**Почем Оливье для народа?**

Салат “Московский”, салат “Столичный”, “Русский салат”, салат овощной с мясом, салат овощной с рябчиками, салат овощной с мясом и с рябчиками и еще с десяток синонимов – а теперь скажите дети, как его зовут? О-ли-вье! Правильно!

Под какой бы личиной не прятался и какими бы наполнителями не разнообразился этот любимый всеми нами салат, все равно абсолютное большинство людей будут называть, обзывать, клеймить его именем Оливье.

Салат “Оливье” стал неотъемлемой частью всех русских застолий. Гости, посиделки, день дождения, юбилей, свадьба – характерной чертой этих событий обязательно будет “Оливье”. Он не уступает по популярности разве что водке. Почему так? Ну, давайте по порядку.

**История**

Существует много версий о происхождении этого шедевра кулинарии. История “Оливье”, впрочем, как и всякое значимое историческое событие окутано ореолом тайн и загадок. Хотя, есть и одна официальная версия.

Культовым заведением Москвы XIX века считался трактир “Эрмитаж”. Располагался он почти в самом центре Москвы на Трубной площади. С трех сторон его окружали бульвары – любимое место гуляний столичных жителей. Недалеко тут и до Кремля, да и знаменитые Сандуны, расположенные неподалеку, дают о себе знать. “Эрмитаж” хоть и имел в названии плебейский статус трактира, но отличался весьма качественным сервисом и имел большую известность по Москве. Когда же готовил знаменитый повар-француз, то в посетителях не было отказа. Легкой руке этого мусью и принадлежит создание салата, рецепт которого он так никому и не открыл и унес с собой в могилу. Звали его Люсьен Оливье.

Существует, правда, и другая версия, по которой этот, а может и другой, не менее искусный повар, в качестве эксперимента или по ошибке залил майонезом заготовленные продукты для окрошки: картошку, зелень, лук, мясо, яйцо, огурцы, и получился салат, который впоследствии нарекли именем “Оливье”. Но эта версия менее официальна, чем предыдущая, и так и не получила широкой огласки и признания. Впрочем, историй о происхождении салата так много, что все они заслуживают отдельной статьи и как-нибудь я обязательно опишу их.

**Культ**

Король салатов, первое блюдо в списке хозяйки, хозяин стола – как только не называют его. Ясно одно, без него не обходится ни одно празднество. Даже привередливые вегетарианцы и те употребляют его в пищу, правда, предварительно выковыривая кусочки мяса. Салат “Оливье” можно увидеть на столе шахтера, простого инженера, зажиточного бухгалтера, премьер-министра и, наконец, президента. Ничто человеческое нам не чуждо.

Широкую известность салат приобретает в 60–70 годах. Именно тогда он идет в народ. До этого “Оливье”, конечно, был известен, но аудитория поклонников была намного меньше – в основном это интеллигенция и работники торговли и общепита. Первые употребляли очень редко как дань прошлому. Вторые очень часто как дань роскоши. Наконец “Оливье” приобретает известность. В стране узнают, что такое колбаса широкие круги населения и производство салата увеличивается с каждым днем. Пробовали даже называть его “Советский” но название не прижилось и блюдо по сей день зовется “Оливье”.

Я не знаю людей, которым не нравился бы этот салат. Да, некоторые отзываются о нем не очень лестно, медики наперебой ругают его за вредность, сторонники раздельного питания падают в обморок, но все равно все его едят и, что интересно, будут есть! Инстинкт.

**Буржуи**

Как известно, после победы Октябрьской революции и последующего разгрома белогвардейцев многие ценности и произведения искусства были вывезены за границу. Не обошла стороной эта же участь и рецепты салатов “Столичный” и “Московский”, как называли тогда “Оливье”. В последующие годы становления советского режима и развития социализма простому советскому народу не до жирования было, да и рецепт сего салата был антикоммунистическим и буржуйским, т.к. вместо мяса по хорошему тону полагалось класть мясо рябчиков. А насчет рябчиков в советской России было строго. Помните, как там, у поэта: “Ешь ананасы, рябчиков жуй”?

В это время в зарубежных странах наоборот салат пользовался такой популярностью, а приток эмигрантов был настолько велик, что все приличные рестораны считали своим долгом заявлять его в своих меню. Пристрастие буржуев к салату оказалось так велико, что сейчас “Оливье” можно заказать практически в любых ресторанах и забегаловках Европы и Америки. Но если вы попросите салат “Оливье”, то вас скорее всего не поймут. За границей он называется “Русский салат” или, в крайнем случае, “Московский”. На мой вкус и, по отзывам наших соотечественников, вкус у этого салата весьма неприятный и на наш “Оливье” совсем не похож. Тем не менее, салат пользуется большой популярностью среди местных аборигенов.

**Рецепты**

Ни в одном приличном издании о кулинарии вы не найдете салата “Оливье”. Дело в том, что рецепт настоящего “Оливье” так никому и неизвестен. Его автор, как уже писалось выше, унес рецепт изготовления салата с собой в могилу. Но т.к. были известны некоторые ингредиенты, то полагают, что в 1904 году удалось воспроизвести более-менее истинную рецептуру салата. Вот она.

На 6 порций.

2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои-кобуль, 2 свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую. Для соуса: майонез “Провансаль” должен быть приготовлен на французском уксусе из 2 яиц и 1 фунта прованского (оливкового) масла. (По материалам Интернета.)

Рецепт обывательского салата “Оливье”.

На 6 порций.

2–3 моркови, 2–3 луковицы, 1 кисло-сладкое или сладкое яблоко, 2–3 соленых огурца (огурцы и яблоки очистить от кожицы), 800 г вареного в кожуре картофеля, 400 г отварной и мелкорубленной курицы, банка зеленого горошка

3–5 вареных яйца, 1/2 банки майонеза, соль, перец – по вкусу. (По материалам моей мамы.)

Салат “Московский” (он же “Оливье”).

Остатки жареной дичи нарезать тоненькими ломтиками, несколько картофелин сварить и нашинковать. Нарезать свежий огурец (если свежего нет, то соленый), крутое яйцо, латук-салат или кочанный.

Заправить густым провансаль-майонезом, прибавить французского уксуса, горчицы, сои-кобуль, перцу кайенского. Соединить массу с половиной “Провансаля”, вымешать, положить в салатник; сверху залить оставшимся “Провансалем” и украсить свежими огурцами, резаными ломтиками и омарами. (По материалам Интернета.)

Ну и, наконец, самый полный рецепт, с подробным описанием действий.

На 6 порций.

Примечание: 3 рябчика (можно заменить 2 цыплятами), 5 картофелин, 5 шт., огурцов, 2 корешка салата, 1/2 бутылки оливкового масла, 15 раковых шеек, 1 стакан желе, 100 г корнишонов и оливок, 3 трюфеля.

Опалить, выпотрошить, обжарить и заправить рябчиков, остудить и снять всю мякоть с костей. Филе нарезать бланкетами, а оставшуюся мякоть рябчиков порубить. Из костей дичи сварить бульон, из которого приготовить потом ланспик (желе). Картофель сварить в кожуре, потом очистить и вынуть на выемку величиною с трехкопеечную монету, а обрезки изрубить. Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими кружочками. Сварить раков и взять от них шейки. Приготовить густой соус “Провансаль”, прибавить в него для остроты сои-кобуль, а для лучшего цвета и вкуса густых сливок. Крупные оливки очистить от косточек. Когда все будет готово, взять стеклянную вазу или глубокий салатник и укладывать все рядами. Сначала положить на дно обрезки дичи и картофеля, слегка приправить их “Провансалем”, затем сверху положить ряд дичи, потом часть картофеля, огурцов, часть трюфелей, оливок и раковых шеек, все продукты полить частью соуса, чтобы все было сочное. Сверху положить опять часть дичи и т.д. Часть раковых шеек и трюфелей оставить для украшения сверху. Когда все продукты будут уложены в вазу в виде горки, сверху покрыть их “Провансалем”, чтобы продуктов не было видно. В середину вазы букетом поставить какой-либо салат, а кругом покрасивее разложить раковые шейки, клешни от вареных раков, трюфели. Застывший ланспик порубить, выложить в корнетик (корнетик – кулек из плотной бумаги, целлофана, пергамента), сделать сверху тонкую изящную сетку. Соус “Провансаль” можно заменить обычным майонезом. Соусы “Южный”, “Кубанский” заменят сою-кобуль. Ланспик готовится так: в крепкий мясной бульон добавляется желатин (на 1 л бульона 40 г желатина). Бульон процеживают и используют для приготовления желе. (По материалам Интернета.) "И сказал Бог: вот, Я дал вам всякую траву, сеющую семя, какая есть на всей земле, и всякое дерево, у которого плод древесный, сеющий семя; - вам сие будет в пищу". (Бытие,1,29)

Древнейшие люди были вегетарианцами, живущими собирательством. Лишь изобретенная позднее охота сделала людей всеядными. Вполне возможно, что и после распространения охоты вегетарианской диеты, по тем или иным причинам (скорее связанным с древнейшей магией), продолжали придерживаться некоторые группы людей, входящие в состав ставших всеядными племен.

C момента добычи охотником первого животного вегетарианство становится чем-то особенным и, позднее, редким для большинства населения. Надо отметить, что в дальнейшей истории человечества, вплоть до новейшего времени, вегетарианство тесно связано с религиозно-магическими обрядами и взглядами.

Позднее, с развитием хозяйственной деятельности, племена разделились на скотоводческие и земледельческие в соответствии с "пищевой специализацией" племени, т.е. в зависимости от того, что преобладало: охота или собирательство. Развитие земледелия позволило земледельческим племенам перейти к оседлому образу жизни. Степень распространения вегетарианской диеты среди членов племени следует связывать именно с развитием оседлого земледелия.

Вероятно, одними из первых вегетарианцев в историческое время были египетские жрецы, которые не употребляли мяса по причинам "магического" характера. Так или иначе, жители Древнего Египта одними из первых на Земле стали оседлыми земледельцами и уже к 3000 г. до н.э. (а возможно и многим ранее) построили государство с развитым сельскохозяйственным производством, что создало возможность для более широкого распространения вегетарианства.

В Европе вегетарианство связано с древнегреческой культурой. Древние греки вообще считали растительную пищу основной, и, вероятно, среди них было много вегетарианцев. Например, Пифагор не употреблял мяса, и логично считать, что и большинство его учеников - "пифагорейцев" - также были вегетарианцами.

Приходится признать, что позднее вегетарианство не имело сколь-нибудь большой популярности в Европе вплоть до новейшего времени. В средние века вегетарианской диеты придерживались разве что некоторые группы монахов. Лишь многими веками позднее, в эпоху Просвещения, вегетарианство, скорее как результат восточного влияния, начинает распространяться по Европе и становится популярным среди "просвещенной аристократии". Например, приверженцем вегетарианской диеты был Вольтер.

Во многих государствах Востока (например, в Индии) вегетарианство с древних времен и по сей день - массовое явление. Это, конечно, вплотную связано с преобладающими там исконными религиозно-философскими системами. Не стоит, однако, считать вегетарианство чем-то сугубо восточным: как было сказано выше, вегетарианская диета была исконной для людей вообще и не является чьим-либо изобретением (изобрели, скорее, мясную диету).

В России вегетарианство особого распространения не имело и практиковалось в основном приверженцами различных религиозно-философских течений, например толстовцами в конце 19 века.

В новейшей истории Европы споры о том, надо ли есть мясо, порождали целые научные труды, особенно в 40-е, 50-е годы 20 века. Вегетарианство необоснованно критиковалось как диета, несвойственная человеку и вообще вредная. Такое мнение до сих пор весьма распространено. В рамках этого небольшого обзора мы не будем пытаться убедить Вас стать вегетарианцем, если Вы таковым еще не стали. Надо только отметить, что современная физиология человека признает вегетарианскую растительно-молочную диету как полноценную и вполне допустимую даже при тяжелых физических нагрузках и занятиях спортом. Более того, вегетарианская диета признана как средство профилактики и лечения различных заболеваний.

**Салат "Оливье"**

Салат "Оливье" изобрел в 60-е годы XIX века повар-француз Люсьен Оливье – владелец трактира "Эрмитаж", который в те времена находился на Трубной площади. По всем статьям это был не трактир, а самый высокоразрядный парижский ресторан. Главной достопримечательностью эрмитажной кухни сразу же стал салат "Оливье". Способ приготовления салата Люсьен Оливье держал в тайне, и с его смертью секрет рецепта считался утерянным. Тем не менее, основные ингредиенты были известны, и в 1904 году рецептура приготовления салата была воспроизведена. Вот его состав: 2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои кабуль, два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую. Для соуса: майонез провансаль должен быть приготовлен на французском уксусе из 2 яиц и 1 фунта прованского (оливкого) масла, однако, по отзывам знатоков, это было не то. Но... попробуйте приготовить.   
  
  
**Русский Овощ**

**Овощи на Руси** очень ценились и выращивались в больших количествах. Отличная добавка к крупяной пище, овощи были незаменимы ни зимой, ни летом. **Лук и чеснок,** в качестве острой пряной приправы, применялись почти в каждом блюде. Они пользовались всеобщей любовью у разных сословий.   
  
**Репу** поистине можно назвать исконно русским овощем. До широкого распространения картофеля репа играла главную роль на русском столе. Ее выращивали повсюду, благодаря неприхотливости и урожайности репы. Этот **удивительный овощ** хорошо и долго хранился, стоил очень дешево, поэтому был доступен практически круглый год. Из-за прочной популярности картошки, репа была незаслуженно забыта. Ведь репка, героиня самой известной сказки, обладает многими **очень полезными веществами.** В репе содержится около 9 процентов сахара, также богата витаминами С, РР, провитамином А. Русская народная кухня знает массу рецептов из репы, все они просты в приготовлении и не требуют экзотических ингредиентов. **Вяленая репа** была детям дороже конфет и пряников.   
  
**Капуста,** знаменитая своими целебными свойствами, первый раз упоминается в 1073 в русских источниках. Известно, что капуста попала к славянам от греко-римских колонистов сначала в Крым, а потом распространилась по всей Руси. Огороды с капустой, **капустники,** своим неисчислимым количеством поражали иностранцев. Капуста не зря считается **ценным продуктом питания:** она улучшает работу кишечника, оказывает благотворное воздействие на микрофлору и способствует выведению холестерина. В капусте есть соли, калия, фосфор, сера, витамин С, что делает ее **незаменимой** на нашем столе. Но следует помнить, что самая полезная – это **сырая капуста**. В меню россиян капуста занимала одно из первых мест. Одна **квашеная капуста** не покидает нашего стола в течение всей зимы и весны. Квасили капусту поздней осенью, вся деревня была уставлена специальными ушатами для рубки капусты, этими же ушатами и мерилось количество заготовленного овоща.   
  
**Свекла** стала известна на Руси, как и капуста с Х-ХI веков. Сначала в пищу употреблялись только **вершки,** и лишь потом обнаружили, что корешки полезнее и сытнее. Подлинным центром выращивания свеклы была Украина. Не зря **украинский борщ** знаменит на весь мир! Свекла очень полезна при самых различных заболеваниях, начиная от головной боли и заканчивая нарушениями сердечно-сосудистой деятельности. **Ботву свеклы** можно есть с ранней весны до поздней осени – она по своим полезным качествам превосходит корнеплод. Из ботвы можно приготовить **замечательные супы, холодники, свекольники.**   
  
Труден был путь **картофеля на русской земле.** Даже образованнейшие люди ХIХ века с опаской относились к этому овощу. Но со временем картофель из «непрошеного гостя» стал главным **хозяином на русском столе.** Картофель не богат витаминами, но поздней весной он – один из основных источников витамина С. Картофель обладает **лечебными свойствами,** его прикладывают к обожженным местам, дышат над парами только что сваренных клубней при заболевании дыхательных путей. На кухне картофель – **универсальный продукт,** из которого можно приготовить все, начиная от закуски и заканчивая сладким, и который **удивительно сочетается** с другими овощами, мясом, рыбой, грибами, молочными продуктами.   
  
Важную роль также на русском столе играли **огурцы, морковь, редька, помидоры и тыква,** которые вносили неповторимое разнообразие в народный стол, особенно во время постов.

Салат "Оливье" изобрел в 60-е годы XIX века повар-француз Люсьен Оливье – владелец трактира "Эрмитаж", который в те времена находился на Трубной площади. По всем статьям это был не трактир, а самый высокоразрядный парижский ресторан. Главной достопримечательностью эрмитажной кухни сразу же стал салат "Оливье". Способ приготовления салата Люсьен Оливье держал в тайне, и с его смертью секрет рецепта считался утерянным. Тем не менее, основные ингредиенты были известны, и в 1904 году рецептура приготовления салата была воспроизведена. Вот его состав: 2 рябчика, телячий язык, четверть фунта паюсной икры, полфунта свежего салата, 25 штук отварных раков, полбанки пикулей, полбанки сои кабуль, два свежих огурца, четверть фунта каперсов, 5 яиц вкрутую. Для соуса: майонез провансаль должен быть приготовлен на французском уксусе из 2 яиц и 1 фунта прованского (оливкого) масла, однако, по отзывам знатоков, это было не то. Но... попробуйте приготовить.   
  
  
**Настоящий салат "Оливье"**

1998-5-18

\* From : Vadim Chesnokov, 2:451/30.17@fidonet (Четвеpг Май 14 1998 22:09)  
  
Гиляpовский В. А. в своей книге "Москва и москвичи" писал: "Считалось особым шиком, когда обеды готовил поваp-фpанцуз Оливье".  
  
Вам понадобится мясо домашней птицы, маpинованные (а не соленые) огуpчики, сладкое яблоко (в кpайнем случае кисло-сладкое). И огуpцы и яблоки нужно очистить от кожицы.  
  
В "Оливье" очень важно соблюдать веpную пpопоpцию: на 6 каpтофелин беpут 3 моpкови, 2 луковицы, 1-2 маpинованных огуpчика, 1 сладкое яблоко, 200 г. отваpной куpицы, стакан консеpвиpованного зеленого гоpошка, 3 яйца, 1/2 банки майонеза, соль и молотый пеpец- по вкусу.