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

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

История салата "Цезарь"

14 декабря 2016 15:32 · https://open-cook.ru/posts/istoriya-salata-tsezar



Салату "Цезарь", одному из самых популярных в мире, скоро исполнится сто лет. И хоть салат этот никак не связан с великим правителем, но судьбу его отчасти повторил, покорив практически весь мир. Родившись в Мексике, он сначала завоевал Северную Америку, а затем и далекую Россию. Изначально в состав салата "Цезарь" входили листья салата, гренки, сыр Пармезан и соус. Теперь в салат добавляют и помидоры черри, куриное филе, стейк, креветки или другие морепродукты. Но именно соус (заправка) является сутью салата "Цезарь", его фундаментом и отличительной чертой. Именно соус делает салат таким вкусным и неповторимым.

Как и у любого другого популярного блюда, у салата "Цезарь" существует несколько легенд его создания. А уж сколько интриг и расследований вокруг него, как у настоящей Звезды.

По легенде салат придумал Цезарь Кардини, американец итальянского происхождения, владевший рестораном в городе Тихуана (Мексика). В то время в Америке существовал сухой закон, в отличии от Мексики. И в 1924 году в День Независимости США в ресторанчике Цезаря появились состоятельные гости, предприниматели и звезды. Было их больше обычного и в какой-то момент запасы продуктов подошли к концу, а аппетит гостей нет. Пришлось Кардини придумывать что-то из ничего, но подан салат был, как "Блюдо от Шеф-повара". Так и родился салат, покоривший сердца всех, кто его пробовал. Правда, в одной из американских газет я читала, что это были вовсе не богатые люди, а простые трудяги. Сути дела это не меняет.



Знакомьтесь, Цезарь Кардини за приготовлением легендарного салата.

Вот так выглядел ресторан Кардини в 1930 году.



После того как Цезарь Кардини, его ресторан и салат прославились, ряд его сотрудников заявили газетчикам, что это именно они придумали салат. Один из них пошел еще дальше. Лавио Сантини, например, поведал журналистам, что это именно он приготовил салат в тот знаковый день. И он не придумывал его, а взял рецепт своей матушки. Но негодяй Цезарь присвоил себе и рецепт, и славу, и прибыль. Сейчас уже невозможно докопаться до истины, но благодаря Цезарю или Лавио жители всех континентов получили возможность лакомиться чудесным и вкусным блюдом.



Молодой Цезарь Кардини

Классическим вариантом салата считаются порезанные листья салата, гренки, соус и пармезан (кто-то пишет что изначально сыр подавался тертым, а кто-то, что он был нарезан слайсами). Но по некоторым сведениям Цезарь выкладывал на тарелку целые листья салата ромэн, а в центр размещал соус и ели салат руками. Еще пишут, что никакого соуса отдельно Кардини не готовил, а просто натирал тарелку чесноком, выкладывал листья салата, добавлял тертый пармезан, гренки, оливковое масло, вустерский соус и яйца, приготовленные особым способом. Их опускали в кипяток на 60 секунд, отчего они приобретали интересную консистенцию. Добавляя их в салат и перемешивая ингредиенты, получался чудесный соус. Между прочим, так салат "Цезарь" до сих пор готовят в ресторане, в котором он родился. Но подают его сейчас почему-то только с одной гренкой.



Фото взято из Фэйсбука ресторана Caesar's Restaurant-Bar.

Данную технологию подтверждает Джулия Чайлд и ее она использовала в своей книге. И именно такая технология считается изначальной и самой правильной. Джулия встречалась с Розой, дочерью Цезаря Кардини, и от нее получила оригинальный рецепт. Кстати, Джулия Чайлд была единственным человеком, который подтвердил свое присутствие в тот знаменательный вечер 1924 года. Она ужинала там с родителями, будучи еще ребенком.



Вокруг салата "Цезарь" не прекращаются споры по поводу "быть анчоусам или нет?". Сам Цезарь Кардини был категорически против анчоусов (по словам его дочери), утверждая, что пикантности вполне хватает от вустерского соуса (эту пикантность придают анчоусы, которые уже входят в его состав). Смуту в салат принес брат Цезаря Алекс Кардини, который служил военным летчиком в ВВС Италии в Первую Мировую Войну, а в 1926 году приехал к брату и стал работать у брата. Однажды в ресторане всю ночь кутили американские летчики из Сан-Диего, пропустившие комендантский час. На утро Алекс приготовил уже известный салат, но с анчоусами. Возможно, тогда же и появился сам соус, похожий на майонез. Этот модифицированный вариант Алекс назвал "Салат Авиатор". Позже он стал так же популярен, как и первый вариант. И невежи, для которых нет разницы, с вустерским соусом салат или с анчоусами, ингредиенты соединялись в соус в миске или он готовился отдельно, оба салата стали называть "Цезарь".

Я готовила салат "Цезарь" с анчоусами по рецепту из книги "Семейный ужин. Готовим дома с Ферраном Адрия".



После отмены сухого закона в 1934 году Цезарь Кардини продал заведение и переехал в Лос-Анджелес. В 1948 году Цезарь с дочерью Розой попытался зарегистрировать название "Салат Цезарь", чтобы продавать свою фирменную заправку. Но он не смог этого сделать, потому что к тому времени это название стало общественным достоянием и ему пришлось довольствоваться марками "Оригинальный Цезарь" и "Кардини". Вот такой забавный поворот. В одной американской газете я читала, что когда Кардини переехал в Лос-Анджелес, он открыл свой магазин продуктов и люди приходили к нему с пустыми бутылками из под вина, чтобы купить у Цезаря его знаменитый соус на розлив. Не знаю уж, правда это или нет, но история отличная.



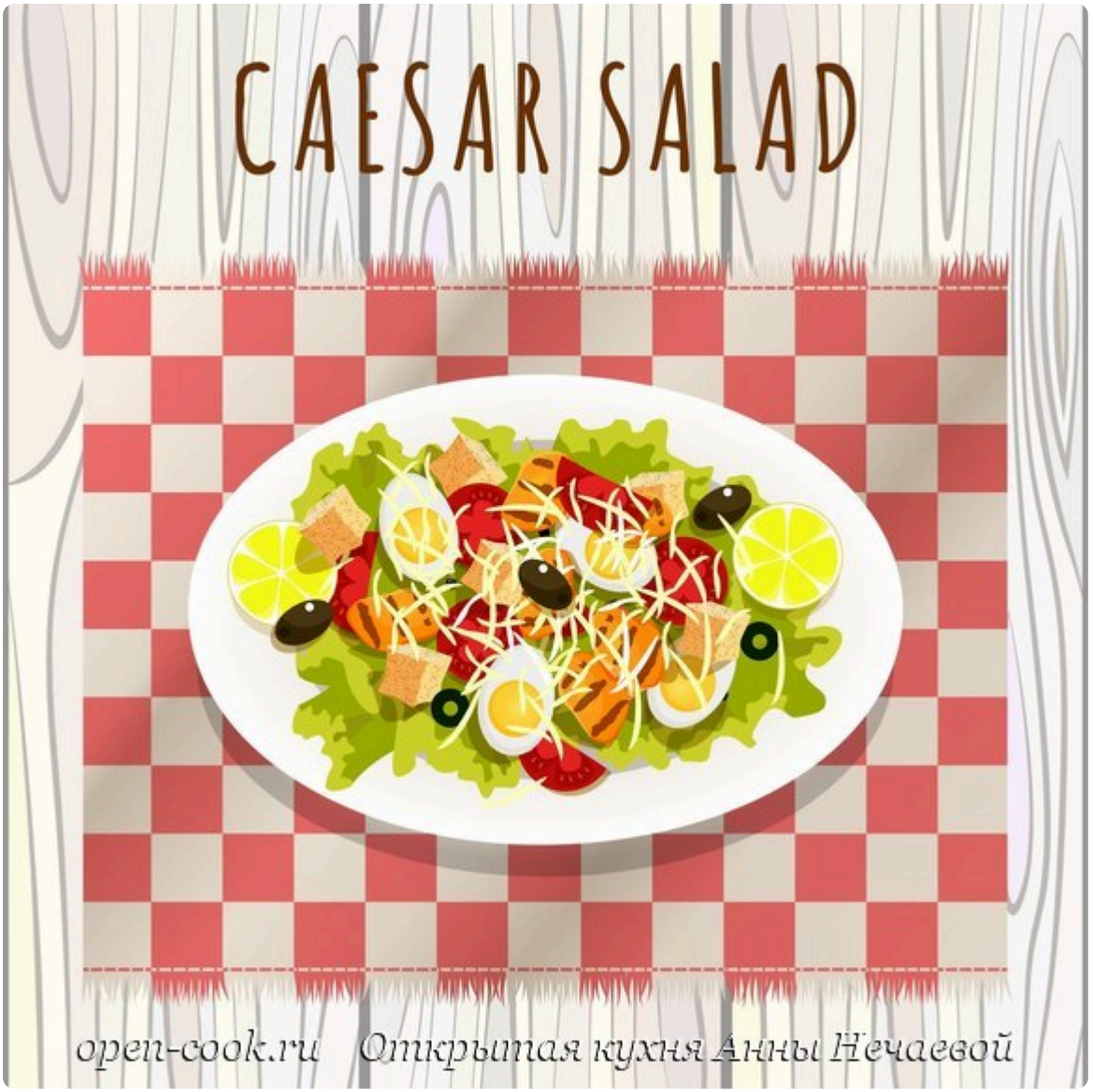
open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Думаете, что вот стал салат популярным и просто так распространился по миру? По поводу появления салата в Европе тоже существует красивая легенда и связана она с роковой женщиной Уоллис Симпсон. Американкой, из любви к которой принц Эдвард VIII Уэльский отказался от престола и он перешел к отцу ныне царствующей Елизаветы II. По слухам Уоллис познакомилась с принцем именно в Тихуане, в отеле Del Coronado. Уоллис любила салат "Цезарь" и благодаря ей он появился сначала в Великобритании, а уже оттуда ведущие Шефы растащили его по своим заведениям в Европе. Но не только на триумфальное шествие салата по Европе повлияла эта удивительная женщина. Терри Д.Гринфилд в своей книге "В поисках "Цезаря" пишет, что благодаря Уоллис Симпсон листья салата стали нарезать небольшими кусочками (или рвать руками). Она просила об этом Цезаря, чтобы ей, как принцессе, было удобно есть салат вилкой и ножом, а не руками.



Приготовление салата "Цезарь".

Существует еще одна легенда создания салата "Цезарь", наименее популярная и не подкрепленная никакими доказательствами. Автором этой версии является Джордж Леонард Хертер, который написал об этом в своей книге «Bull Cook and Authenti Historical Recipes and Practices». Якобы салат был придуман Джакомо Джунией в 1903 году в его ресторанчике «The New York Cafe» в Чикаго. Пицца и паста пользовались популярностью только у итальянцев и Джакомо никак не мог привлечь в свое маленькое заведение американцев. Пока не придумал как-то салат, который всем полюбился. А уж путешественники-повара увезли рецепт хорошего салата с собой, распространив его по всей Америке и Европе. И вот как раз в этой истории говорится о том, что салат назван в честь великого Гая Юлия Цезаря.



Ой, что я откопала про соус! Салат появился в Тихуане (Мексика). Но, как оказалось, мексиканцы традиционно не едят лимоны, они для них имеют странный вкус. В Мексике предпочитают использовать маленькие лаймы, которые так и называются "мексиканские лаймы". Ошибка появилась из-за перевода американских журналистов. Я так и не разобралась в запутанных хитросплетениях мексиканско-испанского диалекта. Но вроде бы получилось так, что мексиканцы называют свои маленькие лаймы словом, которое в испанском звучит как “limón” (pronounced “lee-MON”). Так из-за лингвистической ошибки лаймы заменились на лимоны. Это для справки. В нашей далекой России часто сложно не только узнать страну экспортера, но даже просто найти эти самые лаймы.

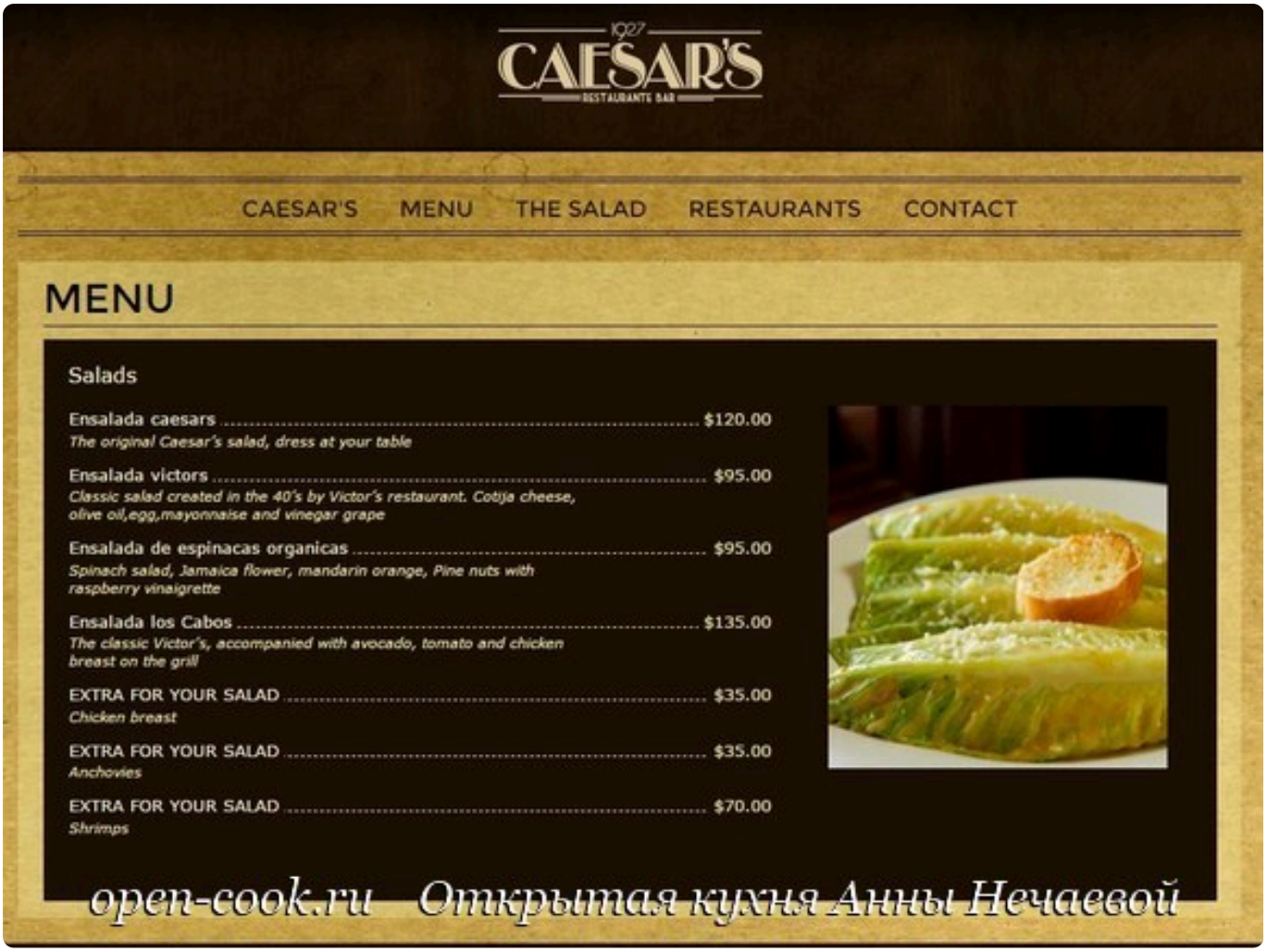
В 1956 году (за три года до смерти Цезаря) Международное Эпикурейское общество в Париже отметило салат "Цезарь" как "Лучший рецепт, появившийся в Америке за последние 50 лет".

Я нашла сайт ресторана Кардини, который до сих пор работает и подает этот салат, который готовится непосредственно перед посетителями. Выглядит это довольно эффектно. Заметили фото Цезаря слева?



Фото взято из Фэйсбука ресторана Caesar's Restaurant-Bar.

Теперь, конечно же, хочется съездить в далекую Мексику и отведать салат на месте. Но желание это умерло (ну мечтать же не вредно и не важно, что денег на такой далекий путь у меня нет), когда я зашла на страницу меню и увидела цену салата. Оригинальный салат "Цезарь" в далекой Мексике, за забором Америки обойдется вам в 120$. Если вы туда доберетесь, то в случае голода сможете добавить в салат курицу за 35$ или креветки уже за 70$. И даже так ненавистные Цезарем анчоусы сможете добавить всего за 35$.



Вот так выглядит сейчас ресторан внутри.



Фото взято из Фэйсбука ресторана Caesar's Restaurant-Bar.

Сайт Ресторана "Цезарь": http://www.caesarstijuana.com/

Ресторан "Цезарь" в Фейсбуке: Caesar's Restaurant-Bar Tijuana

Источники:

- http://www.kitchenproject.com/history/CaesarSalad/
- http://jacktylersmexico.blogspot.ru/2011/10/real-caesars-salad-its-history-and.html
- https://petermoruzzi.com/2012/03/15/home-of-original-caesar-salad-reopens-in-tijuana/
- https://carolynncarreno.wordpress.com/2012/02/02/tijuanas-salad-days/
- https://whatscookingamerica.net/History/SaladHistory.htm
- http://classicsandiego.com/restaurants/caesar-cardini-cafe/

Комментарии: 1

татьяна # 16:24 14.12.2016

отличная история про салат