



Эдуард Алькаев

ПРЯНОСТИ
СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ

Буклет составлен на основе

**ГОТОВИМ БЫСТРО
И ВКУШНО**

Эдуард Николаевич Алькаев

Пряности, специи и приправы

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=639255

Пряности, специи и приправы: Центрполиграф; М.; 2001

ISBN 5-227-01502-3

Аннотация

В книге рассказывается о разнообразных специях, приправах, пряностях, а также об ароматизаторах и душистых веществах. Вы узнаете, чем они различаются, и научитесь правильно их использовать. Вам откроются секреты искусства приготовления приправ, благодаря которым закуски, супы, вторые блюда, кондитерские изделия на вашем столе будут еще более вкусными и ароматными.

Содержание

Вступление	4
Пряности	11
Классические (экзотические) пряности	24
Асафетида	25
Бадьян	28
Ваниль	32
Гвоздика	36
Конец ознакомительного фрагмента.	41

Эдуард Николаевич Алькаев Пряности, специи и приправы

Вступление

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, хотя каждый из перечисленных терминов относится только к одной определенной группе веществ, наделенных совершенно отличными от других групп свойствами.

Между тем всякие пищевые, съедобные субстанции ошибочно называют приправами, если они как дополнение, как улучшающая добавка сопровождают, слабρίζают основной, базовый продукт или блюдо.

Дело не в том, что какая-то малая часть пищевых продуктов придает аромат или вкус основной массе блюда, а в том, какую кулинарную роль они при этом играют. Поэтому не все вкусовые добавки могут считаться приправами, хотя в

быту относят к приправам весьма различные продукты: масло, сметану, соль, перец, лавровый лист, томатную пасту и т. д. Одни могут быть непременно, абсолютно нужными, другие лишь желательными. Без соли, например, нельзя или, по крайней мере, трудно обойтись при приготовлении обеда, а без лаврового листа, томатной пасты или сметаны можно спокойно употреблять десятки блюд и не испытывать острой потребности в них даже в течение довольно длительного времени.

Следовательно, нельзя все вышеуказанные продукты обозначать одним термином, хотя каждый из них в отдельности действительно сдабривает пищу улучшает общий вкус блюда, если сопровождает его.

Чтобы отличить одни сдабривающие продукты или вещества от других, следует выявить, какие существуют способы придания пищевому изделию или блюду определенного вкуса и какую роль при этом играют разные группы продуктов. Это поможет уяснить особое место приправ, а также выделить их характерные свойства и определить, наконец, их состав в отличие от других сдабривателей пищи, изменяющих вкус, аромат и цвет основного блюда.

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 сообщают аромат в

сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище и 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. Специями кулинары называют набор наиболее ходовых пряностей (красный и черный перец, гвоздика, корица, лавровый лист) и приправ (соль, сахар, уксус и столовая горчица). Специи – понятие чисто бытовое. Оно объединяет совершенно разнородные продукты на том основании, что все они в той или иной мере наиболее часто служат для сдабривания пищи.

Немалую роль в придании готовым пищевым изделиям нового, приятного запаха и отчасти вкуса играют различные ароматизаторы как естественного, натурального происхождения (к ним относятся розовое масло и сироп, цветы иланг-иланга, нигеллы, или черного минна (чернушки), жасмина и т. п.), так и искусственного, химического (т. е. альдегиды с запахами различных фруктов). Но все эти продукты не являются приправами в кулинарном значении. Они – только ароматизаторы, используемые в крайне малых, почти незаметных дозах, так что проявляются лишь в аромате, но вовсе не отражаются на массе, объеме, внешнем виде готовых блюд.

Не относятся к приправам и пряности – перец, гвоздика, корица, кардамон, цедра, чеснок, петрушка, мята, кориандр и др., т. е. продукты растительного происхождения, главными признаками которых являются жгучесть вкуса и бакте-

рицидность воздействия на пищу. Пряности, как и ароматизаторы, придают аромат пищевым изделиям и воздействуют на вкус пищи, усиливая и обуславливая его, но не меняя. Их главная кулинарная роль состоит в том, что, являясь возбудителями аппетита, они служат также консервантами и антисептиками для всех групп пищевых изделий, позволяя осуществлять такие процессы, как квашение, маринование, засол сырых, не подвергшихся тепловой обработке продуктов. Они также употребляются в крайне малых дозах и имеют свойство при малейшем превышении дозы их употребления вызывать горечь в пище и тем самым делать ее несъедобной. Пряности также остаются «невидимыми» в блюдах, не отражаясь на их массе, объеме и внешнем виде. Это обширная, значительная по своим кулинарным задачам группа пищевых «добавок», которая в силу особых свойств занимает отдельное место в кулинарии и отличается от приправ.

Наконец, в кулинарии для изменения вкуса блюд применяются некоторые химические, в том числе естественные, или органические продукты, также в небольших, но гораздо более заметных дозах. Это поваренная соль, сода, поташ, уксус, сахар, крахмал, желатин, виннокаменная соль (кремортатор), аммоний, квасцы, болюс. Данные продукты носят общее название – специи, хотя в быту специями нередко именуют пряности, что абсолютно неправильно, так как пряности – продукты исключительно растительного происхождения с бактерицидными свойствами.

Специи рассчитаны лишь на то, чтобы изменить вкус. Аромата они не имеют. И вкус изменяют прямолинейно и сильно, и притом не в нюансах, как это свойственно пряностям, а лишь «по главным направлениям». Это значит, что специи делают пищу либо только соленой, либо только сладкой, либо совершенно безвкусной, пресной (сода). Специи могут придать также резкий острый вкус (уксус) или вяжущий (квасцы). Другая их кулинарная особенность и свойство состоят в том, что они способны загустить, уплотнить (крахмал, желатин) и даже сделать более жесткой консистенцию продукта (квасцы, соль) или целого блюда. Некоторые специи (аммоний, сода, поташ) способны также разрыхлять консистенцию пищевых изделий, увеличивая их пористость. Но они не способны придать блюдам нежную, мягкую, «бархатную» консистенцию. Достигаемая с их помощью рыхлость все равно оставит готовый продукт суховатым, сыпучим, крошащимся, но отнюдь не нежным.

К приправам относится большая группа пищевых продуктов и, главное, специальных сочетаний пищевых продуктов, основное кулинарное назначение которых состоит в том, чтобы подкислять и облагораживать пищу, сообщая ей нежную консистенцию или способствуя созданию приятной, бархатистой консистенции вокруг всех компонентов того или иного блюда в процессе еды.

Еще одна важная отличительная особенность приправ от всех остальных «сдабривателей пищи» состоит в том, что

они, в отличие от пряностей, специй, ароматизаторов, являющихся готовыми веществами, применяемыми на кухне и на столе в своем готовом виде, нуждаются, как правило, в специальном кулинарном приготовлении. Тем самым приправы одновременно и сдабриватели основной пищи, и совершенно самостоятельные кулинарные изделия со своей особой рецептурой.

Само по себе приготовление приправ – искусство – и осуществляется оно на больших кухнях особыми поварами – специалистами по соусам и приправам. Приготовление приправ предполагает также наличие разнообразного пищевого сырья и всех трех групп продуктов, сдабривающих пищу т. е. ароматизаторов, пряностей, специй, которые вместе или порознь, в разных сочетаниях так или иначе входят в состав всех сложных приправ, непременно участвуют в их создании. Наиболее известными среди приправ являются томатная паста, кетчуп, горчица, хрен, майонез. Самую большую группу приправ составляют соусы.

Итак, теперь предоставляется возможность подытожить все главные свойства, которые характерны для перечисленных выше групп «сдабривателей пищи». Ароматизаторы придают пище свой аромат, но несколько не влияют на ее вкус и консистенцию. Они вообще невидимы в блюде, «бесплотны» – настолько мизерны их дозы.

Пряности придают блюдам разнообразный аромат, а также жгучий, пряный или горький вкус, они одухотворяют

пищу, но сами не являются ею: их доля в блюде крайне мала – десятые, сотые доли грамма.

Специи сообщают пище резкий четкий вкус: соленый, сладкий, острый. Они способны также полностью обезвкусить, опреснить продукт. В целом, они уплотняют консистенцию блюд, а некоторые из них делают консистенцию рыхлой. Их присутствие в пище заметно, оно измеряется граммами, но не выходит за пределы десятков граммов. Они – также не предмет питания.

Приправы – сложный пищевой продукт, для приготовления которого надо иметь основные пищевые продукты, пряности, специи, ароматизаторы. Приправы улучшают качество блюд и придают им изысканность.

Пряности

Пряности – это разнообразные части растений, обладающие каждая специфическим устойчивым ароматом (запахом), разной степенью жгучести и отчасти привкусом. Причем, растения, дающие пряности, относятся более чем к 30 различным ботаническим семействам. Таким образом, пряности – продукт исключительно растительного происхождения.

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). 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. Пряности можно применять лишь в процессе приготовления пищи.

Будучи употреблены в крайне малых дозах (в качестве добавок к пище), они способны придать любому пищевому продукту эти свойства и изменить тем самым его вкус в желательном нам направлении, а также повысить сохранность

(консервацию) пищевых продуктов и содействовать наилучшему усвоению их нашим организмом, стимулируя не только пищеварительный процесс, но и другие функции организма.

Пряности обладают способностью подавлять бактерии (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 в ряде ферментативных процессов. Поэтому большинство пряностей применяется и особенно в прошлом применялись в медицине как лекарственные вещества. В этих случаях концентрация их повышается и длительность применения увеличивается по сравнению с применением в кулинарии.

Кроме того, употребление пряностей влияет на психологический настрой нашего организма, способствует более полноценному усвоению пищи, стимулирует очистительные, обменные и защитные функции организма.

В Древней Греции пряности назывались *aromatico*, 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, отбор-

ное, вкусное кушанье». Это относилось к пряным растениям тропиков – кардамону, имбирю, галганту и т. п.

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 *specezig* – 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.

В русском языке слово «пряный», по свидетельству В. Даля, означает «острый, пахучий, приятный на вкус», в противоположность «пресному» и «приторному». Само слово «пряность» (и «пряный») происходит в русском языке от слова «перец» – первой ставшей известной русским пряности (пряный-перяный, то есть наперченный). Отсюда проис-

ходит и слово «пряник» – наполненный пряностями: в пряничное тесто клали по 7—8 видов пряностей.

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

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).

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.

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

В середине XI века турки-сельджуки нанесли удар арабской цивилизации. В 1055 году они захватили Багдад – са-

мый 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.

Чтобы насытить европейский рынок пряностями, нужно было искать новые пути в страны, где пряности произрастают, 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 дотоле неизвестные европейцам земли.

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 не известные в Европе, так как они произрастали только в Америке. Это были ваниль, ямайский (или гвоздичный) перец и красные стручковые перцы (капсикумы). 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 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.

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.

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 ввезен 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.

Для возделывания пряностей, введения их в культуру тре-

бовалось 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 прижились на острове Реюньон.

К концу XIX века все основные классические пряности возделывались преимущественно в колониальных владениях Англии, Франции и Голландии. Из стран независимых 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».

Немалую роль при этом играли сложившиеся националь-

ные 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 потребление пряностей в домашнем быту несомненно сократилось как по количеству, так и, особенно, по ассортименту.

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 всевоз-

можных 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 широким применением пищевых фабрикатов – продуктов, не требующих трудоемких способов приготовления и допускающих повторное подогревание пищи после кратковременного хранения.

В то же время на Востоке, где домашняя кухня по сей день занимает доминирующее положение, пряности не вытеснены из всеобщего употребления.

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.

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.

Исходя из современной классификации, все пряности делят 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 диапазон применения или употребляемые исключительно на месте, то есть вблизи места производства, и не выдерживающие дальних перевозок.

Классические пряности по характеру применяемых частей весьма 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 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.

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.

Классические пряности стали международными по применению. И это их общий, важнейший признак. Кроме того, классические пряности выделяются в особую группу потому, что их важно знать в первую очередь, ибо издавна подбирали местные пряности и применяли в национальных кухнях по принципу сходства их аромата с классическими пряностями.

Классические (экзотические) пряности

Итак, к классическим относят пряности, являющиеся частями (плодами, корой, листьями, корнями и т. п.) тропических и субтропических растений, прошедшие ту или иную предварительную обработку (сушку, ферментацию, очистку, кипячение и т. п.) и употребляемые 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.

При 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 пряность может быть употреблена при приготовлении самых различных блюд – мясных, овощных, яичных, мучных, маринадов сладких и т. д.

Асафетида **(*Ferula assa-foetida* L.)**

Другие названия: ферула вонючая, смола вонючая, дурной дух, чертов кал, асмаргок, хинг илан. Многолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Родиной считают Иран и Афганистан. Растет и на территории иранского и иракского Курдистана. Асафетида растет в Заилийском Алатау в Казахстане.

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 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 верх-

ную 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, соорудив над срезом небольшое покрытие в форме шалашика. Через два дня загустевший латекс собирают лопаточкой и вновь делают тончайший срез. 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 г свежего латекса.

В готовом виде пряность асафетида представляет собой зерна («миндалины») разной величины, желтоватые снаружи и молочно-белые на разрезе – с розоватыми прожилками, становящимися 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 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 чес-

нока, 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.

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

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 низ-

кий 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 сочетании с другими пряностями. При этом резкость и неприятные оттенки запаха асафетиды значительно смягчаются.

С асафетидой не следует пугать 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)**

Другие названия: звездчатый анис, китайский анис, индийский анис, сибирский анис, корабельный анис. Плоды

дерева *Illicium verum* Hook семейства магнолиевых. Родиной считается 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 заметным при нагревании бадьяна, т. е. 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, 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 более широкий диапазон его применения.

В России бадьян издавна являлся неизменным 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 закладывается в тесто в процессе его приготовления. Аромат развивается в момент готовности изделия и служит одним из главных признаков готовности.

Реже бадьян применяется 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 закладывается за 10—15 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 используется наряду с другими пряностями как один из компонентов маринада.

Совсем редко употребляется 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 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 употребляется обязательно в молотом виде (им посыпают мясо, как солью, только гуще), причем лучше всего в сочетании с растительными маслами.

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

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

С бадьяном не следует путать бадьян японский, или ядо-

витый (*Illicium religiosum*), сходный с ним по внешнему виду, но резко отличающийся неприятным запахом и горьким вкусом, и два растения, имеющиеся на территории нашей страны и часто неверно называемые бадьяном или баданом. Это, во-первых, бадьян дикий, точнее ясенец, ясеник, волкана (*Dictamnus albus*) семейства рутовых, растущий в Сибири и содержащий ядовитое эфирное масло с сильным неприятным 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

Ваниль – плоды (стручки) вьющегося растения (лианы) семейства орхидейных. Имеется два ботанических вида ванили, которые используются в культуре для получения пряности – *Vanilla planifolia* и *Vanilla pompona*. Первая дает несколько культурных сортов ванили лучшего качества, с длинными стручками в 20—25 см, вторая – короткие стручки более низкого качества.

Родиной считаются Мексика и Центральная Америка. Культивируется эта пряность во многих странах Карибского бассейна (Ямайка, Гаити, Гваделупа, Мартиника), в тро-

пической 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 Гавайях. 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, учитывающих 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 побудила ряд стран к производству ее искусственно-го 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 см, 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 носите-

лем 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, пломбиров, 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), хотя 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 ва-

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

Нормы употребления ванили сравнительно невелики: от одной двадцатой части палочки и больше в расчете на порцию или одну четвертую палочки на 1 кг продуктов, вложенных в тесто. Для приготовления ванильного сахара одной палочки ванили хватает на 0,5 кг 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. Родиной считаются 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 г на 10 кг грибов, во фруктово-ягодные и овощные – 3—4 г на 10 л заливки. Существующие в некоторых кулинарных руководствах довольно высокие нормы закладки гвоздики (до 1 г на 1 л 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 рецептов 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 кг вложенных продуктов при наличии других пряностей, в составе которых гвоздика может составлять от одной пятой до одной седьмой части. Творожные пасты требуют еще меньшей дозы – 2—3 молотые почки гвоздики или 4—5 шляпок на 1 кг творога. В компоты, супы, бульоны вполне достаточно класть 1 почку в расчете на 2—2,5 стакана жид-

кости, во всяком случае не более 3 почек на 1 л. При приготовлении мяса допустимо использовать две почки в расчете на порцию, причем при жарении гвоздика употребляется в молотом виде, а при тушении в целом. Если при этом употребляют также другие пряности, норму гвоздики снижают наполовину. В нашей пищевой промышленности, особенно в консервной, весьма часто гвоздику заменяют отечественной пряностью – колюрией.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.