



Часть первая

ВСЕ О ПРЯНОСТЯХ.  
ВИДЫ, СВОЙСТВА,  
ПРИМЕНЕНИЕ



# ЧТО ТАКОЕ ПРЯНОСТИ?

ОТВЕТИТЬ НА ЭТОТ ВОПРОС НЕ ТАК-ТО ПРОСТО. СПЛОШЬ И РЯДОМ НЕ ТОЛЬКО В БЫТУ, НО И В КУЛИНАРИИ И ДАЖЕ В НАУЧНОЙ ЛИТЕРАТУРЕ ПУТАЮТ ПРЯНОСТИ, СПЕЦИИ, ПРИПРАВЫ И ПРОСТО ДУШИСТЫЕ ВЕЩЕСТВА, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ НЕКОТОРЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. МЕЖДУ ТЕМ КАЖДЫЙ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ТЕРМИНОВ ОТНОСИТСЯ ТОЛЬКО К ОДНОЙ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ГРУППЕ ВЕЩЕСТВ, НАДЕЛЕННЫХ СОВЕРШЕННО ОТЛИЧНЫМИ ОТ ДРУГИХ ГРУПП СВОЙСТВАМИ.



**П**РЯНОСТИ – продукт исключительно растительного происхождения. Причем растения, дающие пряности, относятся более чем к 30 различным ботаническим семействам.

Однако все пряности объединяет прежде всего та роль, которую они играют в кулинарии, и в этом их истинная ценность.

К сожалению, вопрос о пряностях мало разработан. Отсюда в кулинарной практике существует путаница между пряностями, приправами и ароматизаторами, что ведет как к ограничению использования пряностей, так отчасти и к неправильному их применению.

На протяжении многих тысячелетий пряности верно служат человеку. Они не только улучшают нашу пищу, но и занимают достойное место в арсенале лечебных средств.

Но чтобы правильно, со знанием дела и с пользой употреблять пряности, надо хорошо знать их сущность и свойства.

Чтобы выяснить, какими свойствами обладают пряности, обратимся прежде всего к тем названиям, которые дали им разные народы. Нередко в самих этих названиях содержится характеристика пряностей.

В Древней Греции пряности назывались «aromatío», что значило «благовонные, ароматные травы». В Древнем Риме пряности называли «salsu» – едкие, острые, вкусные. То же самое значение имеет и латинское слово «scitamente» – название семейства пряных растений. Оно означает «лакомое, отборное, вкусное кушанье». Это относилось к пряным растениям тропиков – кардамону, имбирию, галганту и др.

В средневековой, поздней латыни находим слово «species» – нечто внушающее уважение, видное из себя, блестящее и красивое. Такое название связано не со свойствами пряностей, а скорее с той высокой оценкой, которую они получили в Средние века в Европе.

В большинстве стран Западной и Южной Европы национальные, местные названия пряностей произошли от этого средневекового латинского обозначения, но в современных языках значения этого слова несколько разнятся; так, у итальянцев «spezie» – особое, особенное, индивидуальное; у французов «épice» – острый, пикантный; у англичан «spices» – острый; у голландцев «specesig» – особое, редкое. Таким образом, в Западной и Южной Европе современные названия пряностей отмечают все те их свойства, которые в совокупности отмечали латинские названия, то есть, с одной стороны, остроту, пикантность пряностей, с другой – их редкость, особенность, неповторимость. В то же время значение «лакомое, отборное» исчезло.

Несколько по-иному характеризуются пряности в странах Центральной, Северной и Восточной Европы – в германских,

славянских и финно-угорских языках. По-немецки пряности называются «gewürze», что значит «коренья». То же самое означают чешское «koreni», польское «korepny», латышское «vīrzes», эстонское «vürts». Но в Эстонии есть и другое название пряностей – «maitseained», то есть вкусные, дающие вкус. То же самое значение имеет литовское слово «prieskonis» или латышское «sivs» (вкусный). В этих случаях отмечается качество пряностей.

А на скандинавских языках пряности называются «kryddor», что означает «приправляющие, украшающие вкус».

Таким образом, в германских и славянских названиях пряностей отмечается в первую очередь *характерное Во Внешнем Виде* пряностей – коренья, корни растений, а в более древних языках Восточной Европы в названиях пряностей сохранилось указание на их *характерные пищевые особенности* – аромат, привкус.

*В русском языке слово «пряный», как свидетельствует Даль, означает «острый, пахучий, приятный на вкус» в противоположность «пресному» и «приторному». Само слово «пряность» (и «пряный») происходит в русском языке от слова «перец», то есть от первой ставшей известной русским пряности (пряный-перяный, то есть наперченный). Отсюда происходит и слово «пряник» – наполненный пряностями; в пряничное тесто клали по 7-8 видов пряностей.*

Противоречивы ли все эти оценки пряностей? Конечно, нет. Дело в том, что каждый народ отмечал для себя те свойства или качества пряностей, которые казались ему более интересными, что часто зависело от конкретных исторических условий, от того, какими пряностями он пользовался. Почти все народы отмечают характерный для пряностей аромат и разной степени жгучесть («остроту», как неверно иногда ее называют). Что же касается вкуса, то он является свойством не самих пряностей, а возникает лишь в сочетании их с основ-

ной пищей. Вот почему народы Востока, где существует древняя культура потребления пряностей, никогда не путают вкус со жгучестью, присущей пряностям, в отличие от приправ и ароматических веществ.

Приправы придают пище только определенный вкус: соленый, кислый, сладкий, горький и их сочетания – кисло-сладкий, горько-соленый и т.д. Ароматические вещества способны придавать пище только аромат, например роза, какао, иланг-иланг, жасмин. Пряности же сообщают аромат в сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище, особенно при нагревании. Это сочетание и создает своеобразный не столько душистый, сколько душноватый, плотный аромат, который мы и называем пряным и который в большинстве случаев сопровождается легким жжением, ощущаемым нашим языком, нёбом, слизистой оболочкой рта.

Что же еще отличает пряности от приправ и других веществ, которыми сдабривается пища, и какова сама сущность пряностей?

До сих пор мы говорили о свойствах, определяемых органолептически, то есть об отличиях, в известной мере фиксируемых субъективно нашими органами чувств. Однако имеются и объективные признаки, отличающие пряности от приправ и ароматических веществ.

Во-первых, пряности не применяют в значительных количествах, как приправы (например, барбарис, слива, айва, гранат), и они не могут служить самостоятельными блюдами, как, к примеру, томатная паста или болгарский перец, которые можно есть с хлебом. Пряности употребляются лишь как добавки, необходимые для придания пище определенного акцента (иногда решающего). Их употребление можно сравнить с малыми добавками редких металлов к стали, в результате чего получают различные легированные стали с разными свойствами. Попытки увеличить дозу (количество) пряностей, иначе говоря, выйти

за пределы допустимого, ведут к резкому изменению их качественного воздействия на пищу, к появлению вместо приятного желаемого аромата резкой, неприятной горечи.

Эта особенность пряностей обуславливает их место в кулинарии в отличие от приправ и ароматизаторов. Пряности можно применять лишь в процессе приготовления и в крайне малых дозах.

Кроме того, пряности обладают способностью подавлять рост и развитие бактерий (бактерицидность), главным образом бактерии гниения, и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи (консервированию). Вместе с тем подавляющее большинство пряностей обладает способностью активизировать вывод различного рода шлаков из организма, очищать его от механических и биологических засорений, а также служить в нем катализаторами ряда ферментативных процессов. Поэтому большинство пряностей применяется, и особенно в прошлом применялось, в медицине как лекарственные вещества. В этих случаях концентрация их повышается и длительность применения увеличивается по сравнению с применением в кулинарии.

К сказанному можно добавить, что употребление пряностей вместе с пищей действует на физиологический и психологический настрой нашего организма, способствует более полноценному усвоению пищи, стимулирует очистительные, обменные и защитные функции организма.

Итак, мы не должны смешивать пряности с приправами и с такими добавками к пище, которые вызывают изменение ее вкуса, например соль, сахар, уксус (в нашей кулинарной практике их обычно относят к разряду специй). Не должны мы отождествлять пряности и с ароматизаторами, которые не обладают бактерицидными и другими особыми свойствами и диапазон применения которых более ограничен (преимущественно к сладким блюдам).

На основании всего вышеизложенного попробуем так ответить на вопрос, что такое пряности.



*Пряности – это разнообразные части растений, обладающие специфическим устойчивым ароматом (запахом), разной степенью жгучести и отчасти привкусом. Будучи употреблены в крайне малых дозах (в качестве добавок к пище), они способны придать любому пищевому продукту эти свои свойства и изменить тем самым его вкус в желательном для нас направлении, а также повысить сохранность (консервацию) пищевых продуктов и содействовать наилучшему усвоению их организмом, стимулируя не только пищеварительный процесс, но и другие функции организма.*

# Г Л А В А

## ИСТОРИЯ ПОИСКОВ ПРЯНОСТЕЙ И БОРЬБЫ ЗА НИХ

ПО-ВИДИМОМУ, ПРЯНОСТИ БЫЛИ ВВЕДЕНЫ  
ЧЕЛОВЕКОМ В ПИЩУ ЗНАЧИТЕЛЬНО РАНЬШЕ СОЛИ,  
ПОСКОЛЬКУ ОНИ ПРЕДСТАВЛЯЛИ СОБОЙ  
БОЛЕЕ ДОСТУПНЫЙ (РАСТИТЕЛЬНЫЙ) МАТЕРИАЛ.  
НАДО СКАЗАТЬ, ЧТО ВНАЧАЛЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПРЯНОСТЕЙ  
БЫЛО СВЯЗАНО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО С ПИЩЕЙ,  
ЗАТЕМ НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ НАШЛИ ПРИМЕНЕНИЕ  
В РЕЛИГИОЗНЫХ И ДРУГИХ ОБРЯДАХ, В ВОСКУРЕНИИ  
БЛАГОВОНИЙ, А ТАКЖЕ ПРИ БАЛЬЗАМИРОВАНИИ УМЕРШИХ  
И, НАКОНЕЦ, В МЕДИЦИНЕ.



**В** древнейших цивилизациях Востока – в Китае, Индии, Египте – первые упоминания о пряностях встречаются около пяти тысяч лет назад. Аир, например, был известен в Египте в 3000 году до н. э., а корица описана в Китае в 2700 году до н. э.

В Ассирии и Вавилоне, в Древнем Египте и Финикии мы обнаруживаем уже не только разнообразное применение пряностей, но и чрезвычайно высокий уровень их потребления.

В античные времена пряности поступали в Египет, Грецию и Рим в основном из Индии и с Цейлона. Частичное применение

находили и пряности местного происхождения – из Малой Азии и Средиземноморья.

Древние греки и особенно римляне знали большинство известных нам теперь экзотических пряностей и, кроме того, некоторые совершенно вышедшие теперь из употребления, вроде нарда и коста. Из Южной Азии они получали черный перец, пипул, кубебу, корицу, кинамон и кассию, гвоздику, имбирь, со Среднего Востока – асафетиду, из Африки – мирру и амомум, из Малой Азии – шафран, из Средиземноморья – лавровый лист и либанотис (иссоп).

Караваны с пряностями, двигавшиеся со стороны Персидского залива и Красного моря через Аравию, а также по Тигру и Евфрату, стекались в финикийский город Тир – на восточном побережье Средиземного моря, отсюда их по морю вывозили во все остальные города Средиземноморья.

После того как в 332 году до н. э. Тир был захвачен войсками Александра Македонского, центр торговли пряностями переместился в Карфаген, а затем, в середине II века до н. э., в Александрию, где и оставался до тех пор, пока римляне не установили своего господства по всему Средиземноморью.

*Приобретение пряностей в Древнем Риме составляло одну из важнейших статей расходов, ибо ценились они чрезвычайно высоко. Римский историк Плиний жаловался, что ежегодно на экзотические ароматические снадобья тратится до 50 миллионов сестерций (около 4 миллионов рублей золотом) и что эти товары продаются на рынках империи в 100 раз дороже их первоначальной стоимости.*

Однако, несмотря на это, никто из римских купцов не отважился самостоятельно отправиться в далекие земли за пряностями, и выгодная для восточных купцов посредническая торговля продолжала процветать вплоть до заката Римской империи.

Тем не менее даже через посредническую торговлю рабовладельческий Рим в течение нескольких столетий аккумули-

ровал со всего света не только сокровища в виде золота, серебра и драгоценных камней, но и несметные по тем временам количества пряностей из Азии и Африки. Интересно, что когда полчища варваров вестготского короля Алариха I обрушились в 408 году на Рим, они потребовали в качестве дани не только 5000 фунтов золота, но и 3000 фунтов перца – как еще большую драгоценность!

В годы раннего Средневековья, последовавшие непосредственно за крушением Римской империи, когда ремесло и сельское хозяйство Европы пришли в упадок, европейским странам нечего было предложить в обмен на дорогие товары восточных купцов, и торговля пряностями временно заглохла. Позднее она возобновилась, но уже в новых государствах, сложившихся в Восточном Средиземноморье.

Монополистом в торговле с Востоком стала Византия, и ее столица Константинополь оспаривала у Александрии звание всемирного центра по торговле пряностями.

*Пряности в Византию доставляли арабские купцы, доминировавшие на Востоке и в Средиземноморье с VIII века, когда мусульманские государства заняли громадное пространство от Индии до Испании. Арабы, бывшие искусными торговцами, охотно вступали в контакт с европейцами, предлагая большой набор пряностей. Местом, где арабы непосредственно соприкасались с европейцами, был Пиренейский полуостров.*

Поэтому часть пряностей от арабов попадала в тогдашнюю Европу через испанцев. Но не все пряности испанцы приобретали у арабов посредством мирной торговли, некоторые из них они просто завоевывали оружием.

Уже в X веке испанцы, вытеснив арабов с территории современных Каталонии и Мурсии, заимствовали от них культуру одной из ценнейших пряностей – шафран, и с тех пор начали разводить его самостоятельно.

Точно так же в X веке арабы занесли из Индии в Средиземноморье культуру померанца, цедру которого с той поры стали использовать как пряность.

В середине XI века турки-сельджуки нанесли удар арабской цивилизации. Они стали сначала полными хозяевами Малой Азии, а в 1055 году захватили Багдад – самый крупный центр арабской культуры и торговли, разбили византийскую армию. Хорошо налаженная торговля Востока с Византией и Европой была полностью нарушена.

Встревоженные расширением турецкого могущества в Средиземноморье государства католической Европы предприняли в 1096 году первый крестовый поход. Возвращаясь из стран Ближнего Востока, крестоносцы везли с собой в Европу не только награбленные драгоценности, восточные ткани, но и пряности, ценимые ничуть не меньше. Среди них были известные с древнейших времен перец и корица и некоторые новые пряности, например мускатный орех и мускатный цвет, появившиеся в Европе лишь в XII веке и использованные впервые в качестве благовония на коронации императора Генриха IV\*.

Потребность в пряностях возрастала, а сфера применения их все более и более расширялась.

Можно даже говорить о некотором злоупотреблении пряностями в Средние века. Дело в том, что пряности использовали не только в процессе приготовления горячей пищи, но и для заготовок огромных партий продуктов впрок и еще более широко – при изготовлении различных напитков. Ведь в то время

---

\* Надо сказать, что набор самых изысканных пряностей составлял особую мазь, известную под названием благовонного священного миро, которым мазали при коронации лицо, грудь и руки королей, царей, императоров и других так называемых помазанников Божьих. В состав этой мази первоначально входило свыше 60, а с 1853 года – 30 пряностей, образующих столь прочный и стойкий аромат, что он сохранялся годами и даже десятилетиями. Находящийся в Москве в Оружейной палате Кремля пустой серебряный сосуд, в котором прежде хранилось миро, до сих пор издает приятный аромат, хотя в последний раз этот сосуд наполнялся миром в... 1894 году! (Здесь и далее примеч. авт.)

Европа еще не знала чая, кофе и какао, поэтому вода, сдобренная пряностями или настоянная на них, а также различные смешанные с пряностями медовые настои и ароматизированные пряностями пиво, браги и вина были широко распространенными повседневными напитками. Кроме того, как уже отмечалось, культовое применение пряностей при обилии церквей и монастырей в средневековой Европе, где яблоку негде было упасть от графов, ландграфов, маркграфов, баронов, князей, герцогов, курфюрстов, маркизов и королей, имело не меньшее значение. Прибавьте к этому повсеместное употребление пряностей как наиболее эффективных в то время лекарственных средств – и вы поймете, почему проблема снабжения ими рассматривалась в Средние века как весьма злободневная.

Было ясно, что непрерывное снабжение Европы пряностями могло быть осуществлено лишь путем организации регулярной торговли с Востоком. Наладить такую торговлю было нелегко, так как старая посредница в восточной торговле Византия все более дряхла, а самим западным купцам католическая церковь запрещала торговать с «неверными» мусульманами, угрожая отлучением.

Однако Венеция – новая морская торговая держава на Средиземном море – уговорила папу римского Иннокентия III в виде исключения разрешить ей вести с мусульманами торговлю пряностями. С начала XIII века право торговли ими было поделено между тремя итальянскими городами-республиками: Венецией, Генуей и Пизой – до тех пор, пока в XIV веке Венеция не стала единоличной столицей по торговле пряностями в Европе.

Монополизация торговли пряностями привела к тому, что цена и без того дорогих заморских снадобий поднялась настолько, что они стали почти недоступными для подавляющего большинства населения европейских стран. Именно к этому периоду относится возникновение французской поговорки «Дорог, как перец», поскольку перец ценился в то время буквально

на вес золота, а то и выше. За фунт мускатных орехов, например, давали трех-четыре овец или корову.

Так, экзотические пряности Азии и Африки стали исключительной принадлежностью высших классов – дворянства и бюргерского патрициата. Крестьяне и ремесленники все больше ориентируются на местное, европейское пряное сырье, ища и находя среди многих европейских лесных и полевых трав, а также среди огородных овощей сходные по запаху и вкусу с заморскими пряностями. Было обнаружено, что чеснок и лук заменяют асафетиду, укроп и тмин – индийский айован и т.д. Однако многие пряности оказывались незаменимыми. И среди них в первую очередь – перец, шафран, корица. Две последние считались такой большой ценностью, что шафран, например, венецианским дожам запрещалось принимать в дар как нечто слишком соблазнительно ценное, а корицу, наоборот, не стыдно было преподносить в качестве самого дорогого подарка папам, царям, королям и императорам.

В Средние века пряности вследствие своей высокой стоимости нередко заменяли собой золото в штрафах, контрибуциях и других платежах. Генуэзцы в XII веке платили в качестве жалованья наемным солдатам – участникам нападения на Цезарею 48 солидов (золотых монет) и 2 фунта перца. А горожане французского города Безье в XIII веке за убийство виконта Роже обязаны были уплатить налог размером 3 фунта перца.

Интересно также то, что во Франции именно торговцы пряностями, а не аптекари считались самыми точными людьми, отчего охранение мер и весов вплоть до Великой французской революции 1789 года находилось в руках корпорации по торговле пряностями. Чтобы получить право торговать пряностями, в XIV–XVI веках требовалась сложная и длительная подготовка, причем кандидатов в торговцы пряностями утверждал сам королевский прокурор.

Исключительная ценность пряностей вызывала довольно частые попытки подделывать их. За фальсификацию были установлены строгие наказания. Во Франции за попытку фальсификации молотого перца в первый раз полагался штраф 1000 парижских ливров (почти 60 килограммов чистого серебра), а при вторичной попытке – полная конфискация имущества, закрытие торговли и арест. В Германии за подделку шафрана фальсификаторов либо сжигали, ибо закапывали живьем в землю вместе с подделанным товаром. Такие радикальные меры борьбы с подделкой пряностей дали свои результаты: фальсификация в Европе стала сравнительно редким явлением и была возможной лишь в розничной продаже, когда продавались молотые пряности, да и то в этих случаях подмес носил частичный характер.

Чтобы насытить европейский рынок пряностями, нужно было искать новые пути в страны, где пряности произрастали, и ввозить их в Европу без посредства Венеции и арабов, господствовавших на ближних и дальних путях в Индию.

Плаваниями путешественников – искателей пряностей и золота, испанцев и португальцев отмечены конец XV – начало XVI века. Были сделаны великие географические открытия: проложен путь в Индийский океан вокруг Африки, открыта Центральная, Южная и Северная Америка, совершено кругосветное путешествие Магеллана и открыты Филиппины, Большие Зондские и Молуккские острова и многие другие до толе неизвестные европейцам земли.

В 1408 году Васко да Гама, впервые минуя посредников в торговле, привез на своих кораблях перец, гвоздику, корицу и имбирь, а затем, спустя три года, вновь организовал грандиозную экспедицию, привезшую 2000 тонн пряностей. Это вызвало небывалую сенсацию в торговых, да и не только торговых кругах Европы.

Было очевидно, что экономическому и политическому могуществу Венеции скоро придет конец.



Более того, прямой вывоз пряностей из стран Азии в Европу, минуя арабов, нанес непоправимый ущерб всей системе арабской торговли, что сыграло роковую роль в судьбе многих арабских государств, расположенных на традиционном пути из Индии в Средиземноморье. Центр мировой торговли пряностями переместился на Пиренейский полуостров.

Португалия и Испания монополизировали мировую торговлю пряностями, поскольку имели исключительную возможность регулировать поступление пряностей на европейский рынок, получив право контроля над местами их произрастания, чего никогда не делали арабы. Кроме того, в руках испанцев оказались новые виды пряностей, совершенно неизвестные в Европе, так как они произрастали только в Америке. Это были ваниль, ямайский (или гвоздичный) перец и красные стручковые перцы (капсикум). Причем новооткрытые пряности долгое время не выходили за пределы стран – обладательниц заморских колоний. Например, ваниль была впервые привезена в Испанию в 1510 году, а в Англии о ней узнали лишь в 1807 году, когда монополия Испании на торговлю с Мексикой была подорвана в результате англо-испанских войн. Ямайский перец был впервые ввезен в Европу в 1601 году и до середины XVIII века поступал в основном только в Англию и в принадлежащие ей страны, поэтому в других странах Европы, в том числе и в России, стал известен под названием английского перца в середине XIX века.

Иной была судьба красного стручкового перца, оказавшегося, несмотря на тропическое происхождение, не столь теплолюбивым и не столь прихотливым, как другие культуры пряных растений. Открытый испанцами в Вест-Индии в 1494 году красный перец уже в 1542 году появился в Южной Германии и Австрии, в родовых землях Габсбургов, родственников испанских королей, и распространился там под названием испанского перца. Проникнув затем в XVII веке в страны Южной Европы,

главным образом через входившие в Австрийскую империю Венгрию и Хорватию, и «завоевав» вскоре все страны Балканского полуострова, большей частью которого в то время владела Турция, красный перец «просочился» в XVIII веке в Россию, где стал называться турецким.

*Строжайшим образом соблюдаемая монополия на пряности, естественно, не могла повлечь существенного снижения цен на них после великих географических открытий (исключением был лишь черный перец). Можно представить себе, насколько дороги были пряности, если экспедиция Магеллана, возвратившись после трехлетнего плавания всего лишь с одним кораблем из пяти и потеряв во время этого путешествия все свое состояние, смогла не только возместить ущерб, но и оплатить долги и даже получить прибыль, продав пряности, которые удалось сохранить на одном-единственном небольшом корабле. Торговые компании, захватившие в разных странах в свои руки торговлю с колониями, в частности так называемые Ост-Индские компании, наживались на торговле пряностями более чем баснословно – их прибыль достигала 2000–2500%!*

В XVI–XVII веках России трудно было получать пряности через посредство западноевропейских стран. Поэтому в это время особое значение приобретает древний торговый путь из Индии и Ирана через Шемахинское ханство и Каспий, по которому в Москву доставлялись перец, кардамон и шафран. Тогда же налаживается новый торговый путь из Китая через Монголию и Сибирь – по нему поступают не только в Россию, но и в Западную Европу пряности Юго-Восточной Азии, произрастающие на территориях, не захваченных европейцами. Такими пряностями были в первую очередь бадьян и галгант (калганый корень), а также китайская корица. Бадьян получил в Западной Европе название сибирского аниса, поскольку его доставляли на Запад в основном караванным путем через Сибирь.

Из Китая ввозили в Россию довольно много имбиря, который наряду с перцем был там самой ходовой пряностью\*.

Страны, имевшие доступ к пряностям, строго охраняли тайну своих торговых путей, зачастую военной силой устраняли действительных и возможных конкурентов, устанавливали жесткий контроль над территориями, где добывались пряности.

Голландцы, вытеснившие португальцев с Цейлона в 1656 году, ввели для местного населения коричневый налог: каждый мужчина начиная с 12 лет обязан был сдавать ежегодно 28 килограммов корицы. Затем эта квота неоднократно повышалась, пока не достигла чудовищного размера – 303 килограмма. Такой налог, несмотря ни на какие репрессии, мало кто мог выплатить.

Чтобы поднять или хотя бы поддерживать достаточно высокие цены на пряности и сохранить монополию на владение ими, европейские плантаторы уничтожали целые лесные массивы с пряными деревьями, сосредоточивая производство пряностей в каком-либо одном месте. Португальцы еще в 1512 году локализовали производство мускатного ореха на острове Банда, производство гвоздики на Амбоине и уничтожили до 60 000 мускатных и гвоздичных деревьев на всех остальных островах Молуккского архипелага. Затем они ввели строгий лимит деревьев на упомянутых островах и наложили запрет на вывоз семян и черенков пряных растений. Эту же политику проводили и голландцы, изгнавшие португальцев с Молуккских островов в 1605 году. Для наблюдения за поддержанием лимита деревьев мускатника и с целью преследования контрабанды голландцы устраивали время от времени специальные карательно-контрольные экспедиции во главе с губернатором архипелага. Обычно осведомленное о приближении карателей местное на-

---

\* По сравнению с Западной Европой, в России, лежащей на полпути из Азии в Европу, цены на ходовые пряности были сравнительно невысокими. В Москве в конце XVI – начале XVII века килограмм черного перца стоил примерно 25 рублей (в пересчете на цены 1961 года), а килограмм имбиря – 40 рублей, в то время как килограмм кардамона стоил 185 рублей, а килограмм шафрана – 600 рублей.

селение заранее бежало в джунгли, в глубь островов, опасаясь репрессий, так как малейшего подозрения в контрабанде было достаточно, чтобы казнить человека. Кроме того, если в каком-либо селении были обнаружены молодые всходы мускатника или гвоздики, все население подвергалось грабежу голландских солдат, все саговые и кокосовые пальмы – единственный источник питания местных жителей – беспощадно вырубались, а пойманных туземцев убивали или в лучшем случае безжалостно секли плетью и били бамбуковыми палками. Только в начале XIX века голландский зоолог Темминк неопровержимо доказал, что местное население островов страдало совершенно напрасно, поскольку в распространении семян мускатного ореха и гвоздики на Молукках были «повинны» птицы: азиатские голуби и казуары, в желудке которых эти семена не перевариваются, а лишь усиливают свою способность к прорастанию.

*В целях ограничения производства пряностей и искусственного поддержания высоких цен на мускатный орех, гвоздику и корицу на мировом рынке голландцы шли даже на то, что время от времени уничтожали на складах уже собранные пряности. В один из летних дней 1760 года в Амстердаме было сожжено 8 миллионов фунтов (около 4000 тонн) мускатных орехов, гвоздики и корицы. Потрясенные очевидцы рассказывали потом, что над городом долго висело желтое облако, источавшее тонкий аромат чуть ли не на всю Голландию.*

Борьба за монополию нередко приводила к открытому соперничеству между странами. Организовывались грабительские набеги на плантации пряностей в чужие страны с целью похищения семян и саженцев. Так, в 1769 году губернатор Маскаренских островов, принадлежавших Франции, снарядил военно-морскую экспедицию для завоевания... гвоздики и мускатного ореха. После многих неудачных попыток французам удалось наконец высадить незаметно десант в голландских владениях и похитить молодые

растеньица и проросшие семена. Пущенный за французами голландский флот не смог догнать легкие французские суда, и те не только благополучно доставили груз на Маскарены, но и повторили на следующий год эту дерзкую операцию.

Голландцы, в свою очередь, подрывали монополию других стран на определенные пряности. В конце XVIII века, когда им пришлось уступить Цейлон Англии, они не просто ушли оттуда, а перенесли на Яву, Суматру и Борнео возделывание цейлонской корицы. В 1819 году они начали разведение на Яве ванили, на которую до тех пор сохраняла монополию Испания.

*Но добыть ценные растения было половиной дела. Развести их на новом месте, хотя и в сходных тропических условиях, было не так-то просто. За исключением имбиря – он был введен испанцами в Мексику, а затем в Сан-Доминго и на Ямайку еще в начале XVI века и быстро разведен там – пряные растения вели себя при переселении чрезвычайно капризно. Например, ваниль привыкла на родине расти вместе с какао, на котором она паразитировала. Это обстоятельство учли, переселив ее на чужбину вместе с какао. И все же она отказалась плодоносить, то есть давать стручки, за которые ее ценят. Секрет заключался в том, что в других тропических странах отсутствовали насекомые, опылявшие ваниль в Мексике. Прошло немало времени, прежде чем научились опылять ваниль искусственно.*

Почти то же самое произошло и с черным перцем, который, будучи лианой, не хотел расти и виться на первой попавшейся подставке, а требовал привычного для себя дерева. Прежде чем разводить перец, надо было дождаться, когда для него вырастет «подставка».

Для возделывания пряностей, введения их в культуру требовалось немало времени и опыта. У англичан, например, плантации мускатного ореха на Пенанге вначале почти наполовину погибли из-за незнания агротехники, и лишь спустя сорок лет их удалось

восстановить и сделать рентабельными. Гвоздика и мускатный орех, похищенные французами, не захотели расти на Маскаренах, но зато хорошо привились на острове Реюньон. Однако свою подлинно вторую родину гвоздика нашла в английских владениях – на Занзибаре и Пембе. И теперь именно Занзибар (Танзания) дает почти 90% мирового производства гвоздики. Пока голландцы (почти двадцать лет) пробовали акклиматизировать ваниль на Яве, французы предприняли более успешные опыты по разведению той же ванили на Мадагаскаре и острове Реюньон и добились рентабельного производства ее уже к середине 50-х годов XIX века. Отсюда ваниль попала на остров Маврикий, а затем стала культивироваться и в других островных владениях Франции (острова Таити, Фиджи, Мартиника, Гваделупа и др.).

К концу XIX века все основные классические пряности возделывались преимущественно в колониальных владениях Англии, Франции и Голландии. Из независимых стран крупными производителями пряностей оставались Китай и Мексика.

Ликвидация монопольного положения одной-двух держав на мировом рынке пряностей привела прежде всего к падению цен на пряности. Но к концу XIX века пряности были уже не только более доступны по цене, но и перестали служить предметом особого почитания. Вместе с потерей их роли в экономике и общественной жизни государств исчезло и то восхищение и благоговение, которыми окружены были пряности на протяжении многих веков. Более того, некоторые классические пряности начали в XX веке вовсе исчезать из обихода. Произошло сокращение их ассортимента. В Западную Европу все реже и реже ввозили бадьян и галгант, резко сократились ввоз и производство одной из древнейших пряностей – «райских зерен».

Время всеобщей индустриализации требовало других ценностей. Такими ценностями на мировом рынке стали нефть, железная руда, уголь, олово, каучук, медь и другое промышленное сырье. Более выгодными теперь были производство пшеницы и мяса, вы-

рачивание сахарного тростника, какао, кофе, бананов. Экспортировать и импортировать стали только самые ходовые, «массовые» и потому самые выгодные пряности вроде черного перца.

Немалую роль при этом играли сложившиеся национальные вкусы. К примеру, красный перец стал чуть ли не главным «отличительным признаком национальной кухни венгров, румын и южных славян уже в XVIII веке. Столь же широко было распространено употребление несравненно более дорогих черного и ямайского (душистого) перца в Англии, Франции и других странах Западной Европы. Популярной пряностью стала с течением времени корица, необходимая в любом кондитерском производстве.

Новый толчок к массовому применению пряностей дало изобретение консервов в XIX веке.

В XX веке мировое производство пряностей растет (ныне оно достигает почти 100 000 тонн), и потребление их консервной промышленностью во всех странах увеличивается. Но тем не менее остается фактом, что употребление пряностей в домашнем быту несомненно сократилось как по количеству, так и особенно по ассортименту.

В чем же загадка прежнего значения пряностей, отчего они были столь важны для питания людей в прошлом и оказались в тени в нашем сегодняшнем обиходе?

Во-первых, пища людей в XIV–XVIII веках была, как правило, более однообразной, чем ныне. В районах, где занимались рыболовством, население питалось преимущественно рыбой, в скотоводческих районах – мясом, в районах рисосеяния – рисом и т. д.; не было широкого обмена продуктами и переброски их на далекие расстояния. Чтобы разнообразить пищу, приходилось разнообразить в первую очередь вкус и запах одного и того же продукта. А этого можно было достигать только с помощью пряностей.

Во-вторых, в прошлом у сельского населения – а оно составляло большинство – не было возможности заготавливать

значительные количества кормов на зиму для скота, поэтому расширение стада ограничивалось: каждую осень забивали весь «излишний» скот и оставляли лишь минимум – на расплод. В результате сразу большие количества мяса надо было сохранять в течение полугода или даже года до нового забоя. Поскольку никаких холодильников не было, мясо превращалось в солонину или в так называемые сухие бульоны, а домашняя птица – в полотки, то есть своеобразно консервировалась (точнее, презервировалась). А для этого обязательно нужны были пряности. И немало. И главное – разнообразные.

*В XX веке появились заменители пряностей – искусственные пряности и эссенции вроде ванилина, которых надо и можно было употреблять значительно меньше натуральных. Искусственные пряности, как гораздо более дешевые и доступные, быстро распространились в Германии и других странах, вынужденных ввозить натуральные пряности из-за границы.*

Появление новых химических лекарственных средств также оказало влияние на сокращение употребления пряностей в быту. Прежде люди всегда имели дома набор всевозможных пряностей, которые в зависимости от потребностей момента могли быть одновременно употреблены и как лекарства, и как пищевые ароматизаторы. Но когда пряности, травы и корни исчезли из домашней аптеки, уступив место портативным и дешевым синтетическим средствам, и уже не оказывались всегда под рукой, их, естественно, стали все реже употреблять и на кухне.

Все это, вместе взятое, серьезно оттеснило пряности с прежних позиций, особенно тогда, когда у городского населения промышленных стран возникла широкая возможность разнообразить свой стол привозными продуктами.

Кроме того, в развитых промышленных странах произошло заметное вытеснение пряностей в сети общественного питания с ее стандартизацией рецептур и с широким применением пи-



щевых фабрикатов продуктов, не требующих трудоемких способов приготовления и допускающих повторное подогревание пищи после кратковременного хранения<sup>\*</sup>.

Большой ущерб нанесли международному торговому обмену, и в частности торговле пряностями, две мировые войны и тяжелые условия послевоенных лет.

И вот сегодня, когда все более расширяется торговый обмен между странами всех континентов, когда налажен ввоз экзотических пряностей, происходит непредвиденное: новое поколение покупателей, фактически не видавшее пряностей с начала 30-х годов, обнаружив в магазинах пакетики и коробочки с надписями: «кардамон», «имбирь», «бадьян», удивленно спрашивают друг у друга и у продавцов: «Что это такое, для чего они?»

*В последние годы заметно проявляется интерес к непознанным еще продуктам питания. В связи с этим кажется своевременным и целесообразным более серьезно и внимательно подойти к вопросу о действительной роли, которую должны играть пряности в быту современного человека и прежде всего в нашем питании.*

Пряности еще далеко не исчерпали своего значения, и их славная история еще не окончена.

Возможно, для нее открывается новая и не менее интересная страница.

---

<sup>\*</sup> В то же время на Востоке, где домашняя кухня по сей день занимает доминирующее положение, пряности не вытеснены из всеобщего употребления. Дело в том, что большинство кушаний, содержащих пряности, требуют, чтобы их съели немедленно, непосредственно после приготовления. Какое-либо хранение или вторичное подогревание таких блюд недопустимо, ибо весь «дух», аромат пряностей при этом утрачивается. Вот почему на Востоке даже «общественное питание» приспособляется по своим формам к особенностям приготовления пищи с пряностями! Это, как правило, маленькие жаровни, расположенные на базарах или прямо на улицах, где пищу готовят в присутствии клиента и ровно в таком количестве, которое заказано в каждом конкретном случае. (Примеч. авт.)

# Г Л А В А 2

## КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ

ЧАЩЕ ВСЕГО В ДОМАШНЕЙ КУЛИНАРИИ УПОТРЕБЛЯЮТ НЕ БОЛЕЕ ДЕСЯТКА ПРЯНОСТЕЙ. А ВЕДЬ ИХ НАСЧИТЫВАЕТСЯ БОЛЕЕ ПОЛУТОРА СОТЕН! ПРИЧИНА ТАКОГО ОГРАНИЧЕННОГО ПРИМЕНЕНИЯ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В ПЛОХОМ ЗНАНИИ ПРЯНОСТЕЙ, В НЕУМЕНИИ ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ В ИХ АССОРТИМЕНТЕ.



**В** связи с этим возникает необходимость познакомить читателя с классификацией пряностей, то есть распределением их по видам и группам, что, безусловно, облегчит их выбор для правильного использования в питании, научит находить взаимозаменяемые пряности, различать аналоги и антиподы.

Прежде чем приступить к классификации, напомним еще раз, что под пряностями мы подразумеваем только продукты растительного происхождения. Попытки относить к пряностям некоторые продукты животного происхождения (мускус, цибет, амбру, гарус), обладающие сильным запахом, не выдерживают с научной точки зрения никакой критики. Пряностей животного происхождения не существует.

Однако это вовсе не облегчает классификацию пряностей. Как уже говорилось, пряности принадлежат к столь различным ботаническим классам, что давать им ботаническую классифика-

цию не только затруднительно, но и невозможно. Кроме того, пряности чрезвычайно сильно отличаются по характеру используемой растительной части. Этот факт сбивал с толку классификаторов, многие из которых, затрудняясь выделить какой-либо общий признак у групп пряностей, классифицировали их по внешнему виду: корни, корневища, луковицы, кора, листья, цветы, плоды, почки, семена, орехи и т.п. Однако такая «классификация», учитывающая лишь формальные признаки, совершенно запутывает вопрос о свойствах пряностей, ибо есть корни или семена, обладающие вовсе не сходствами, а разнообразными, непохожими признаками.

Дополнительную трудность при классификации пряностей представляет собой и тот факт, что одни пряности используют в сухом, другие – в свежем (сыром), третьи – и в том и в другом виде. Одни требуют перед использованием предварительной сложной обработки, другие – нет. Следует ли относить такие пряности к одной или к разным группам, какой из всех перечисленных выше признаков следует считать главным, определяющим, и какой второстепенным?

Поскольку опыт применения пряностей складывался исторически и определенные группы пряностей можно рассматривать как в историческом, так и в географическом диапазонах применения, классификация, по-видимому, должна учитывать и это обстоятельство.

Исходя из изложенного, следует разделить все пряности на две большие группы: классические (или экзотические) пряности и пряности местные.

**Классические, или экзотические, пряности** – это пряности, применяемые с глубокой древности, получившие *Всемирное распространение* и ставшие классическими для подавляющего большинства национальных кухонь, как западных, так и восточных.

**Местные пряности** – это пряности, в большинстве своем имеющие исторически и географически гораздо меньший диа-

пазон применения либо употребляемые исключительно на месте, то есть *вблизи места производства* и не выдерживающие дальних перевозок.

Классические пряности по характеру применяемых частей крайне разнообразны, и этот признак имеет в данном случае чисто внешнее, несущественное значение, поскольку главную ценность представляет максимум аромата, независимо от того, в какой части растения он содержится. Более существенным, *общим для классических пряностей признаком является то, что все они употребляются в кулинарии в предварительно обработанном и обязательно в сухом виде*, что в значительной степени обуславливает их всемирное распространение, так как в сухом виде ароматичность этих пряностей либо появляется, либо повышается и доходит до максимума, и, кроме того, именно в сухом виде пряности этой группы возможно длительно сохранять и транспортировать на далекие расстояния.

*Для местных пряностей*, наоборот, характерно применение в основном *в сыром, свежем виде*, употребление на месте или вблизи места производства. Причем отличия в характере потребляемой части имеют более существенное значение, так как влияют на длительность хранения и транспортировку, а тем самым и на степень распространенности в кулинарном производстве.

Поэтому **местные пряности** подразделяются на пряные овощи и пряные травы.

*Пряные овощи* распространены гораздо шире географически, почти повсеместно, и находят более широкое применение в кулинарии, чем пряные травы. Пряные овощи относятся исключительно к культурным растениям. Они, в свою очередь, делятся на корнеплоды и луковицы, причем у тех и других основные используемые части – подземные, хотя в ряде случаев используются и надземные.

У *пряных трав* используется исключительно надземная часть, обычно ее верхняя треть – листья с цветами. Пряные травы могут

быть культивируемыми (садовыми) и дикорастущими, причем многие садовые имеют дикорастущие соответствия. Общим характерным отличием дикорастущих трав от садовых является то, что первые более резки и сильны по запаху, чем вторые. Зато вторые более рослы, дают больше зеленой массы. Это обуславливает известные различия в методе применения садовых и дикорастущих пряных трав. Садовые травы применяют главным образом в свежем виде, дикорастущие сушат впрок.

Наконец, самостоятельную группу пряностей составляют так называемые комбинированные, или сложные, пряности (пряные смеси), представляющие собой различные комбинации пряностей разных видов (от 3 до 24), а также искусственные, или синтетические, пряности, не являющиеся натуральными продуктами.

Конечно, предлагаемое деление пряностей на группы в какой-то мере условно, поскольку в ряде случаев трудно провести границу между отдельными группами. Однако в целом группы определяются по наиболее общим устойчивым признакам.

Возьмем, например, кориандр – пряность, известную с глубочайшей древности и упоминаемую в Библии под именем «манны небесной». Казалось бы, возраст дает ей право считаться классической пряностью. Однако по своей сути кориандр – пряная трава, известная на большей территории нашей страны под названием кишнеца или кинзы. Географически ареал ее наиболее интенсивного применения ограничен довольно узкой зоной Закавказья и Средней Азии, где она используется в сыром (свежем) виде как пряная зелень. На других территориях, в Европе и Америке, кориандр применяется лишь в виде семян в хлебопечении, да и то довольно редко. Таким образом, и ботанически, и по характеру применения кинза имеет больше оснований числиться в группе местных пряностей, в подгруппе пряных трав, чем в классических пряностях. Именно так, по большинству совпадающих признаков, разделены здесь по группам и все остальные пряности.

Могут сказать: имеет ли вообще научную основу выделение в наши дни какого-то числа пряностей в группу классических и не правильнее было бы распределить их все по региональным признакам, например по странам произрастания и производства? На этот вопрос следует ответить отрицательно.

*Классические пряности стали международными по признанию. И это их общий важнейший признак. Во всем мире в кондитерском деле, например, применяют ваниль и корицу, причем для тех, кто применяет, совершенно неважно, где эти пряности производят.*

Кроме того, классические пряности выделяются в особую группу потому, что их важно знать в первую очередь, ибо издавна подбирали местные пряности и применяли их в национальных кухнях по принципу сходства их аромата с классическими пряностями. Кулинары и кондитеры ориентировались всегда на классические пряности: им подыскивали аналоги, искали замену в природе, старались воспроизвести их искусственным, синтетическим путем. Так, вместо цедры, получаемой от цитрусовых, в России и других северных странах стали употреблять местную мелиссу, вместо африканской гвоздики – сибирскую колюрию и т. д.

Познать основные, характерные, типичные свойства пряностей можно, только изучив вначале все классические.

Вот почему наш обзор пряностей мы начнем именно с классических, или экзотических, пряностей.

# З Г Л А В А

## КЛАССИЧЕСКИЕ ПРЯНОСТИ

ИТАК, К КЛАССИЧЕСКИМ МЫ ОТНОСИМ ПРЯНОСТИ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ЧАСТЯМИ (ПЛОДАМИ, КОРОЙ, ЛИСТЬЯМИ, КОРНЯМИ И Т. П.) ТРОПИЧЕСКИХ И СУБТРОПИЧЕСКИХ РАСТЕНИЙ, ПРОШЕДШИМИ ТУ ИЛИ ИНУЮ ПРЕДВАРИТЕЛЬНУЮ ОБРАБОТКУ (СУШКУ, ФЕРМЕНТАЦИЮ, ОЧИСТКУ, КИПЯЧЕНИЕ И Т. П.) И УПОТРЕБЛЯЕМЫМИ В КУЛИНАРИИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИЛИ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО В СУХОМ (ВЫСУШЕННОМ) ВИДЕ В МАЛЫХ КОЛИЧЕСТВАХ. КЛАССИЧЕСКИЕ ПРЯНОСТИ ОБЛАДАЮТ СИЛЬНЫМ, ЯРКО ВЫРАЖЕННЫМ, УСТОЙЧИВЫМ АРОМАТОМ И ЖГУЧЕСТЬЮ, СТЕПЕНЬ КОТОРЫХ У КАЖДОЙ ПРЯНОСТИ РАЗЛИЧНА.



**П**ри сильном нагревании или при увеличении количества пряностей в блюде выше допустимых доз они обнаруживают горечь.

Все классические пряности применяются с *древнейших времен* или по крайней мере в течение многих веков и распространены повсеместно, то есть стали *интернациональными*. Наконец, общим для классических пряностей является то, что они относительно дороги и диапазон применения их, как правило, очень широк по сравнению с любыми местными пряностями (например, с европейскими), то есть одна и та же пря-

ность может быть употреблена при приготовлении самых различных блюд – мясных, овощных, яичных, мучных, маринадов, сладких и др.

В приведенном ниже описании отдельных классических пряностей читатель найдет также описание тех пряностей этого разряда, которые стали за последнее время исчезать из всеобщего, международного употребления и постепенно превращаются или уже превратились в более или менее региональные пряности.

● **АСАФЕТИДА** (*Ferula assafoetida* L.)

Синонимы: *ферула вонючая, смола вонючая, дурной дух, чертов кал, ас-маргок, хинг, илан*. Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных.

Родина – Иран (Герат, Хорасан), Афганистан. Растет и на территории иранского и иракского Курдистана, а также в пустынях Средней Азии: Каракумах, Кызылкуме, Бадхызе, в Закавказье, пограничных с Ираном и Афганистаном. В начале 1971 года экспедиция Академии наук Казахской ССР открыла большие заросли асафетиды в Заилийском Алатау. В настоящее время значительная часть их варварски уничтожена – сожжена, вытоптана, срезана с дерном бульдозерами в результате безграмотно проводимой милицией в 1989–1990 годах кампании по борьбе с «дикими наркотическими насаждениями», несмотря на то что это редчайшее растение никакого отношения к наркотикам не имеет.

Редкая же возможность для нашей страны стать с 1970-х годов единственным мировым экспортером этой пряности теперь, после 1991 года, безвозвратно потеряна.

*В VI веке до н. э. асафетида была завезена на территорию Северной Африки (Киренаика), где вначале распространилась, но затем еще во второй половине I века н. э. была хищнически истреблена из-за большого спроса на нее.*



Пряность асафетида – это высушенный латекс (млечный сок), добываемый из корней асафетиды-растения. Добыча латекса – трудоемкий и длительный процесс, растягивающийся иногда на два-три месяца\*. Весной, в середине апреля, сборщики асафетиды отправляются в горы, на бесплодные скалистые осыпи. Найдя растение, вырывают вокруг него лунку, обрывают исходящие от корня сухие листья, расчищают волокна, покрывающие верхушки корней. После этого корни вновь прикапывают рыхлой землей, закрывают сухими листьями, а сверху прикрывают камнем или глыбой сухой земли. Спустя 30–40 дней, то есть во второй половине мая, корни вновь обнажают и горизонтально срезают верхнюю часть (головку) каждого корня, чуть ниже места соединения его с листьями. Из среза выступает белый (буреющий на воздухе) млечный сок, который предохраняют от солнечных лучей и пыли, сооружая над срезом небольшое покрытие в форме шалашика. Через два дня загустевший латекс собирают лопаточкой и вновь делают срез, как можно более тонкий. Загустевший латекс на этот раз собирают уже через 4–5 дней, а после третьего среза – через 8–10 дней. Повторяют эту операцию до тех пор, пока из корня не перестанет сочиться сок. Одно растение дает от 900 до 1300 граммов свежего латекса.

В готовом виде пряность асафетида представляет собой зерна («миндалины») разной величины, желтоватые снаружи и молочно-белые с розоватыми прожилками на разрезе, становящиеся от действия воздуха вначале пурпурно-красными, а затем красно-бурыми. Эти «миндалины» связаны между собой грязно-желтой или желто-коричневой липкой и несколько зернистой массой, образующей вместе с «миндалинами» большие или маленькие комки неопределенной формы.

При обычной летней температуре асафетида мягка, как воск, по мере повышения температуры она делается все мягче

---

\* Ботаники, встретив это растение в природе, не всегда умеют получить латекс-пряность. Вот почему мы подробно останавливаемся на методе сбора. (Примеч. авт.)

и эластичнее. На холоде же она становится хрупкой и легко измельчается в порошок.

Вкус асафетиды обычно характеризуют эпитетом «отвратительный» – трудно подыскать другое определение. Кроме того, он едкий. Запах напоминает смесь запаха лука и чеснока, но все же более выраженный – чесночный. Особенностью аромата асафетиды является его повышенная летучесть, способность как бы пропитывать собой все: воздух, стены, одежду, посуду. Вкус асафетиды, например, ощущается во рту в течение нескольких часов и не удаляется полосканием водой, водкой или уксусным раствором. Асафетида, внесенная в помещение, где температура воздуха выше 22 °С, за несколько минут пропитывает атмосферу своим запахом настолько, что выветрить его невозможно в течение суток.

Чем лучше асафетида по качеству, тем крупнее, эластичнее, чище, ярче ее куски.

В настоящее время асафетида является почти исключительно азиатской пряностью. На европейском рынке она сейчас не появляется.

На рынках Азии принято делить асафетиду на два больших торговых разряда – хинг и хингра. Хинг делится, в свою очередь, на иранский и патанский (афганский), причем лучшими считаются иранские сорта. Среди сортов хинга самый высший – «хадда», обладающий максимумом чистоты и аромата. Ниже качеством средние сорта – «шабанди» и «кабулидана». Разряд хингра, не делящийся на сорта, самый низкий по качеству.

В современной иранской, афганской, курдской кухне асафетида применяется в жареных и тушеных мясных блюдах, преимущественно из баранины. В индийской и яванской кухне асафетида находит применение, наоборот, в немясных блюдах, главным образом в рисовых и овощных. Особенно широко употребляется асафетида с рисом как самостоятельно, так и в со-

четании с другими пряностями. При этом резкость и неприятные оттенки запаха асафетиды значительно смягчаются\*.

● **ПРИМЕЧАНИЕ**

С асафетидой не следует путать *гальбанум*, или *маточную смолу*, получаемую из других видов ферулы и часто выдаваемую за асафетиду. По внешнему виду это зерна грязно-коричневого цвета, величиной с горошину, на ощупь сухие, иногда слепленные вместе, иногда отдельные. На вкус горькие, неприятные, похожие на затхлый лук, но более резкие и отталкивающие. По запаху при растирании напоминают свежую резину (каучук). Гальбанум нельзя употреблять как пряность. Он находит применение лишь как медицинское средство.

● **БАДЬЯН** (*Anisum stellatum*)

Синонимы: *анис звездчатый, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис*. Плоды дерева *Illicium verum* Hook семейства магнолиевых.

Родина – Юго-Восточный Китай. Культивируется, кроме Китая, в Индокитае (Вьетнам, Камбоджа), а также в Абхазии.

В качестве пряности употребляют сухие зрелые плоды бадьяна. Они представляют собой соплодия, состоящие обычно из 8, а иногда из 7, 9, 10 и 12 плодиков, соединенных между собой в виде многолучевой звездочки. Каждый плодик, или зубчик, имеет форму лодочки темно-коричневого цвета, жесткой, деревянистой на ощупь. В молотом виде бадьян представляет собой крупнозернистый порошок, местами желто-коричневый, местами с красновато-бордовым отливом.

На вкус бадьян сладковато-горьковат, по запаху напоминает анис, но запах бадьяна значительно ароматичнее, тоньше и сложнее. По химическому составу он отличается от аниса наличием эфирного масла сафлор. Это отличие становится особенно за-

---

\* В середине XIX века асафетида широко применялась в Германии (в Гессене, Швабии, Вюртемберге) для приготовления национальных блюд – ливерных и кровяных колбас, а также жаркого из баранины по-гессенски.

метным при нагревании бадьяна, то есть в процессе приготовления пищи. Кроме того, бадьян лишен свойственной анисовому аромату приторности. Вот почему встречающееся иногда в книгах по кулинарии указание, что бадьян можно заменить анисом и наоборот, совершенно неправильно. Это может касаться лишь ограниченного ассортимента сладких блюд, да и в этом случае аромат блюда при замене бадьяна анисом будет совсем другим. Более разнообразный, чем у аниса, многосторонний, по-иному ведущий себя в смесях аромат и привкус бадьяна обуславливает и иной, гораздо более широкий диапазон его применения.

В России бадьян издавна являлся непременным компонентом при выпечке разнообразных сортов русских пряников и коврижек. Отсюда традиционное применение бадьяна в нашей стране в мучных кондитерских изделиях – пряниках, кренделях, печенье. В этих случаях бадьян закладывают в тесто в процессе его приготовления. Аромат развивается в момент готовности изделия и служит одним из главных признаков готовности.

Менее часто бадьян применяют у нас при приготовлении других сладких блюд и изделий: компотов, муссов, киселей, варенья, пудингов, творожных паст, которым он способен сообщить исключительно тонкий, пряный, изысканный аромат.

Добавление бадьяна, например, в вишневое варенье не только улучшает вкус изделия, придавая ему особую свежесть и усиливая аромат, но и способствует наилучшему сохранению естественного цвета и высокого качества варенья, которое не засахаривается в течение трех лет.

В сладкие блюда бадьян закладывают за 5–10 минут до готовности, в кипящую жидкость, причем затем блюдо надо закрыть крышкой и обязательно дать бадьяну настояться.

Как совершенно самостоятельная пряность (реже – в сочетании с другими пряностями) бадьян употребляется в производстве различных напитков, в первую очередь водок, настоек, ликеров (в Западной Европе, особенно во Франции), а также при

изготовлении жаждоутоляющих безалкогольных напитков (сбитней – в России, бадьяновой воды – в странах Юго-Восточной Азии). Менее распространено в европейских странах применение бадьяна при изготовлении маринадов и солений из фруктов и ягод. Здесь бадьян чаще всего используют наряду с другими пряностями как один из компонентов маринада.

Совсем редко употребляют у нас бадьян при приготовлении мяса и домашней птицы. А вот в Китае, Бирме, Корее, Японии, на Филиппинах, в Индонезии и странах Индокитая бадьян добавляют к жареному мясу (только к баранине и свинине, но ни в коем случае – к говядине) или птице (особенно фазанам, курам и цыплятам) – он резко улучшает аромат блюд, делает их пикантными, неожиданными по вкусу, а само мясо более нежным и мягким. В этом случае бадьян употребляют обязательно в молотом виде (им посыпают мясо, как солью, только гуще), причем лучше всего в сочетании с растительными маслами и... сахаром!

Норма закладки бадьяна в жидкие сладкие блюда (компоты, кисели) – 1 или 2 зубчика либо 1/4 чайной ложки порошка на 1, 5 литра; для мясных блюд норма вдвое, иногда втрое выше, чем для сладких, и достигает 1 грамма на порцию.

В странах Юго-Восточной Азии и Дальнего Востока бадьян часто используют в сочетании с другими пряностями (чесноком, луком, перцем) для приготовления подливок к овощным, рисовым и яичным блюдам.

#### ● ПРИМЕЧАНИЕ

С бадьяном не следует путать *бадьян японский*, или *ядовитый* (*Illicium religiosum*), сходный с ним по внешнему виду, но резко отличающийся неприятным запахом и горьким вкусом, и два растения, имеющиеся на территории бывшего СССР – в Азии – и часто неверно называемые бадьяном или баданом. Это, во-первых, *бадьян дикий*, точнее, *ясенец*, *ясенник*, *Волкана* (*Diclamnus albus*) семейства рутовых, растущий на Кавказе, в Сибири и Средней Азии и содержащий ядовитое эфирное масло с сильным неприят-

ным запахом (он способен вызывать даже ожоги на коже человека), и, во-вторых, *бадан* (*Bergenia crassifolia*) семейства камнеломковых, встречающийся в Сибири (Алтай, Саяны) и особенно в Забайкалье, где его часто используют как местный заменитель чая и как сырье для получения технического танина.

## ● ВАНИЛЬ

Плоды (стручки) вьющегося растения (лианы) семейства орхидных. Имеются два ботанических вида ванили, которые используются в культуре для получения пряности, – *Vanilla planifolia* и *Vanilla po-трона*. Первая дает несколько культурных сортов ванили лучшего качества, с длинными стручками в 20–25 см, вторая – короткие стручки более низкого качества.

Родина – Мексика и Центральная Америка. Культивируется эта пряность во многих странах Карибского бассейна (Ямайка, Гаити, Гваделупа, Мартиника), в тропической части Южной Америки (особенно в Гвианах), на Цейлоне, в Малайзии, на Мадагаскаре, Реюньоне, Сейшельских, Коморских островах, на острове Маврикий и в Полинезии – на Таити и Гаваях. Основное производство ванили сосредоточено в настоящее время на островах Реюньон и Мадагаскар (50% мирового производства).

Прежде чем превратиться в пряность, ванильные стручки проходят довольно длительную обработку: их срывают незрелыми, когда они лишены запаха, погружают на 20 секунд в горячую воду (80–85 °С), затем в течение недели ферментируют в шерстяных одеялах при температуре 60 °С, в результате чего стручки приобретают аромат и коричневый цвет; после этого от одного до нескольких месяцев ваниль сушат на открытом воздухе, в тени, до тех пор, пока на стручках не появится белый налет. Понятно, что в процессе обработки качество ванили может быть улучшено или ухудшено, поэтому в международной торговле принято различать восемь сортов ванили, учитываю-

щих все сочетания ее естественных и приобретенных качеств (изысканная длинная, прекрасная длинная, достаточно прекрасная, хорошая, прекрасная короткая и др.).

Капризность ванили как культуры, необходимость ее искусственного опыления, в результате которого лишь 50% цветков дают стручки, а также длительность ее обработки привели к тому, что ваниль и по сей день остается одной из самых дорогих пряностей на мировом рынке. Дороговизна ванили побуждала ряд стран к производству ее искусственного заменителя – ванилина. Однако замена эта далеко не полноценна, так как тонкий аромат настоящей ванили зависит не только от присутствия химически чистого ванилина, но и от целого ряда дополнительных веществ. Так, часто плоды, содержащие меньше ванилина, пахнут приятнее и сильнее плодов с высоким процентом ванилина. По-видимому, тонкость и стойкость аромата настоящей ванили связаны не с ванилином, а с очень ароматным маслянистым веществом, содержащимся в ванили, состав которого до сих пор не изучен.

Готовые стручки (палочки) ванили, обычно длиной от 10 до 20 сантиметров, должны быть мягкими, эластичными, слегка скрученными, маслянистыми на ощупь, темно-коричневого, иногда даже черно-коричневого цвета. Стручки лучших сортов покрыты налетом беловатых кристаллов. Светлоокрашенные и раскрытые, потрескавшиеся или ломкие твердые палочки означают, что ваниль – низкого качества, она наполовину выдохлась из-за неправильного приготовления или хранения. Стойкость запаха лучших сортов настоящей ванили поразительна. Известны случаи, когда плоды ванили полностью сохраняли свой аромат (при правильном хранении) спустя 36 лет после изготовления. В то же время плохие сорта ванили быстро разрушаются и утрачивают аромат, особенно в неблагоприятной обстановке. Некоторые сорта ванили пахнут не ванилином, а гелиотропом, так как в них носителем аромата

является пиперонал (гелиотропин). Эти сорта считаются в торговле менее ценными.

*Ваниль – самая молодая из классических пряностей. Правда, в Испании, Италии, Австрии она стала известна с середины XVI века, но в остальных странах Европы значительно позднее – в начале XIX века, да и употреблялась первоначально лишь в крайне узком, изысканном кругу. Это подлинная «аристократка» даже среди классических пряностей. Кроме того, диапазон применения ванили ограничен кондитерскими изделиями и сладкими блюдами, причем и здесь ваниль занимает привилегированное положение, как пряность, идущая на ароматизацию самых дорогих кондитерских изделий: шоколада и какао содержащих продуктов, бисквитов и изделий из бисквитного теста, кремов, пломбир, ореховых печений. Ваниль используют также для приготовления ликеров.*

Гораздо реже вводят ваниль в другие сладкие блюда (компоты, желе, муссы, суфле, парфе, пудинги, творожные пасты, некоторые виды варений), а ведь их ароматические качества при этом значительно улучшаются. Во всех перечисленных случаях обычно пользуются не настоящей ванилью, а ванилином.

Ваниль вводят в изделие либо непосредственно перед тепловой обработкой (в тесто), либо (чаще) сразу после нее, в еще не остывшее блюдо (в пудинги, суфле, компоты, варенье и т. п.), а в холодные блюда (например, творожные пасты) – после их приготовления. Бисквиты, торты пропитывают ванильным сиропом уже после выпечки.

● **СПОСОБ ВНЕСЕНИЯ ВАНИЛИ В ИЗДЕЛИЕ ТАКОВ:**

Часть палочки ванили тщательно растирают в фарфоровой ступке с сахарной пудрой, постепенно добавляя сахар до тех пор, пока вся ваниль не разотрется, и затем этот ванильный са-



хар вмешивают в крем, пасту или посыпают им уже готовое изделие (блюдо).

Нормы употребления ванили сравнительно невелики: от 1/20 части палочки и больше в расчете на порцию или 1/4 палочки на килограмм продуктов, вложенных в тесто.

Для приготовления **ванильного сахара** одной палочки ванили хватает на 0,5 килограмма сахара.

Для обсыпки некоторых кондитерских изделий можно приготавливать ванильный сахар меньшей концентрации, для чего достаточно просто хранить ванильные палочки вместе с сахарной пудрой в одной банке: сахар пропитается достаточно сильным запахом ванили.

## • ГВОЗДИКА

Высушенная нераскрывшаяся цветочная почка (бутон) дерева *Caryophyllus aromaticus L.* семейства миртовых.

Родина – Молуккские острова. Культивируется в Индонезии, Индии, на Цейлоне, в Малайзии, на Мадагаскаре, но главным образом в Танзании – на островах Занзибар и Пемба (90% мирового производства).

Гвоздика – относительно недорогая и распространенная пряность. Цветет дважды в год и дает обильные урожаи. Собранные бутоны сушат (ферментируют) прямо на солнце до тех пор, пока они не начнут издавать особого треска при переламывании. У гвоздики хорошего качества эластичность черешка затем восстанавливается, и поэтому даже в высушенном виде она гнется, а при нажиме ее на бумагу остается масляный след. Гвоздика хорошего качества, если ее с силой бросить в стакан с водой, должна тонуть, в крайнем случае – плавать вертикально, шляпкой вверх, но не горизонтально (это будет означать плохое качество).

Молотая гвоздика сравнительно быстро выдыхается и мало приемлема в таком виде для употребления.

Гвоздика обладает жгучим вкусом и сильным ароматом. Жгучесть сконцентрирована в основном в черешках бутона, а наиболее тонкий аромат – в шляпке.

Гвоздика используется как пряность, а также для получения гвоздичного масла, применяемого как ароматизатор в парфюмерии и ликеро-водочном производстве.

В кулинарии гвоздика идет главным образом на приготовление маринадов (грибных, фруктово-ягодных, мясных, овощных, реже рыбных), а также входит в состав разнообразных смесей пряностей, используемых в кондитерском, рыбоконсервном и колбасном производствах.

Отдельно или в сочетании с корицей гвоздику используют в сладких блюдах – компотах, пудингах, кондитерских изделиях, в сочетании с черным перцем – при приготовлении жареного или тушеного мяса, баранины, свиных и мясных жирных фаршей, мясных крепких бульонов, а также соусов, подаваемых к домашней птице (куры, индейки). Для кондитерских и сладких блюд, где следует избегать горечи, лучше использовать головки (шляпки) гвоздики, а для мясных блюд и маринадов – черешки.

Гвоздику надо закладывать в различные блюда в разное время: в маринады – в процессе их приготовления вместе с другими компонентами, в тесто и фарш – до тепловой обработки, в мясные блюда – за 10–15 минут до готовности, в бульоны, супы, компоты – за 3–5 минут до готовности.

Дело в том, что гвоздика хорошо растворяется, то есть передает свой аромат и вкус не только в горячей, но и в холодной воде, причем сообщает жидкости не только запах, но и цвет (коричневый). При повышенных температурах, особенно при кипячении, аромат гвоздики улетучивается, а вкус раствора или блюда становится горьким, особенно неприятным в сладких блюдах и кондитерских изделиях. Вот почему чем более тонкий аромат гвоздики мы хотим сообщить блюду, тем позднее мы должны ее закладывать. Там же, где гвоздику необходимо

закладывать до тепловой обработки, в результате которой действие ее горького начала усиливается, следует быть особо осторожным в дозировке, особенно в кондитерских изделиях.

Совершенно нельзя закладывать гвоздику в блюда, требующие длительной тепловой обработки и одновременно ранней закладки пряностей, например в пловы. Наиболее высокие нормы закладки гвоздики в маринады: в грибные – 1–2 грамма на 10 килограммов грибов, во фруктово-ягодные и овощные – 3–4 грамма на 10 литров заливки. Существующие в некоторых кулинарных руководствах довольно высокие нормы закладки гвоздики (до 1 грамма на 1 литр маринада) возникли в свое время вследствие того, что гвоздика наряду с черным перцем являлась самой ходовой пряностью и за неимением (или из-за незнания) других заменяла своим количеством разнообразие их. Поскольку в маринады должен входить по возможности более широкий набор пряностей, лучше значительно снижать долю гвоздики, увеличивая долю других, особенно европейских пряностей.

Следует также избегать больших доз гвоздики в сочетаниях с уксусом, вином и вообще спиртосодержащими жидкостями, которые весьма часто входят в состав рецептур различных маринадов, соусов и подливок. В спирте растворяются (экстрагируются) гораздо сильнее горькие фракции гвоздики, которые не только неприятны сами по себе, но и вредны для здоровья человека.

В тесто можно закладывать примерно 4–5 почек гвоздики на 1 килограмм вложенных продуктов при наличии других пряностей, в составе которых гвоздика может составлять от 1/5 до 1/7 части. Творожные пасты требуют еще меньшей дозы – 2–3 молотые почки гвоздики или 4–5 шляпок на 1 килограмм творога. В компоты, супы, бульоны вполне достаточно класть 1 почку в расчете на 2–2,5 стакана жидкости, во всяком случае не более 3 почек на 1 литр. При приготовлении мяса допустимо использовать 2 почки в расчете на порцию, причем при жарении гвоздику употребляют в молотом виде, а при туше-

нии – в целом. Если при этом употребляют также другие пряности, норму гвоздики снижают наполовину.

В отечественной пищевой промышленности, особенно в консервной, весьма часто гвоздику заменяют отечественной пряностью – колюрией (см. стр. 117).

● **ИМБИРЬ** (*Zingiber officinale* Rose)

Синонимы: *белый корень*. Многолетнее травянистое растение семейства имбирных.

Родина – Южная Азия. Культивируется в Китае, Индии, Индонезии, на Цейлоне, в Австралии, Западной Африке, на Ямайке, Барбадосе. Имбирь был первой азиатской пряностью, переселившейся в Америку еще в начале XVI века и быстро прижившейся там. В диком виде имбирь не встречается, он возделывается исключительно как огородное растение, а иногда и просто в домашних условиях (в ящиках, горшках).

Как пряность употребляют корневище имбиря, которое имеет вид кругловатых, но как бы плоско сдавленных, пальчаторазделенных кусочков, напоминающих различные фигурки. В зависимости от способа обработки различают белый имбирь (грязно-белого и сероватого цвета) и черный имбирь. Белый – это предварительно вымытый имбирь, очищенный от поверхностного более плотного слоя, а затем уже высушенный на солнце. Черный – неочищенный, не ошпаренный кипятком и высушенный на солнце. Последний имеет более сильный запах и более жгуч на вкус. На изломе имбирь обоих видов серо-белый. В молотом виде – таким он встречается чаще всего – имбирь представляет собой мучнистый серовато-желтоватый порошок.

*Имбирь принадлежит к одной из самых излюбленных в России пряностей. Он с давних пор находил применение в национальной русской кухне – в сбитнях, квасах, наливках, настойках, брагах, медах, а также в пряниках, куличах, сдобных булочках.*

Широкое употребление имбиря в кондитерских изделиях (леденцы, варенье, печенье, кексы, бисквиты), сладких блюдах (компоты, пудинги), в алкогольных (пиво, ликеры) и особенно безалкогольных напитках интернационально.

В странах Азии имбирь повсеместно употребляют в презервах из мяса и птицы и как усиливающую аромат добавку в чай; он входит также в состав карри и многих других пряных смесей.

В Юго-Восточной Азии имбирь, кроме того, употребляют как самостоятельный продукт: свежий имбирь засахаривают или делают из него варенье. В Китае, Индокитае, Бирме и в Англии популярно также варенье *чоу-чоу* (имбирь с апельсиновой коркой).

В Индии выпускают четыре сорта «имбирной муки», отличающейся различным процентным содержанием имбиря.

В Англии и США производят легкое имбирное пиво.

Для европейской, английской, голландской и американской кухонь характерно использование имбиря в соусах к мясу, в овощных и фруктовых маринадах, а в азиатской кухне имбирь широко используется при тушении мяса и домашней птицы. При этом имбирь не только ароматизирует мясо, но и делает его более мягким.

Имбирь следует вводить в тесто либо в процессе замеса, либо в конце его, при тушении мяса – за 20 минут до готовности, в компоты, кисели, муссы, пудинги и другие сладкие блюда – за 2–5 минут до готовности, а в соусы – после окончания тепловой обработки. Нормы закладки имбиря относительно высокие – до 1 грамма на 1 килограмм теста или мяса.

● **КАЛГАН\*** (*правильнее – галгант*)

Синонимы: *галган, альпиния, калганный корень, аптечный корень*. Корневище трех видов многолетнего травянистого растения семейства имбирных: 1) *Alpinia officinalis* (так называемый малый корень), 2) *Alpinia Galanga* (большой корень), 3) *Alpinia chinensis* (китайский корень).

---

\* Русское название.

Родина – остров Хайнань (Китай). Возделывается в Южном Китае, Таиланде, на острове Ява (Индонезия).

Галгант – пряность, лишь ботанически схожая с имбирем, но не заменяющая его и тем более не заменяемая им в кулинарии. Приготовление его несложно. Корневище галганта очищают от внешней кожицы, режут на прямоугольные куски длиной 5–8 сантиметров и в таком виде сушат, после чего оно делается твердым, деревянистым, приобретает морщинистую поверхность и красно-коричневый цвет. Цвет этот сохраняется и на разрезе корня, благодаря чему галгант легко отличить от имбиря.

Галгант гораздо ароматичнее имбиря. У молотого галганта аромат особенно тонкий, приятный (в то время как у имбиря – душноватый). На вкус галгант резко пряный, жгучий, горьковатый.

В XVII–XVIII веках галгант вывозили из Китая в Европу через Россию, и потому в Западной Европе одно время он считался «русским корнем», тем более что он широко применялся в русской кухне XVII века. Старинным русским заварным пряникам, медовым и малиновым брагам, сбитням и квасам, а также настойкам калганый корень придавал непередаваемо своеобразный аромат. С XIX века в Западной Европе, особенно во Франции, галгант стал применяться в ликеро-водочном производстве, главным образом в виде галгантового масла, добываемого из корней.

Применяется он обычно в сочетании с полынью, которую он своеобразно смягчает. В других целях галгант используют в Европе очень редко. В китайской кухне его употребляют, как и имбирь, в сладких и мясных блюдах. Нормы закладки галганта в половину или на четверть меньше, чем имбиря.

#### ● ПРИМЕЧАНИЕ

Галгант не следует путать с так называемой калган-травой, или калганом диким (лапчатка, узик, дубровка: *Potentilla erecta* (L.) Raeusch (*Potentilla tormentilla* Schrank, *Rhizoma Tormentillae*), и лапчаткой серебристой, корни которого используют как замени-

тель подлинного калгана. Лапчатка растет в наших лесах. Ее корни, собранные ранней весной или поздней осенью, обладают нежным ароматом и вполне могут быть использованы для приготовления спиртово-водяных настоек или для улучшения вкуса фруктово-ягодных настоек. Кроме того, калган дикий используется как вяжущее средство и краситель.

Но есть и другие травы, также иногда называемые калган-травой, или лапчаткой. Они не могут быть использованы как заменитель пряности. Это камчужная трава, кошачья лапка, или манжетка (*Alchemilla vulgaris*), и лапчатка гусиная (*Potentilla anserina*L.). Обе они лишены аромата, горьки на вкус. В медицине используется у них не корень, а листья.

#### ● **КАРДАМОН** (*Elettaria Cardamomum*)

Травянистое многолетнее растение семейства имбирных.

Родина – Малабарский берег Индии и Цейлон. Здесь же – основные места разведения.

В качестве пряности употребляют плоды (семена) кардамона, заключенные в коробочки-капсулки. Их снимают слегка недозрелыми, сушат на солнце, смачивают водой и вновь сушат. Получаются белые трехгранные капсулки длиной 0,8–1,5 сантиметра у малабарского кардамона и длиной до 4 сантиметров у цейлонского, менее ароматичного. Внутри капсулок – три гнезда, в каждом из которых по 3–4 темных семечка. Эти-то семечки с сильным, острым, пряно-жгучим, слегка камфарным запахом и являются пряностью. Тонкая оболочка капсулок, легко ломающаяся от нажима пальцами, не имеет запаха и в кулинарии не употребляется. Она играет лишь роль пленки, предохраняющей кардамон от выдыхания.

Обычно малабарский кардамон крупнее и лучше (тоньше, ароматнее) по качеству. Цейлонский же кардамон, ботанически совершенно не отличающийся от индийского, тем не менее обычно гораздо хуже, неряшливее обработан и в целом более мелок (по величине капсулок). Кроме того, эти капсулки имеют

не белый, а чаще всего грязно-зеленый цвет, что говорит о том, что их не подвергают полному циклу обработки, то есть не смачивают водой и не ведут вторичной сушки. Именно такой кардамон, более дешевый на мировом рынке, и стал систематически поступать после 1991 года в Россию.

Наряду с собственно кардамоном в Азии и Африке имеется близкое к кардамону растение рода *Атотит*, семена нескольких видов которого обладают кардамонным запахом.

Таковы, например, *сиамский кардамон* (*Атотит cardamomum L.*), имеющий маленькие круглые серо-коричневые плодики, и *большой яванский кардамон* (*Атотит taxitum Roxb.*), применяемый в азиатской кухне, но чрезвычайно редко попадающий на европейские рынки.

Кардамон принадлежит к одной из наиболее изысканных пряностей в западноевропейской и русской кухнях.

Он входит в состав почти всех смесей пряностей.

Но основная область его применения – ароматизация мучных кондитерских изделий кексов, печений, коврижек, пряников и особенно, ароматизация кондитерских начинок в рулетах, слоеном тесте и в изделиях с добавлением кофе (например, кофейный торт). Сильный запах кардамона способен хорошо сохраняться в таких изделиях, даже несмотря на высокую температуру в духовке, и «перебить» слишком однообразный и навязчивый кофейный запах или придать ему неожиданную пикантность.

Но, помимо этого традиционного у нас применения кардамона, его можно использовать для облагораживания домашних настоек и наливок, как компонент в маринадах для фруктов, в некоторых сладких блюдах (кисели, компоты, творожные пасты) и не в последнюю очередь в рыбных супах, в пряных отварах для рыбы, для ароматизации рыбных фаршей, начинок, запеканок.

Кардамон в сочетании с мускатным орехом хорошо использовать для ароматизации соуса к отварной рыбе.



В индийской кухне кардамон наряду с петрушкой, луком, чесноком употребляют как обязательный компонент в блюдах из тушеной курицы.

В Западной Европе кардамон употребляют в гороховые супы, в картофельные салаты, в рисовые блюда, а также в мясные начинки и фарши.

Вносить кардамон надо крайне осторожно, поскольку это сильная пряность. Одной капсулки вполне достаточно на 1 килограмм теста или фарша. Но предварительно кардамон надо размолоть.

Для сладких блюд (компоты, кисели) достаточно половины или третьей части капсулки на 1 литр жидкости, причем в этом случае, как и в супы, кардамон в виде зерен вносят за 5 минут до готовности, а в молотом виде – непосредственно перед окончанием тепловой обработки, буквально за несколько секунд.

## ● КОРИЦА

Кора нескольких видов коричных деревьев семейства лавровых, используемая как пряность в высушенном виде. Наиболее известны следующие четыре вида.

### ● ЦЕЙЛОНСКАЯ КОРИЦА (*Cinnamomum ceylanicum Br.*)

Синонимы: кинамон, благородная корица, настоящая корица.

Родина – Цейлон. Культивируется в Индии, Индонезии, Малайзии, Бразилии, Гвиане.

Насаждения цейлонской корицы представляют собой кустарники, с однолетних-трехлетних побегов которых дважды в год снимают кору: после периода дождей, когда кора снимается легче и делается более ароматной.

Снимают кору полосками длиной 30, шириной 1-2 сантиметра и, соскоблив с нее верхнюю кожицу, сушат в тени, в результате чего корица приобретает желто-коричневый или

светло-коричневый цвет наружной поверхности и более темноватый цвет внутренней поверхности и свертывается в трубочки. Толщина цейлонской корицы после сушки едва достигает 1 миллиметра. Лучшие сорта по толщине почти ничем не отличаются от писчей бумаги. Эта корица чрезвычайно ломка. Аромат ее очень нежен. Вкус сладковатый, слегка жгучий, согревающий.

● **КИТАЙСКАЯ КОРИЦА** (*Cinnamomum Cassia Bl.*)

Синонимы: *ароматная корица, индийская корица, простая корица, кассия, кассия-канель.*

Родина – Южный Китай. Культивируется в Китае, Камбодже, Лаосе, Индонезии. Кору срезают со стволов ветвей деревьев один раз в 8–10 лет полосками разной длины (до 10–15 сантиметров), шириной 1–2 сантиметра и сушат в тени. Готовая корица представляет собой грубоватые обломки коры, слегка вогнутые, имеющие шероховатую внешнюю поверхность красновато-коричневого цвета с серо-коричневыми пятнами и более гладкую внутреннюю поверхность ровного коричневого цвета. На изломе – красно-коричневая. Толщина китайской корицы – от 2 миллиметров и более. Вкус выраженный ароматичный, значительно более резкий, чем у цейлонской корицы, сладковатый, терпко-вяжущий, слегка жгучий.

● **МАЛАБАРСКАЯ КОРИЦА** (*Cinnamomum Tamala Nees*)

Синонимы: *коричное дерево, бурая корица, древесная корица, кассиявера.*

Родина – Юго-Западная Индия. Растет в Индии и Бирме. По внешнему виду еще более грубая, чем кора китайской корицы, неровного (грязного) темно-бурого оттенка, значительно менее ароматная по запаху, чем предыдущие сорта. Толщина ее – до 3 миллиметров и более, вкус – резко вяжущий, с оттенком горечи.