

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

«ОМІКО»

2014

Потанина И. С.

Одесская кухня / И. С. Потанина — «ОМІКО», 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

© ОМІКО, 2014

Содержание

Я есть то, что я ем	5
Померанец, так с музыкой!	8
Ох и каша заварилась!	12
Шерше ля дрожжи!	17
Конец ознакомительного фрагмента.	22

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 рыбой)

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 приезде 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 церковей 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 кишацие 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 подготовить 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 Дерibas**.

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 Дерibasа 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 вождельный 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 Дерibasа и уволили. Но обо всем по порядку.

Став на русский манер Дерibasом, 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 Дерibasом, 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 Дерibasа» иностранцев, Осип Михайлович покорил крепость Хаджибей, а позже сыграл решающую роль во взятии считавшегося неприступным Измаила...



Осий 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 вольем 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 пришло время 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 джук 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 ОСНОВАНІЕ
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-ГУБЕРНАТОРЪ
ГРАФЪ ВОРОНЦОВЪ»,
– 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

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.