она же «бефстроганов».

Ну как можно описать Одессу, которая готовит литературные шедевры, без рассказа о Соломоне Наумовиче Рабиновиче, больше известном под своим писательским псевдонимом – Шолом-Алейхем? О нем мы и поговорим на улице Канатной, 28.

Шолом-Алейхем

«Записки коммивояжера»

«Мама говорит: «Из всех молочных блюд самое лучшее – это кусок мяса!..»

«Тевье-молочник»

«Плохи пляски да шутки, когда пусто в желудке».

«Разговорами сыт не будешь. Поешь селедки, – чаю захочется, а к чаю сахар требуется, а сахар, говорите вы, у Бродского...»

Произведения Соломона Наумовича по сей день переводятся на множество языков и по-прежнему пользуются популярностью у читателей. «Самый цимес!» – говорят о них, рекомендуя друг другу, и почему-то многозначительно подмигивают.

Иными словами, выражение «самый цимес» можно описать как «то, что надо» или даже «самое лучшее». Почему? А потому, что в традициях одесской кухни существует очень вкусное одноименное блюдо. Сладкое, ароматное и неповторимое.

И вот мы с вами добрались туда, где, по логике, мы должны были оказаться сразу после Привоза, с учетом того, что мы будем готовить.

...Да-да, это форшмак, но не простой. Мы попытались приготовить его по рецепту Аркадия Евсеевича Креймера.



Аркадий Креймер колдует над своим легендарным форшмаком, которым потчевали почетных гостей Всемирного клуба одесситов



Форшмак по рецепту Аркадия Креймера

Но почему это надо было сделать вначале? Потому что форшмак – это предвкушение, послевкусием к которому мы хотим предложить слова президента Всемирного клуба одесситов Михаила Жванецкого.

«Одесская кухня любит 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».

