

Нетрадиционный взгляд на салат

Селедка в революционной шубе

Селедка в революционной шубе



По преданию, селедка под шубой родилась в 1918 году. В это, мягко говоря, не очень спокойное время народ всячески доискивался исторической правды. Еще со времен Достоевского излюбленным местом правдоискателей был трактир – именно там и затевались самые горячие споры: с битьем посуды, обвинениями в контрреволюции и пением «Интернационала» на столах. Одному из московских купцов, хозяину сети популярных закусочных Анастасу Богомилову, такая «нездоровая» атмосфера совершенно не нравилась, и он искал способ избежать гражданской войны хотя бы в собственных заведениях. На помощь Анастасу пришел один из его поваров – Аристарх Прокопцев, который предложил проложить путь к сердцам бунтарей через желудок. Он придумал «блюдо мира», каждый ингредиент которого был символичен: сельдь обозначала пролетариат, так как была одним из любимейших его кушаний; картофель, морковь и лук – как вышедшие из земли – олицетворяли крестьянство; а свекла – красное знамя революции. Салат был щедро сдобрен французским соусом майонезом – то ли в знак уважения к творцам Великой французской буржуазной революции, то ли, напротив, в напоминание о внешнем враге большевиков – Антанте, в состав которой входила и Франция. Название блюда было соответствующим: «Шовинизму и Упадку – Бойкот и Анафема», а сокращенно – «Ш.У.Б.А.». Салат этот необыкновенно понравился посетителям: они активно им закусывали, в связи с чем меньше пьянели и, соответственно, меньше дрались. А презентована «шуба» была как раз в канун нового, 1919 года.

Насколько правдива эта легенда – неизвестно, однако ее составители были людьми, безусловно, талантливыми: мало того, что они «наградили» селедку под шубой скрытым смыслом, так еще и нашли оправдание ее новогоднему статусу.

Ингредиенты традиционной селедки под шубой известны всем, однако каждая хозяйка привносит в рецепт что-то свое, чтобы блюдо получилось неповторимым.

А некоторые повара предпочитают удивлять размером. Весной 2010 года селедка под шубой вошла в историю: в День селедки в Калининграде повара приготовили рекордную порцию салата весом 488 кг, длиной по периметру 11,8 метра. Известно, что для этого блюда понадобилось 50 кг сельди, 98 кг свеклы, 94 кг моркови, 158 кг картофеля, 720 яиц и 50 кг майонеза. Над гигантской селедкой под шубой трудились повара из шести ресторанов, а попробовать ее смогли более 4,5 тысячи горожан!