

Савва Лібкін

МОЯ
ОДЕСЬКА
КУХНЯ



ХАРКІВ
«ФОЛІО»

ЗМІСТ

ПОЧАТОК ІЗ ПЕРЕДЧУТТЯМ СМАКУ	7
ОДЕСА. ІЗ ЧИМ ЇЇ СМАКУЮТЬ	9
РИБА	19
МАЛЕНЬКА ЧОРНОМОРСЬКА РИБКА	21
Смажені бички, ставрида, кефаль, сарган, луфар	24
Шкара з дрібної риби	31
КАМБАЛА	31
Смажена камбала	35
Смажена глоса	37
Юшка з камбали й кефалі	38
ТЮЛЬКА	41
Битки з тюльки	43
Малосольна тюлька	44
ДУНАЙКА	47
Форшмак	49
Дунайський оселедець із теплою «Американкою»	52
НЕ МОРСЬКИЙ УЛОВ	57
Фарширована риба	59
Ікра шуки	65
М'ЯСО	67
ЯЛОВИЧИНА І ТЕЛЯТИНА	71
Бульйонні кубики, або Правильний яловичий бульйон	74
Суп із фрикадельками з телятини	76
Зелений борщ із реберцями й грінками	78
Червоний борщ із сімейними нюансами	80
Шашлик із яловичини	84
Печеня з яловичини із чорносливом	89
Голубці з мізинчик	91
СВИНИНА	95
Буженина по-одеськи, нашпигована часником і салом	99
Свиняча відбивна	100
ЯГНЯТИНА Й БАРАНИНА	103
Печеня з ягнятини з грецькими нотками	108
Плов із баранини з айвою і родзинками	110
Люля-кебаб із баранини	114
КУРКА ТА ЇЇ РОДИЧІ	121
Куряча шийка	122
Холодець із півня	126
Паштет із курячої печінки з чаркою коньяку	130
Смажене курча із часником	132
Качка з яблуками	136

КРОЛИК	139
Печеня з кролика в духовці	143
Котлети з кролика	144
Кролик із локшиною	147
ОВОЧІ	149
БАКЛАЖАНИ (вони ж синенькі)	151
Ікра із синеньких	152
Язики із синеньких	154
Ікра з овочів, печених на грилі	156
КАБАЧКИ	159
Оладки з ранніх кабачків	160
Смажені кабачки	162
БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ	165
Печений перець із козячим сиром і місцевим зеленим базиліком	169
Фаршировані перці або кабачки	170
ПОМІДОРИ Й БРИНЗА	175
Вереснева закуска з помідорів «Бичаче серце» з бринзою	178
Салат із червоних і жовтих «Мікадо» з кримською цибулею	181
Закуска з помідорів «Мікадо» з бринзою і кавуном	182
КАРТОПЛЯ	185
Смажена картопля з беконом	188
Картопляники з м'ясом	191
Пюре із «Сорокаденки»	192
БІЛІ ГРИБИ	197
Шапинки білих грибів, запечені із часником	198
Юшка з білих грибів	203
Гречана каша з білими грибами	206
ДОМАШНІЙ СИР	209
Запіканка з локшини й домашнього сиру	211
Сирна запіканка	213
Сирники зі сметанкою	214
Лінівi вареники	217
Налисники із сиром у мініатюрі	219
МУКА	223
Домашня локшина	224
Пельмені з трьох видів м'яса	226
Вареники з вишнями	231
Вертута з яблуками й родзинками	233
Плачинда з гарбузом	236
Шарлотка	238
«Наполеон»	243
Еклери з найкращим заварним кремом	245
ПОСУД	248
ПОКАЖЧИК	250



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

ПОЧАТОК ІЗ ПЕРЕДЧУТТЯМ СМАКУ

Найважче в житті — це початок.

І зовсім неважливо, про що йдеться: почати писати книжку мені було не менш складно, ніж вам почати готувати. Початок завжди супроводжується сумнівами: «А чи варто? А чи добре вдасться?».

Оновлену редакцію цієї своєї книги я розпочав влітку 2025 року, на четвертому році великої війни. І теж тисячу разів ставив собі запитання: «А чи варто?». Але після кількох слів одного військового в нас на «Дачі» я відкинув сумніви. Хлопець був зовсім молодий. Років 27—28. У бою під Новокостянтинівкою він втратив ногу. Тепер у нього протез і він вправно та швидко рухається. Був помітний його біль, але його очі все одно посміхалися. Проходив реабілітацію в Одесі в одному із санаторіїв. Я присів до нього за столик й запитав, як він почувається. А юнак натомість запитав: «Як ви так смачно смажите барабульку? Я в армії навчився готувати, але так смачно мені не вдавалося».

Я розказав йому секрет, що треба змішати кукурудзяне й пшеничне борошно для смаження й лише потім солити. І саме в цей момент я пошкодував, що не можу подарувати йому книгу своїх рецептів, які вже давно розійшлися й не перевидавалися. Ми потім говорили про війну й про після війни, жартували та сміялися.

І саме в той момент я сказав собі, що попри війну зроблю оновлену редакцію рецептів. Тому що війна знову нам довела: жити життя треба й робити це треба з смаком. На славу собі й на зло ворогам.

Тож зробімо разом ці перші кроки в наше гастрономічне одеське турне: я — як автор, а ви — як справжні поціновувачі одеської кухні. Отже, ласкаво просимо до моєї одеської кухні!

Сьогодні, як і 20 років тому, моя одеська кухня розташована на Французькому бульварі — в одному з найкрасивіших куточків Одеси. Колись давно, у 1902 році, Малофонтанська дорога отримала красиву назву — Французький бульвар. Наше місто завжди було у вирі культурних і політичних подій, попри віддаленість від столиць. Тут, на дачі французького консула й комерсанта Жана Рено, бували різні відомі люди минулого століття, а зараз наші «селебретіс» — українські воїни.

Моя особиста історія життя почалася в одеському пологовому будинку № 1. А виріс я на вулиці

Воровського (колишня й нинішня — Мала Арнаутська). Так-так, ви все правильно згадали: «Уся контрабанда робиться в Одесі на Малій Арнаутській вулиці».

Подейкують, що саме тут жив прототип Остапа Бендера — Остап Шор. Я його, звісно, не застав, але чудово знаю, що таке жити у двох кварталах від знаменитого Привозу, поруч із вокзалом і в десяти хвилинах прогулянки до моря.

Готувати я вчився у бабусі Розі. Не перебільшуючи, скажу, що Розалія Мойсеївна готувала щодня шедеври для всієї нашої величезної родини. А готувала завжди після того, як дідусь приніс з Привозу продукти, які в Одесі треба було не лише вибрати, а й виторгувати.

Я людина допитлива й уважна до деталей, тож можу розказати про страву та спосіб її приготування навіть не куштуючи. У юнацькі роки їжу я переважно розглядав, а не їв. Ресторани в ті часи торгували спиртним, танцями та швидкими знайомствами. У 70-ті, щоб потрапити до одеського ресторану, треба було добряче заплатити.

У 90-ті роки полицки магазинів спорожніли, ціни на Привозі злетіли аж до «олімпійських висот». Щоб вижити в тому «соціалістичному раю», довелося наблизитись до продуктів і навчитися їх готувати.

Я вчився на кухаря після армії та одразу пішов працювати. Моя кулінарна практика стартувала з бенкетів, де багаті й знамениті одесити — справжні епікурейці — замовляли суто одеські страви: поєднання греко-вірменської їжі з місцевих продуктів та єврейських традицій.

Ресторанною справою я займаюся все своє свідоме життя й можу впевнено сказати, що за 20 років меню моїх ресторанів оцінили не лише одесити, а й туристи з усього світу, які так охоче приїздили до війни до нас у сезон. А зараз ще й полюбили наші військові й тероборонівці.

«Моя одеська кухня» — книга рецептів від справжнього одесита, який щиро любить своє місто й свою сімейну справу. Моя донька Ніколь стає вже для мене підтримкою та опорою в бізнесі. Для мене готувати — це справа мого життя.

І я знаю, що перемогу над ворогом ми будемо гучно святкувати на нашій ресторанный «Дачі», перегукуючись між столиками.

Смачного!



Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

ОДЕСА. ІЗ ЧИМ ЇЇ СМАКУЮТЬ?

Та ви тільки вдумайтеся, скільки різних асоціацій викликає звичайнісіньке слово «кухня» (ну це ж таки просто з народної латини, тобто *sociāna*).

По-перше, відразу хочеться щось таке перекусити, ще й бажано, щоб не ти готував, а тобі.

По-друге, мої батьки одразу згадують ті самі розмови на кухні про «головне» — це коли стало трохи «вільніше» в 60-х, і можна було говорити голосніше.

Ну і, по-третє, ви ж чули цей вираз: «У них там якась своя кухня»? Це ж буквально заклик зазирнути у дверну щілину й дізнатися, що там такого цікавого готують.

А одеська кухня — таки особлива історія! Вона буквально пронизана легендами. І кожен поважний одесит, зберігаючи вашу і свою гідність, ніколи не розповідатиме про це одразу. Справжній одесит буде загадково натякати, примружувати очі, злегка торкатись вашого плеча й обов'язково розкаже вам усе (тільки з кожним наступним переказом історія стане трішечки довшою і трішки соковитішою).

Нам, одеситам, дуже подобається думати, що ми прямі нащадки тих самих стародавніх греків, що наше місто назвали на честь давньогрецької колонії Одесос, що проектував наше місто славний Франц Деволан, що градоначальником у нас був сам герцог Рішельє, а нашим вічним героєм став неповторний одеський філософ Остап Бендер, а зараз у нас уже є нові герої — захисники ЗСУ.

А ще Одеса успадкувала від *Magna Graecia* головне — любов до життя. Усі чули про ідеї давньогрецьких шкіл гедонізму та епікуреїзму? Так от, в Одесі живуть саме за таким принципом: любити себе, красиво вдягатися, говорити так душевно, щоб аж сльоза в оці, і звісно — смачно їсти. Мій хороший друг, гурман і епікуреєць Льоня Локінський, коли у 2010 році дізнався, що я пишу про Одесу і про їжу, уточнив таке: «Розумієш,

ми звикли не просто їсти, ми звикли дуже багато їсти! І не просто їсти, а смакувати!».

Тому, мабуть, ми й кажемо про одеську кухню як про щось таке особливе й грандіозне й навіть поетичне.

В Одесі завжди було багато гостей. Звідки тільки вони до нас не приїжджали! Ось вам і звідки з'явилася звичка всіх пригостити (ви чуєте спільний корінь у цих словах?). У нас, між іншим, прийнято накривати «перший стіл» удома. Етнографічний опис усіх тих страв, якими вас напевно пригостять одесити (особливо якщо вони вміють готувати), міг би зайняти не один товстий науковий журнал. Але ви запам'ятаєте це назавжди просто як «одеську кухню».

Наша кухня — це, звісно, калейдоскоп зі страв, які вигадали українці, євреї, вірмени, італійці, греки, болгарі й навіть французи.

Усі найкращі рецепти проникли один в одного, настоялися, замаринувалися у часі та поєдналися з одеським умінням та непереборним бажанням зустрічати й годувати гостей — щиро і смачно. Про нашу гостинність ходять легенди, причому всі вони в Одесі звучать тільки від першої особи (у нас тут немає ніяких знайомих знайомих, які щось розказали; усе тільки з власного досвіду!).

Ось, наприклад, одна довоєнна історія. Уявіть собі невеличку одеську квартиру, вікна якої, звісно, виходять у справжній одеський дворик. Літній день хилиться до вечора, і старенька одеситка раптом знаходить на своїй кухні злодія. Ну, як злодія — голодного солдатика, що втік зі служби в самоволку. Як ви думаєте, що вона робить? Викликає поліцію? Ну, це ж не американське кіно! Починає благати про помилування? Це, здається, в журливих українських народних казках. Ні, вона пропонує йому помити руки, сісти за стіл і добре поїсти. А після цього вони душевно поговорять, і вона нагодує його

ще раз. І зробить вона це не тому, що їй стало страшно, а тому що перемогти цей суто одеський інстинкт — спочатку нагодуй, а потім уже все решту — практично неможливо.

Ми знаємо, що в усьому світі люди, зокрема наші друзі й родичі, не голодують. Але це аж ніяк не заперечує потреби в щедрому застіллі. Ідеться не лише про кількість страв. Одного разу й також до великої війни, обговорюючи з піаністом Олексієм Ботвіновим різницю між гастрономічними культурами, я почув від нього цікаву думку:

«Деякі кухні створені насамперед для того, щоб наїстися. В Азії кулька рису й до неї щось невеличке. У Німеччині, скажімо, зауеркраут — тушкована квашена капуста. Її, по суті, мало хто там любить, але їдять. А в Одесі головне — зробити смачно».

І не просто смачно, а ще й красиво. Тільки одеські діти не реагують на словосполучення «*столові прибори*», але чудово розуміють, коли просять розкласти «*фраже*». Хоча далеко не в кожному одеському домі стіл сервірують справжніми виробами легендарної фабрики Йосипа Фраже. Її магазинний склад столового срібла й мельхіору в ХІХ столітті розташовувався в будинку Фраполлі на Дерibasівській, 13. Магазину вже давно нема, а слово красиве залишилося — як нагадування, що просто покласти ніж і виделку — замало. Треба подати зі смаком, вишукано, прикрасити стіл.

Одеса дбайливо культивує красу й береже традиції.

Тож дотриматись традиції гарного сервірування навіть легше, ніж кулінарної. Бо остання залежить від того, наскільки жива в родині пам'ять про покоління.

Хто згадає, чия мама вперше нафарширувала рибу або приготувала курячу шийку по-одеськи?

Кому вона переказала рецепт, кого вчила, з ким ходила на Привоз до своїх продавців?

Хто здогадався першим смажити тюлечку биточками або різати баклажани з часничком і помідорами в ікру?

Хто вигадав десятки інших рецептів, що залишилися незмінними попри зміни епох, влади й війн?

Авторів уже не знайти. Але зрозуміти, як у молодому європейському місті народилася така філософія гостинності — можна.

Сьогодні в Одесі живуть представники 121 національності. Це офіційно. Насправді їх чи-то 119, чи 125 — не принципово. Головне, що всі вони, тобто всі ми, зводили Одесу, творили її культуру. Одеса — це, якщо перефразувати Арістотеля, *єдність несхожих*. І кожен народ вніс щось своє — в архітектуру, звичаї, і, звісно, в кухню.

Письменник і драматург Олександр Мардань каже, що одеська кухня формувалася під тиском конкуренції: «Кожен намагався довести, що саме його страва — найкраща. Можливо, саме тому в одеській кухні й залишилось найсмачніше, найцікавіше з кожної національної кухні. А все сіреньке, ніяке — зникло. І ця конкуренція точилася не лише між народами. Якщо в одній комунальній кухні збиралося кілька господинь, і кожна готувала своє — починалася справжня гастрономічна війна».

У мого товариша одесита Льоні Локінського є своя витончена теорія: одеська кухня почалася з французів: «Треба розуміти, хто керував Одесою на початку. Рішельє, Деволан, Ланжерон — постаті, відомі всій Європі. Вони диктували все: архітектуру, моду, вишуканість у їжі. І от у самій основі одеської кухні, мені здається, — поєднання національних страв, ретельно відібраних французькою витонченістю, що пройшли крізь її сито».

Через це *сито* пройшли грецька, болгарська, єврейська, українська, італійська, албанська, кавказька кухні. Переселенцям доводилося або везти продукти з батьківщини, або пристосовувати свої рецепти до місцевих інгредієнтів.

І це тривало не тільки в перші роки існування міста.

Нинішній директор одеського філіалу Грецького фонду культури Софроніс Парадисопулос, випускник Одеського політеху, згадує, як непросто йому було в місті: «Зараз, якщо є бажання, можна знайти все необхідне, щоб приготувати справжній грецький обід. А раніше доводилося вигадувати заміни — чим би це замінити, щоб зберегти дух рецепта й не зіпсувати смак».

Саме тоді з'являються перші помідори сорту «Мікадо» — до серпня вони стають головним одеським делікатесом. На кілограм «Мікадо» зазвичай беруть «млинець» бринзи — і те, й інше нарізають скибочками та їдять як канапку. Це не про «наїстися». Це — про настрої. Про любов до себе, до життя, до літа. На четвертий рік війни я раптом усвідомив, що й під час цієї великої трагедії літо це все одно літо зі своїми запахами й смаками.

Інколи до цього додають ще й болгарський перець, хоча його справжнє призначення — бути або запеченим, або нафаршированим.

І, звісно ж, баклажани. Досі всміхаюсь щоразу, коли чую на Привозі: «а мої синенькі — солодкі, як фіалки», — зазивають продавчині. А завжди думаю: чому ж як фіалки.

І згадую із шкільного читання один кулінарний етюд про ікру із синіх: «*Звісно, не та прісна,*





солодкувата, жовтувата каша з консервів, а справжня, домашня, знаменита одеська баклажанна ікра — їжа богів! — зелена, із цибулькою, оцтом, часничком, молдавським перцем, диявольськи гостра, від якої губи тріскаються!».

Ось саме таку «їжу богів» я і навчу вас готувати.

На мою думку, саме місцеві продукти визначають і формують будь-яку кухню. І саме тому я не став будувати цю книгу ще в першій редакції, за класичною для кулінарних видань логікою меню. «**Моя одеська кухня**» поділена на розділи залежно від того, навколо якого *спеціалітету* вибудовано ту чи іншу страву.

Для Одеси море — це святе. Воно годує в усіх сенсах: приваблює туристів на пляжі, до війни давало змогу знімати кіношні сцени на узбережжі, веде гостей до ресторанів і, звісно ж, дарує рибу й морепродукти до столу. І що головне — годує одеситів незалежно від їхнього статку. Комусь пощастить приготувати камбалу чи дорогу сьогодні ставриду, інші — смажать бичків просто на пляжі або збирають мідії своїми руками. А нині моя Одеса воює. Й море тепер — частина великої битви за наше існування.

Я і мої ровесники фактично вирости на мідіях і рибі — морській, річковій, лиманській. А ще — на овочах і фруктах, яких ми чекали з нетерпінням уже з квітня.

Звісно, жарт про першу полуницю, яка з'являється на базарі о 5-й ранку, в Одесі вже трохи застарілий. Огірки можна купити протягом усього року. Але не *ті самі* — перші, маленькі, вкриті пухирцями, із зеленими пахучими хвостиками, на яких ще тримається вранішня роса...

І щовесни ти йдеш на Привоз і, як завжди, ретельно оглядаєш прилавки, принохуєшся, шукаєш — *ті самі*, нетепличні овочі. Потім з'являються кабачки, і в кожній кухні починають терти їх на оладки або смажити кружальцями до золотистої скоринки, змащуючи кожен зубчиком часнику.

І під час війни я ходжу на Привоз, і тепер для мене зустрічати знайомих продавців одеської смакоти — посилена радість. Живі. Тут. Працюють.

Разом із кабачками — на дуже короткий час — приходить зелений горошок. Кілограм цього делікатесу можна з'їсти просто на базарі, просто щоб вловити смак. Пройде кілька тижнів — і вже не те. Тому шанувальники солодкого горошку й молоді



моркви в червні ходять на базар щодня, немовби за натхненням.

Якщо відверто, то риби й овочів вистачило б для гарного столу. Але вегетаріанців серед одеситів — ну, зовсім небагато. Свиняча шийка, теляча вирізка, яловичий язик і грудинка, бараняча нога, тушка кроля і курка, з якої добра господиня може приготувати шість страв, а недобра — жодної — без цього говорити про одеську кухню просто несерйозно. Так само, як і без головного сніданкового продукту — жирного домашнього сиру.

Звісно, шукати все це в супермаркетах — не по-одеськи. За локальними спеціалітетами йдуть на базар: там можна обрати, поторгуватися, зненацька купити свіже й дешевше, ніж планував, і ще щось докупити — обов'язково смачне. А зараз — побачити знайомих продавців, яких роками цінуеш за «недобір», але такий, що вписується в мовчазну джентльменську домовленість.

Взагалі я переконаний, що любов одеситів до базарів виникла не просто так, а ще на етапі закладки міста — як задум його батьків-засновників. Ще в самому плані Одеси була закладена одна потужна артерія, що вела від порту

до легендарного **Привозу**. Уздовж неї простягалася ціла низка ринків, яка починалася Грецьким базаром (нині — Грецька площа), продовжувалася національними торговими рядами й завершувалася Старим базаром. Той мав у своїй основі площу, де торгували просто з возів, якими доставляли товари до міста.

Ця площа отримала назву Привозна. А згодом стала тим самим знаменитим Привозом — однією з головних одеських пам'яток, поруч з Потьомкінськими сходами, Оперним театром і пам'ятником Дюку де Рішельє.

Про Привоз і його особливості я, мабуть, згадуватиму в кожному розділі книги. Бо для мене він нерозривно пов'язаний із поняттями «місцеві продукти» й «одеська кухня». Щоправда, варто уточнити: сучасний ринок дуже відрізняється від того, яким він був у XIX столітті й у моєму дитинстві. Тоді я був менший, а Привоз — більший, строкатіший, багатший. Тепер з'явилися нові лотки з усіляким крамом, що здебільшого нікому не треба. Але серце Привозу — незмінне.

І якщо мені треба нагодувати дітей або прийняти гостей, я йду саме туди. Як колись мій дід, повертаюся з Привозу щасливий — із повними

торбами, гарним вибором та передчуттям смачного обіду.

Щоправда, не хочу створювати ілюзію: далеко не всі одесити скуповуються саме на Привозі. Хоча б тому, що з часів його заснування Одеса виросла в рази. В одному зі спальних районів з'явився Київський ринок — він дуже нагадує ту саму Привозну площу старого базару, з якої все починалося.

І тут теж торгують «з возів», точніше — з машин, які мало чим відрізняються від колишніх гужових возів. Великі ринки є в кожному новому районі. І всюди — свій Привоз, своє життя, свій одеський смак. Станом на літо 2025 року всі ринки залишаються незруйнованими від прямих ударів війни, хоча влітку 2025 року на Привоз «прилетіло», але вже по обіді одесити вийшли прибирати й працювати на свій улюблений ринок. Привоз стоїть, працює і стояти буде. Як і вся Одеса.

І, звісно ж, поговоримо про головного «центрального» конкурента Привозу — **Новий ринок**. Один із найстаріших у місті, на момент своєї появи він вважався справжнім дивом санітарної думки. Як зазначено в одному зі старих путівників: *«На першому плані під час облаштування ринку пріоритетом були санітарія і гігієна: мармурові столи, металеві гачки, асфальтовані підлоги, багато води, море світла»*. Там само діяла хімічна лабораторія, а під торговим залом розміщувалися склади й холодильники для зберігання продуктів у спекотну пору року.

Мармурові столи й море світла на Новому ринку збереглися. А от відчуття дива — ніби розтануло. А війна довершує цю ганебну справу. Але є головне. Головне — не зникли самі продукти (а ми, поза тим, пережили чимало «продуктових фокусів» в історії). Ставлення одеситів до їжі завжди було особливим. І за останні 30 років у цьому *продуктовому раю* воно залишилось незмінним — дбайливим та уважним.

Якщо ви будете готувати за рецептами із цієї книги, ви досить швидко відчуєте: **класична одеська кухня вимагає делікатності й ретельності**. Водночас вона досить економна — особливо якщо продукти купувати в Одесі.

Щоб правильно приготувати фаршировану рибу, треба починати о 8 ранку — і тоді якраз встигнете до обіду. Такі страви готували навіть у моєму дитинстві нечасто — лише на свята, коли господиня (а часом і господар) дозволяли собі трохи розкоші, не поглядаючи на годинник. На жаль, сучасні одесити дедалі рідше мають змогу, а головне — бажання влаштувати собі такі гастрономічні свята. Під час війни це стало майже неможливо.

З іншого боку, складні рецепти давали змогу нашим бабусям маскувати не надто ідеальні продукти. До війни ті, хто міг дозволити собі найкраще з найкращого, переймалися ідеєю простоти й органічності цілісності продукту: фаршировану рибу замінюють смаженою на сковороді камбалою, а найвибагливіші — готують на пару щойно виловлену рибку, що пахне морем.

Таких прихильників нової гастрономічної філософії чимало серед моїх друзів. Ось, наприклад, В'ячеслав Мурманов — не лише мій друг, а й частий гість наших ресторанів — переконаний: одеська кухня сьогодні — це далеко не завжди «жанрова класика».

«Коли ми заходили до традиційного „Стейкхаусу“ або в італійський ресторан, то одеських страв там не бачили. Водночас це також одеська їжа. Вона створює гастрономічний образ міста, його впізнаване обличчя, яке часом промовистіше за класичні страви. Це, мабуть, така собі неоодеська кухня, яка щойно починає формуватися».

Мій друг В'ячеслав із теплотою згадує, як одного разу до війни його друзі перед відльотом забігли до кафе «Компот» — перекусити перед дорогою. У результаті цього короткого візиту вони вирушили в аеропорт ситі, з котлетами, форшмаком і компотом у контейнерах.

Можливо, і самі одесити не до кінця знають свою кухню. Часто після обіду від гостей чую:

«Якщо смачно — то це одеська кухня». І я вам обіцяю: на нашій кухні буде **смачно й цікаво**. І під час війни також. Наші військові, яких ми годуємо безкоштовно з 2022 року, кажуть, що наша їжа їм смакує мирним духом. І ми його збережемо.









РИБА

— Камбала! Камбала! Камбала! — Скумбрія жива! Скумбрія, скумбрія! — Барабулька! Барабулька! — Мідії! Мідії! Мідії! Мідії! Мідії! — Бичечки! Бичечки! Бичечки! З усіх продавчинь Привозу найголосистішими, найзухвалішими були і є саме ті, що стояли в рибному ряду.

У цій моїй книжці ви не знайдете рецептів приготування сібаса чи дорадо — вони до Одеси «запливають» хіба що в замороженому вигляді й до справжньої одеської кухні не мають жодного стосунку.

На жаль, немає тут і рецептів скумбрії — хоча ще якихось 40 років тому вона була головним одеським делікатесом.

Мій друг Льоня Локінський нещодавно згадував, як їхня родина колись давно знімала дачу в рибалки. Його частку улову щодня привозили на двовісному возі. І що за риба це була? Скумбрія. — Ти скумбрію брала? — Брала. — А скільки? — Чотири. — Та ти шо, дурепа, — чотири скумбрії на чотирьох людей?!

До великої війни та й часами зараз у магазинах і на ринках Одеси вся скумбрія — «зальотна», тобто атлантична. Своє місце «цариці Чорного моря» вона поступила камбалі, яка стала справжньою зіркою одеського столу. Настільки, що її без проблем можна знайти на ринку навіть у період заборони на вилов (звісно ж, з націнкою за *особливі* послуги). І навіть під час війни.

Тішить інше — за останні роки до одеського узбережжя почали повертатися «репатріанти», про смак яких ми вже встигли забути: дрібна ставридка, хижі саргани, сріблястий луфар, кефаль, червона барабулька... Активні бойові дії знищують все живе в морі, але воно все здатне самовідновлюватися. Й у 2025 році ставридку, кефаль та барабульку рибалки доставляли на одеські столи.

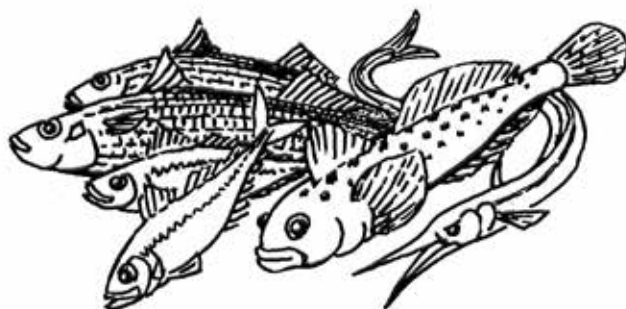
Але головною складовою морського улову, як і сто років тому, лишається бичок. В Одесі його смажать, варять, тушкують, сушать, в'ялять і навіть подекуди коптять. І, звісно ж, мідії та рачки — їх краще куштувати тільки тут, в Одесі. Мідії збирають із прибережного каміння та хвилерізів і смажать на жерстянках на пляжі.

А рачки — це вже окрема історія. Зрозуміти, чому ми, одесити, їмо цих «недокреветок» жменями, склянками, як насіння, — неможливо, поки сам не спробуєш. Їм зазвичай відривають голову і їдять просто з панциром. (Найвідданіші шанувальники ще й висмоктують сік із голівки). Зупинитися — нереально.

Купувати вже зварених рачків — справа ризикована, особливо влітку, тож робити це варто лише в перевірених місцях. Безпечніший варіант — узяти сирих. На вигляд вони сіренькі, невиразні, зате через дві хвилини в підсоленому окропі — і в наступні дві години руки у вас будуть зайняті.



ДРІБНА ЧОРНОМОРСЬКА РИБА



Можливо, і справді варто виділити одеського бичка — чи, точніше, *бичка* — в окремий розділ як один із головних місцевих спеціалітетів. Але, якщо чесно, він значно смачніший у добрій компанії з іншою дрібною морською рибою: ставридкою, кефаллю, луфарем, сарганом і барабулькою. Хоча бичок і сам собою становить значну частину вилову наших рибалок.

Найпопулярніші в Одесі види бичків — це світлі «піщаники», великі головасті темні «кнуты» та «каменярі». В особливо спритних продавців трапляється й *сурман* — чорний, «муловий» бичок із плескатою головою та розтягнутими «в усмішку» губами. Їстівний — теоретично, але може зіпсувати смак навіть найщедрішої юшки. Кажуть, що навіть коти його їдять лише із безвиході.

Уся інша бичкова братія в руках одеських господаринь годиться на все: і в сковорідку, і в каструлю для юшки, і в котлети — у пропорції 1:1 зі ставридою. Ті котлети — окрема пісня: відкушуєш, а сік тече по руці аж до ліктя. Юшку зазвичай варять із дрібноти (хоча трапляються

екземпляри й до кіла ваги!). Але є думка, що саме *voші* — тобто найдрібніші — найкраще годяться для того, щоб смажити до хрумкої скоринки та їсти, як насіння.

Коли ми збираємось компанією «на смажену дрібноту», готувати бичків завжди довіряємо моему другові Натану. У нього перевірений роками простий, але ідеальний рецепт:

«Рибу підсолюємо за 15 хвилин до смаження. Змішуємо кукурудзяне й пшеничне борошно — 50 на 50. Й обов'язково солимо та перчимо саму муку. Обвалюємо в ній бичків і смажимо. Спочатку — з двох боків, а потім на черевці, притискаючи голову».

Смачно? Ще б пак. І головне — з душею.

Правильно підсмажений бичок має золотаву скоринку, тримає форму, а з неправильно приготованого — голова відпадає ще до того, як потрапить до вашого шлунка.

Цілісність бичка залежить не лише від майстерності смаження, а й від того, як його чистили. За словами рибалок, розпорювати черевце бичкові не потрібно. Надріз роблять під зябрами.

А далі — одним, бажано вправним, рухом витягують і самі зябра, і нутроші.

Їсти бичка — то теж мистецтво. Якось довелося спостерігати, як новачки залишали на тарілці найсмачніше. Як справедливо зауважив головний редактор журналу «Фонтан», перший капітан одеської команди КВК Валерій Хаїт: «В одеських бичків із великими головами найсмачніше — щоки!» І ці щоки, з'їдені в гарній компанії, часом запам'ятовуються на все життя.

Від того самого Валерія Хаїта почув одного разу:

«Друг розповів. Один чоловік виїхав з Одеси 30 років тому. Повернувся, ходить містом — нічого йому не подобається. Я питаю: “І що, зовсім не ностальгує?”. А той відповідає: “Не ностальгує?! Та вчора за вечерею смажених бичків у губи цілував!”».

А от **кефаль**, про яку ще пам'ятають ті, хто виїхав тридцять років тому, тривалий час залишалась радше героїнею одеського пісенного фольклору. Але нині її знову ловлять — хай не повними шаландами, але з берега, спінінгами, на морського

черв'яка. Та сама — жирненька, солодкувата, дуже смачна.

Із сарганом і барабулькою — інша історія. Здивувався, що навіть дорослі одесити подекуди ледь згадують ці назви. Хоча і сарган, і барабулька за сезоном цілком доступні — і в меню ресторанів, і на ринку. Ї обидві заслуговують на увагу гурманів. Сарган — довгий, тонкий, хижий — вважають особливо корисним через високий вміст фосфору. Хоча саме цей фосфор спочатку може й налякати: кістки саргана мають синювато-зеленкуватий відтінок. Але з'їсти його стільки, щоб почати світитися, ще нікому не вдавалося.

Барабульку, або, як у нас кажуть, — *барабуньку*, офіційно звати *султанкою*, але цього слова тут майже ніхто не вживає. Завдяки червонуватій лусці вона виглядає особливо святково — як на святковій тарілці в оточенні іншої смаженої «дрібноти».

І, звісно ж, **дрібна срібляста ставридка!** Вона зникає з тарілки першою, бо смачна неймовірно, а мороки — жодної: поклав у рот — і жуй собі цілу.



СМАЖЕНІ БИЧКИ, СТАВРИДА, КЕФАЛЬ, САРГАН, ЛУФАР *Одеська класика на сковороді*



Набір риби для цієї страви завжди довільний: що вдалося купити — те й смажимо. Головне — свіжість.

Підготовка риби:

- Кефаль і луфар очищаємо від луски, випатруємо, видаляємо зябра.
- Ставриду, бичка, саргана, барабульку — теж патраємо й обов'язково без зябер.
- Гарно промиваємо всю рибу, обсушуємо паперовим рушником, підсолюємо й залишаємо на 5 хвилин.

Смаження:

- На сковороду наливаємо рослинну олію — стільки, щоб вона покривала рибу наполовину.
- Рибу обвалюємо в борошні (за бажання — суміш пшеничного й кукурудзяного).
- Смажимо з обох боків до золотистої, хрумкої скоринки. Бичка — обов'язково ще й «на черевці», притискаючи голову.

Інгредієнти на 4 порції:

1 кг дрібної свіжої риби;
150 мл рослинної олії;
борошно;
сіль.

Соус до риби:

1 лимон (сік);
1 зубчик часнику (дрібно натерти);
кілька гілочок кропу (подрібнити);
50 мл оливкової олії;
80 мл газованої води;
сіль, щойно змелений чорний перець — до смаку.

Змішайте всі інгредієнти для соусу й подавайте до гарячої риби. Буде просто, по-домашньому — і дуже по-одеськи. І що важливо — з чистим ароматом моря.







- Готову рибу викладаємо на паперовий рушник, щоб увібрався зайвий жир. Тим часом готуємо соус.
- Вичавлюємо сік одного лимона, розтираємо часник із сіллю та перцем, додаємо подрібнений кріп, оливкову олію та газовану воду. Гарно перемішуємо.
- Перекладаємо рибу на велике блюдо, подаємо зі скибочками лимона й лимонним соусом.



Звісно, смажити можна рибу будь-якого розміру чи ваги. Можна подавати й окремо. Але разом — смачніше. Ця дрібнота, на мою думку, взагалі не потребує гарніру. Головне — щоб риби було достатньо: з двох кілограмів щойно виловленої риби залишиться трохи більше кілограма готової страви. А ще ж — кісточки... Тож такий рецепт, розрахований на чотирьох, у компанії з пляшкою місцевого «Рислінгу» сприйматиметься радше як легка гаряча закуска, ніж як повноцінна вечеря. Але зате — яка! З традиційним ароматом радості — по одеськи.