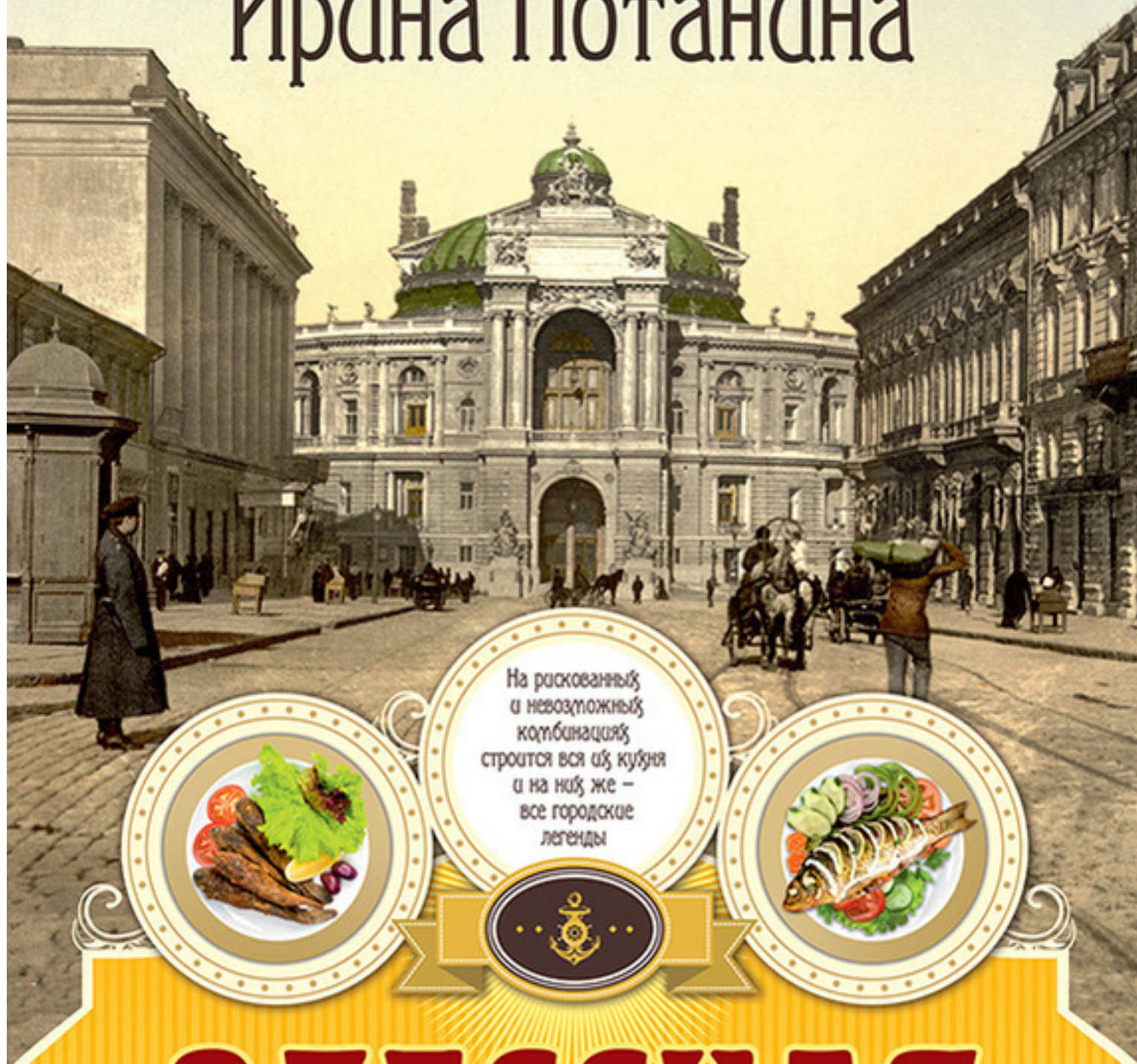


Ирина Потанина



На рискованных
и невозможных
комбинациях
строится вся ода кухня
и на них же —
все городские
легенды



ОДЕССКАЯ КУХНЯ

FOLIO

ПРЕДИСЛОВИЕ
ЛАДЫ ЛУЗИНОЙ

Ирина Потанина
Одесская кухня

«Фолио»

2014

Потанина И. С.

Одесская кухня / И. С. Потанина — «Фолио», 2014

Новая книга Ирины Потаниной – захватывающая кулинарная провокация. В каком-то смысле текст представляет реальную опасность для читателя: с первых же страниц на вас хлынут ароматы соблазнительных рецептов. Вам немедленно захочется что-нибудь приготовить, и остальным делам придется подождать. Представленные в книге рецепты мало того, что совсем не сложны и при том замечательны, так еще и собраны автором отнюдь не случайно. Каждый сопровождается своей литературной историей, связан с известными личностями, жившими или просто бывавшими в Одессе, а еще с одесскими легендами, байками, рассказами и рассказиками. Пушкин, Ахматова, Гоголь, Франко, Утесов, Раневская... Их имена навсегда вошли в историю города, и уже никто не знает, где там правда, а где... ну, скажем, одесский фольклор. Отличить факты от вкусных домыслов не так-то просто... Впрочем: а оно нам надо? Пусть все остается так, как есть! Итак, получите, как говорится, в одном флаконе (а в нашем случае – в одной кастрюле!) смесь из характерного юмора, известных личностей и особой кухни – и все это под глазурью одесского колорита. Кстати, недавно в издательстве «Фолио» вышла еще одна книга этой серии – «Киевская кухня» Ильи Ноябрева.

© Потанина И. С., 2014

© Фолио, 2014

Содержание

Я есть то, что я ем	5
Померанец, так с музыкой!	8
Ох и каша заварилась!	12
Шерше ля дрожжи!	17
Принцесса на горошине	22
Немного о классике	27
Фаршируем по-одесски	31
«Таки да!» от графа Строганова	36
Гоголь по-одесски	40
Целебные дары морские	44
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Ирина Сергеевна Потанина

Одесская кухня

Я есть то, что я ем

Исповедь почти одесситки

Логично предположить, что я хочу поговорить о еде. Ведь, по мнению многих, потребление той или иной пищи во многом определяет характер. Так, моя ставшая вегетарианкой подруга любит повторять, что мясо делает нас агрессивными. А общий друг, выслушивая ее наезды на мясоедов, всегда отвечает, мол, агрессия хищника – штука в нашей жизни необходимая, а тот, кто предпочитает растения, и заканчивает травоядным характером. Да что там, если характерные черты целых народов объясняют их пристрастием к определенным национальным блюдам.

Но, как ни странно, моя статья вовсе не о еде. О иной пище....

Когда-то я мечтала написать диплом «Влияние архитектуры города на формирование творческой личности». Не сложилось. Но с тех самых пор я часто возвращаюсь мыслями к теме, вновь и вновь убеждаясь в важности этой взаимосвязи. Для меня национальность определяется не местом проживания или рождения, не столько кровью в жилах, сколько количеством черт и особенностей города или страны, которые ты принял в себя...

Я вновь задумалась об этом сегодня, стоя посреди Одессы, мокрой, холодной, – такой родной, что щемило сердце. Я впервые сказала себе, что, будучи коренной киевлянкой в невесть каком поколении, по характеру, нраву и норову – я скорей одесситка. Именно потому, что в детстве меня кормили, как кашей, вовсе не Киевом, а Одессой.

До 16 лет я была типичной книжной девочкой, замкнутой в треугольник дом-школа-кружок во дворце пионеров – и снова дом. Но почти каждое лето наша семья отправлялась в Одессу на Дачу. И, в отличие от киевской, моя одесская жизнь представляла сплошную «+бесконечность». Бесконечное море, из которого мама никогда не могла меня вытащить. Бесконечные экскурсии, поездки на дальние берега и скалистые пляжи, многочасовые пешеходные прогулки по городу, музеи и театры, включая самый красивый в мире Одесский Оперный. Бесконечная, как сериал, история старой Дачи, где выросло несколько поколений нашей семьи, Дачи, помнившей еще мою бабушку смешным карапузом в раздутых трусах (я обожала бабулины рассказы о ее детских дачных приключениях и просила повторять их вновь и вновь). Бесконечные родственники – дяди и тети, кузены и кузины, множество детворы, вместе с которой мы придумывали тысячи игр. Бесконечные приключения – с моей лучшей подругой-одесситкой мы постоянно лазали по деревьям, заборам и крышам, обливали водой прохожих, придумывали проказы и каверзы. Киевская тихоня превращалась в Одессе в совершенно разбойный элемент...

Позже эта метаморфоза произошла и в моей биографии. Дивный винегрет замечательно спорных качеств просто не мог остаться незамеченным! Непотопляемая уверенность в собственной своеобразности и неповторимости, острота языка, шутки (порой на грани фола), желание ярко одеваться (порой на грани дурновкусия, но в Одессе всегда было принято блеснуть втрое ярче, чем в Киеве!) и даже убеждение, что я вправе выламывать русский язык по своему разумению – все это воспитанье легендарной Одессы.

Именно Одесса помогла мне понять – мы то, что мы потребляем, принимая вовнутрь. Нас воспитывают города и страны, семьи и люди, идеи которых мы впитываем в себя настолько, что они становятся нами. (А бывает наоборот: страна, окружение – не идут, стоят в горле рыбьей

костью, вызывая процесс обратной перистальтики.) «Я есть то, что я ем». Во всех смыслах. Вроде простецкая мысль, но как часто мы пренебрегаем ею себе же во вред. Трудно стать великим творцом, если на завтрак обед и ужин ты потребляешь исключительно низкопробную литературу и тупую попсу. Трудно поверить в себя, если в «меню» у тебя только упреки, тычки, критика близких, убежденных: у них ничего не вышло, и у тебя тоже никогда ничего не получится. И как легко мы заражаемся верой от тех, кто по-настоящему верит в нас, верит в себя, верит в лучшее!

Распространенный совет всех психологов: не общаться с неудачниками. Их неудачи заразительны, они тянут на дно и вас заодно. Хочешь бросить пить – для начала брось пьющую компанию. Хочешь возвыситься душой – окружи себя высокодуховным. Пару лет назад одна моя знакомая (по чистой случайности она – одесситка) начала роман с известным деятелем шоу-биза. Сама она не имела ни отношения к этой сфере, ни желания затесаться туда. Однако на втором году их романа ей пришлось переквалифицироваться из просто бизнес-вумен в шоу-бизнес... Иного выхода у нее просто не было. Она должна была либо стать частью окружения любимого, либо отвергнуть его вместе с миром искусств.

Потому когда меня подстерегают неудачи, я пересматриваю фильмы про людей, которым удалось победить неприятности и достигнуть поставленной цели – я «наедаюсь» их верой в победу. Еще лучше – окружить себя победителями, людьми, излучающими успех, способными одним своим существованием научить тебя правилам верной игры...

Когда же мне становится совсем-совсем плохо, я сбегая в Одессу. Так, в трудный миг ты бежишь к маме, чтоб спрятать голову у нее под мышкой. Мама любит тебя любой. И Одесса-мама тоже научила меня главному качеству: любить себя любой. Принимать свое несовершенство – как своеобразие. Как индивидуальность, которая дороже любых совершенств! Принимать свою неправильность как удачную возможность выделиться, благодаря отклонению от общей нормы. Не подстраиваться под мир, а подстраивать мир под себя. Как это делают в Одессе! Приезжая туда, люди начинают старательно коверкать слова, чтоб соответствовать местному шику.

Я всегда называла Одессу своим вторым родным городом. Любовь к ней, ставшая почти религией нашей обширной семьи, – у меня в крови, я получила ее в наследство как фамильную ценность, вместо бриллиантов и серебряных ложек. И не исключено, что это наследство дороже бриллиантов. Ведь я получила в подарок саму себя – такую, какая я есть. И я понимаю свою дачную кухню: будучи москвичкой, имея отменную квартиру в центре, она предпочитает проводить большую часть года в Одессе. «Потому что именно здесь со мной произошло все самое лучшее», – говорит мне она. Я бы сказала иначе: всему лучшему, что случилось со мной, я обязана воспитанию Одессы. И если я не представлялась «почти одесситкой», то лишь потому, что сомневаюсь: достойна ли носить этот титул? Одесса – едва ли не единственный город страны, быть выходцем из которого уже повод для гордости. Представляясь в Киеве: «Я – одесситка» – ты услышишь в ответ восхищенное «О!...», точно вскрылась твоя принадлежность к царской фамилии.

Говорят, что прежней Одессы больше нет. Что она осталась только в старых книгах и фильмах. Это вранье. Одесса бессмертна. По приезду туда муж позвонил по объявлению. Мы хотели купить старинный абажур.

– Сколько он стоит? – переспросила его чисто одесская дама. – Ну убейте меня, рублей пятьдесят. А кроме абажура вас что-то интересует?

– Что, например?

– Костюм мужской, новый интересует?

– Нет.

– А женщины вас интересуют? Я сейчас передам трубку одной милой девушке, она наверняка в вашем вкусе.

– Я женат.

– О, – ничуть не растерялась дама, – передайте вашей жене, что вы прелесть!

Да, нужно был одесситом Мишкой Япончиком, чтобы провозгласить самого себя королем, а свой район Молдаванку – свободным государством. Нужно было быть моей одесской тетей Люсей, чтобы до 92 лет иметь осанку королевы и отдавать распоряжения миру с достоинством Елизаветы Английской. Но не обязательно быть одесситом, чтобы верить в себя – нужно лишь однажды как следует распробовать это фирменное одесское блюдо.

Такая Одесса нужна мне порой, как диета больному. В одесских мидиях так много белка. В одесской «Хреновухе» – так много беззаботного веселья.

Но в самой Одессе есть нечто покруче витаминов В, Е и С. Качества, которые нужны для жизни, веры, победы. Качества, благодаря которым уж вас-то не съест никто – все обломают зубы!

Лада Лузина

Померанец, так с музыкой!

Одесситы – удивительная нация. Чего стоит хотя бы гордо воздвигнутый ими в самом центре Одессы памятник взятке! Официально он, конечно, зовется по-другому, но народное название куда более метко, популярно и цитируемо. Спускайтесь от Оперного театра к Литературному музею и смотрите в оба! Видите апельсин с одесскими достопримечательностями на голове и Павлом I в сердцевине? Во-от!

Не случайно с рассказа об этом памятнике мы начинаем сборник одесских историй. Ведь всех их не было бы, не произошли однажды в Одессе отмеченный «памятником апельсину» эпизод. Но давайте по порядку.

«Да будет порт!» – сказала в 1794 году Екатерина Великая, нуждаясь в развитом и защищенном приморском торговом городе на западной границе Новороссии.

«Сделаем!» – бодро отграпортовал граф Хосе де Рибас, собственноручно завоевавший пять лет назад стоящую на указанном месте турецкую крепость Хаджибей.

Вскоре граф понял свою ошибку и схватился за голову. Одно дело – командовать военным отрядом, другое – градостроительством. Хорошо, что императрица, помимо распространенных в таких случаях льгот (денежных ссуд, освобождения от налогов, разрешения на строительство церквей любых религий...), помогала градостроителям то добрым словом, то не слишком бдительным надзирательством. Даже имя городу лично выбирала. Памятуя, что где-то на западе Черного моря была расположена легендарная греческая колония Одессос, Екатерина сказала: «Пусть город носит эллинское название, только в женском роде». Увы, несмотря на звучное имя, надежную покровительницу и искренний энтузиазм первых поселенцев, дела у города шли не безупречно. Все больше планов отказывались реализовываться в срок, все больше средств уходило невесть на что...

Первым обнаружил несоответствие ожидаемого и реальности император Павел I, заменивший на престоле скончавшуюся в 1796 году мать. В отличие от Екатерины, новый правитель не считал город своим детищем и вообще не питал ни к Одессе, ни ко всем обретенным в ходе войны с турками территориям никаких нежных чувств. Поверхностный взгляд, увы, предоставлял картину, категорически настраивавшую против города, и император позволил себе удивительную бестактность: потребовал от строителей Одессы подробный отчет о растратах. Что тут началось! Де Рибаса затребовали «на ковер» в Петербург, архитектора Де Волана, руководившего строительством порта, уволили на месте, строительство порта прекратили... Трехлетний город лишили всякого финансирования и, словно ребенка-спартанца, не уча плавать, бросили в море самостоятельной жизни. Плюс к этому на опальный город обрушились неурожай и землетрясение. Все в Одессе пришло в полнейший упадок. Город явно собирался пойти ко дну... Но настоящие одесситы – изобретательные, оптимистичные, никогда не сдающиеся – существовали уже тогда, потому сидеть сложа руки магистрат не стал.

Императрица помогала градостроителям то добрым словом, то не слишком бдительным надзирательством. Даже имя городу лично выбирала.

– Все дело в недостроенности порта! – озвучили очевидную истину градоправители. – Она проистекает от недостатка финансирования. Он, в свою очередь, – от недостатка любви императора к городу. А это – дело поправимое.

Вместе с ходатайством о выделении городу новой ссуды на строительство порта в Петербург отправился обоз с тремя тысячами отборнейших вкуснейших апельсинов. Подарок выполнял заодно и рекламные цели.

Вместе с ходатайством о выделении городу новой ссуды на строительство порта в Петербург отправился обоз с тремя тысячами отборнейших вкуснейших апельсинов. Подарок выполнял заодно и рекламные цели. Заморские померанцы (так называли на Руси апельсины те редкие люди, которым доводилось слышать об этом диковинном фрукте) – экзотические, полезные, сочные – символизировали все удовольствия, доставка которых в Россию существенно упрощалась при наличии работоспособного одесского порта. Охранять посылку «по известной его на сей случай пригодности» был назначен унтер-офицер бывшего греческого дивизиона. Он распугивал всех желающих поживиться разбойников и вдобавок подготавливал общественное мнение. Ни от кого не скрывая цели своего путешествия, он весело откровенничал со всеми интересующимися:

– Что везешь?

– Померанцы везу! Царю везу! Лучшие везу! В подарок везу!

Слух о том, что померанцы – лучший подарок, бежал впереди наповоза, в смысле обоза.

Скажем сразу: мероприятие было рискованным. Причем завершающая часть операции – вручение подарка императору, была куда опасней самого путешествия, невзирая на кишачие бандитами дороги. При дворе привыкли к любым дарам и могли обидеться как на сам факт «подношения, завернутого в письмо с просьбой дать денег», так и просто на содержание «передачки». К счастью, все обошлось. Похоже, апельсины и впрямь оказались неопишимо вкусны.



Памятник апельсину

26 февраля император Павел уже писал так: «Господин Одесский бургомистр! Присланные ко мне от жителей Одессы

померанцы я получил и, видя, как в присылке сей, так и в письме, при оной мне доставленном, знаки вашего и всех горожан ваших усердие, изъявляю через сие вам и всем жителям одесским мое благословение и благодарность. Пребывая к вам благосклонный. Павел».

К письму прилагались хорошие ссуды и новые налоговые льготы для строящегося города. Одесса была спасена, а император навсегда остался ее добрым другом и защитником! С тех самых пор, прервавшись лишь на короткий период борьбы с чумой, город только и делает, что процветает. Подобно тому, как римляне знают, что Рим спасли гуси, одесситы с детских лет слышат историю о том, что Одессу спасли апельсины. За что им от всех нас огромное спасибо!

Не удивительно, что с тех самых пор апельсин стал пользоваться у одесских поваров особым почетом. Его добавляют в соусы и супы, его дольками освежают вкус мяса и выпечки, его обязательно подают в качестве главного ингредиента фруктового ассорти. Особенно прекрасен он в сочетании с нежным мясом птицы.

Знакомьтесь: **«Курица пряная с Привоза в апельсиновом соусе».**



Вам понадобится (на 6 порций):

6 кусочков курицы

(ножки, крылья или филе – на ваше усмотрение)

1/2 стакана апельсинового фреша

2 столовых ложки томатного кетчупа

1 столовая ложка муки
2 зубчика чеснока
1 чайная ложка сухой приправы для мяса
(обязательно вашей любимой)
2 столовых ложки сахара
1 чайная ложка корицы
кусочек имбиря
соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Все гениальное просто. Главное – выбрать хорошую курочку и приготовить натуральный фреш. Кусочки курицы помещаем в жаропрочную посуду. Отдельно трем имбирь и измельчаем чеснок, после чего смешиваем с ними все оставшиеся ингредиенты блюда. Получив аппетитную пасту, удерживаем себя от желания немедленно ее съесть, заливаем ею курочку, закрываем посудину и помещаем блюдо в разогретую до 180 °С духовку. Периодически покалывая курицу зубочисткой или ножом, поливаем ее сверху пастой со дна посуды. Запекаем все до тех пор, пока мясо не станет мягким, выходящий из курицы при прокалывании сок не приобретет прозрачность, а исходящие от блюда ароматы полностью не лишат вас сил ждать.

Ох и каша заварилась!

«В жизни всегда есть место подвигу. Главное – держаться от этого места подальше», – рассуждают нормальные люди. Позиция остальных – прямо противоположна. Совершать невозможное для них столь же естественно, как дышать, а в отсутствии пространства для героизма они испытывают острый приступ клаустрофобии. В этом их сила, но в этом же и их слабость. Возможность одержать какую-нибудь немислимую победу – лакомый кусочек, на который их легко можно купить. Именно таким отчаянным храбрецом и безумным работоголиком был первый градоначальник Одессы, – **Осип Михайлович Дерибас**.

С определенного ракурса строительство Одессы выглядит как перепев сказки о каше из топора. Скажи кто-то горячему испанцу, блестящему дипломату и лихому военному, что три года своей жизни он должен посвятить рутинному делопроизводству, он ни за что не согласился бы. Но ему предложили подвиг. Из ничего, без никого, но зато во имя великой державы предстояло породить целый город, защищающий опасную границу и в то же время открывающий ворота в мировую торговлю. Сложность и значимость задачи пленяли. Подобно тому, как в вышеупомянутой сказке котел наполнился всеми нужными для обычной каши ингредиентами, последующие этапы одесской деятельности Дерибаса включали в себя все атрибуты банальной работы в тылу. Интриги, бюрократия, сметы, корректировка планов, контроль над подрядчиками и изучение технических нюансов... Все это неприспособленный к обыденности воин переносил стойко, ибо вожаемый интригующий топор – вера в то, что общими усилиями прямо сейчас совершается нечто невероятное, – воодушевлял и заражал азартом. Финал тоже оказался похожим. Топор в конце концов выбросили и получили обычную кашу. Атмосферу подвига развеяли, а спрашивать с Осипа Михайловича стали не как с героя, а как с рядового градостроителя. Никого не волновало, что сам факт возникновения пограничного города в рамках отведенного времени и бюджета – уже достижение. Интересовали конкретные показатели и возможность немедленного получения пользы от нового городского округа. Тогда Дерибаса и уволили. Но обо всем по порядку.

Став на русский манер Дерибасом, Осип Михайлович проявил себя на службе наилучшим образом. Особо отличился он в рускотурецкой войне.

Этнический испанец Рибас родился в Неаполе. Дворянин, плененный доблестью графа Орлова, бывшего в Италии по делам, так страстно желал проявить себя, что был приглашен на русскую службу. На вопрос о возрасте, как заправский Д'Артаньян, он отвечал: «Ах, много, сударь, много – восемнадцать!» И, кстати, говорил неправду, намеренно завышая число лет. Став на русский манер Дерибасом, Осип Михайлович проявил себя на службе наилучшим образом. Особо отличился он в русско-турецкой войне. Именно он предложил план реформы черноморского флота, именно он во главе маленькой флотилии канонерских лодок разгромил турецкий флот в Днепровском лимане, именно он был тем безумцем, который придумал поднять со дна затопленные турецкие корабли и укрепить ими русскую флотилию. Командуя небольшим, но мощным отрядом, сформированным, в том числе, за счет пришедших под знамена «легендарного Дерибаса» иностранцев, Осип Михайлович покорил крепость Хаджибей, а позже сыграл решающую роль во взятии считавшегося неприступным Измаила...



Осип Михайлович Дерибас

Война закончилась, и Екатерина II намекнула на новое задание. Дерибас с помощью давно пришедших к нему на службу инженеров Де Волана и Шостака предложил строить порт на месте Хаджибея. Вице-адмирал Мордвинов – на месте Очакова.

Позволить загубить свой план гордый испанец не мог, потому за зиму, проведенную в Петербурге, сумел склонить Екатерину на свою сторону. В целом это было не сложно: императрица видела разумность доводов Осипа Михайловича и надежность планов градо- и порто-строительства, предоставленных его инженерами. Кроме того, как друг семьи, не только грамотно женившая Дерибаса, но и принимавшая роды у его жены, Екатерина питала высокую степень личного доверия к преданному испанцу. Мордвинов отступил, но затаил обиду, которую не преминул спустя несколько лет оформить в возмущенное «Дерибас на строительстве города нажил 500 000!» Императрица в такие наговоры не верила, прекрасно зная, что Осип Михайлович стеснен в средствах. За три года казна отпустила Одессе всего 400 000 рублей, рассчитывая на ловкость градостроителей, мечтавших построить похожий на Геную или Неаполь порт, не слишком насядая на государственный бюджет. На самом деле, им многое удалось. Купеческая пристань, военная гавань, первые улицы (в том числе начало Дерибасовской на том месте, где ставили лестницу при штурме Хаджибея)... Порт был почти готов, город почти заполнен и притягателен. Собственно, это «почти» все погубило. Именно оно в первую очередь бросилось в глаза императору Павлу I, когда скончалась Екатерина. Новая власть, как всегда и бывает, сначала мела метлой на свой лад, а потом разбиралась. Если бы не изложенная в предыдущей главе история с апельсинами, Одесса могла бы не выжить. К счастью, все обошлось.

А каша, заваренная Дерибасом в Одессе, вышла на редкость питательной. Вскоре из нее вырос крупнейший черноморский порт и знаменитый на весь мир торговый город.

В доказательство невинности Дерибаса можно привести тот факт, что, отстранив его от управления Одессой, новый император вскоре снял опалу и назначил Осипа Михайловича управляющим лесным департаментом. Правда, и там Дерибаса ждало обвинение в растратах, но это уже совсем другая история. А каша, заваренная Дерибасом в Одессе, вышла на редкость питательной. Вскоре из нее вырос крупнейший черноморский порт и знаменитый на весь мир торговый город.

Любовь к вкусным кашам с тех пор присуща всем одесситам. Неподражаемая **«Гурьевская каша»**, часто встречающаяся в меню одесской кухни, – явный тому пример.



Вам понадобится (на 8 порций):

1,25 литра молока

0,75 стакана манной крупы

100 г очищенных грецких орехов

4 столовых ложки сахара

1 чайная ложка ванильного сахара

1 горсть изюма

1 горсть цукатов

1 горсть свежих ягод

мята – для украшения, на ваше усмотрение

масло – смазать форму

Приготовление: Это блюдо многослойно, как жизнь, и ничуть не менее прекрасно. Нарежем цукаты мелкими кусочками, а изюм зальем горячей водой и оставим на полчаса настаиваться. Грецкие орехи ошпарим кипятком, дадим постоять пару минут, затем, очистив от кожицы, измельчим, положим на застеленный пергаментом противень, хорошенько присып-

лем сахаром и поставим на 3–4 минуты в разогретую до 180 °С духовку. Отдельно вскипятим 500 мл молока, помешивая, всыплем в него манку. Добавим весь ванильный сахар и 2 ст. ложки обычного сахара. Проварив кашу до получения густой консистенции, снимем с огня и вмешаем в нее изюм. Теперь возьмем оставшееся молоко в жаропрочную форму и поместим в разогретую духовку. Наша задача – снимать образующиеся крепкие пенки, когда они зарумянятся, и откладывать их на какую-то рабочую поверхность. Теперь возьмем форму для выпечки и смажем ее маслом. Выложим на дно тонкий слой каши, потом немного цукатов и карамелизовавшихся орехов, накроем все пленкой из молочных пенек. Слои повторим 3–4 раза. Сверху должна быть каша. Присыплем блюдо оставшимся сахаром и отправим в духовку запекаться до появления золотистой корочки (примерно 10 мин). Перед подачей горячую кашу рекомендуется украсить ягодами и мятой.

Шерше ля дрожжи!

Несмотря на то что Одесса, как поется в одной песне, «знала много горя», прекрасных периодов счастья в ее биографии тоже насчитывается немало. Особенный расцвет пришелся на первое десятилетие XIX века, когда градоначальником стал блистательный **Эммануил Осипович Ришелье**. «Одесса сделала за последнее время такие успехи, которые не делала ни одна страна в мире», – докладывали императору и были правы. Всего за 10 лет городские доходы увеличились в 25 раз, а таможенные поступления – в 90. Население выросло в 4 раза, и из «помойной ямы на задворках» город превратился в процветающий европейский порт с отличной деловой и культурной репутацией.

Вопрос о том, откуда взялись те дрожжи, на которых все так быстро выросло, до сих пор занимает историков. Прежде всего, секрет кроется в личности самого герцога де Ришелье. Блестящий французский дворянин, внучатый племянник того самого герцога Ришелье, о котором писал Дюма, с ранних лет дюк (что по-французски означает «граф») был активным участником событий государственной важности. Не каких-то там дворцовых интриг – эту часть придворной жизни Ришелье искренне презирал, – а самых настоящих, вершащих судьбу всей Франции, дел. Когда к власти пришел Наполеон, Ришелье вынужден был покинуть родину. Служба в России – тогдашнем последнем оплоте монархии – пришлась ему по душе. При Павле I Ришелье проявлял чудеса храбрости, участвуя в русско-турецкой войне, а когда на престол взошел Александр I, получил приглашение стать градоначальником Одессы. Императора связывали с Ришелье давние приятельские отношения, и когда пришлось поручить Одессу кому-то толковому, Александр не мог не вспомнить обаятельного француза, сочетающего в себе горячее храброе сердце и холодный аналитический ум. Забегая вперед, скажем, что позже Ришелье стал премьер-министром Франции, что само по себе уже говорит о том, что Александр I насчет талантов герцога ничуть не ошибался.

Император Александр славился тем, что любил свободных людей, но считал таковыми лишь тех, кто «свободно делал то, что велено императором». Тем не менее, употребив все свое влияние и доводы здравого смысла, Ришелье сумел добиться от него временного снятия с Одессы налогового бремени. Это был очень важный ход! Теперь городское начальство могло распоряжаться казной по своему усмотрению. Первым делом Ришелье установил льготы для иностранных коммерсантов. Деятельные предприниматели съезжались со всего мира. Память об этом «вселении народов» до сих пор сохранилась в одесских названиях: Молдаванка, улицы Болгарская, Польская, Еврейская и Греческая, Большая и Малая Арнаутские... Каждого приезжего город обещал поддержать, требуя в ответ лишь дружелюбного отношения к соседям и искреннего желания сделать Одессу лучше.

Ришелье установил льготы для иностранных коммерсантов. Деятельные предприниматели съезжались в Одессу со всего мира.

За свои деньги накупив саженцы акации, Ришелье бесплатно раздавал их всем, поручая посадить «кому где не лень». Новым поселенцам и коренным жителям, тоже уже охваченным волной ришельевского патриотизма, было не лень. В результате потрясающе красивыми белыми акациями Одесса славится по сей день.

Решив, что торговля пшеницей должна обогатить город, городской глава убедил местных торговцев заняться этим направлением. Когда в Одессу прибыл первый обоз с пшеницей, Ришелье созвал всех на роскошный праздничный обед. По примеру хозяина, гости сидели за столом не на стульях, а на мешках с пшеницей.

Когда в Одессу прибыл первый обоз с пшеницей, Ришелье созвал всех на роскошный праздничный обед. По примеру хозяина, гости сидели за столом не на стульях, а на мешках с пшеницей.

В 1812 году на Одессу обрушилась чума. Это было страшное время, когда город находился в полной изоляции. Одессу окружили кордонами. Порт закрыли. Жителям категорически запрещалось выходить из домов. Провизию одесситы получали через окна, при этом деньги опускали в сосуд с уксусом, который, по убеждениям тех времен, являлся хорошим дезинфицирующим средством. По городу, закутавшись с ног до головы и постоянно натираясь чесноком, ходили дежурные, осматривающие дома и увозящие тех, кого надо было увезти. Белый флаг ставили над санями больных без явных признаков чумы, красный – над зачумленными, под черным вывозили мертвецов... Все эти дни дюк Ришелье ни на минуту не переставал бороться за свой город. Несмотря на многочисленные уговоры, он никуда не уехал и, наравне с рядовыми служащими, работал на улицах пораженной горем Одессы. Он не боялся чумы, и, по мнению многих, она, в конце концов, сама испугалась его. Герцог Ришелье принял против чумы в Одессе столь решительные и разумные меры, что эпидемия довольно скоро закончилась и унесла в разы меньше жизней, чем могла бы... Число жертв все равно было огромным (из 20 000 населения погибло больше 2500 человек), и градоначальник оплакивал потери вместе со всеми жителями.



Эммануил Осипович де Ришелье

Когда Наполеон во Франции отрекся от престола, Одесса впала в уныние. Одесситы понимали, что любимому градоначальнику нужно уезжать, но, с другой стороны, страшно не хотели отпускать его. Миг прощания таки настал, но вскоре разлука была скрашена появившимся в Одессе памятником.

«ГЕРЦОГУ ЕММАНУИЛУ ДЕ РИШЕЛЬЕ,
УПРАВЛЯВШЕМУ СЪ 1803 ПО 1814 ГОДЪ
НОВОРОССІЙСКИМЪ КРАЕМЪ
И ПОЛОЖИВШЕМУ ОСНОВАНИЕ
БЛАГОСОСТОЯНІЮ ОДЕССЫ.
БЛАГОДАРНЫЕ КЪ НЕЗАБВЕННЫМЪ ЕГО ТРУДАМЪ
ЖИТЕЛИ ВСѢХЪ СОСЛОВІЙ СЕГО ГОРОДА
И ГУБЕРНІЙ: ЕКАТЕРИНОСЛАВСКОЙ, ХЕРСОНСКОЙ
И ТАВРИЧЕСКОЙ,
ВОЗДВИГЛИ ПАМЯТНИКЪ СЕЙ ВЪ 1826 ГОДЪ
ПРИ НОВОРОССІЙСКОМЪ ГЕНЕРАЛЪ-ГУБЕРНАТОРѢ
ГРАФѢ ВОРОНЦОВѢ»,
– написано на нем.

Чтобы проверить на практике известное выражение «растет, как на дрожжах», давайте погрузимся в мир одесской выпечки. Известно, что французы – лучшие кондитеры мира, поэтому многое тут перекроено на свой лад на базе именно французских рецептов.

Например, чудный **пирог «Одесский каприз»**.



Вам понадобится:

*4 стакана муки
30 г свежих дрожжей
1,5 стакана воды
350 г сахара
1/4 чайной ложки соли*

3 столовых ложки растительного масла
3 свежих яблока
лимон – по вкусу

Приготовление:

В большую миску или кастрюлю наливаем теплую воду и потихоньку вмешиваем туда сахар, соль и дрожжи. Когда дрожжи растворятся, вливаем 2 ст. ложки растительного масла и аккуратно всыпаем просеянную муку. Замешиваем тесто. Месим до тех пор, пока оно не будет легко отлипать от рук. Теперь смажем тесто оставшимся растительным маслом, накроем полотенцем или салфеткой и дадим подняться. После того, как тесто поднимется дважды, отделим от него одну треть, а остальное раскатаем в пласт толщиной 1–1,5 см. Выложим пласт на противень, сформовав довольно высокие бортики. Отдельно измельчим на терке яблоки, заправим их сахаром и польем лимонным соком. Получившуюся массу ровным слоем выложим на тесто. Теперь займемся украшением: скатывая из оставшегося теста «прутики», переплетем ими верх нашего пирога. Промежутки между прутиками должны быть довольно большие, чтобы пирог «дышал». Теперь снова накроем блюдо полотенцем, дадим тесту еще раз подойти, а затем отправим в заранее разогретую духовку. Выпекать до готовности.

Принцесса на горошине

Если симпатии Павла I одесситам пришлось покупать с помощью апельсинов, то его сын, император Александр I, любил Одессу вполне искренне и бескорыстно. И дело тут не только в справедливости и желании восстановить подрезанные отцом Александра крылья молодого города. Дело – в ангеле. В маленькой девочке Соне, большеглазой, невероятно серьезной, до прозрачности хрупкой и очень похожей на мать – первую красавицу государства Марию Нарышкину. Всего один год провела эта удивительная девочка в Одессе, но запомнила ее навсегда и до конца жизни называла не иначе, как «моя Одесса». Вместе с другими высказываниями Софьи эти слова, конечно, передавались Александру I. И всемогущий император, трогательно любивший свою внебрачную дочь, тоже испытывал к Одессе искреннюю нежность. Но давайте по порядку.

Всего один год провела эта удивительная девочка в Одессе, но запомнила город навсегда и до конца жизни называла его не иначе, как «моя Одесса».

15 лет Мария Нарышкина была фактически второй женой императора Александра. Расставшись с возлюбленным, она, тем не менее, осталась с ним в прекрасных отношениях. Ведь, кроме прочего, их связывала общая дочь. Очаровательная **Софья Нарышкина**, которая, хотя и носила фамилию мужа матери, прекрасно знала, кто ее отец, и очень тосковала, не имея возможности видеться с ним постоянно. У девочки было очень хрупкое здоровье... Одесса должна была поправить его, поэтому как-то прекрасным летним утром порог дворца Потоцких (ныне это Одесский художественный музей) переступило чудесное юное создание, моментально покорившее сердца всех обитателей дома. Софья была необычным ребенком. Архивные данные разнятся – по некоторым, девочке в Одессе было всего три года, другие утверждают, что шесть. В любом случае вела она себя крайне необычно. Не играла в куклы, не кокетничала, высказывала поразительно взрослые мысли и никогда ничего не просила лично для себя... Она обожала «природу и слушать сказки». Могла часами ездить по Одессе, молча рассматривая ее из окна. Отец, узнав, что его девочка изучает город, многое сделал, чтобы подобное разглядывание непременно радовало глаз.

Но не только царское покровительство принесла Софья Одессе. Заслугой девочки стала также... первая в империи рождественская елка! Веселую традицию Софья увидела в Западной Европе и мечтала познакомить с ней всех вокруг. «Не так часто наша девочка о чем-то просит!» – решили взрослые и взялись организовать мероприятие. Огромная ель довольно скоро была доставлена во дворец. Улицы Одессы наполнились пересудами:

– Для чего Потоцким дерево? Что они будут с ним делать? – Какая вам разница, не подкажете? – Что значит «какая»? Вдруг мне это тоже надо, а я ничего не знал!



Софья Наръшкіна

Загадочное предназначение ели так и осталось бы нераскрытым широкой публике, если бы Софья не сказала:

– Теперь надо всех позвать! Совсем всех! И чтобы всем подарки! И чтобы все загадывали желания и ждали, когда сбудется...

В столице Нарышкины вели роскошный образ жизни, частенько устраивали балы, принимали у себя, конечно, не «совсем всех», но очень многих. Отчего бы не поступить так же в Одессе, если девочка хочет праздника? Много лет еще одесситы вспоминали, как всем желающим внезапно отворили двери прекрасного дворца, где потрясающая, нарядная, невозможно красивая, стояла первая в Одессе (и во всей России тоже) рождественская елка. Совершенно не похожая на себя Софья – разгоряченная, счастливая, улыбающаяся – носилась меж гостей и с удовольствием играла с приглашенными детьми. При этом она не забывала напомнить каждому взять подарок (говорят, девочка с матерью заранее постарались узнать интересы приглашенных, и все сувениры пришлось очень кстати) и, конечно, загадать желание. Традиция ставить рождественское дерево прижилась в Одессе именно с тех пор – на несколько лет раньше, чем в остальной России.

Традиция ставить рождественское дерево прижилась в Одессе именно с тех пор – на несколько лет раньше, чем в остальной России.

Софья тоже запомнила тот вечер навсегда. В первый раз она была хозяйкой бала и, с другой стороны, в первый раз почувствовала, что запросто может веселиться наравне с другими детьми. Все шло замечательно, но ночью крошке Софи приснился дурной сон. Утопающая в букетах цветов, в подвенечном платье, в фате, она лежала... на смертном одре. Сон сочли следствием эмоционального перевозбуждения. Напрасно девочка пересказывала его всем вокруг, жаловалась, просила разобраться... Значение сна поняли только незадолго до даты венчания Софьи. Семнадцатилетняя невеста примеряла свадебное платье, в дом уже были доставлены цветы и подарки, и тут... у девушки случился легочный приступ, и она умерла. Никто точно не знает, сколько раз прокручивал император потом в голове мысль о том, что, послушайся он предупреждения Одессы, удели внимание сну, не планируй свадьбу, все, возможно, было бы иначе... Но – увы...

А одесситы долго еще передавали из уст в уста рассказ о дивной «елке у принцессы».

– Но как же вы догадались? – спрашивали их. – О том, чья это дочь, широкой публике старались не говорить...

– Э-э-э, – отвечали одесситы, – за кого вы нас принимаете? К приезду этой девочки магистрат украшал город, с приездом – открылись двери самого красивого дворца, после приезда – у горожан сбылись все загаданные на елке желания... И потом, посмотрите этой девочке в глаза! Ведь сразу видно, что перед вами настоящая принцесса!

Так, задолго до появления на свет знаменитой сказки Андерсена одесситы изобрели свой собственный способ узнавать принцессу. И, судя по всему, он работает.

Но горошины, как известно, существуют не только для того, чтобы люди могли идентифицировать принцесс. Одесситы готовят из гороха множество вкуснейших блюд. Например, **«Гороховый суп с клецками»**.



Вам понадобится (на 4 порции):

*4 больших картофелины
1 большая морковь
2 луковицы
1/2 стакана фасоли
1/2 стакана сушеного гороха
2 столовых ложки сливочного масла,
3 яйца
2 стакана сметаны
1 столовая ложка муки
соль, специи, зелень – по вкусу*

Приготовление:

Для начала создадим базу. Фасоль и горох заливаем водой и оставляем размягчаться на пару часов. Потом промываем, заливаем водой и ставим вариться в двухлитровой кастрюле. Отдельно мелко режем морковь и картофель, солим их, перетираем специями, добавляем в кастрюлю к гороху с фасолью и варим все на небольшом огне почти до готовности. В самом конце добавляем отдельно обжаренный в сливочном масле до румянца лук. Пока суп варится, нужно успеть создать главную изюминку блюда, то есть клецки: тщательно взбить яйца со сметаной, а затем, продолжая мешать, всыпать понемногу муку. Сосуд с тестом нужно поставить на паровую баню и дать тесту хорошенько «схватиться». Когда и тесто, и суп уже почти готовы,

настало время соединить их. Отделяя чайной ложкой маленькие клецки, будем опускать их в кипящий суп. Перед подачей, уже в тарелках, рекомендуется украсить суп зеленью.

Немного о классике

«Я жил тогда в Одессе пыльной: / Там долго ясны небеса, / Там хлопотливо торг обильный / Свои подъемлет паруса; / Там все Европой дышит, веет, / Все блещет югом и пестреет / Разнообразием живой...» – писал **Александр Сергеевич Пушкин**. Уже снискавший славу бунтаря и хулигана, высланный из столицы поэт приехал в Одессу в роли коллежского секретаря. Формально – это была служба. По сути – ссылка. Впрочем, 24-летний Пушкин Одессе был рад: «Здоровье мое давно требовало морских ванн; я насилу уломал Инзова, чтобы меня отпустили в Одессу. Я оставил мою Молдавию и явился в Европу; рестораны и итальянская опера напомнили мне старину и, ей-богу, обновили мне душу. Между тем приезжает Воронцов. Он принимает меня очень ласково, объявляет, что я перехожу под его начальство, и, что особенно хорошо, остаюсь в Одессе».

Чудесные последствия имела одесская жизнь и для самообразования Пушкина. В Одессе поэт навывисывал книг, подтянул английский, взялся за итальянский и испанский, прочел уйму исторических материалов и задумал цикл статей о Ломоносове, Жуковском и Карамзине.

Итак, на дворе 1823 год. Одессой и всем краем блестяще управляет «русский барин с европейским образованием» Михаил Семенович Воронцов. С одной стороны, это обладающий отменным вкусом светский дворянин. С другой – активный градостроитель, убежденный, что «люди с властью и богатством должны так жить, чтобы другие прощали им эту власть и богатство». Признав в 24-летнем Пушкине человека неординарного, Воронцов решает, что юноша может принести краю пользу. Одесская молодежь придерживается того же мнения. Кто-то видит в поэте храбреца и философа, кто-то – излишне развязного остро слова, но все в один голос твердят, что поэтический гений Пушкина неоспорим. Александр Сергеевич работает в Одессе над «Цыганами» и, параллельно, над «Евгением Онегиным». К удивлению автора, наибольшие восторги среди одесситов вызывает именно «Онегин». Пушкин недоумевает, ведь как раз этот «роман в стихах по типу Дон Жуана» он пишет «спустя рукава»: «С этой вещью я и не надеюсь пройти цензуру, потому позволяю себе забалтываться донельзя...»

Но вскоре, не без влияния лестных отзывов одесских слушателей, Александр Сергеевич признает, что это будет лучшее его произведение, и с удвоенным азартом бросается в работу.

Чудесные последствия имела одесская жизнь и для самообразования Пушкина. В Одессе поэт навывисывал книг, подтянул английский, взялся за итальянский и испанский, прочел уйму исторических материалов и задумал цикл статей о Ломоносове, Жуковском и Карамзине. Плюс к тому, коммерческий дух города, где честный заработок никогда не считался зазорным, укрепил Александра Сергеевича в одном весьма отрадном мнении: «В литературных гонорах нет ничего плохого». Изданный недавно «Бахчисарайский фонтан» как раз взошел на пик славы и приносил солидные дивиденды. Александр Сергеевич сначала отказывался обращать на это внимание, называя циничным коммерческий подход к поэзии. Но после одесского периода Пушкин изменил мнение, говоря, что писать нужно только от вдохновения, но когда вещь уже готова, ничто не мешает отнести к ней как к качественному товару.



Александр Сергеевич Пушкин

Самообразование, стихи, работа над поэмами, новые знакомства, море... Все это, конечно, хорошо, но прислан в Одессу коллежский секретарь был совсем для другого. Начальство становилось все больше недовольно служебной деятельностью Пушкина. Вернее, отсутствием таковой. На замечания поэт реагировал горячим потоком колких эпиграмм, охотно

подхватываемых местными сплетниками. Поэт не желал государственной службы, к которой был принужден и без которой, как теперь уже он точно понимал, мог прекрасно обойтись. В ответ на любое поручение он приходил в ярость, поминал табели о рангах, должное уважение к таланту, а иногда и свое шестисотлетнее дворянство. Дошло до того, что, получив от Воронцова командировку для выяснения урона, причиненного Одесской губернии нашествием саранчи, Александр Сергеевич счел это издевательством и прислал знаменитый нынче «отчет»: «Саранча летела, летела / И села. / Сидела, сидела, / Все съела / И вновь улетела». Покровительствовавший Пушкину раньше губернатор, мягко говоря, рассердился. Он не хотел относиться к службе Александра Сергеевича просто как к «пайку ссыльного». Впрочем, есть версия, что на отношение губернатора к поэту повлияли слишком явные симпатии Пушкина к жене графа, Елизаветой Воронцовой. Ей поэт посвятил множество прекрасных строк. «Сожженное письмо», «Ненастный день потух...», «Желание славы», «Талисман»... Мог ли Михаил Семенович – библиофил, образованный человек, прекрасный семьянин, давно привыкший доверять жене и снисходительно относившийся к десяткам ее поклонников, «положенных по статусу всякой красивой женщине», – всерьез раздражаться из-за дружбы жены с Пушкиным? Однозначного ответа история не дает. Известно лишь, что 23 марта 1824 г. министру графу Несельроде полетело написанное графом письмо о том, что Пушкина лучше не утруждать службой, а «перевести куда-нибудь в глубь России, где могли бы на свободе от вредных влияний и лести развиваться его счастливые способности и возникающий талант». Возможно, это письмо не имело бы никаких последствий, но в то же время и по другим каналам до Петербурга доходили вести, что Пушкин не служит, грубит и «берет тут уроки чистого атеизма...». Настал момент, когда из «вредной и слишком вольной» Новороссии Александра Сергеевича перевели в Псковскую губернию, где продолжилось начатое Одессой становление классика.

Из Одессы Пушкин привез почти дописанную поэму «Цыгане» и третью главу «Евгения Онегина».

Из Одессы Пушкин привез почти дописанную поэму «Цыгане» и третью главу «Евгения Онегина».

Кстати, о книжках из Одессы. Для гурманов предлагаем классический одесский рецепт удивительно нежного и ароматного **мясного блюда «Книжка»**.



Вам понадобится (примерно на 10 порций):

*1,5 кг свинины (лучше окорок)
2 крупные луковицы
3 помидора
150 г сыра
соль, перец – по вкусу
пара зубчиков чеснока
3 столовых ложки горчицы
чернослив – по вкусу
зелень – для украшения*

Приготовление:

Внешне блюдо «книжка» должно напоминать, собственно, книжку. Потому мясо, не дорезая до низа примерно 2 сантиметра, нужно понадрезать «страничками» шириной около 1 см каждая. Отдельно режем колечками лук и помидоры, размачиваем чернослив (иногда это может занять несколько часов, потому озаботиться обработкой чернослива лучше заранее), трем сыр. Теперь перетираем чеснок с солью, перцем и горчицей. Каждый кусок свинины смазываем получившейся приправой, а между кусками кладем лук, помидоры, чернослив и сыр. Теперь, плотно прижав куски один к другому, заворачиваем их в фольгу и ставим в разогретую до 180 °С духовку примерно на 2 часа. Минут за 30 до готовности лучше открыть фольгу, чтобы мясо подрумянилось. Перед подачей блюдо можно украсить зеленью.

Фаршируем по-одесски

«Молодой человек в очках и шляпе! – шутили еще в свою КВН-овскую бытность «Одесские джентльмены». – Перестаньте подглядывать в женскую раздевалку! Поверьте, если б вам оттуда было так же хорошо видно, как нам отсюда, с вышки, вы бы туда не подглядывали!»

На вышках остановимся подробнее. До волны всеобщих реконструкций набережных пляжным спасателям Одессы и области не нужно было ничего строить для организации работы. Типичным для пляжа под Одессой был улыбающийся загорелый спасатель, восседающий на прекрасно сохранившейся оборонительной конструкции, скажем, XVI века. Оттуда он следил в бинокль за купающимися, там разворачивал газетку с захваченным из дома сухпайком, оттуда периодически кричал в рупор коронное: «Граждане отдыхающие, вопрос о заплыве за буйки остается на ваше усмотрение! Только хочу сказать, что за спасение утопающего спасателю полагается премия в 5 рублей, а за вылавливание утопленника – 10». На этой же башне располагались огневые точки во время Великой Отечественной, а ранее и гражданской войны. Эта же башня играла решающую роль во время русско-турецких сражений. Она же служила генуэзским воинам надежным прикрытием в случае прихода с моря недоброжелателей... Современные одесситы живут среди пластов истории и сами вполне органично вливаются в многовековую вереницу поколений, которым верой и правдой служат возведенные кем-то еще до появления Одессы стены.

Современные одесситы живут среди пластов истории и сами вполне органично вливаются в многовековую вереницу поколений, которым верой и правдой служат возведенные кем-то еще до появления Одессы стены.

Впервые в истории Одессы постановил объездить окрестности и устроить перепись всех существующих оборонительных сооружений светлейший князь Михаил Семенович Воронцов. Блестящий военный, великолепно образованный светский лев, отчаянный храбрец и потрясающе красивый мужчина, он пробыл генерал-губернатором Новороссии и Бессарабии 21 год. Женская часть населения была от него без ума, мужчины (как соратники, так и оппоненты) относились с уважением, а среди простого люда, с которым Воронцов был всегда доброжелателен, еще два столетия после смерти князя ходила поговорка: «До Бога высоко, до царя далеко, а Воронцов умер». Одесса обязана Михаилу Семеновичу славой грандиозного торгового центра. Вести об удивительно лояльной к торговцам политике привлекали в город купцов и покупателей всего мира. Предприятия одесситов набирали обороты, приезжие чувствовали себя замечательно, а те самые старинные башни использовались по прямому назначению: обороняли город. Точнее, городскую казну. С одной стороны, они охраняли ее от появления в Одессе контрабандистов, с другой – от попыток разбойников напугать честных торговцев. Весь товарооборот края удалось взять под разумный контроль, что помогло изрядно увеличить благосостояние города. Впрочем, Одессу всегда населяли поразительно талантливые люди, способные, в том числе, обойти любые законы и проверки. Возьмем хотя бы легенду о пари на 100 тысяч.

В XIX веке было очень модно спорить. Да не просто так, а с прилюдным заключением пари, со стоящими на кону состояниями и даже с инфарктами в развязке.

Тут нужно сделать лирическое отступление, сообщив, что в XIX веке было очень модно спорить. Да не просто так, а с прилюдным заключением пари, со стоящими на кону состояниями и даже с инфарктами в развязке. Воронцов глупых спорщиков всегда осуждал. Но однажды, как говорит молва, и сам не удержался, заключил пари. Причем сразу на баснословную сумму в 100 тысяч рублей. А вышло так. Поехал как-то Воронцов со своим приятелем

лем-помещиком с дозором по краю. На таможне им представили массу пойманных контрабандистов. Каждый – со своей историей, со своим видением механизма обхода таможни.

– Удивительно глупо, – говорит друг-помещик, – зачем пытаться таможню обойти или подкупить? Обмануть ведь всегда проще. Если бы я вез что-нибудь, никто б меня не поймал!

– Поймали бы! – вступился за подчиненных Михаил Семенович.

– Хочешь пари? Ударили по рукам. На следующий день подкатил к тому самому таможенному пункту тарантас. Завидев его издали, все таможенники сгруппировались на башне – наблюдают, обсуждают, прикидывают. Одному поручают кучера осмотреть, другому – помещика, третьему – лошадей. Остальным – тарантас, товар и все прочее.

– У меня при себе добра на 10 тысяч! – радостно говорит помещик. – Ищите!



Михаил Семенович Воронцов

Начали удалыцы таможенные свою работу, а тут пуделек, что спал на коленях помещика, проснулся и давай лаять тоненьким умильным голоском.

Погладил его начальник поста, уgomонил, сказал строго: – Не мешай! Пес успокоился и улегся спать рядом под кустиком. Перерыла таможня все. Тарантас буквально в щепки

изрубили, товар, провозимый легально, по крупинкам просмотрели... Хвосты лошадиные по волоску прочесали, чтоб каких драгоценностей в них спрятано не было... Делать нечего, пришлось Воронцову признать поражение. Подозвал тогда помещик своего пуделя и говорит:

– А никакой это не пудель! Это моя дворняжка дрессированная, обшитая пуделиной шкурой и драгоценностями!

Вспорол помещик собачью шкуру. Под ней – плотные тряпки и кружева наворачены в несколько слоев, чтобы примотанные прямо к телу дворняжки бриллианты прощупать было нельзя. Таможенники, что называется, «аплодировали стоя». Да и Воронцов тоже был в восторге:

– Ну нафаршировал, ну подловил! Казалось бы, чему радоваться? А тому, что теперь борцам с контрабандистами было что обдумать и в чем провести улучшение. Так хваленое умение одесситов фаршировать стало двигателем прогресса и благосостояния города.

О фаршировке самое время рассказать подробней. Встречайте! Один из самых знаменитых коронных номеров одесской кухни – «**Фаршированная щука**».



Вам понадобится:

*1 щука весом около 1,5 кг
1 – луковица
1/2 батона
70 г растопленного сливочного масла
соль и молотый черный перец – по вкусу
2 лавровых листа
10 горошин черного перца*

Приготовление:

Для начала нам предстоит вознестись к вершинам хенд-мейда. Помыв щуку, очищаем ее от чешуи, отрезаем голову и по краю среза аккуратно отделяем кожу от мякоти, постепенно заворачивая к хвосту. При необходимости отделяем мякоть ножом, а плавники отрезаем ножницами. Дойдя до хвоста, перерубаем хребет и откладываем получившийся «чулок» в сторону. С оставшейся щуки снимаем как можно больше мякоти, которую несколько раз пропускаем через мясорубку, добавив соль, замоченный в молоке батон, растопленное сливочное масло и соль с молотым перцем. Теперь осторожно фаршируем «чулок», не набивая его слишком плотно, чтобы кожа не лопнула, даже если фарш от нагрева расширится. Кладем щуку в большую кастрюлю, туда же отправляем отрезанную голову (жабры надо удалить!). Заливаем блюдо подсоленной водой с лавровым листом и черным перцем и при минимальном кипении варим около 40 минут. Готовую рыбу перекладываем на блюдо, украшаем зеленью и разрезаем на порции.

«Таки да!» от графа Строганова

«Граф Строганов – это вам не так себе что-нибудь! Это первый вечный гражданин Одессы, чтоб он был здоров!» – говорят горожане и очень удивляются, отчего вы неправильно всё понимаете. Нет, одесситы, разумеется, были и до графа. И пожелание здоровья в совокупности с эпитетом «вечный» вовсе не предполагает, что в данный момент граф находится в добром здравии... Ну что же тут непонятного? Просто в 1862 году одесситы вдруг подумали: «Отчего это повсюду в империи есть люди со званием «почетный гражданин города», а у нас – нет?» И одновременно с этим они как раз ломали головы над подарком к 50-летию начала службы своему любимому экс-генерал-губернатору. Так впервые в истории города было решено присвоить звание «почетный гражданин Одессы». Статус пожизненный, изменению не подлежащий, выдающийся редко и лишь за особые заслуги перед городом. Впрочем, уж кто-кто, а **Григорий Александрович Строганов** его действительно заслужил.

Когда Г. А. Строганову было поручено восстановить разрушенный Севастополь и заодно выселить оттуда крымских татар, он отказался, написав: «Предложение о выселении как несогласное с началами человеколюбия вследствие ходатайства моего было приостановлено».

Еще до того, как взять на себя руководство Одессой, граф отличался блестящими успехами в самых разнообразных делах, неординарными политическими высказываниями и умением аргументированно доказать при дворе даже самое, на первый взгляд, дикое свое мнение. Он выступал за отмену крепостного права и в открытую поддерживал прессу, критикующую некоторые действующие порядки империи, но при этом был верен государственной службе, отважно сражался в военных походах и старался действовать по справедливости во всевозможных дипломатических маневрах. В исторических оценках нынче можно встретить самые разные трактовки характера графа. Кто-то пишет о нем, как о человеке «прямом, и, несомненно, светлого направления», кто-то – как об «оригинальном типе подлинного ученого самодура-аристократа». Сохранилось свидетельство, что когда Г. А. Строганову было поручено восстановить разрушенный Севастополь и заодно выселить оттуда крымских татар, он отказался, написав: «Предложение о выселении как несогласное с началами человеколюбия вследствие ходатайства моего было приостановлено». Он не боялся вызовов на ковер в столицу, потому что всегда мог здраво аргументировать содеянное. Даже во время нескольких краткосрочных периодов «впадения в немилость» он все равно оставался уважаемым государственным деятелем, рекомендации которого если и не выполняли, то принимали во внимание обязательно.



Григорий Александрович Строганов

На пост главы Новороссии и Бессарабии граф был назначен в сложном 1855 году. «Весь залив, начиная от дачи Ланжерон до деревни Дофиновки, был покрыт кораблями и пароходами объединенного неприятельского флота, – вспоминали очевидцы. – Город как будто с унынием и покоем ждал своей участи. Не приходилось сомневаться, что эта громадная армада с двумя

тысячами орудий может в один день превратить Одессу в прах и пепел». В таких условиях генерал-губернатор сумел предотвратить панику, провести спокойную эвакуацию жителей и не допустить никаких провокационных действий со стороны российских войск, которые могли бы вынудить врага открыть огонь. Через неделю, не причинив Одессе никакого вреда, вражеский флот ушел в море. Оказалось, все это была военная хитрость, призванная оттянуть силы русских от планируемой точки удара. Благоразумие губернатора, который, кстати, эвакуировав многих горожан, сам во время описанных событий оставался в Одессе, помогло спасти город. Осенью граф получил от Александра II благодарность «за благоразумие и распорядительность во время пребывания неприятельского флота на Одесском рейде». Несколько позже это же благоразумие помогло губернатору провести подготовку к городскому самоуправлению в Одессе, добиться строительства железной дороги, объединить город с предместьями, хлопотать об отмене ограничения в правах еврейского населения, составить аргументированный доклад о необходимости замены Ришельевского лицея на Новороссийский университет... За семь лет правления графа Строганова в Одессе провели множество полезных реформ, плоды которых жители пожинают по сей день. И хотя, по словам специалистов, от оригинального Строгановского моста нынче осталась одна лишь чугунная решетка, а богатейший Строгановский фонд, являющийся гордостью одесской Научной библиотеки, уже не кажется величайшим в мире, имя генерал-губернатора все равно навек любимо и почитаемо горожанами.

Историки не перестают удивляться, как этому человеку удавалось добиваться высочайшего одобрения или хотя бы небольших подвижек в сторону положительного ответа в вопросах, которые прошлые управители попросту боялись поднимать перед царскими чиновниками. Существует версия, что Григорий Александрович, прошедший юность в непосредственном контакте с высшим светом, знал слишком много дворцовых тайн. Тот факт, что незадолго до смерти граф заказал семь дубовых ящиков, уложил в них личный архив и распорядился утопить груз в море, подтверждает эту теорию.

За семь лет правления графа Строганова в Одессе провели множество полезных реформ, плоды которых жители пожинают по сей день.

Кстати сказать, последние 29 лет своей жизни, вплоть до 95(!) лет, граф Строганов безвыездно 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». Накрывал столы, распахивал двери и приглашал всех мало-мальски прилично одетых одесситов, готовых за трапезой обсудить городские достижения и чаяния.

Говорят, именно для таких обедов повар графа Строганова изобрел новое мясное блюдо, одновременно вкусное, элегантное, экономное и хорошо делящееся на порции. Совершенно верно! Речь о знаменитом блюде **«Бефстроганов»**.



Вам понадобится(на 6 средних порций)

*300 г телятины (лучше вырезки)
1 репчатая луковица
100–150 г густой сметаны
1 столовая ложка томатной пасты
1 столовая ложка муки
соль, перец, специи – по вкусу
1–2 веточки зелени петрушки
1–2 столовых ложки топленого масла*

Приготовление:

Каким должно быть вкусное мясо? Мягким (для этого мы в самом начале хорошенько отбиваем нашу телятину), просящимся в тарелку (для этого мы режем ее специальным образом: сначала против волокон на ломтики толщиной 0,5–1 см, а потом каждый кусочек на длинные полоски длиной 3–4 см и шириной 0,5 см), тающим во рту (для этого каждый кусочек мы обваливаем в муке). После подобной подготовки нам останется только разогреть масло в сковородке и обжарить наше мясо на сильном огне. После трех минут обжарки пришло время солить, перчить и делать подливу. Пассеруем лук, заливаем его сметаной и томатной пастой, хорошенько перемешиваем, добавляя туда же муку, – подлива готова. Заливаем ею кусочки мяса, нагреваем получившееся блюдо, но не кипятим. Затем даем блюду настояться минут 10 и подаем к столу, украшая зеленью.

Гоголь по-одесски

«Сила моря так полезна моим нервам», – писал **Николай Васильевич Гоголь** во время пребывания в Одессе. Все, кто видел его здесь впервые, не могли поверить, что перед ними тот самый «нелюдимый и угрюмый» герой столичных сплетен, позволяющий себе эксцентричные выходки: «узнав, что гости пришли нарочно, чтобы посмотреть на диковинного писателя, Гоголь улегся на диван и демонстративно проспал до конца вечера». Нет, конечно, иногда и здесь на писателя нападали знаменитые приступы рассеянной задумчивости и отрешенности, но бывало это крайне редко и встречалось собеседниками с таким пониманием, что уже через пару часов Гоголь «преображался на глазах и снова возвращался душой в компанию». Возможно, дело действительно было в климате, но, скорее, в общей атмосфере происходящего: ни одна из встреч здесь ни к чему не обязывала, и хотя Гоголь, конечно, считался тут «диковинной птицей», близкие к нему люди строго предупредили всех горожан, что званые обеды из серии «собратся, чтобы поглазеть на знаменитость», гость, мягко говоря, не выносит. С десятков подобных приглашений все же поступало, но бдительные друзья успевали или «отбить их еще на подступах к писателю», или же обернуть дело так, что Гоголь не чувствовал себя обязанным соглашаться и ясно понимал, что в его возможном отказе не будет ничего неприличного. В общем, как ни парадоксально, но в отношениях с Н. В. Гоголем Одесса выделялась на фоне других городов удивительным (и, положив руку на сердце, скажем, не свойственным городу по отношению к другим гостям) тактом. Впрочем, и тут поначалу не обошлось без эксцессов.

В отношениях с Н. В. Гоголем Одесса выделялась на фоне других городов удивительным (и, положив руку на сердце, скажем, не свойственным городу по отношению к другим гостям) тактом.

Вообще-то Гоголь был в Одессе дважды, но первая встреча оставила ряд негативных воспоминаний. Так совпало, что как раз весной 1848 года, когда из Константинополя на пароходе «Херсонес» прибыл в Одессу Николай Васильевич, в округе свирепствовала эпидемия холеры. Гоголю, вместе со всеми пассажирами, выпала не слишком приятная участь побывать в карантине. Тогда писатель, хоть и отнесся к происходящему с пониманием, но все же особой любви к городу не ощутил. И хотя здесь ему всегда было где остановиться (на бывшей Надеждинской улице жил двоюродный дядя писателя), Гоголь с тех пор расценивал Одессу не иначе как перевалочный пункт для «путешествия к морю».

Осенью 1850 года через Одессу писатель направлялся в Грецию лечить душу после неудачного сватовства к графине Виельгорской.

Вторая встреча прошла совсем иначе. Николай Васильевич «доплыл по затопленным слякотным дорогам в своей не совсем крепкой колясочке» до города. Осенью 1850 года через Одессу писатель направлялся в Грецию лечить душу после неудачного сватовства к графине Виельгорской. Совсем недавно он перенес приступ жесточайшей нервной болезни и мечтал провести зиму в спокойных и теплых краях. Случилось так, что, проведя несколько дней в солнечной, дружелюбной и корректной Одессе, писатель передумал ехать дальше и остался тут аж до середины весны. Здесь он писал второй том «Мертвых душ». Отличаясь редким трудолюбием, ежедневно за высокой конторкой в маленькой комнатке у своего дяди или в кабинете, отведенном ему специально для работы в доме князя Репина, Николай Васильевич водил гусиным пером по бумаге, записывая придуманные накануне или давным-давно эпизоды. Никто не смел мешать ему, и даже под окнами, по какому-то странному стечению обстоятельств, наступала тишина. Одесса вместе с Гоголем боролась за рождение продолжения знаменитого романа.



Николай Васильевич Гоголь

После четырех часов Николай Васильевич всегда отправлялся к Оттону – самому известному в те времена одесскому ресторатору. Там Гоголю с первых же дней отвели личный «ресторанный кабинет», где уже с двух часов начинали собираться одесские знакомые писателя (в

основном, из театральной братии). С самого начала они взяли шефство над гоголевским досугом и проводили некий «фейсконтроль» для всех желающих присоединиться к компании. «Бывало, когда в комнату, в которой Гоголь обедал с своими постоянными собеседниками, входило незнакомое ему лицо, Гоголь замолкал, круто обрывая разговор. Но если присутствующие встречали вошедшего дружески и радушно, Гоголь сейчас же переставал дичиться и спокойно продолжал разговор. Если же встреча вошедшему была только официально вежлива, то Гоголь уходил в самого себя и решительно не говорил ни слова, пока появившийся господин не скрывался». Частенько Гоголь засиживался у Оттона допоздна. Тут декламировали – и все отмечали потрясающую манеру Гоголя читать просто, без необходимого в то время актерам пафоса, но при этом невероятно образно и захватывающе. Здесь пели – и Гоголь, очень любивший пение и имевший прекрасный репертуар, именно здесь подал идею создания хора одесских лицеистов. Тут проходили шумные философские дебаты и встречи с выдающимися людьми, среди которых бывал, например, брат Пушкина, Лев Сергеевич.

«Здесь я могу дышать. Осенью поеду в Полтаву, а к зиме и сюда... Не могу переносить северных морозов... весь замерзаю и физически, и нравственно!!» – говорил Николай Васильевич, прощаясь. Он увозил из Одессы массу приятных воспоминаний, второй том «Мертвых душ» и твердое намерение вернуться.

Увы, меньше чем через год мысли о спасительной Южной Пальмире уже не приходили в полную смятения голову писателя, а знаменитый второй том он, «поддавшись лукавому бесу», сжег дотла.

Узнав о болезни и трагической смерти Гоголя, все еще ожидавшая его Одесса долго горевала и не могла поверить в случившееся.

Немного компенсировав вышеописанные горести сладкими словами, хочется поддержать их и кулинарной темой. Десерты в Одессе – это целая культура. В некоторые кондитерские, словно в музей, можно ходить просто, чтоб «поглазеть» на красивые блюда. Например, на **«Гоголь-моголь по-одесски»**.



Вам понадобится (на 1 порцию):

1 яйцо

1 столовая ложка сахара

25 г виски

шоколад – для украшения

Приготовление:

Гоголь-моголь – это одновременно и классический вкус детства, и модное современное блюдо. Взбиваем яйцо с сахаром до образования густой и воздушной пены, которую осторожно коктейльной ложкой перекладываем в бокал. Доливаем охлажденное виски и украшаем получившийся коктейль тертым шоколадом.

Целебные дары морские

Известно, что гении острее ощущают воздействие природы. Они, как дети, верят в чудеса. Вернее, даже не верят, а точно знают об их существовании, и потому, приводя в ужас окружающих, преспокойно могут, например, решить, что волшебный климат Одессы лечит все болезни, и, находясь почти при смерти, отправиться в дальнее и опасное путешествие на свидание к морю. Речь об **Иване Яковлевиче Франко**.

Иван Франко несколько раз собирался посетить Одессу, но обстоятельства всегда складывались не в пользу визита. Солнечный город у моря, с такой любовью описанный Ивану друзьями, представлявшими во Львове «Одесский вестник» (газету, в которой позже объективно рассказывалось обо всех несправедливостях судебных процессов Галичины), постоянно ускользал. Дважды на руках у Ивана Яковлевича уже были все необходимые документы для выступлений сначала в Киеве, а потом в Одессе, и оба раза после киевских выступлений путешествие необходимо было прервать. Дважды жена Ивана Яковлевича собиралась привезти мужа на родину своего деда-одессита (один раз отдохнуть, второй – похлопотать о возможной покупке дома, оставшегося после смерти деда), но оба раза ничего не вышло. Тем символичнее и удивительнее выглядит единственная состоявшаяся, овеянная массой странностей встреча Ивана Франко и Одессы.

Воспоминания очевидцев, с которыми Франко общался в тот период в Одессе, дают более или менее ясную, но весьма страшную картину. Иван Франко в 1909 году был серьезно болен «нервной болезнью».

«В город прибыл из Львова (Австрия) и остановился в гостинице «Версаль» известный украинский писатель и ученый, член-корреспондент С.-Петербургской академии наук Иван Франко. Почтенный ученый приехал сюда с научной целью и для лечения – у него парализованы кисти рук», – гласит опубликованная поздней осенью 1909 года заметка в «Одесском листке». Удивляет и время года, выбранное писателем для лечения, и полное отсутствие какой-либо шумихи вокруг приезда такого видного деятеля в тогдашних научных кругах Одессы. В одесской прессе и воспоминаниях одесситов тех лет – тишина. Никаких сообщений о лекциях, никаких приглашений на литературные вечера. А ведь приезд Ивана Яковлевича – это грандиозное событие. В 52 года Франко уже успел написать свои самые выдающиеся вещи, уже успел прославиться как мудрый политический деятель и отчаянный революционер... Позади были годы гонений и непризнания, полные несконечной борьбы и труда. Впереди – надежды на большое будущее. Переводы мировой классики на украинский язык, выполненные Франко, уже покорили тысячи сердец, а авторские произведения самого Ивана Яковлевича – уже оценены и переведены на множество языков. Лучшие украинские писатели России и Австрии уже посвятили юбилею Ивана Яковлевича знаменитый сборник «Привіт». До выдвижения Франко на Нобелевскую премию оставалось всего 6 лет... И вот в обожающей пышные приемы Одессе появляется такой человек. А вокруг – тишина...



Иван Яковлевич Франко

Воспоминания очевидцев, с которыми Франко общался в тот период в Одессе, дают более или менее ясную, но весьма страшную картину. Иван Франко в 1909 году был серьезно болен «нервною болезнью». «Багажа с ним не было никакого. Он приехал из Львова как стоял, даже без денег, в старой шляпе и засаленной старой куртке с отвислыми карманами. Он был бледен,

руки дрожали, двигать ими он не мог, а пальцы были словно сведены судорогой. Можно было удивляться, как он мог сам добраться до Одессы. Ведь его надо было и одевать, и раздевать, и кормить, подавая пищу прямо в рот», – вспоминает Сергей Шелухин – единомышленник и коллега Франко, с которым задолго до приезда в Одессу Иван Яковлевич вел активную переписку, связанную с публикациями разных украиноязычных литераторов. Оказалось, обнаружив в себе болезнь, Иван Яковлевич каким-то десятым чувством осознал, что Одесса может помочь. Позже друзьям он вполне серьезно говорил, что враги «нагнали чертей на руки, чтобы я не мог писать, и сбросить тех чертей можно только в море». Не имея толком средств ни на лечение, ни на пропитание, Франко так верил в снизошедшее на него озарение, что принялся хлопотать о разрешении на отъезд. Конечно, он хотел приехать в Одессу раньше, но бюрократические проблемы разрешились только поздней осенью, когда погода уже не располагала к лечению, а психическое здоровье Ивана Яковлевича окончательно пошатнулось. В поезд писатель садился инкогнито, не вполне и сам понимая, кто он. Кондукторы жалели «бедного калеку» и всячески помогали ему в дороге. По прибытии – передали в руки городовому, который, «распознав в безумце украинца», обратился к единственному знакомому ему украинскому общественному деятелю. К счастью, тот узнал великого писателя и взялся обустроить его. Что же произошло дальше? В Одессе Франко непостижимым, волшебным образом излечился. Морской ли воздух, осуществившаяся ли мечта, преданность ли и сочувствие одесских единомышленников повлияли на это – сказать нельзя, но уже через неделю писатель «полностью прояснился умом, шагал бодро и уверенно, разговаривал немного нервно, но сплошь по сути».

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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