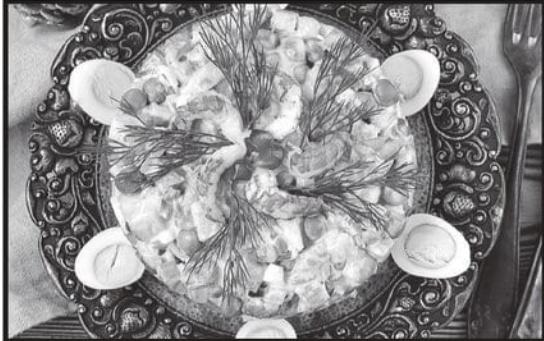


Price in NYC 50¢, outside of NYC \$1

## УМЕВШАЯ ЛЮБИТЬ

стр. 8-11



## ИСТОРИЯ ЗНАМЕНИТОГО САЛАТА

стр. 14-15

# Бульварные новости

СОБЫТИЯ. МНЕНИЯ. ИСТОРИИ.

№4 (85)  
январь 2022



стр. 7



## ЛУИ ДЕ ФЮНЕС: ПРИЗВАНИЕ БЫТЬ КОМИКОМ...



стр. 5

## ГОД БЕЗ ЛАННОВОГО

# ИСТОРИЯ ЗНАМЕНИТОГО САЛАТА

Елена Ершова

Новый год уже окончательно вступил в свои права, что по новому, что по старому календарям. Правда, еще осталось время до 1 февраля — для вступления Водяного Тигра в свои права по китайскому календарю.

А может быть опять приготовить салат оливье?

Об истории этого новогоднего блюда наш рассказ.

Я со своими подругами всегда шучу, что самое главное к большому праздничному столу приготовить тазик «Оливье» и тазик пельменей. А все остальное уже ерунда: ну, там еще насторгать малость других салатиков, курочку запечь в духовке, канапе наделать на шпажках, разные нарезки. Главное, что все гости будут сыты — тазика салата «Оливье» и пельменей хватит на всех!

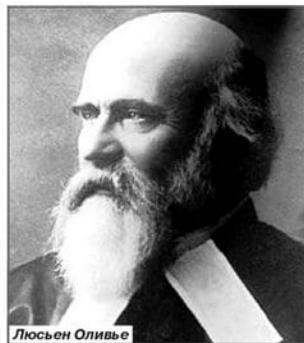
Именно о салате «Оливье» и хочется вам рассказать более подробно, потому что мы знаем о нем только, что он французский и больше, практически, ничего.

На самом деле салат придумал, и правда, человек французского происхождения, но в России. Это Люсиен Оливье! Он родился в Москве, в 1838 году.

Французскому подданному Люсиену Оливье было чуть более 20 лет, когда он познакомился с московским купцом Яковом Леговым. Знакомство состоялось на почве пристрастия обоих к нюхательному табаку. На Трубной площади находилась лавочка, где торговали лучиной в городе табаком. Легов был молодым и амбициозным торговцем, успевшим до того попутешествовать за границей, знаяшим гастрономические тенденции и мечтавшим волюнтарийствовать в жизни нечто похожее на Париж и Лондоны в родной Москве, но на русский манер. Оливье его прекрасно понимал и во всем поддерживал.

А Оливье уже в те годы почитали в городе талантливыми и востребованными кулинарами — он готовил на званных обедах для аристократов и состоятельных людей.

У Легова тогда в собственности был отличный дом, а у Оливье — проект создания



гостиницы и ресторана, в котором русские трактирные традиции будут сочетаться с французским изыском. Было создано Товарищество гостиницы «Эрмитаж Оливье», и дело пошло!

Планку сразу задали высокую. Трактиров в Москве в то время было хоть улейся, а вот приличных ресторанов раз-два и обчелся. Поэтому первым делом основательно перестроили само здание, создав настоящий дворец как снаружи, так и внутри.

Разрабатывать проект пригласили московского архитектора Михаила Чичагова, известного о работами по возведению и перестройству театров. Это именно он придал нынешний вид зданию Молодежного театра на Трубной площади, а в Петровском переулке отстроил в русском стиле настоящий театр-терем. В нем сейчас Театр Наций.

В далёком 1816 году, когда на месте знаменитого ресторана «Эрмитаж» на Трубной площади в Москве (ул. Неглинная, дом 29, стр. 1) был возведён этот первый каменный дом. Принадлежал он купеческой жене Катерине Ивановне Соколовой и ее брату мещанину Виноградову. И был он, разумеется, жилым. Дом многократно подвергался перепланировкам, перелицовке, надстройкам. Менили фасад, переносили входы. Пере продавали. В 1843 году его собственником

стал академик 9-го класса Иван Трофимович Дурнов. А в 1861 году новые владельцы, купцы Леговы, перестроили его до неузнаваемости.

Обновленное трехэтажное здание, появившееся на углу Трубной площади, мгновенно стало достопримечательностью, попало на открытки с видами Москвы. Оно и вправду напоминало театр не только с фасадом, но и внутренним убранством. Отделка преобладала эклектика — огромные мраморные залы соседствовали с пестротой и роскошью восточного стиля. По словам Владимира Гильяровского, здание потрясало впервые попавших туда гостей «белоколонными залами, отдельными кабинетами, зеркалами, люстрами...».

«Эрмитаж» был не только рестораном, в здании также располагались высококлассная гостиница и элитные бани.

Место в однажды стало одним из самых модных в Москве. Сюда потянулись сначала купцы, а вслед за ними и состоятельные чиновники, университетские профессора, популярные артисты. Дальше — выше: у парадного входа в «Эрмитаж» все чаще стали останавливаться экипажи высокопоставленных гостей генерал-губернатора Москвы.

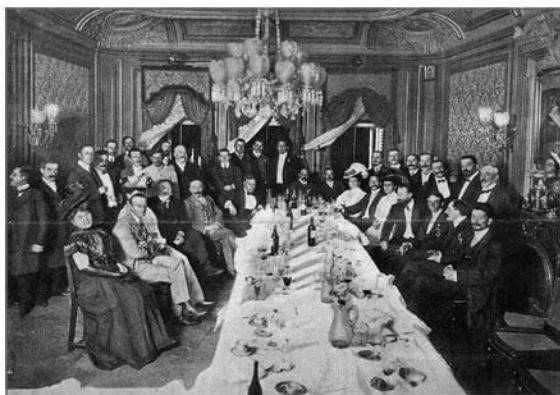
В «театре еды» подавали лангусты и устрицы, страсбургский паштет и множество

других деликатесов. Все это запивали дорогими винами и коньяками. Напитки и еду официанты приносили на серебряных подносах. Ресторан работал с 11 часов утра до 4 ночи. Готовить могли одновременно до 60 поваров. И официанты там одеты были не во фраки, а в белые рубахи. Правда, щипы рубахи были из тонкого голландского полотна, а подложаны — шелковыми поясами.

Владимир Гильяровский писал: «Три француза вели всё дело. Общий надзор — Оливье. К избранным гостям — Маркус и в кухне парижская знаменитость — повар Диоге».

Оливье тогда получал жалование, равное содержанию председателя окружного суда... «Эрмитаж» делал до двух тысяч рублей в день оборота, что составляло бюджет богатого города.

Любопытно, что при всей помпезности и роскоши «Эрмитаж» не считался страшно дороже по тогдашним московским меркам рестораном. Возможно, поэтому отмечать здесь важные даты начала московская интеллигенция: Иван Тургенев, Петр Чайковский и Максим Горький. Бывали Николай Римский-Корсаков, живший неподалеку Антон Чехов, Федор Шаляпин, хваливший особенную акустику залов ресторана. В «Эрмитаже» проходили знаменитые «танеевские обеды», на которых вели свои беседы участ-





ники кружка юриста, философа и социолога Владимира Танеева. Писатель, журналист и переводчик Петр Боборыкин как-то в шутку заметил, что в Москве есть лишь три культурных центра: Московский университет, Большой театр и ресторан «Эрмитаж».

Еще одним проявлением демократичности «Эрмитажа» было то, что каждый год на Татьянин день ресторан целиком отдавали для студенческих гуляний. Полы с дорогой керамикой застилали соломой, изящную посуду прятали подальше, готовили большое количество дешевых закусок. Все это сметалось под воду и пиво в течение ночи. Говорят, в полиции даже существовал специальный приказ: студентов в такую ночь подбирать из сугробов и доставлять к месту жительства.

Но главную славу «Эрмитажу» принесла фирменная закуска. Понадули никто не называл знаменитое сегодня блюдо по имени создателя — оливье. В меню оно обозначалось как «Майонез из дичи». К салатам его понапалу не относили, а классифицировали в качестве закуски к водке. На тарелку выкладывали мясо рыбников, раковые шейки, корнишоны и трифоли. К ним подавали специальный соус от шеф-повара Люсъена Оливье. Подразумевалось, что, как и в любом другом французском ресторане, посетители станут нанизывать кусочки на вилку и макать в соус. Однако московское купечество, в большинстве своем неизнакомое стонкостью парижской моды, попросту смешивало в единую массу все ингредиенты и пресколько запивало водкой, называя закуску по имени повара.

По легенде, однажды, когда шеф-повар Оливье увидел, как какой-то невежда неуклюже смешивает все части блюда в одну кучу, пришел с ужасом.

Поэтому на следующий день Люсъен Оливье, чтобы выразить свое презрение к такому отношению к еде, демонстративно соединил все ингредиенты и обильно полил их майонезом. Однако его новое творение получило еще больший успех.

Так родился знаменитый салат оливье, а готовили его тогда так:

Для украшения блюда использовали любые желаемые продукты. Например, в различных источниках приводятся такие варианты: раковые шейки, нарезанный ланспик (застывший мясо-костный бульон по типу холодца), кусочки трифеля, листья салата, долики огурца, помидора, яйца, кусочки мяса.

Салат оливье по рецепту из книги «Практические основы кулинарного искусства», 1899 года на одну персону:

**рибчики — 1/2 штуки;**  
**картофель — 2 штуки;**  
**огурцы — 1 штука;**  
**салат — 3-4 листа;**  
**раковые шейки — 3 штуки;**  
**ланспик — 1/2 стакана;**  
**капорцы — 1 чайная ложка;**  
**оливки — 3-5 штук.**

«Нарезать бланкетами филе изжаренного хорошего рыбчика и смешать с бланкетами отварного, не рассыпчатого картофеля и ломтиками свежих огурцов, прибавив капорцев и оливок и запить большим количеством соуса провансаль, с прибавлением сои-кабула».

«Студив, переложить в хрустальную вазу, убрать раковыми шейками, листиками салата-латука и рубленым ланспиком. Подавать очень холодным».



1989 году здание отдали московскому театру «Школа современной пьесы».

Салат оливье и его ингредиенты, такие как рыбчик, икра, омары и другое, стали отождествляться с буржуазным классом и не одобрялись советской властью. Однако блюдо продолжало существовать и изменяться в своем составе, хотя и потеряло было популярность.

Но все же этот салат продолжил свою историю. Повар Иван Михайлович Иванов, который работал тогда вместе с Оливье, сумел примерно записать, из чего состоит знаменитая заправка к этому салату. После закрытия «Эрмитажа» Иванов устроился в известный ресторан «Москва», впоследствии став его директором.



Могила Люсъена  
Оливье на Введенском  
кладбище в Москве

майонезу из «Эрмитажа». По-видимому, Иванов все же что-то упустил.

Позднее Иванов поделился своим рецептом с издательствами разных газет и книг, и таким образом способствовал его распространению по стране.

Во времена революции многим россиянам пришлось покинуть свою родину, и они разъехались по миру, благодаря чему про «Оливье» узнали в других странах.

Вообще вариации знаменитого «Оливье» на советских и постсоветских пространствах великое множество. Главный же принцип — измельчить, заправить соусом и перемешать — остается неизменным. И хотя современный вариант салата во всем мире называют «Русским салатом» или «salade a la Russe», но у нас он по-прежнему называется «Оливье».

Да, рыбчиков давным-давно заменили куриные или колбасы, вместо раковых шеки хоякши крошат отварную морковь, каперсы подменили зеленым горошком, а листья салата — петрушкой, паста из сои, телячий язык, пасынок — морковь попросту исчезли из состава, а майонез используется не собственно, а приготовляемый, а фаринный.

И все-таки это наш любимый «Оливье»! И мы снова поставим в центре праздничного стола именно это самое блюдо.

Сейчас разнообразные вариации «Оливье» можно найти практически в любой восточноевропейской стране от Украины и Болгарии до Польши и Венгрии. Во многих странах его называют русским или картофельным салатом, в то время как другие сохраняют оригинальное название.

В Хорватии и Словении принято готовить вегетарианский «Оливье», который величают французским. Греческая версия тоже не содержит мяса.

В Румынии можно найти традиционное яство под названием «salat de boeuf» (салат из говядины), который включает говядину, корнеплоды, маринитуры (традиционные румынские соленья) и майонезную заправку. Есть также чисто вегетарианский вариант.

В Испании во многих барах часто подают так называемый «Малороссийский салат», состоящий практически из тех же ингредиентов, что и классический русский «Оливье», только вместо колбасы испанцы добавляют консервированный тунец.

В Италии у «Insalata russa» такие же сопутствующие.

Подобная версия популярна в Португалии, где ее именуют «salada russa».

Есть и азиатская интерпретация «Оливье». Турецкий вариант состоит из вареной моркови и картофеля, соленных огурцов, вареного горошка и майонеза. Все это украшается вареными, нарезанными яйцами и черными оливками.

В Пакистане и Индии кушанье готовят из картофеля, гороха, яблока или ананасов и майонезного соуса.

Из-за иммиграции итальянцев, испанцев и европейцев Оливье также очень популярен в Мексике, Эквадоре, Перу, Аргентине, Парагвае, Уругвае, Бразилии и Доминиканской Республике. В «ensalada rusa» присутствует минимум продуктов: отварной картофель, морковь, спаржа и обильная заправка на основе майонеза.

В Аргентине его обычно подают в качестве первого блюда или с очень тонко порезанным говяжьим рулетом, называемым матамбре.

Приятного аппетита!

