Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

История салата "Оливье"

23 ноября 2014 16:58 · https://open-cook.ru/posts/istoriya-salata-olivie



Салат "Оливье" - это такой же символ Российского Нового года, как и украшенная Елочка, и Дед
Мороз. Практически ни один ***новогодний стол*** не обходится без него. "Оливье" - это вкус детства,
вкус праздника, вкус волшебства.
Как бы ни складывалась наша жизнь, какие бы финансовые подъемы и падения нас не ожидали, но именно этот салат, ингредиенты для которого сейчас так легко купить, остается самым праздничным
и самым любимым.

История этого салата крайне запутана и овеяна множеством мифов и легенд, как и положено кулинарному чуду. А я вам представляю свой рассказ о перипетиях любимого "Оливье". Должна предупредить, что данная статья не является исследовательским трудом или серьезным
текстом и носит познавательный и развлекательный характер.

Как бы не видоизменялся ***салат "Оливье"***, но создателем его считается французский повар Люсьен Оливье, который хранил рецепт его в таком секрете, что вроде как даже после смерти его не оставил. Казалось бы, ну что во всем этом такого интересного? Вполне естественно, что за более чем 100 лет рецепт сильно эволюционировал. Но события разворачивались таким удивительным образом, что я не понимаю, почему до сих пор не сняли фильм обо всем этом?

Вы только представьте, живут спокойно во Франции в середине 19 века три брата повара из поварской династии, которая славится своим семейным секретным ингредиентом - майонезным соусом, живут довольно обеспеченно и со славой. Как и положено, младший брат страдает от изрядной доли авантюризма и, бросив прибыльное семейное дело, отправляется на поиски счастья в Россию, которая в ту пору нежно любила французскую кухню.

Приехав в загадочную и холодную нашу родину, он встречает богатого купца Якова Пегова и открывает вместе с ним ресторан "Эрмитаж". Но не просто открывает, а строит целое здание на месте будки, торговавшей нюхательным табаком. Говорят, что это здание до сих пор цело и невредимо.



Чем можно было удивить тогдашнюю буржуазию? Конечно же шикарным зданием с белыми колоннами, хрустальными люстрами с изолированными кабинетами и роскошными интерьерами. Это и сейчас привлекло бы к себе внимание зажиточных граждан. Роскошь никогда не теряет в цене.
Кухня, естественно, была шикарна и нова для Москвы и ресторан стал крайне популярным.



Одним из самых любимых блюд публики был салат, который благодарные посетители нарекли именем создателя, т.е. "Салатом Оливье".

Кстати говоря, ходят слухи, что изначально это был не салат, а майонез из дичи (да-да, майонез это не только соус, тогда майонезами назывались совсем другие блюда), т.е. обжаренные рябчики, переложенные желе из бульона и украшенные отварной картошкой,

яйцами и тем самым секретным ингредиентом, т.е. семейным соусом. А салат родился от того, что наши люди получив такую красоту просто напросто перемешивали все на тарелке (до сих пор я наблюдаю такое при посещении общепита). Однажды это заметил сам Люсьен и от досады на следующий день подавал это блюдо уже в перемешанном виде. Но ведь русские люди всегда поступают довольно неожиданно, не правда ли? Поэтому вместо удивления и обид, французский повар получил еще большую популярность своего теперь уже салата.


История салата "Оливье"

(Скан рецепта - из книги Пелагеи Александровой-Игнатьевой (1914), исполнение - из книги Ольги и Павла Сюткиных "Непридуманная история советской кухни".)

Правда это или вымысел уже не узнать, но ясно одно, кулинарное изобретение Люсьена Оливье стало настоящим шедевром и модным блюдом того времени, да еще на сотню лет пережило своего создателя.

Умер Люсьен в конце 19 века и ресторан его сначала достался «товариществу Оливье», а затем переходил из рук в руки. Оригинальный рецепт салата Люсьен не оставил и многие повара пытались воссоздать всеми любимое кушанье. Но повторить тот самый вкус уже никто не мог.

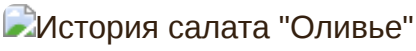
Думаете на этом история французского повара и его салата закончилась? Как бы не так. Как же обойтись без негодяя?

В 20-х годах прошлого века жил некто Иван Михайлович Иванов, возглавлявший престижный ресторан "Москва", который посещали высшие партийные работники. Говорят, что он работал подмастерьем на кухне Люсьена Оливье и украл его оригинальный рецепт. Как думаете, это правда?

Найти истину уже почти невозможно и Иван Михайлович, скорее всего, вполне честный и достойный человек. Почему я так думаю? Потому что доказательств нет. Но интрига тем не менее остается. В фильме, который можно было бы снять, это был бы весьма харизматичный персонаж, как раз в духе нашего времени, вроде бы он и подлец, укравший тщательно охраняемый рецепт, приносящий прибыль, а вроде бы он и благодетель, подаривший чудесный салат широким массам общественности и продливший жизнь великого кулинарного произведения, хоть и в более простом виде.

Может высшие партийные работники и кушали тот самый ***салат "Оливье"*** или максимально приближенный вариант, но именно Ивану Михайловичу салат обязан своей долгой жизнью. Он максимально адаптировал его к реалиям того времени, заменив буржуазные ингредиенты на более доступные и надо отдать ему должное, название дал

другое. Его вариант салата мы знаем под именем ***"Столичный"***, так же всеми нежно любимый.



Так, кушанье доступное лишь избранным, вошло в рацион простых рабочих граждан и получило всенародную любовь.

По закону жанра причиной создания салата должна была стать красивая молодая женщина, дочь купца, руки которой таким вот оригинальным способом добивался бы молодой и красивый Люсьен Оливье!

Конечно же изменение ***салата "Оливье"*** на составе "Столичного" не остановилось. Это ведь как борщ, у каждой хозяйки свой рецепт, но в итоге получается именно борщ и ни что иное. Так и салат "Оливье" терял одни ингредиенты, приобретал другие. Вариантов его приготовления сотни тысяч, точно вам говорю. Есть Оливье с рыбой вместо мяса или с крабовыми палочками, некоторые даже икру добавляют, которая так и остается признаком зажиточности.

У меня есть копия книги "Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства, со множеством рецептов". Составитель: П.Ф.Симоненко, год издания - 1910. Сама копия сделана в 1920 году. В этой книге есть рецепт салата "Оливье":

2 рябчика жареных и 1 телячий язык отварной, 1/4 ф. икры паюсной, 1/2 ф. свежего салата, отварных раков 25 шт или 1 банка омаров, 1/2 банки пикулей, 1/2 банки сои кабуль, 2 свежих огурца, 1/4 ф.капорцев, 5 крутых яиц. Все красиво нарезать, уложить на блюдо и облить соусом провансаль на французском уксусе, приготовленном из 2 яиц, посолить по вкусу.



И все же классическим, советским, вариантом ***салата "Оливье"*** считается тот, в который входит картошка, морковка, яйца, горошек зеленый консервированный, огурцы маринованные (считалось очень крутым класть вместо маринованных свежие огурцы, которые достать в советскую пору зимой было практически невозможно) и вареная колбаса! Это сейчас вареной колбасой никого не удивишь, а тогда она не часто попадала на стол обычных людей.
Именно такой вариант салата мы любим больше всего! Рецепт его, конечно же, есть на сайте :)



Источник информации 1.

Источник информации 2.

Источник информации 3.