

Винегрет

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

Винегре́т (фр. *vinaigrette*, от *vinaigre* — «уксус»^[1]) — холодное блюдо русской кухни, закуска^[2], разновидность салата, обязательным ингредиентом которого в современной кулинарии является отварная или печёная свёкла^{[3][4][5][6][7][8]}. Наряду с оливье являлся традиционным салатом советской кухни, уступая ему в благородности и праздничности^[9].

Основной рецепт винегрета — овощной, помимо свёклы для него требуются отварные морковь и картофель, зелёный или репчатый лук, квашеная капуста или солёные огурцы. Нарезанную свёклу перед смешиванием с другими нарезанными овощами заправляют отдельно растительным маслом для сохранения окраски^[6]. В зависимости от рецепта в винегрет также добавляют свежие или маринованные помидоры, зелёный консервированный горошек^{[6][10]}.

На основе овощного винегрета готовят мясные, грибные и рыбные варианты^[11]. Для мясного винегрета подходят отварное или жареное мясо^[7], консервированное мясо^[12], птица, кролик^[10]. В грибной винегрет идут солёные и маринованные грибы, в рыбный — соответственно отварная, припущенная^{[10][13]} и копчёная рыба^[14], балык^[10], свежая и солёная сельдь, разделанная на чистое филе, кальмары^[6], мидии и морская капуста^[15]. Овощные винегреты заправляют растительным маслом, салатной заправкой^[10], в мясных и рыбных допускается майонез. Готовый винегрет подают в салатниках, уложенным горкой и украшенным карбованными отварными овощами, листьями салата и посыпанным зеленью^{[13][6]}, в ресторанном оформлении мясных и рыбных винегретов используются соответственно мясное или рыбное желе^[14].

По сведениям В. В. Похлёбкина, в богатой постными блюдами старинной русской кухне овощи готовили по отдельности, не смешивая между собой. Комбинированные овощные блюда появились в русской кухне в XIX веке под влиянием французской^[16]. Во Франции на рубеже XVIII—XIX веков салаты стали готовить не только зелёными из салата-латука и других листовых овощей и пряных трав, но и из отваренных корнеплодов. Корнеплоды, «подземные» овощи, считались «нечистыми» и в сыром виде в зелёные салаты не допускались. Чтобы забить неприятный для гурмэ того времени земляной привкус, в салаты из отваренных корнеплодов добавляли солёные и квашеные овощи, каперсы и маслины и сдабривали их более резкой и острой уксусной, винегретной заправкой^[17].

А. В. Павловская видит в истории винегрета, простого блюда с непростой судьбой, много парадоксов: при французском названии у него абсолютно русское содержание, возникнув в аристократической среде, он превратился в символ простоты и в чём-то плебейства, неизвестный до революции простому народу, он стал одним из самых популярных советских блюд^[18]. По мнению А. А. Зиминой, винегрет наряду с котлетой — распространённый в русской кухне случай подмены понятий^[19]. Слово «винегрет» на русском языке в «Словаре поваренном, приспешничьем, кандиторском и дисталлаторском» 1795 года означает соус из уксуса и масла^[20]. В сочинении по домоводству Н. П. Осипова «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» 1794 года «венигрет» предлагается готовить из филе отварной рыбы с каперсами, анчоусами, оливками, мелкими

огурцами и свёклой под соусом из уксуса, прованского масла и горчицы^[21]. Согласно легендам, название «винегрет» русским закускам с уксусной заправкой дали французские повара, появившиеся в России в начале XVIII века, а крёстным отцом винегрета считается знаменитый повар Талейрана Антуан Карем, которого к императорскому двору в Санкт-Петербург прислал П. И. Багратион^[22]. По легенде, Карем не только реформировал императорскую кухню Александра I на французский лад, но и живо интересовался русской кухней. Однажды его внимание привлекла жидкость с запахом уксуса, которой русские повара поливали салат из свёклы, огурцов и дичи, и он переспросил: «Винегр?» Из «Записок современника» С. П. Жихарева следует, что кушанье «винегрет» было известно в Петербурге ещё как минимум за десять лет до прибытия Карема^[23]. С середины XIX века винегретом в России называли не только салат из отваренных овощей под уксусной заправкой^[2], но, по определению в Энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона, и «смеси мяса, дичи, рыб и других остатков кушаний», нарезанных на мелкие кусочки с зеленью и овощами под салатным соусом или майонезом^[24]. По сведениям Н. И. Ковалёва, под влиянием русского винегрета А. Дюма создал собственный именной салат^{[22][25]} из варёной свёклы с припущенными трюфелями, картофелем и сельдереем в заправке из прованского масла, уксуса, растёртых желтков варёных яиц и консервированного тунца, толчёных анчоусов, рубленых корнишонов и яичных белков. По утверждению П. М. Зеленко, Дюма как-то целую зиму угощал этим салатом гостей на званых ужинах по средам в Париже^[26].

Из черновиков А. С. Пушкина известно, что в описании обеда в XVI строфе первой главы «Евгения Онегина» наряду с ростбифом, трюфелями, страсбургским пирогом, лимбургским сыром и золотым ананасом в двух вариантах на месте строки «Французской кухни лучший цвет» фигурировали «двойной бекас и винегрет» и «vol-au-vent и vinaigrette»^[27]. В «Шинели» Н. В. Гоголя ужин в доме помощника столоначальника состоял из винегрета, холодной телятины, паштета, кондитерских пирожков и шампанского^[28]. В рассказе «Святая ложь» А. И. Куприна мать угощала Семенюту солёной севрюжинкой, студнем или винегретом с селёдкой и вкусным чёрным хлебом^[29]. В «Пошехонской старине» М. Е. Салтыкова-Щедрина скаредная барыня Анна Павловна собирается использовать обрезочки от испортившейся в жару жареной бараньей ноги на винегрет^[30]. А. О. Смирнова-Россет в мемуарах язвительно называла «подленьким» винегрет из остатков говядины со свёклой и солёными огурцами, который подавали на ужин в доме П. В. Хавского^{[23][31]}.

По мнению В. В. Похлёбкина, в классическом русском рецепте в винегрете обязательно присутствует рубленое крутое яйцо и вымоченная в молоке измельчённая сельдь, но нет квашеной капусты, его заправляют смесью слабого уксуса, растительного масла, соли и чёрного перца^[2]. В словаре В. И. Даля для винегрета с сельдью зафиксировано слово «сельдянка»^[32]. В русских дореволюционных кулинарных книгах под названием «винегрет» фигурируют самые разнообразные блюда. В «Подарке молодым хозяйкам» Е. И. Молоховец обнаруживаются рецепты винегрета как со свёклой (из картофеля и белой фасоли в качестве гарнира к отварной говядине), так и без неё (из картофеля и селёдки с луком и каперсами в салатной заправке из оливкового масла, горчицы, уксуса и яичных желтков)^[33], а также горячий винегрет с артишоком, цветной и савойской капустой, кольраби и морковью,

отваренными и затем запечёнными со шпиком и варёным языком. Под названием «лейпцигский горячий винегрет» Е. И. Молоховец приводит рецепт немецкого блюда «лейпцигская всячина»^[34]. Е. А. Авдеева в «Полной поваренной книге русской опытной хозяйки» рекомендует готовить мясной винегрет «из остатков всякого жаркого» со свежими и солёными огурцами, свёклой, крутыми яйцами и обваренными груздями и заправлять его вымоченными и протёртыми молоками от солёной сельди в смеси с прованским маслом, уксусом и горчицей^[35]. Винегрет из рыбы у Е. А. Авдеевой представляет собой ланспик из жареной рыбы с огурцами, маринованными грибами и каперсами^[36]. В «Поварском искусстве» П. М. Зеленко рыбный винегрет предлагалось готовить на основе маседуана из моркови, репы, цветной капусты, головок спаржи, зелёной фасоли и горошка с холодной рыбой, раковыми шейками и небольшими кусками омара под горчичным соусом, а для мясного на той же овощной основе нарезать телятину или дичь мелкими кубиками («сальпиконом») или маленькими ломтиками («бланкетом»). По этим рецептам в винегреты можно добавить маринованную бруснику, крыжовник и вишню^[37]. Необычные рецепты фруктового винегрета с яблоками, грушами, апельсинами, мандаринами, картофелем, морковью и горошком под майонезом или из картофеля с яйцом и консервированными фаршированным перцем или тушёнкой приведены в «Книге о вкусной и здоровой пище» 1954 года^[12].

Сохранявшаяся долгое время путаница с рецептами блюда — сама по себе уже «винегрет» в переносном значении этого слова, «беспорядочное смешение разнородных понятий, явлений»^[38]. Такое значение в русском языке есть ещё у другого русского блюда — окрошки, и именно через «окрошку без кваса» даёт определение винегрету в своём словаре В. И. Даль^[39]. Винегрет в переносном значении часто встречается у русских литераторов. В наброске «Преферанс и солнце» Н. А. Некрасов от лица петербургского чиновника размышляет об осени: «И все воображают себе в приманчивой перспективе слякоть, холод, грязь и тот винегрет, который с особенным искусством готовится в Петербурге из дождя, снега, тумана, крупы, изморози и иных других материалов, совершенно необъяснимых уму смертного»^[40]. У Н. В. Гоголя в «Гетьмане» наполненный народом двор напомнил Остранице блюдо винегрета^[41]. Беспорядочным винегретом называет М. Е. Салтыков-Щедрин институтско-опереточное образование Анниньки в «Господах Головлёвых»^[42]. В. Г. Белинский повествует о петербургском журнальчике, который угощает его «винегретом не только из ругательств и клевет, [...] но даже из похвал»^[43].

Русское блюдо винегрет встречается в переводах на русский язык «Фауста» И. В. Гёте и «Дон Кихота» М. де Сервантеса. В первой части «Фауста» И. В. Гёте Н. А. Холодковский заменил винегретом рагу: «И будет пёстрый винегрет / Поддельным пламенем согрет»^[44]. У Б. А. Коржевского и А. А. Смирнова в первых строках романа М. де Сервантеса Дон Кихот ужинает винегретом, а не сальпиконом, как в оригинале^[45].

Примечания

- ↑ винегрет // Этимологический словарь русского языка = Russisches etymologisches Wörterbuch : в 4 т. / авт.-сост. М. Фасмер ; пер. с нем. и доп. чл.-кор. АН СССР О. Н. Трубачёва, под ред. и с предисл. проф. Б. А. Ларина. — Изд. 2-е, стер. — М. : Прогресс, 1986. — Т. I : А—Д. — С. 316.

2. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3} В. В. Похлёбкин, 2015.
3. ↑ Основы кулинарии, 1941.
4. ↑ Л. А. Маслов, 1966.
5. ↑ Культура питания, 1993.
6. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4 5} Н. А. Анфимова, 2008.
7. ↑ Перейти обратно:^{1 2} А. И. Мглинец, 2010.
8. ↑ А. С. Ратушный, 2016.
9. ↑ *Кушкова А.* В центре стола: зенит и закат салата «Оливье» // Новое литературное обозрение : филологический журнал. — 2005. — № 6 (76). Архивировано 25 декабря 2019 года.
10. ↑ Перейти обратно:^{1 2 3 4 5} В. В. Усов, 2017.
11. ↑ В. М. Ковалёв, 1989.
12. ↑ Перейти обратно:^{1 2} Книга о вкусной и здоровой пище, 1954.
13. ↑ Перейти обратно:^{1 2} Кулинария, 1955.
14. ↑ Перейти обратно:^{1 2} А. И. Мглинец, 2014.
15. ↑ В. В. Усов, 2007.
16. ↑ *Похлёбкин В. В.* Русская кухня // Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 8, 11. — 304 с.
17. ↑ Занимательная кулинария, 1983.
18. ↑ А. В. Павловская, 2015.
19. ↑ Коммерсантъ: Русское бедное. Дата обращения: 3 января 2023. Архивировано 4 марта 2021 года.
20. ↑ С. И. Рагель, 2018.
21. ↑ *Осипов Н. П.* Венигрет из разных рыб // Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. — СПб.: Типография Ф. Мейерау, 1794. — С. 33. — 219 с.
22. ↑ Перейти обратно:^{1 2} Н. И. Ковалёв, 2000.
23. ↑ Перейти обратно:^{1 2} И. Сокольский, 2013.
24. ↑ Венигрет // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.
25. ↑ *Erhard Gorys.* Dumassalat // Das neue Küchenlexikon. Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück. — München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1997. — S. 122. — 599 S. — ISBN 3-423-36008-9.
26. ↑ П. М. Зеленко, 1902, Салат по способу Александра Дюма, с. 388—389.
27. ↑ *Набоков В. В.* Глава первая, XVI, варианты // Комментарий к роману А. С. Пушкина «Евгений Онегин» / Перевод с английского. — СПб.: «Искусство - СПб», «Набоковский фонд», 1999. — С. 131—132. — 928 с. — 5000 экз. — ISBN 5-210-01490-8.
28. ↑ *Гоголь Н. В.* Шинель // Полное собрание сочинений и писем: В 17 т. Повести / Сост., подгот. текстов и коммент. И. А. Виноградова, В. А. Воропаева. — М.: Издательство Московской Патриархии, 2009. — Т. 3. — С. 133. — 688 с. — 1000 экз. — ISBN 978-5-88017-087-6.
29. ↑ *Куприн А. И.* Святая ложь // Полное собрание сочинений в десяти томах. Повести. Рассказы. Очерки. Апокрифы. — М.: Воскресенье, 2007. — Т. 5. — С. 228. — 536 с. — 4000 экз. — ISBN 978-5-88528-529-2.
30. ↑ *Салтыков-Щедрин М. Е.* Господа Головлёвы // Собрание сочинений в двадцати томах. Пошехонская старина. Забытые слова. Автобиографии / Редактор В. Фридлянд. — М.: «Художественная литература», 1975. — Т. 17. — С. 40. — 624 с. — 52 500 экз.
31. ↑ *Смирнова-Россет А. О.* Баденский роман // Дневник. Воспоминания / Ответственный редактор В. Э. Вацуро. — М.: Наука, 1989. — С. 287. — 789 с. — (Литературные памятники). — 40 000 экз.
32. ↑ Селедка : сельдьанка // Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / авт.-сост. В. И. Даль. — 2-е изд. — СПб. : Типография М. О. Вольфа, 1882. — Т. 4. — С. 175.
33. ↑ Е. И. Молоховец, 2012, Венигрет из картофеля и селёдки. Венигрет другим способом, с. 158.
34. ↑ Е. И. Молоховец, 2012, Горячий венигрет из зелени и кореньев. Лейпцигский горячий венигрет, с. 167—168.
35. ↑ Е. А. Авдеева, 1875, Венигрет, с. 120.

36. ↑ Е. А. Авдеева, 1875, Винегрет из рыбы, с. 126.
37. ↑ П. М. Зеленко, 1902.
38. ↑ Большой толковый словарь. Дата обращения: 16 июня 2022. Архивировано 20 мая 2022 года.
39. ↑ Винегрет // Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / авт.-сост. В. И. Даль. — 2-е изд. — СПб. : Типография М. О. Вольфа, 1880. — Т. 1. — С. 208.
40. ↑ Некрасов Н. А. Преферанс и солнце // Полное собрание сочинений и писем: В 15 томах. Статьи, фельетоны, заметки 1841—1861. — СПб.: Наука, 1995. — Т. 12. — С. 175. — 507 с. — 2000 экз. — ISBN 5-02-028151-4.
41. ↑ Гоголь Н. В. Гетьман. Глава V // Полное собрание сочинений и писем: В 17 т. Юношеские опыты. Первоначальные редакции / Сост., подгот. текстов и коммент. И. А. Виноградова, В. А. Воропаева. — М.: Издательство Московской Патриархии, 2009. — Т. 7. — С. 114. — 816 с. — ISBN 978-5-88017-087-6.
42. ↑ Салтыков-Щедрин М. Е. Господа Головлёвы // Собрание сочинений в двадцати томах. Господа Головлёвы. Убежище Монрепо. Круглый год / Редактор С. Розанова. — М.: «Художественная литература», 1972. — Т. 13. — С. 154. — 814 с. — 52 500 экз.
43. ↑ Белинский В. Г. От Белинского // Полное собрание сочинений. Статьи и рецензии. Основания русской грамматики. 1836—1838. — М.: Издательство Академии наук СССР, 1953. — Т. II. — С. 230. — 767 с.
44. ↑ Гёте И. В. Часть первая. Ночь // Фауст. Драматическая поэма Вольфганга Гёте / Перевод Николая Холодковского. — Издание исправленное переводчиком. — СПб.: Издание А. С. Суворина, 1890. — Т. I. — С. 26. — 252 с. — (Дешёвая библиотека).
45. ↑ Сервантес М. Глава I // Дон Кихот Ламанчский / Перевод под редакцией и вступ. статьями Б. А. Кржевского и А. А. Смирнова. — М.: ACADEMIA, 1932. — Т. I. — С. 27. — 910 с. — (Сокровища мировой литературы). — 10 000 экз.

Литература

- Авдеева Е. А. Полная поваренная книга русской опытной хозяйки, или Руководство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. — СПб.: Издание книгопродавца Д. Ф. Фёдорова, 1875. — 523 с.
- Ануфриев В. М., Никашин Ф. П., Скрипкин Г. М. Винегреты // Основы кулинарии. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1941. — С. 282. — 360 с. — 5000 экз.
- Анфимова Н. А. Винегреты // Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. — 2-е изд., стер.. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — С. 271—272. — 352 с. — 5000 экз. — ISBN 978-5-7695-4825-3.
- Винегрет // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства / под ред. А. И. Ревина. — М.: Советская энциклопедия, 1959. — Т. 1. — С. 86. — 772 с.
- Зеленко П. М. Винегрет из рыбы. Винегрет из телятины, дичи, другой живности // Поварское искусство. — СПб.: Типография А. С. Суворина, 1902. — С. 391. — 585 с.
- Винегреты // Кулинария / Гл. ред. М. О. Лифшиц. — М.: Государственное издательство торговой литературы, 1955. — С. 152—153. — 960 с.
- Ковалёв В. М., Могильный Н. П. Винегреты // Рецепты русской кухни. — М.: Мир, 1989. — С. 244—445. — 304 с.
- Ковалёв Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я. Винегреты // Русская кухня. Учебное пособие. — М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. — С. 150—152. — 520 с. — 5000 экз. — ISBN 5-93211-006-6.
- Маслов Л. А. Салаты и винегреты // Кулинария. — 4-е. — М.: Госторгиздат, 1958. — С. 227—228. — 295 с. — 200 000 экз.
- Маслов Л. А. Салаты и винегреты // Основы технологии приготовления пищи. — Издание второе, переработанное. — М.: Экономика, 1966. — С. 109—110. — 128 с. — 50 000 экз.
- Мелинец А. И. Винегреты // Технология приготовления ресторанной продукции: Учебное пособие. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — С. 171. — 206 с. — ISBN 978-5-4377-0065-5.

- Винегреты // Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.: Троицкий мост, 2010. — С. 533. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8.
- *Молоховец Е. И.* Подарок молодым хозяйкам. — М.: Эксмо, 2012. — 816 с. — ISBN 978-5-699-59217-3.
- *Павловская А. В.* Иностранные влияния и национальная самобытность русской кухни // Материалы II международного симпозиума «История еды и традиции питания народов мира» : журнал. — М.: МГУ, 2015. — С. 25—48.
- *Похлёбкин В. В.* Винегрет // Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 68—69. — 456 с. — 4000 экз. — ISBN 978-5-699-75127-3.
- *Похлёбкин В. В.* Салаты // Занимательная кулинария. — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 72—73. — 128 с. — 500 000 экз.
- *Рагель С. И.* Винегреты // Технология приготовления пищи: учеб. пособие. — Мн.: РИПО, 2018. — С. 377—380. — 570 с. — 1400 экз. — ISBN 978-985-503-827-7.
- *Ратушный А. С.* Винегрет. Винегрет овощной. Винегрет с грибами. Винегрет с фасолью. Винегрет с сельдью и другой солёной рыбой. Винегрет с рыбой горячего копчения. Винегрет рыбный. Винегрет мясной // Всё о еде от А до Я: Энциклопедия. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — С. 92—93. — 440 с. — 300 экз. — ISBN 978-5-394-02484-9.
- Винегрет из овощей. Винегрет из фруктов и овощей. Винегрет из фаршированного перца с картофелем. Винегрет с консервированным мясом // Книга о вкусной и здоровой пище / И. К. Сиволап (редактор). — М.: Пищепромиздат, 1954. — С. 50—51. — 400 с. — 500 000 экз.
- *Сокольский И.* Подленький винегрет // Наука и жизнь : журнал. — 2013. — ISSN 0028-1263.
- *Усов В. В.* Винегрет овощной // Основы кулинарного мастерства: искусство приготовления закусок и основных блюд / Владимир Усов, Лидия Усова. — М.: Эксмо, 2017. — С. 113. — 384 с. — (Кулинарное искусство. От профессионалов). — ISBN 978-5-699-80934-9.
- *Усов В. В.* Винегрет с кальмарами. Винегрет с мидиями и грибами. Винегрет с морской капустой. Винегрет со свежей сельдью // Рыбная кухня: учебное пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. — М.: Издательский центр «Академия», 2007. — С. 245—246. — 384 с. — (Основы кулинарного мастерства). — ISBN 978-5-7695-2251-2.
- Винегрет // Культура питания. Энциклопедический справочник / Под ред. И. А. Чаховского. — 3-е издание. — Мн.: «Белорусская энциклопедия имени Петруся Бровки», 1993. — С. 43. — 540 с. — ISBN 5-85700-122-6.