

Метаморфозы оливье: рассказываем историю легендарного салата и его рецепты

16.12.2023



Оливье на данный момент считается блюдом русской кухни. Это салат из отварных корнеплодов, солёных огурцов, яиц с мясом или варёной колбасой в майонезной заправке. И, как правило, у россиян новогоднее застолье без оливье – не застолье вовсе.

По легенде салат носит имя своего «родителя» – французского шеф-повара русского происхождения Люсьена Оливье, который жил в 1838–1883 годах. Примечательно, раньше оливье воспринималось в России как французское блюдо. Даже сейчас некоторые считают этот салат «не нашим». При этом за рубежом он известен как «русский салат».

История салата и его вариации

Кто же придумал знаменитое блюдо? На эту тему существует множество версий и мифов. Принято считать, что рецептуру салата создал русский француз Люсьен Оливье, именитый шеф-повар ресторана «Эрмитаж» на Трубной площади в Москве. Кто-то говорит, что мужчина унёс оригинальный рецепт салата с собой в могилу, хотя коллеги Люсьена знали, из каких продуктов готовилось блюдо. Другие считали, что единого рецепта и вовсе не существовало, так как повар менял ингредиенты в зависимости от потребностей клиентов. В конечном счёте большинство склоняются к тому, что всё дело было в соусе из самого сердца

Прованса, который придавал оливье особый вкус, так полюбившийся обеспеченным людям.

Салат французского повара, по версии писателя В.А. Гиляровского, стал фирменным блюдом «Эрмитажа» и позднее распространился по московским трактирам. Чаще всего его главным ингредиентом была пернатая дичь (в основном, рябчик), а также раковые шейки и варёные корнеплоды. Но, опять же, вся прелесть оливье была в соусе.

Если судить по основным составу – салат явно придумывался для состоятельных слоев населения. И поэтому даже взаимозаменяемые ингредиенты были достаточно недешёвыми.

Салат оливье по рецепту из книги 1897 года «Кулинарное руководство»

Необходимые продукты и их пропорция на 5 персон.

- Рябчиков – 3 шт.,
- картофелю – 5 шт.,
- огурцов – 5 шт.,
- салату – 2 кочешка,
- провансаля – на $\frac{1}{2}$ бут. масла,
- раковых шеек – 15 шт.,
- ланспiku – 1 стакан,
- оливок, корнишонов – всего $\frac{1}{4}$ фунта,
- трюфелей – 3 шт.

Правила приготовления

- Опалить, выпотрошить, заправить и изжарить натурально банкетных стреляных рябчиков, остудить и снять всю мякоть с костей.
- Филейчики нарезать бланкетами, а остальную мякоть немного порубить.
- Из костей дичи сварить хороший бульон, из которого приготовить потом ланспик.
- Картофель сварить в кожице, потом очистить и вынуть на выемку величиною в трехкопеечную монету, а обрезки изрубить.
- Свежие огурцы очистить от кожицы и нарезать тонкими кружками.
- Трюфели нарезать кружками.
- Сварить раков и взять от них шейки.
- Приготовить густой соус провансаль, прибавить в него для остроты кабулусон, а для лучшего вкуса и цвета немного густых сливок.
- Оливки крупные очистить от косточек винтом.
- Когда все будет заготовлено, то взять стеклянную вазу или глубокий салатник и начать укладывать все рядами. Сначала положить на дно обрезки дичи и картофеля, слегка заправив их провансалем, затем сверху положить ряд дичи, потом часть картофеля, огурцов, часть трюфелей, оливок и раковых шеек, все это полить частью соуса, чтобы было сочное, сверх положить опять ряд дичи и т. д. Часть раковых шеек и трюфелей оставить для украшения сверху.
- Когда все продукты будут уложены в вазу в виде горки, то сверху покрыть

провансалем, чтобы продуктов не было видно. В средину вазы букетом поставить какой-нибудь салат, а кругом покрасивее расположить раковые шейки, клешни от вареных раков и трюфели.

- Застывший ланспик порубить, выложить его в корнет, сделать сверху тонкую изящную сетку и все хорошенко застудить.

Примечание: точно таким же способом можно приготовить салат из оставшагося жаркого: говядины, телятины, тетерьки, курицы и пр., а также из всякой не костлявой рыбы. Иногда в эти салаты, по желанию, можно прибавлять свежие помидоры, нарезанные кружками. Но настоящая закуска оливье приготавляется всегда из рябчиков.

Примечание: ланспиком называется сгущенный, клейкий, прозрачный мясной бульон, имеющий плотность желе. Чтобы получить бутылку готового ланспика, надо взять бутылку готового бульона и 12 листов желатина, или телячью голову, или две воловьи ноги, или 5-6 телячьих ножек.

Также в рецептах 19 века часто использовались омары, осетрина (рыбный вариант), заяц и другая дичь, паюсная икра и трюфель.

Похожий рецепт салата оливье опубликовали в «Практических основах кулинарного искусства» 1899 года именитой кулинарки П. П. Александровой-Игнатьевой.

Это был слоёный салат в стеклянной вазе или глубоком салатнике из жареного мяса рябчиков, отварного картофеля, свежих огурцов, трюфелей, оливок и раковых шеек под соусом провансаль, приправленным для остроты соей кабуль, гарнированный ланспиком.

Затем рецепт плавно начал переходить на семейные столы и видоизменяться. В том числе и из-за экономической ситуации в стране.

Салат «оливье» из поваренной книги 1912 года

Пропорция

- кур – 1 шт.,
- вареного картофеля – 5 шт.,
- свежих огурцов – 5 шт.,
- трюфеля – 1 шт.,
- соуса провансала – 4 столов. ложки.

Приготовление

- Куру отварить в бульоне и, вынув, остудить, снять всю мякоть, как филей, так и с лапок, нарезать наискось, тонко, планкетками.
- Картофель взять крупный, округлить столбиком и нарезать копейками.
- Огурцы свежие очистить и нашинковать тонко.
- Все это сложить в кастрюлю, чуть-чуть посолить, положить соуса провансаль и перемешать, а затем выложить в салатник, уравнять горкой, убрать сверху шинкованными трюфелями, и салат готов, подается специально на закуску.

Примечание: Салат «де-беф» (закуска). То же самое, что и оливье, но разница в том, что надо взять вместо курицы отварное мясо. Мясо нарезать тоненькими листиками, соединить с огурцами, картофелем и соусом провансаль. Украсить трюфелями.

Далее про оливье все забыли. Оно и понятно – революция, Гражданская война, людям было совсем со всем не до рябчиков и трюфелей. В 30-е же годы про оливье вспомнили, причем, со всеми вычурными и дорогими ингредиентами, так как ситуация начала улучшаться. Однако поголовно его не готовили.

Спустя еще время салат всё-таки удешевили и начали «издеваться» над составом, как только можно. Кто-то использовал даже яблоки и сахарную пудру.

Позже в качестве ингредиентов впервые выступают вареная морковь и цветная капуста. Только украшают блюдо не раковыми шейками, а варёным яйцом, которое потом становится ингредиентом.

В 1980-е сформировалось несколько основных вариаций: «Салат столичный» (курица, картошка, огурцы, салат, яйца, крабы), мясной (все то же, только говядина или язык), «Салат с морепродуктами» (рыба, креветки, картошка, морковка, зеленый горошек), а также «Салат с дичью (с рябчиками, помидорами, фасолью и цветной капустой)». При этом везде есть майонезная заправка и примечание: если какого-либо ингредиента нет, то его можно заменить другим или подавать без него вовсе.

Все это щедро заправлялось майонезом, и каждый рецепт сопровождают важные примечания: при отсутствии такого-то ингредиента его можно заменить другим или вовсе отпускать блюдо без него.

В конечном итоге оливье превратился в салат-конструктор и его можно было «собрать» из того, что есть, включая соленые огурцы и горошек. Благодаря этому оливье прочно закрепился в России, пережив дефициты и сложные времена.

Александра Кузнецова