

Цимес одесской кухни

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

В ОДЕССЕ, как и в Италии, еда — это счастье. И главные разговоры — они тоже, как у итальянцев, о кухне и продуктах: о синеньких и тюлечке (ну где еще на свете у баклажанов и мелкой рыбешки такие ласковые имена?), о розовых и желтых «микадо» — помидорах, которые пахнут солнцем и землей ничуть не меньше, чем знаменитые неаполитанские «Сан-Марцано». О первой хрусткой и остро-ароматной редиске, о черноморской скумбрии, которая когда-то была (еще отцы помнят!) — да вся вышла. А камбала — где вы найдете такую, кроме Привоза? Слон, а не рыба! А неземной нежности глосса — тюрбо отдыхает! И в местной фаршированной рыбе «есть чего-нибудь особенного», потому ее и называют с почтением: рыба фиш, словно по имени-отчеству. В Одессе все бесконечно жуют-едят — на пляже, дома, на террасах, в ресторанах, даже в романах-рассказах-стихах-песнях. Откройте Бабеля — его книги как поваренные. А все эти арбузы и борщи у Багрицкого! А кефаль, которую шаландами в Одессу Костя привозил! У одессита Катаева такое описание приготовления баклажанной икры деревянной ложкой-толкушкой, что читаешь — и вдруг начинаешь умирать от голода. Только одесситы умеют так писать про еду — их смачный язык будто специально возник, чтобы передавать разные запахи и вкусы. В портовой Одессе всегда можно было найти товары, которых не было в других городах, и люди давно привыкли ловить новое и легко подмешивать его к давно привычному. Вот и получилась такая особая кухня: как говорит мой новый приятель, знаменитый одесский ресторатор Савва Либкин, «греко-армянская еда из советских продуктов, замешанная на еврейских традициях». Ну да, в Одессе евреев когда-то было около трети городского населения — теперь и десяти процентов не наберется: исчезли, как та скумбрия, расселись по свету. А одесский русский — живой и перемешанный со множеством еврейских, украинских, греческих и армянских словечек — пока еще можно услышать. Ну где еще Ришелье зовут дюком? Одесса, она по настроению, гедонизму и раблезианству — чистое Средиземноморье. Но есть здесь и что-то другое — какой-то опьяняющий дух свободы и веры в себя. Это во всем, даже в мелочах. Возьмите форшмак — знаменитую еврейскую рубленую селедку. Стоит сказать о ней любому одесситу — и тот непременно парирует: а вот моя мама, или тетя, или бабушка готовили его не так, как ваша тетя Соня. Может, в этом весь смысл: раз соседка использует один рецепт, мне нужно делать иначе. Одесситы не верят в чужие истины, хотя делать по-своему — только тогда в жизни появится цимес, то есть настоящий смак! Чтобы почувствовать этот самый цимес, нужно хоть раз его приготовить. Вообще, цимес — это несложное и очень вкусное кисло-сладкое еврейское блюдо. Его рецептов, наверное, еще больше, чем способов приготовления баклажанной икры. Бывает с мясом и без, с любыми фруктами и овощами. Базовый же рецепт совсем прост: морковь, нарезанная кружочками и приготовленная с пряностями в меду. Такой цимес обычно подают на еврейский Новый

Цимес с грудинкой и апельсином

- 1 **Говяжья грудинка (1,5–2 кг)**
- 2 **Крупно нарезанная морковь (1 шт.)**
- 3 **Репчатый лук (2 луковицы)**
- 4 **Чернослив (200 г)**
- 5 **Курага (100 г)**
- 6 **Чеснок (4 зубчика)**
- 7 **Корица (2–3 палочки)**
- 8 **Мускатный орех (1 чайная ложка)**
- 9 **Острый красный перец (2/3 чайной ложки)**
- 10 **Мед или сахар (1–2 столовых ложки)**
- 11 **Апельсиновый сок (2,5 стакана или чуть больше)**
- 12 **Цедра апельсина, соль**
- 13 **Для подачи: медово-имбирная морковь**

год — и тогда золотые кружочки символизируют монетки. У евреев-сефардов встречается цимес с глазированными овощами и с мясом. У евреев-ашкенази похожее блюдо называют кисло-сладким мясом. Считается, что кисло-сладкий — это главный вкус еврейской кухни, хотя на самом деле он есть во многих блюдах разных восточных народов. С цимесом я решила поступить, как это принято в Одессе, по собственному усмотрению.

На роль главного ингредиента выбрала тонкую грудинку. В ней много соединительных тканей, поэтому для нашего блюда это самый цимес и есть: ведь как раз такие куски после долгого тушения превращаются в смачное мясное желе. Кстати, само слово «цимес», скорее всего, происходит от немецкого simmer — то есть медленно похихивать на огне. По субботам, в Шаббат, готовить пищу запрещено, нельзя даже растапливать печь, но огонь, зажженный в пятницу на закате, можно оставлять гореть, пока он не потухнет. Вот в еврейской культуре и появились блюда медленного приготовления на затухающем огне: различные рагу и густые похлебки. Грудинка после долгого тушения будет гораздо вкуснее, чем любой дорогой кусок мяса. Я нарезаю ее небольшими кусочками, приправляю солью и перцем — и складываю на дно хорошо разогретого просторного сотейника, обжариваю, помешивая, до карамельной корочки. После этого выкладываю под крышку и беру за лук. На вытопившемся из мяса жире его надо сначала зазолотить, а потом еще потомить на маленьком огне — увидите, каким он станет сладким. Добавляю нарезанные чеснок и морковь, чуть увеличиваю огонь и обжариваю все вместе еще немного. Если жира не хватает, подкиньте немного сливочного масла. Уже можно вернуть в сотейник мясо и перемешать с овощами. Сверху выложить сухофрукты, добавить пряности, цедру, мед, еще немного

умереть, и тогда хитрые одесситы послали царю в подарок груз лучших средиземноморских апельсинов — и получили большую ссуду из казны. Так вот, тушение с апельсиновым соком теперь нужно довести до кипения, уменьшить огонь, закрыть крышкой и оставить часа на два. А тем временем подготовить медово-имбирную морковь. В большой широкой кастрюле я обжариваю тонкие оранжевые кружочки (примерно 750 граммов) в утином жире (или сливочном масле), помешивая и переворачивая. Потом добавляю два стакана свежесжатого морковного сока, сок одного большого апельсина, немного натертого имбиря, лимонную цедру и граммов 30–40 меда. Все это варю на медленном огне под крышкой минут десять: морковь должна размягчиться, но остаться аль денте. Остается убрать крышку, посолить по вкусу, долить немного свежесжатого лимонного сока для кисло-сладкого баланса, увеличить огонь и уварить соус вдвое. При этом не забывать про грудинку: если мало жидкости — добавить немного воды. Готовое мясо получается таким мягким, что можно резать вилкой. Я подаю его в подогретой глубокой тарелке, вокруг выкладываю медово-имбирную морковь — мы с мужем едим и вспоминаем недавнюю поездку в Одессу. Честно говоря, ни в Париже, ни в Риме я так хорошо себя не чувствовала. Одесситы — свободолюбивые европейцы, они вызывают уважение. Им сейчас очень тяжело. Их пытаются взрывать, а они строят, сеют, растят. Делают фантастического качества сыры, масло, творог, копчености, прекрасно готовят. Уважают свой труд, себя, свою страну. Как говорил Шарль де Голль про Францию, трудно управлять народом, у которого сортов сыра больше, чем дней в году. В Одессе тоже умеют отстаивать свое право на выбор — и не только продуктовый. Такие не сдадутся без боя.



НЕСЛОЖНОЕ И ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ КИСЛО-СЛАДКОЕ ЕВРЕЙСКОЕ БЛЮДО