

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ СПЕЦИЙ

ОТ АНИСА ДО ШАФРАНА

ЛЕГЕНДАРНАЯ
КУЛИНАРНАЯ
КНИГА

ДЖОН О'КОННЕЛЛ

Сейчас, в эпоху переизбытка информации, особо ценны хорошие книги-компендиумы, в которых заключено самое главное, что нужно знать об определенном предмете.

Приобретешь такую себе на полку — и можешь быть уверенным: ты получил достаточно знаний, чтобы свободно разбираться в вопросе. «Энциклопедия специй» Джона О'Коннелла — прекрасный образец такого рода книг.

Все самое важное о специях и пряностях — и ничего лишнего.

РОМАН ЛОШМАНОВ, ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР EDA.RU

Легендарные кулинарные книги

Джон О'Коннелл

**Энциклопедия специй.
От аниса до шалфея**

«ЭКСМО»

2015

УДК 641/642
ББК 36.997

О'Коннелл Д.

Энциклопедия специй. От аниса до шалфея / Д. О'Коннелл —
«Эксмо», 2015 — (Легендарные кулинарные книги)

ISBN 978-5-699-90060-2

История специй – это история человечества, вернее – человеческих отношений. Кулинарные привычки нельзя изменить в приказном порядке; невозможно и сохранить их по чьему бы то ни было желанию. Эти изменения происходят случайно – в частности, в результате ассимиляции. В течение всей истории человечества специи были привлекательными и желанными, играли важную роль в приготовлении и употреблении продуктов питания. В силу этого, отслеживая использование специй в рамках разных культур на разных континентах в различные исторические моменты, мы можем достаточно точно оценить характер и степень такой ассимиляции. Иногда использование одних и тех же специй объединяет в одну общую пищевую культуру людей, которые в остальном имеют мало общего. В нашей книге много историй. И все они, связанные одной темой – специи, – превращают нашу общую историю в один ароматный пряный, иногда острый, иногда чарующий вкус. В книге вы найдете и применение разных специй, и рецепты с ними.

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-90060-2

© О'Коннелл Д., 2015

© Эксмо, 2015

Содержание

Введение	6
Аджван	21
Аир	22
Амчур (порошок манго)	23
Анис	24
Аннато	25
Асафетида	28
Ваниль	30
Гвоздика	34
Голубой пажитник	40
Горчица	42
Гравилат	47
Длинный перец	48
Душистый перец	49
Конец ознакомительного фрагмента.	53

Джон О'Коннелл

Энциклопедия специй. От аниса до шалфея

– Чили? – спросила Ребекка, едва переводя дух. – А, хорошо! – Она решила, что чили – это что-то прохладительное, и взяла себе немного этой приправы.

– Как он свеж и зелен на вид! – заметила она, кладя стручок в рот. Но чили жгет еще больше, чем карри... Не хватало сил человеческих вытерпеть такое мученье! Ребекка положила вилку.

– Воды, ради бога, воды! – закричала она.

Мистер Седли разразился хохотом. Это был грубоватый человек, проводивший все дни на бирже, где любят всякие бесцеремонные шутки.

– Самый настоящий индийский чили, заверяю вас! – сказал он. – Самбо, подай мисс Шарп воды.

Уильям Мейкпис Теккерей

«Ярмарка тщеславия» (1848)¹

John O'Connell

The Book of Spice

Copyright © John O'Connell, 2015

© Е. Кручина, перевод, 2016

© ООО «Издательство «Э», 2017

Другие книги Джона О'Коннелла

I Told You I Was Ill: Adventures in Hypochondria

(«Говорю же вам: болею! Приключения в ипохондрии»)

The Baskerville Legacy

(«Наследство Баскервиля»)

For the Love of Letters

(«Из любви к письмам»)

The Midlife Manual

(«Путеводитель по середине жизни»), в соавторстве с Джессикой Каргилл Томпсон

Введение

Я хорошо помню тот день, когда впервые попробовал острую пищу. Было мне лет девять-десять. Мы – моя мама, сестра и я – приехали в Лондон, чтобы навестить тетушку Шейлу, очень благочестивую ирландскую католичку, которая жила в крохотной квартирке в районе Мэрилебон (наверное, сегодня такая квартирка потянула бы примерно на 16 миллионов фунтов). На самом деле тетя Шейла была не нашей тетей, а одной из старинных подруг матери. Тетя занимала нас, ребят, рассказом о том, что как-то ночью ее посетил ангел. (Кстати, по словам тети Шейлы, ангел обладал «наипрекраснейшим обликом из всех, ею виденных» и копной золотистых локонов. Да, и он ей улыбнулся – ну как это заведено у ангелов.)

По поводу встречи у нас был пикник в Гайд-парке. Среди шезлонгов и бегунов трусцой было развернуто одеяло, на которое выложили содержимое зеленых пакетов, украшенных надписями «St Michael». Здесь были мягкие белые булочки, чипсы, бутылки лимонада, ванночки с какой-то белой слизью, в которой плавали свежая капуста и ломтики танжерина. А еще там были восхитительные карамельные десерты и куриные ножки – они были покрыты чем-то ярко-красным и липким и странно пахли йогуртом.

– Ой, – сказал я, выживая из пластиковой коробочки одну из этих ножек. – А это что за чертовщина?

– Это цыпленок тандури, – громко ответила мне мама и, наклонившись к самому уху, строго прошептала: – Не чертыхайся при тете Шейле!

Я надкусил ножку цыпленка. Очень вкусно! Самая смачная еда из всех, какие я пробовал! Какие же молодцы жители этой Тандури, которые придумали такое блюдо! Эта сливочная кислинка... Это мягкое острое тепло с намеком на лимон... Какие же... Но тут я уже ничего не смог сказать о прочих вкусах, которые, словно обгоняя друг друга по встрече, рванули вперед, чтобы дать работу моим слюнным железам...

Для описания своих ощущений я нашел только одно слово, которое не считал нужным использовать прежде: «пряный»...

Когда это было? Наверное, году в 1981-м или 1982-м – спустя всего лишь несколько лет после того, как Кэти Чепмен (Cathy Chapman), молодая сотрудница отдела разработок перспективной продукции компании Marks & Spencer, полностью изменила рынок продовольственного ритейла в Великобритании, введя в него широкий спектр острых высококачественных полуфабрикатов. Первыми стали куриные котлеты по-киевски – мегахит 1979 года. За ними последовал цыпленок тикка масала, позднее признанный любимым блюдом нации. (Вполне возможно, что идея куриных ножек тандури тоже принадлежит Кэти Чепмен из M&S. Я, по крайней мере, этому не удивлюсь.)

Считается, что цыпленок тикка масала, или СТМ, как стали сокращенно называть chicken tikka masala в торговле, был изобретен в Великобритании. Сын известного повара Ахмеда Аслама Али утверждает, что это блюдо придумал в начале 1970-х годов его отец, владевший рестораном Shish Mahal в Глазго. Произошло это после того, как один из гостей пожаловался, что поданный ему цыпленок тандури оказался суховат (а тандури, как мы все теперь знаем, это вовсе не город, а печь, в которой готовится цыпленок). Али принял решение быстро: он открыл банку томатного супа Campbell, добавил гарам масала (смесь специй, используемых в кухне Северной Индии и ряда других южноазиатских стран. – *Ред.*), немного сливок и полил этой смесью цыпленка. «Pukka!» – как любили говорить когда-то в Индии. «Класс!»

Эта история замечательна еще и тем, что в 2001 году она стала основой для знаменитой речи, которую тогдашний министр иностранных дел Робин Кук (Robin Cook) произнес в Фонде социального рынка (Social Market Foundation). Воспевая мультикультурализм, Кук назвал СТМ «отличной иллюстрацией того, как Британия воспринимает и адаптирует внешние влияния».

«Цыпленок тикка – это индийское блюдо, – заявил Кук, – а соус масала был добавлен к нему, чтобы удовлетворить желание британцев есть традиционное мясо с подливкой».

Прав ли был Кук? И да, и нет. Сегодня большинство индийских специалистов по истории еды считают, что это блюдо далеко не так неаутентично, как это утверждают его оголтелые критики. На самом деле СТМ – это «незаконнорожденный» вариант мург махани – цыпленка в сливочном масле. А изобрели это блюдо (по крайней мере, популяризировали его) в Нью-Дели, в ресторане Moti Mahal, вскоре после раздела бывшей Британской Индии на Индию и Пакистан в 1947 году.

Если же говорить о привлекательности мяса в соусе, то нужно вернуться в более глубокое прошлое, в древнюю Месопотамию, в междуречье Тигра и Евфрата, которое сейчас является частью Ирака. История этих мест доказывает, что идеей подавать соус к мясу были одержимы не только британцы...

Когда французский ассириолог Жан Боттеро (Jean Bottéro) расшифровал текст на трех потрескавшихся глиняных табличках, написанный в Месопотамии на аккадском языке около 1700 года до н. э., он понял, что это самые старые из сохранившихся в мире рецептов. Но не только: эти рецепты оказались очень богатыми и сложными – свидетельство того, что месопотамские блюда готовились «по науке» и совершенно не напоминали те комковатые каши, которыми представляли их сам ученый и его коллеги. Часть рецептов Боттеро обработал и поместил в своей книге «Древнейшая кухня мира: кулинария в Месопотамии» (*Jean Bottéro, The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia, 2004*). Там, в частности, приводится рецепт протокарри. При приготовлении этого блюда мясо, например баранину, козлятину, оленину, голубей и туранов (разновидность фазана), сильно опалили на огне, а затем погружали в жирный пряный отвар, чем и заканчивалось приготовление. Используя рецепт Боттеро в качестве отправной точки, кулинарный блогер Лора Келли (Laura Kelly), которая также является автором книги *The Silk Road Gourmet* («Шелковый путь гурмана»), провела свое собственное исследование. Ее выводы: шумеры юга Месопотамии, скорее всего, использовали на кухне множество специй, в том числе корицу, лакрицу, рожковое дерево, семена укропа, можжевельник, сумах, зиру и асафетиду.

Вывод, который я попытаюсь сделать из всех этих рассуждений, очень прост (а его следствия еще не раз встретятся в этой книге). Кулинарные привычки нельзя изменить в приказном порядке; невозможно и сохранить их по чьему бы то ни было желанию. Эти изменения происходят случайно – в частности, в результате ассимиляции. Так, мое детское впечатление от вкуса цыпленка тандури за следующие тридцать лет извилистыми вкусовыми путями привело меня к тем блюдам и способам их приготовления, которые мне нравятся сегодня. Говоря коротко, тот цыпленок привил мне любовь к острому.

В течение всей истории человечества специи были привлекательными и желанными, играли важную роль в приготовлении и употреблении продуктов питания (стоит напомнить, что специи имеют и массу других, некулинарных приложений). В силу этого, отслеживая использование специй в рамках разных культур на разных континентах в различные исторические моменты, мы можем достаточно точно оценить характер и степень такой ассимиляции.

Рассмотрим, например, кухню Империи Великих Моголов, которая для многих людей за пределами Индии является своего рода синонимом индийской кухни [1]. На самом деле эта кухня представляет собой синтез кулинарных традиций Северной Индии, Центральной Азии и Персии (вспомним о вторжении персов на полуостров Индостан). Точно так же корни многократно обруганного виндалу, базового блюда многих закусовых карри, лежат в португальском *carne de vinha d'alhos*. Это блюдо, которое готовится из чеснока и свинины, замаринованной в вине, принесли в Гоа португальцы. В кухне мамак, которая характерна для тамильских мусульман, проживающих в Малайзии, пришедшее из Империи Великих Моголов блюдо *корма* (*korma*) готовят с кокосовым молоком и могут приправить звездчатым анисом – так не делают

больше нигде в мире. Когда выходцы из нынешнего штата Гуджарат оставили западное побережье Индии и отправились в Кению и Уганду, они увезли с собой традиции своей кухни, но на месте она смешалась с локальными кулинарными веяниями. Это привело к результатам, которые так прекрасно описывает Мадхур Джаффри (Madhur Jaffrey):

В кенийско-индийской семье в один день могут подать к столу перипери, созданное под португальским влиянием блюдо из креветок, перца чили «птичий глаз», чеснока, зиры и лимонного сока либо уксуса, а на следующий день – цыпленка с зеленым кориандром, кукурузу, отваренную с семенами горчицы, типично мусульманский плов из риса с мясом и бульон, приправленный кардамоном [2].

Иногда использование одних и тех же специй объединяет в одну общую пищевую культуру людей, которые в остальном имеют мало общего. Так, в Иерусалиме за авторство смеси специй заатар (za'atar – основа местных кухонь) яростно спорят между собой евреи и арабы. Но, как указывают Йотам Оттоленги и Сами Тамими (Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi), израильская и палестинская кулинарные культуры «настолько проникли друг в друга и перемешались, что их невозможно разделить. Они все время взаимодействуют, они постоянно влияют одна на другую, и в них больше не осталось ничего абсолютно чистого» [3].

С кулинарией дело обстоит так же, как с языком, для которого самое естественное состояние – это свободное течение. Поэтому любые поиски кулинарной аутентичности в конце концов превращаются, как говорится, в погоню за диким гусем, то есть в совершенно бессмысленное занятие. А любая попытка встроить то или иное блюдо в рамки жестких канонов обречена на неудачу из-за того, что в реальном мире рецепты передаются случайным образом.

Безусловно, в последнее время сильными катализаторами подобных процессов в мировом масштабе стали путешествия, миграция населения и Интернет. На прошлой неделе у меня оказалось немного чернослива, из которого нужно было срочно что-то приготовить. Я решил сделать рагу из баранины по средневековому рецепту, который нашел в поваренной книге, изданной Национальным фондом объектов исторического интереса либо природной красоты (National Trust for Places of Historic Interest or Natural Beauty).

Читая рецепт, я подумал, что было бы интересно вместо черного перца взять яванский перец кубеба или африканский перец мелегетта, также известный как «райские зерна», – тем более что оба в Англии XV века были уже доступны. В местном супермаркете Sainsbury's их в продаже не оказалось (сюрприз!), но я нашел эти продукты на рынке Brixton, в самом сердце афро-карибского сообщества Южного Лондона. А если бы не нашел, то легко смог бы просто поискать онлайн...

Боттеро отмечает, что в любом традиционном обществе создаются «процедуры и ритуалы, а иногда даже мифы, которые регулируют использование продуктов питания и придают им значение, выходящее за рамки простого потребления пищи» [4]. Великолепная книга Дороти Хартли «Еда в Англии» (*Dorothy Hartley. Food in England*) 1954 года подтверждает, что и у нас когда-то водилось множество таких поверий. К ним можно, в частности, отнести убеждение, что животных нужно забивать, «когда луна идет на убыль», или утверждение, что желе из лимона с яйцом в бисквитной корзинке будет безнадежно испорченным, если над его поверхностью выступит хотя бы краешек этой бисквитной корзинки. В 1980-е годы, время моего взросления, такие суеверия еще существовали, но не в деле приготовления еды. Вместо этого они распространились на брендинг, упаковку и удобство использования – то есть продолжали развивать тенденции, стартовавшие в 1953 году с выпуска американской фирмой Swanson коробочек с замороженными «тележуинами».

По воскресеньям мы всей семьей собирались за столом. В остальные же дни недели нам приходилось балансировать тарелками, которые лежали на коленях во время просмотров ток-

шоу Терри Вогана и сериала «Жители Ист-Энда». Я согласен с утверждением автора книг о кулинарии Роуз Принс (Rose Prince), что «церемония приготовления ужина и подачи его к столу – это немалая часть счастья» [5]. Но у нашей матери, которая тогда только что развелась и работала полный рабочий день, не хватало энергии и энтузиазма на приготовление ужинов. Кстати, я увидел многие ее характерные черты в портрете матери Найджела Слейтера, который он набросал в своих мемуарах «Тост» (*Nigel Slater. Toast, 2003*). В частности, она тоже считала, что приготовить отбивные с горохом – это значит пройти «весьма трудное испытание» [6]. В результате за эти годы мы съели великое множество котлет по-киевски (но не от M&S – это было слишком дорого) и тальятелле карбонара, разогретых в микроволновой печи...

Чего мы не ели – так это острых блюд (за исключением странных ножек цыпленка тан-дури). Напротив нашего дома в Логгерхедсе – маленькой деревне на границе графств Шропшир и Стаффордшир, в четырех милях от городка Маркет-Дрейтон, родины йогуртов Müller Fruit Corners, – находился китайский ресторан под названием Ambrosia.

Я не могу сказать, хорошее это было заведение или плохое, потому что никогда в нем не был – даже когда мы уже могли себе позволить сходить в ресторан. Насколько я помню, в годы моего детства, то есть в середине и конце 1980-х, предметом кулинарных вожделений белых представителей нижнего слоя среднего класса была Италия, а не Индия, Китай или Юго-Восточная Азия. (Что же касается Африки, то я многие годы верил утверждениям музыкантов группы Band Aid, собиравших пожертвования для Эфиопии, что Африка – это место, где «никогда ничего не растет», а все тамошнее меню состоит из риса, который в мешках сбрасывают с самолетов в качестве гуманитарной помощи.)

Мы заправляли салаты оливковым маслом и кружками пили эспрессо Lavazza – даже я, ребенок, глушил этот крепкий кофе безо всякой меры. Но! Несмотря на то что у нас была целая батарея специй, я никогда не видел, чтобы кто-то привел в действие хотя бы одну из этих запыхавшихся баночек. Они просто стояли где-то там, наверху, и под лучами летнего солнца их содержимое высыхало и обесцвечивалось.

Я уже окончил университет, переехал в Лондон, пошел работать в журнал о досуге *Time Out* – и только тогда начал понемногу понимать, что, кроме куриного карри Джалфрези, «добытого» в супермаркете, на свете существуют и другие острые блюда. Помню, я как-то листал книгу «Путеводитель по еде и напиткам (*Eating & Drinking Guide*), толстый каталог лучших ресторанов Лондона, который ежегодно выпускал *Time Out*, и был поражен тем, как много в нем разделов и подразделов. Я закапывался в этот том и испытывал смутное волнение по мере того, как передо мной все шире открывался этот огромный список, содержащий тайные знания жителей мегаполиса. Я спрашивал себя: «Почему здесь так много разных типов кухни? Как один Лондон может все это вместить?»

Когда Дас Шридхаран, которому принадлежал ресторан кухни индийского штата Керала в лондонском районе Сток-Ньюингтон, открыл одно из заведений мини-сети Rasa на Шарлотт-стрит, недалеко от нашего офиса на Тоттенхэм-Корт-роуд, мы гурьбой с энтузиазмом кинулись в этот ресторан. Качество еды в китайском квартале не всегда было на высоте, и ресторан восточной кухни за углом, в пяти минутах ходьбы, оказался очень кстати – здесь всегда можно было утолить желание попробовать димсам, когда оно становилось неодолимым. (К сожалению, в 2012 году ресторан Rasa Samudra закрылся.) Сейчас мои кулинарные пристрастия куда более интернациональны, чем я мог себе представить в двенадцать лет, вкушая размороженный и обжаренный полуфабрикат Birds Eye Steakhouse. Я использую специи почти каждый день и стараюсь в этом смысле ни в чем не ограничивать свою фантазию.

Но простые решения тоже могут быть эффективными. Одним из моих самых любимых рецептов (чрезвычайно удобно использовать его по вечерам, когда детям давно пора спать, а времени на готовку нет) по-прежнему является первый рецепт приготовления карри, который я реализовал в своей жизни. Это «быстрое карри с бараниной», рецепт которого приведен в

книге Найджела Слейтера «Готовим за 30 минут» (*Nigel Slater. The 30-Minute Cook*, 1994). Эту книгу я купил, чтобы отметить свой переезд в Лондон. От всей души рекомендую ее всем читателям.

Главное, что дал мне Слейтер, – это уверенность в том, что на кухне можно и нужно экспериментировать. Оказывается, от быстрого карри с бараниной мне оставалось сделать лишь маленький шаг до того, чтобы специи стали частью моей повседневной кулинарной программы. Сегодня я готовлю «глянцевый» сладкий картофель с имбирным сиропом и душистым перцем и цыплят, начиненных сухофруктами с острой пастой харисса. Я умею выпекать корнуоллские булочки с шафраном, горячие пасхальные булочки с крестом наверху и душистый хлеб с тмином... Я считаю, что нет на свете таких блюд, которые нельзя оживить специями. Хотя, наверное, мои дети с удовольствием расскажут вам о том, что посыпать рыбные палочки копченой паприкой – это уже слишком...

* * *

Сегодня мы воспринимаем специи как должное: они продаются везде и чаще всего немислимо дешевы. Но было время, когда специи были самым важным товаром – более значимым, чем нефть или золото. На протяжении части человеческой истории пряности считались священными, несмотря на то что практически не представляют пищевой ценности.

Ни один человек в мире не умер от недостатка специй в пище, но тысячи и тысячи погибли во имя специй – и как грабители, и как ограбленные. Желание контролировать торговлю основными пряностями – мускатным орехом, гвоздикой, корицей и черным перцем – толкало «меркантильные» державы Европы на зверства, сравнимые с теми, которые мы сегодня наблюдаем в самых горячих точках Ближнего Востока.

Без капиталов, сколоченных на торговле пряностями, никогда бы не состоялось Возрождение. Это хорошо понимал Александр Дюма-отец (1802–1870), который писал о Венеции: «Именно под влиянием пряностей творческие способности венецианцев достигли невиданных высот. Вы скажете: «Разве пряностям мы обязаны появлению шедевров Тициана?» Но я склонен верить, что дело обстояло именно так» [7].

(В конце XV века Венеция ежегодно импортировала из египетской Александрии 500 000 кг перца, однако в следующем столетии роль специй в процветании города-государства существенно уменьшилась из-за того, что власти Османской империи ограничили торговлю с Сирией и Египтом.)

Основные экспедиции эпохи великих географических открытий, которые связали различные части мира, возглавляли легендарные, эпические фигуры. Христофор Колумб (1451–1506) – итальянец, который под эгидой испанской монархии предпринял четыре путешествия через Атлантику. Васко да Гама (1460/1469–1524) – португальский путешественник, который первым из европейцев проложил морской путь в Индию. Фернан Магеллан (1480–1521) – также португальский первопроходец; возглавляемая им экспедиция в Ост-Индию стала первым путешествием вокруг Земли. Отметим, что все эти походы были полностью или частично стимулированы алчным стремлением найти места произрастания пряностей, которые традиционные посредники, арабские и финикийские купцы, доставляли, в частности, в Венецию и Константинополь, и устранить этих посредников.

До экспедиции Васко да Гамы специи попадали в Европу различными караванными путями – единого «пути пряностей» не существовало. Обычно эти маршруты начинались в Индии, Шри-Ланке, Китае и Индонезии и проходили по Ближнему Востоку и египетскому берегу Красного моря. Источниками некоторых специй, например мускатного ореха и гвоздики, были архипелаги из крошечных удаленных островов, еще не нанесенных ни на одну карту: для мускатного ореха – это острова Банда в западной части Тихого океана; для гвоз-

дики – Молуккские острова, и только они. Но по мере того как путешественники прокладывали новые морские маршруты и стирали белые пятна на картах, районы произрастания пряностей постепенно оказывались в сфере досягаемости для европейцев. Для налаживания торговли пряностями и управления землями, на которых они произрастали, были основаны крупные корпорации, в частности Британская Ост-Индская компания и ее голландский аналог – Голландская Ост-Индская компания. Когда специи начали культивировать в районах, где они ранее не росли, эти компании стали терять свою монополию на пряности и в конце концов прекратили свое существование.

Прежде чем двигаться дальше, следует, наверное, определиться с терминами. Что такое специя (англ. *spice*)?

Это слово происходит от латинского *specie* и означает род, вид или тип. В английском языке оно имеет тот же корень, что и слова «специальный» (*special*), «особенно» (*especially*) и, конечно, «виды» (*species*). Мне кажется, лучшее современное определение специй дал историк Джек Тёрнер в книге «Специи: История искушения» (*Jack Turner. Spice: The History of a Temptation, 2004*): «В широком смысле специи – это не травы, если под последними понимать ароматные травянистые зеленые части растений. Травы – это все-таки почти то же, что листья, в то время как специи получают из других частей растений: коры, корней, бутонов, соков, смол, семян, плодов и глазков» [8]. Впрочем, другой авторитет в этой области, Фредерик Розенгартен (*Frederic Rosengarten*), который в течение многих лет работал в пищевой промышленности и занимался производством специй, утверждает, что «чрезвычайно трудно определить, где заканчиваются специи и начинаются травы; травы, используемые в кулинарии, в действительности представляют собой одну из групп специй» [9].

Я не думаю, что Розенгартен прав, но легко понять, почему он делает такие выводы. Согласно его логике, «анисовый» аромат эстрагона делает его скорее пряностью, нежели травой. В этом есть правда: до того как специи стали достаточно дешевы, чтобы их могли позволить себе обычные семьи, эффекты, которые давали специи, симулировались с помощью ряда ароматических растений, по большей части отсутствующих сегодня в «репертуаре» поваров. Это, в частности, лапчатка («кровавый корень», *Sanguinaria canadensis*), огуречная трава (бурачник, *Borago officinalis*), печеночные мхи (*Marchantiophyta*), пижма (*Tanacetum vulgare*) и щавель (*Rumex patientia*).

Я не уверен, что, например, семена чиа (шалфей испанский, *Salvia hispanica*), цветущего растения, похожего на мяту, заслуживают того, чтобы называться пряностью. Не уверен, несмотря на то что они удовлетворяют критерию Тёрнера (это семена) и чрезвычайно популярны как суперпродукт с высоким содержанием омега-3 ненасыщенных жирных кислот, клетчатки, антиоксидантов и минералов. Но с точки зрения вкуса, насколько я могу судить, чиа не имеет серьезного кулинарного значения. Возможно, чиа включена в данную категорию по медицинским основаниям, но я не думаю, что и оригинальные специи представляют собой суперпродукты. В общем, вопрос о том, что считать специями, требует, как мне кажется, дополнительных исследований.

История распространения специй является в полном смысле этого слова глобальной, с обязательными остановками в Индонезии, Малайзии, Шри-Ланке, Индии, Египте, Иране, Ираке, Китае, России и на Мадагаскаре. Не стоит забывать и Новый Свет (обе Америки), Скандинавию, Центральную и Восточную Европу, Британию. Выдающийся историк кулинарии Эндрю Долби (*Andrew Dalby*) считает, что это обстоятельство также влияет на дефиницию специй. По его мнению, понятие «специи» определяется «отдаленностью места происхождения, особенностями междугородной/международной торговли, а также уникальным ароматом» [10]. Согласно Долби, специи – это «природные продукты из ограниченной области, которые пользуются спросом и высоко ценятся за вкус и аромат далеко от мест своего происхождения» [11].

Заметим, что по большей части ранее, особенно в древности, специи использовали в медицине, а не в кулинарии, а также при бальзамировании тел и для изготовления парфюмерии и косметики. В силу этого, указывает Долби, граница между специей-приправой и специей-лекарством часто оказывается весьма размытой.

По этой логике получается, что во времена Средневековья слово «пряность», как правило, означало нечто дорогое и «импортное». Иными словами, наряду с такими продуктами, как корица, мускатный орех, черный перец и другие, этот термин охватывал миндаль, апельсины, амбру (используемое в парфюмерии воскообразное вещество, образующееся в пищеварительных органах кашалота), а также всевозможные красители, мази и лекарства – например, вещества, которыми бальзамировали мумии, или сажу из дымовых труб египетской Александрии (из нее делали припарки для лечения язв). В настоящее время мы называем специями только съедобные продукты, а вещества наподобие ладана или смолы растения нард (*Nardostachys jatamansi*) относим к благовониям. Впрочем, «съедобные» специи нередко также использовались в качестве благовоний: рассказывают, что римский император Нерон (37–68) сжег весь запас корицы в городе, скорбя о смерти своей второй жены (которую, кстати, сам же и убил).

Вольфганг Шивельбуш в работе «Вкусы рая» (*Wolfgang Schivelbusch. Tastes of Paradise*, 1979), посвященной «социальной истории пряностей, стимуляторов и одурманивающих веществ» (обратите внимание на то, как он изящно соединил эти понятия), изобрел собственную категорию – *Genussmittel*, буквально «продукты для удовольствия». Этот термин он использует для обозначения веществ, которые люди съедают, выпивают или вдыхают, чтобы получить чувственное удовольствие – в отличие от продуктов питания, которые они потребляют из простой необходимости выжить. При таком подходе понятие «специи» распространяется на чай, кофе и сахар, а также на алкоголь, опиум и кокаин. После долгих раздумий, видя убедительные причины для их включения в книгу (гораздо более убедительные, чем в случае с чиа), я все же решил не затрагивать в этом тексте чай, кофе и сахар. Это очень объемные темы, которые, несомненно, заслуживают, чтобы им отдельно посвятили бесчисленное количество книг. Рассказывать о них в данном издании значило бы создавать здесь концептуальный дисбаланс.

В Европе использование специй в кулинарии достигло апогея в Средневековье. Один из мифов, который легко опровергается, но возрождается снова и снова, утверждает, что специи использовались прежде всего в качестве консервантов и для того, чтобы замаскировать вкус тухлятины. Но для этого существует много других методов и веществ, которые минимум вдвое дешевле! Пряности скорее выступали как символы статуса. Воплощая роскошь и изысканность, они позволяли своим потребителям чувствовать себя птицами очень высокого полета, приобщенными к чему-то столь магическому и утонченному, чему и название-то не сразу подберешь...

По поводу того, насколько широко использовались специи, между исследователями существует гораздо больше расхождений, чем можно было ожидать. Так, Шивельбуш, конечно, преувеличивает, утверждая, что средневековая пища представляла собой «чуть большее, чем средство передвижения для приправ. К тому же они использовались в комбинациях, которые в настоящее время выглядят довольно странно» [12]. Очевидно, представители нижних слоев общества не могли себе позволить добавлять специи в повседневные кушанья – например, делать сладкую овсянку на молоке с корицей. Возможным исключением можно считать горчицу, которая выращивалась дома и поэтому была дешевой. Но более состоятельные люди, чьи доходы находились ближе к верхней части соответствующей шкалы, конечно, пряности в пищу использовали. Так, еще в англо-саксонский период британской истории (V–XI века) обычной считалась практика добавления корицы и мускатного ореха при приготовлении пива и вина.

В Средние века можно было купить и готовые смеси специй. Наиболее распространенными считались «белый порошок» (имел бледный цвет, делался из имбиря, корицы и сахара), «крепкий порошок» (то есть острый; в нем преобладали имбирь и различные виды перца) и «сладкий порошок». Автор поваренной книги XIV века «Парижский хозяин» (*Le Ménagier de Paris*) рекомендует изготавливать «сладкий порошок» из имбиря, корицы, мускатного ореха, калгана, сахара и перца мелегетта («райских зерен»).

...В графстве Норфолк издавна проживали члены аристократической семьи Пастон. Из переписки, охватывавшей период с 1422 по 1509 год, мы знаем, что Маргарет Пастон часто посылала мужа в Лондон за продуктами, которые ей не удавалось купить вблизи от дома. Среди этих заказов упоминаются пряности, инжир и патока из Генуи (последняя тогда вновь вошла в моду как лекарство). В одном из писем она просит сына, который находился в Лондоне, сообщить ей цены на черный перец, «райские зерна», гвоздику, мацис (мускатный цвет), имбирь, корицу, рис, шафран и калган и добавляет: «Если в Лондоне они дешевле, чем здесь, то я пришлю тебе деньги, чтобы купить их столько, сколько мне нужно» [13].

В 1452–1453 годах герцог Бэкингем съедал почти два фунта (907 г) пряностей в день! Но это, конечно, была отнюдь не стандартная практика. Я знаю по крайней мере одного историка кулинарии, который считает, что специи в больших количествах «сохраняли для особых случаев, а не тратили каждый день для создания легких ароматов» [14].

Согласен: в средневековой Европе, как и в древней Персии, пряности использовали в основном на пирах и банкетах. Так, среди сокровищ короля Ричарда II (1367–1400), рецепты с кухни которого дошли до нас благодаря книге «Метода кулинарная» (*Forme of Cury*, 1390), упоминаются особые тарелки, которые наполняли пряностями и торжественно подавали в конце трапезы, а также гипокрас – вино со специями. Шафран и другие подобные пряности заметно «улучшали» кушанья: они становились более светлыми и золотистыми, тем самым подчеркивая мастерство повара и его умение волшебным образом преобразовать заурядные блюда. Впрочем, вполне возможно, что такие специи применялись и по рекомендациям арабской медицины, которая считала поедание золота и золотистых продуктов средством продления жизни.

Высоко ценились расположение блюд и их цвета: так, одного каплуна могли подать с белым соусом, а другого – с желтым. Экстракт сандалового дерева придавал блюду привлекательный красный цвет, петрушка и щавель – зеленый. Большой популярностью пользовался цветной соус камелин, рецепт приготовления которого можно найти в *Le Viandier de Taillevent*, французской кулинарной книге XIII века:

«Камелин. Как приготовить соус камелин? Измельчи имбирь, много корицы, гвоздики, «райских зерен», мускатного цвета и, при охоте, длинного перца. Отожми хлеб, вымоченный в уксусе, смешай все вместе и посоли в меру надобности» [15].

Как отмечают авторы книги «Средневековая кухня» (*The Medieval Kitchen*, 1998), «глубоко в душе средневековый повар был алхимиком, но искал он не золото, а цвет» [16]. Чуть ниже в книге приведено важное замечание о том, что стремление всюду добавлять специи не было чисто европейским трендом. Оказывается, в начале XIV века «диетолог» монгольского двора в Пекине использовал при приготовлении пищи 24 (!) различных вида пряностей.

Большинство историков кулинарии придерживаются гипотезы, что огромное влияние арабской кухни на культуру питания высшего общества Европы в Средние века является результатом крестовых походов. Так, Фредерик Розенгартен утверждает, что крестовые походы стимулировали торговлю, а это, в свою очередь, привело к «беспрецедентной доступности» импорта из Святой Земли: в Европу стали поступать «финики, инжир, изюм, миндаль, лимоны, апельсины, сахар, рис и различные восточные пряности, включая перец, мускатный орех, гвоздику и кардамон» [17]. Впрочем, существуют и другие мнения: так, Клиффорд А. Райт счи-

тает, что «крестоносцы не оказали никакого влияния на кухню Западной Европы», потому что к этому времени «культурные контакты и так уже были весьма развиты в силу господства итальянских купцов на Востоке и наличия исламских династий в Испании и Сицилии» [18].

* * *

История специй началась еще до наступления Средневековья и эпохи великих географических открытий. Точнее, не «история», а «истории», потому что их существовало множество.

Какая из них была первой? Может быть, история под названием «Иосиф и его удивительный разноцветный плащ снов», как ее назвали в своем мюзикле 1968 года Тим Райс и Эндрю Ллойд Вебер? Согласно «Книге бытия» (Быт. 37:18–36), Иосиф был продан своими братьями группе купцов-измаильтян, которые шли из Галаада в Египет с караваном, груженным смолой, стиракс, бальзамом и ладаном.

А может быть, первой была история пророка Мухаммеда, первая жена которого, Хадиджа, была вдовой торговца пряностями? Мухаммед и сам был преуспевающим купцом до того, как познал видения, в которых ему был ниспослан Коран.

Или первой была история Шэньнуна, мифического отца китайской медицины? По преданию, он заговорил, когда ему было три дня, начал ходить в недельном возрасте, а в свои три недели уже работал в поле. Шэньнун дотошно исследовал современную ему китайскую флору, испытав на себе действие более 300 специй и трав – с предсказуемо фатальными последствиями: желтый цветок какого-то сорняка вызвал у него разрыв кишечника, и великий экспериментатор скончался, прежде чем успел выпить противоядие.

Но самыми занимательными историями о специях, пожалуй, можно назвать те, которые в средневековой Европе рассказывали о местах происхождения пряностей. Эти байки были основаны на легендах, распространявшихся арабами и финикийцами, чьи коммерческие интересы требовали держать истинное местоположение этих земель в большом секрете.

Неудивительно поэтому, что теория о связи пряностей с отдаленными диковинными странами усердно культивировалась в литературе этого периода. Рассмотрим, например, идеализированный сад, описанный во французской куртуазной поэме XIII века «Роман о розе» (*Roman de la Rose*):

Среди разнообразных трав
Там полный специй был состав:
Цитвар, душистая корица,
Анис, гвоздика и лакрица,
А также райское зерно —
Всех не назвать мне всё равно!
Одни – чудесные лекарства,
Другие – добавляют в яства.²

В сатирической утопической поэме анонимного ирландского автора «Страна Кокейн» (*The Land of Cockayne*, ок. 1330) изображена земля, где жареные поросята бродят с ножами в спинах, чтобы их мясо было легче нарезать ломтиками. Посему нас не должно удивлять и обилие специй в этой благословенной стране:

В саду есть дерево одно —

² Цитируется по изданию: Роман о розе. Средневековая аллегорическая поэма: перевод и комментарии И. Б. Смирновой. – М.: ГИС, 2007.

По сердцу каждому оно.
От имбиря с калганом корни,
Ростки – цитваровых упорней,
Цветы – мускатнику под стать,
Коры коричной благодать
Плывет к плодам со вкусом редким,
Что густо облепляют ветки...

Многие люди в Средние века верили, что специи – это обломки рая, которые выносятся из него реки. Сам Эдем еще на Херефордской карте мира, созданной около 1300 года, был показан как остров, расположенный в Восточной Азии. А по мнению анонимного автора географического трактата «Полное описание мира и народов» (*Expositio totius mundi et gentium*), рай заселен представителями племени камаринов, которые «питаются диким медом, перцем и манной небесной» [19].

Согласно этой карте, существовали и другие квазилюди, обитавшие в областях распространения пряностей: песоголовцы с головами собак; блеммии, у которых лица находятся на груди; сциоподы, которые передвигались прыжками на своей единственной огромной ноге. Исидор Севильский (ок. 560–636) писал о сциоподах, что они «летом ложатся на землю и огромными ступнями укрывают себя от солнечных лучей».

Многие из этих историй нашли свое отражение в фантастическом произведении *Itinerarium* (что по-латыни значит «Дорожная карта» или «Дорожный дневник»). Этот труд приписывают некоему сэру Джону Мандевилю, английскому рыцарю из города Сент-Олбанс, но, скорее всего, «Дневник» написал фламандский монах Ян де Ланге. Несмотря на небылицы и искажения, *Itinerarium* вместе с такими источниками позднего Средневековья, как записки итальянского исследователя Одорико Порденоне (1265/1270–1331), использовались в качестве справочного материала при подготовке путешествий Христофора Колумба в Новый Свет. Парадоксально, но именно сказочная «Дорожная карта» по иронии судьбы вывела европейцев в Америке на такие реальные специи, как перец чили, ваниль и аннато.

Как отмечает Чарльз Корн, само упоминание о специях формирует в сознании человека «легендарный, если не мистический, мир, и воссоздает истории, идущие из глубокой древности» [20]. Действительно, китайские и арабские торговцы вели свой «честный» бизнес на Молуккских островах еще в VI–VII веках. Раскопки в долине Инда показывают, что специи использовались в этих местах еще между 3300 и 1300 годом до н. э.: следы имбиря и куркумы были найдены в керамических сосудах и на зубах скелетов в местах захоронений в городище Фармана в североиндийском штате Харьяна.

Ниже я буду неоднократно ссылаться на папирус Эберса. Этот древнеегипетский медицинский справочник, датированный примерно 1550 годом до н. э., назван в честь Георга Эберса (1837–1898), немецкого египтолога, который обнаружил его в 1874 году. Из рукописи, насыщенной информацией о хирургических и лекарственных методах лечения, стало ясно, что такие специи, как анис, кориандр и семена пажитника, играли чрезвычайно важную роль в древнеегипетской медицине. (Одно из упомянутых в папирусе желудочных лекарств представляет собой смесь молока, гусиного жира и зиры. Пальчики оближешь!)

Экзотические, яркие рецепты содержатся и в древнеримской книге «О кулинарном искусстве» (*De re coquinaria*). Это произведение приписывают (возможно, ошибочно) известному гурману Марку Габью Апицию (I век н. э.). В книге рекомендуется обильно использовать специи, особенно черный и длинный перцы, которые римляне получали непосредственно с Малабарского побережья.

После захвата Римом птолемеевского Египта в 30 году до н. э. римляне и сами проложили маршруты от Красного моря до Индии: их корабли выходили в море в июле, в разгар сезона муссонов, а возвращались в ноябре.

* * *

Несколько слов о пряностях в медицине. Ценность специй – и как лекарств от конкретных заболеваний, и как средств восстановления равновесия в разбалансированной системе органов – нам необходимо проанализировать хотя бы потому, что это позволит познакомиться с такими фигурами, как Плиний (22–79), Теофраст (370–285 до н. э.), Диоскорид (ок. 40–90) и Джон Джерард (ок. 1545–1612), и объяснить, почему эти авторы так важны и почему их имена так часто встречаются в этой книге.

По логике так называемой гуморальной медицины здоровье человека зависит от равновесия в организме четырех жидкостей – телесных «соков», или «гуморов»: крови, флегмы, черной желчи и желтой желчи. Каждый из этих «соков» может быть холодным или теплым, влажным или сухим. Лингвистические отголоски этой системы, господствовавшей в медицине от Гиппократов (V век до н. э.) до Галена (131–217) и даже позже, можно найти в таких словах, как «флегматик», «желчный», «холерик» и «меланхолия»... (Кстати, аюрведа тоже основана на идее баланса трех жизненных сил доши, которые называются вата, питта и капха.)

По этой теории разные пряности оказывают различное влияние на «соки», точный состав которых в любом случае уникален для каждого человека. Так, считалось, что острые и сухие специи, например черный перец, противодействуют пагубным последствиям болезни, вызванной влажными и холодными составляющими.

Множество лекарств, в том числе специй, перечислено и классифицировано в фолиантах, посвященных лечебным снадобьям. Наверное, самым известным из них является пятитомник «О лекарственных веществах» (*De Materia Medica*, ок. 50–70), который написал Педаний Диоскорид (ок. 40–90), греческий хирург, служивший в армии римского императора Нерона (37–68). В труде перечислены около шестисот растений, некоторые животные, минералы и около тысячи препаратов, полученных из них. Сейчас это кажется невероятным, но произведение Диоскорида оставалось базовым текстом по фармакологии вплоть до XIX столетия – возможно, из-за его живой и рациональной манеры изложения.

Впрочем, еще до Диоскорида в этой области отличился ученый Теофраст (ок. 371 – ок. 287 до н. э.). Он родился на острове Лесбос и был учеником Аристотеля, завещавшего ему свою библиотеку; позднее Теофраст сменил Аристотеля на посту главы Лицея в Афинах. Теофраст, который считается отцом современной ботаники, написал два трактата о растениях – «История растений» (*Historia plantarum*) и «Причины растений» (*De causis plantarum*). Как отмечает автор книг по садовому искусству Анна Паворд в своем замечательном произведении «Называние имен» (*Anna Pavord. The Naming of Names*, 2005), «он первым начал собирать информацию о растениях и первым задал главные вопросы: «Что мы получили в итоге?» и «Как различить эти две вещи?» [21].

Действительно, это Теофраст разделил растения на четыре категории: деревья, кустарники, полукустарники и травы. Его часто критиковали: так, гроза ученых-ботаников Агнес Арбер (1879–1960) в работе «Лекарственные травы: их происхождение и эволюция» (*Agnes Arber. Herbs: Their Origin and Evolution*, 1912) высказывает мнение, что «описания Теофраста, за несколькими исключениями, скудны и идентифицировать растения, о которых он пишет, чрезвычайно сложно» [22]. Но Теофраст и сам честно сообщал об ограниченности своих познаний, объясняя скудность данных о ладане и смирне тем, что у него просто больше нет о них никакой информации.

Каковы бы ни были недостатки работ Теофраста, именно из них Плиний Старший (22–79) заимствовал материал для ботанического раздела своей обширной энциклопедии «Естественная история» (*Naturalis historia*), которая насчитывает 37 книг, собранных в 10 томов. Правда, Плиний и/или его переписчики допустили много ошибок – так, в текстах перепутаны плющ и скальная роза, потому что их названия в греческом языке очень схожи. Но именно произведения Плиния продолжали читать в Средневековье, тогда как Теофраст канул в неизвестность: оригиналы его написанных по-гречески рукописей были найдены в Ватикане только в начале XV века. Их вручили греческому ученому Феодору Газа (ок. 1370–1475), чтобы он перевел их на латынь – и с этого момента работы Теофраста снова стали очень популярными.

Прошло пятьдесят лет после смерти Плиния – он погиб при извержении вулкана Везувий, которое разрушило города Геркуланум и Помпеи.

В Пергаме, в Малой Азии, в семье богатого архитектора родился Клавдий Гален (131–217), более известный как просто Гален. Интерес Галена к специям как лекарственным средствам проявился очень рано, еще в юности, когда он учился в Александрии, которая тогда была крупным торговым центром. Обрабатывая раны гладиаторов, Гален приобрел медицинский опыт и значительные познания в анатомии. Со временем эти сведения вылились в огромное количество трактатов, составивших так называемый Корпус Галена, в котором были заложены основы современной медицины.

Гален был восторженным поклонником гуморальной медицины, и потому его труды по фармакологии основываются на работах Теофраста, Diosкорида и Плиния, а также менее известных медиков, таких как Герас из Каппадокии и Стратилий Критон. До Галена использовались только препараты из одного вещества, которые он называл простыми. Особая заслуга Галена состоит в том, что он стал делать лекарства из смесей различных веществ, и такие препараты получили названия галеновых. Так, галенова версия териака, якобы универсального противоядия, содержала более сотни различных веществ, причем многие из них являлись специями. Териак Галена готовился сорок дней и должен был выдерживаться перед применением в течение двенадцати лет, но римский император Марк Аврелий (121–180) выпил снадобье Галена спустя только два месяца после его приготовления – и выжил!

Гален – колоссальная фигура, это поистине мост между медициной древности и воззрениями врачей эпохи Возрождения. Но стал он таким исключительно благодаря тому, что его идеи были приняты и развиты будущими составителями медицинских энциклопедий, например Исидором Севильским (ок. 560–636). В англо-саксонской Британии идеи Галена подхватили авторы таких учебников по медицине, как *Bald's Leechbook* (IX век) и *Lacnunga* (ок. 1000). Последние представляют собой сочетания молитв, заговоров и рецептов приготовления лекарств из трав, причем в части рецептов предполагается использование таких диковинных тогда специй, как имбирь, черный перец, корица и цитвар.

Впрочем, наиболее важные открытия в медицине делались в это время в исламском мире, а именно в Багдаде – своего рода идейном центре IX столетия. Здесь в течение так называемой «эры переводов» мусульманские ученые перевели с латыни и древнегреческого на арабский язык множество медицинских трактатов. Особенно понравились на Востоке идеи Галена, на которых выросли такие работы, как «Сад мудрости» аль-Табари (838–870) и «Канон врачебной науки» Ибн Сины (Авиценны) (980–1037). Кроме многих других достижений, гениальный Авиценна известен тем, что изобрел процесс дистилляции, благодаря чему появилась возможность извлекать из трав и специй эфирные масла и использовать их в парфюмерии.

В этом смысле Запад, погрязший в темном Средневековье, на столетия отстал от Востока и не мог его догнать до XII века. Именно тогда основатель медицинской школы при лечебнице старого монастыря, расположенного в Салерно, на юге Италии, положил начало европейской «эре переводов», в течение которой целые библиотеки греческих, римских и арабских медицинских книг были повторно переведены на латынь и образовали новый европейский канон.

В этой книге я цитирую множество так называемых травников. Подобные каталоги растений существовали всегда, но их популярность особенно возросла в середине XV века – с распространением книгопечатания. Нередко эти фолианты украшали отличные иллюстрации, выполненные в виде гравюр на дереве, что придавало таким изданиям не только медицинскую, но и эстетическую ценность. Агнес Арбер считает, что первым печатным трудом, который полностью отвечал своему названию, был «Травник», выпущенный в 1525 году Ричардом Банкесом. Анонимный «Большой Травник» (*Grete Herbal*), вышедший годом позже в Англии, восходит к французскому первоисточнику. В нем подчеркнута важность идей Галена и поставлена цель «исследовать разнообразные травы, пригодные для облегчения и излечения всех слабостей и недомоганий путем направления потоков четырех элементов». (Следует иметь в виду, что на этом историческом этапе термин «травы» означал скорее «растительный материал» и включал в себя в том числе и те компоненты, которые мы сегодня рассматриваем как специи.)

Два других известных травника, которые будут неоднократно упоминаться на страницах этой книги, – это Николас Калпепер (1616–1654) и Джон Джерард (ок. 1545–1612). Калпепер начинал учеником аптекаря, а стал врачом для бедных. Для своего времени он был политическим радикалом, который считал, что медицина должна представлять собой государственную службу, а не коммерческое предприятие. «Травник» Джерарда (1653) по существу представлял собой дешевый «народный» вариант «Фармакопеи», написанной на латыни Королевской коллегией врачей. Версия Джерарда изобиловала эксцентрическими авторскими отступлениями – иногда даже в астрономию. Как и следовало ожидать, коллегия объявила эту книгу «пьяным бредом».

Джон Джерард был увлеченным садовником, но не ученым: его ненадежный «Травник» 1597 года является компиляцией работ Диоскорида, Теофраста, Плиния и фламандского ботаника Ремберта Додунса (1515–1585).

Даже ксилографии в первом издании были заимствованы из других ботанических работ. Со временем книга Джерарда приобрела авторитет – на самом деле незаслуженный. Однако популярность «Травника» привела к тому, что теперь никакое исследование истории специй в Европе не может обойтись без упоминания этого издания.

* * *

В XVIII веке специи все-таки заняли свое место под солнцем: вкусы изменились, и фокус внимания гурманов континентальной Европы сместился на новые экзотические стимуляторы, в частности какао и кофе. Но в Англии, которая когда-то «наелась» пряностей, вплоть до XIX века относились к ним с подозрением, граничащим с пренебрежением. Для пряностей было отведено свое время и свое место: колонии! Считалось, что там миска странного острого густого супа маллигатони, скорее всего, не нанесет никакого вреда, но в метрополии специй предпочитали избегать. Как отмечает миссис Битон (1836–1865), цитируя трактат о диете доктора Пэриса (*John Ayrton Paris, 1785–1856*), [специи] не предназначены природой для жителей стран с умеренным климатом... Лучшее качество пряностей – способность стимулировать аппетит, худшее – несколько расстраивать желудок. Когда мясо требует пряных приправ, его собственные положительные качества всегда оказываются под подозрением: уж не пришлось ли с помощью специй компенсировать отсутствие у мяса природного вкуса? [23].

Это «островное» отношение к специям, реализующееся под лозунгом «Безопасность превыше всего», характеризовало британскую кухню в течение следующих ста лет. Такой подход закалился в войнах (когда шовинизм ставит на повестку дня опору на собственные силы) и последовавших за ними приступах экономии: «Это еще что за чужестранная гадость? Кто же ее будет есть?» В мемуарах Найджела Слейтера «Тост» (*Toast, 2003*), описывающих его детство,

пришедшееся на 1960-е годы, есть мой любимый отрывок. Семья пытается уговорить старенькую тетюшку впервые попробовать спагетти: «Тетя Фанни опустила глаза вниз, на тарелку. «Я что, должна это съесть?» Мне показалось, что она вот-вот заплачет...» [24].

И вот сегодня цыпленок тикка масала стал самым любимым блюдом в Великобритании! Чем больше я размышляю об этом, тем большим кажется мне это достижение.

В самом деле, основным событием в британской кулинарии прошлого десятилетия (в широком смысле – с начала войны в Ираке) стал взрыв популярности ближневосточной кухни. Эту тенденцию давно, еще в 1960-х годах, уловила Клаудиа Роден, одна из моих любимых авторов, пишущих о еде. Пряности, которые десять лет назад можно было приобрести только в специализированных магазинах (например, сумач), теперь продаются едва ли не в каждом супермаркете. Сегодня почти в любой поваренной книге вы найдете по крайней мере один рецепт в стиле Оттоленги. Примеры – кабачок с кунжутной пастой тахини и салат из зеленых бобов в книге «Дом у реки: овощи каждый день!» (*River Cottage Veg Every Day!* 2011) или шакшука с зирой, рецепт которой приводится в книге «Готовим быстро: рецепты диетических блюд» (*The Fast Diet Recipe Book*) – бестселлере 2013 года среди руководств по диетам.

Мне представляется, что в наши дни влияние ближневосточной кулинарной традиции на европейскую кухню столь же велико, как и в Средневековье, когда религиозные войны стимулировали интерес к продуктам всего восточного Средиземноморья (Леванта). Парадоксально, но при этом еще в сатирической «Поваренной книге «оси зла» (*The Axis of Evil Cookbook*), вышедшей в 2007 году, отмечалось, что большинство европейцев и американцев находятся в постыдном неведении относительно того, что едят люди в Ираке, Иране, Сирии и других подобных странах. Как сильно изменилась ситуация за несколько лет! Пройдитесь сегодня по центру Лондона, и во множестве мест, где в середине 1990-х годов находились кафе с названиями типа Café Rouge или Le Pif, вы увидите заведения успешных мини-сетей ближневосточной тематики, например Comptoir Libanais и Yalla Yalla.

Задумавшись о причинах такого интереса, я, кроме очевидных факторов (это очень вкусная еда!), вспомнил о теории итальянского романиста и критика Умберто Эко (1932–2016). Эко писал, что всякий раз, когда Европа испытывает «ощущение кризиса и неопределенности в своих целях и задачах, она обращается к собственным корням, а корни европейского общества, без сомнения, лежат в Средневековье» [25].

В мире, раздираемом бессмысленными религиозными войнами, гастрономическое соперничество – наверное, лучший способ двигаться вперед, сохраняя личные, внутренние нарративы, то есть исторически и культурно обоснованные интерпретации мира с определенных позиций. Эти нарративы – наши ценности, которые объединяют людей в хаосе конфликтов независимо от обстоятельств. Как отмечали Йотам Оттоленги и Сами Тамими, «еда – это основное гедонистическое удовольствие, это чувственный инстинкт, которым все мы обладаем и которым наслаждаемся. Позор тем, кто этому мешает!» [26].

Работая над книгой, я для себя называл ее «Нарративная энциклопедия специй», считая, что миссия этой книги должна состоять в том, чтобы объединять людей. То есть я хотел сделать нечто более фундаментальное, чем просто рассказать ряд забавных историй о роли специй в развитии современного мира. Для достижения этой цели я использовал труды сотен авторов, работавших в самых разных дисциплинах. Надеюсь, что результат получился не слишком нудным и не очень экстравагантным.

В книге помимо моего собственного голоса звучат голоса многих людей. Это сделано сознательно: так я пытаюсь следовать примеру пишущих о кулинарии авторов, которыми я больше всего восхищаюсь. Среди них – Джейн Григсон, Элизабет Дэвид и Дороти Хартли, в работах которых есть ощущение вечного диалога как с современными авторами, так и с кулинарами прошлого. Много в них и идей – либо уже проверенных и подтвержденных временем, либо перспективных, которые ждут своего часа. Ботаник Уильям Тёрнер (1509/1510–1568)

пытался реализовать нечто подобное в своем «Травнике», опубликованном в трех частях в промежутке между 1551 и 1568 годом. При этом свой метод он защищал с элегантно резкостью:

«Некоторые скажут, будто я позволил себе собрать эту книгу из произведений многих других писателей, используя их труд и не внося своего собственного... На это я могу ответить, что, как мед, который пчелы собирают с множества цветущих трав, кустарников и деревьев, произрастающих на сочных лугах, в полях и садах, нужно по справедливости именовать пчелиным медом, так и я могу назвать своей книгу, которая не без великого труда была собрана из того, что я почерпнул из работ множества достойных авторов».

У меня были обширные планы. Для каждой специи я хотел дать ботанический фон, исторический контекст и в соответствующих случаях примеры ее использования в кулинарии. Но данная книга, безусловно, далека от последнего слова в этой области и не может претендовать на большее, чем быть введением в столь обширную и многообразную тему. Та магия, с которой специи притягивают к себе воображение, может показаться странной, но у меня нет никаких сомнений в непреходящей важности специй. Как отмечает Джек Тёрнер, «этот груз по-прежнему с нами», и в самом термине «пряности» кроется «пикантное словесное послевкусие, которое само по себе есть эхо минувшего с его удивительной пышностью и значимостью» [27].

Аджван

Trachyspermum ammi

Аджван, который также называют ажгоном, айованом, индийским, коптским или эфиопским тмином и т. п., – это растение семейства зонтичных. Его полосатые красно-коричневые семена по форме напоминают большие семена сельдерея, а по аромату – резкую и едкую версию тимьяна. Основное эфирное масло, которое добывают из аджвана – *ptycholic*, – содержит около 50 % тимола. Последний представляет собой фенол с резким запахом, который хорошо работает в качестве фунгицида и антисептика. В силу этого в Индии (в основном в штате Раджастхан), Пакистане, Иране и Афганистане много аджвана выращивают на экспорт и поставляют туда, где из него извлекают тимол, который добавляют в зубные пасты и парфюмерию.

Аджван является также лекарством, которое используется (в частности, в Индии) как средство для лечения диареи, метеоризма и других желудочных расстройств. Иногда семена аджвана жуют целиком, но чаще лекарство употребляют в виде «воды омум» – близкой родственницы той укропной воды, которой снимают желудочные колики у младенцев. Впрочем, в большинстве коммерческих брендов такого лекарства используется не аджван, а укроп или фенхель, к которым добавляют алкоголь.

Сегодня кулинарное применение аджвана ограничено, но иногда он всплывает в рецептах индийских закусок и пряных блюд, например лепешек паратха. Входит аджван и в блюда из нутовой муки (бесана), в частности в закуску бесан сев: аппетитную, умеренно острую лапшу из бесана, которую едят во время праздника Дивали. Иногда в индийских рецептах под видом аджвана фигурирует любисток. В любом случае семена этих растений продаются целыми и перед использованием их скорее раздавливают, чем растирают.

Англо-индийское «Полное наставление для индийского домохозяина и повара» (*The Complete Indian House-Keeper and Cook*, 1888) рекомендует делать домашнюю «воду омум» из расчета 1 фунт (453,5 г) семян аджвана на две бутылки воды объемом одна кварта каждая (1 английская имперская кварта = 1,14 л). «Во время эпидемии холеры для предотвращения диареи добавляйте по двадцать капель лекарственного средства хлоридин в небольшое количество воды с аджваном», – наставляет книга. Впрочем, Эдмунд Джон Уоринг, автор «Фармакопеей Индии» (*Edmund John Waring. Pharmacopeia of India*, 1868), хвалит аджван лишь как средство для «маскировки вкуса неприятных лекарств» и снятия «атонической диспепсии», но считает его действие против холеры «крайне ограниченным».

Тем не менее аджван считался хорошим средством при ревматизме, артрите и (в смеси с теплым молоком, чесноком и кунжутным маслом) боли в ушах. Им также лечили астму, кашель и другие респираторные заболевания, использовали при неприятном запахе изо рта. Некоторые популярные руководства по аюрведической медицине рекомендуют для облегчения мигрени заворачивать небольшое количество семян аджвана в сигаретную бумагу и курить их. Некурящий может достичь аналогичного эффекта, нанося на лоб пасту из измельченных семян аджвана.

Родиной аджвана часто считают Индию, но Эндрю Долби обратил внимание на то, что название этого растения на санскрите, *yavani*, означает «греческая специя», и предположил, что пряность попала на индийский субконтинент из одного из греческих царств Ближнего Востока [28]. Римляне называли эту специю амми, хотя реальная амми – это разновидность зиры. В Эфиопии и Эритрее аджван добавляют в местную смесь специй бербере – отсюда термин «эфиопский тмин» (см. Указатель пряных смесей, с. 304).

СМ. ТАКЖЕ: зира, укроп, фенхель.

Аир

Acorus calamus

Это болотное растение родом из Северной Америки, но впервые культивировать аир начали в Польше в XIII веке. Когда-то из аира делали цукаты и ели их вместо конфет. Особенно характерно это было для восточного побережья Англии: здесь считали, что аир помогает при болотной лихорадке – разновидности малярии, характерной для этих мест.

Лучшие корни аира имеют красноватый или зеленовато-белый цвет, сладкий запах, острый и едкий вкус и плотную консистенцию. Миссис М. Грив (1858–1941) в своей книге «Современный травник» (*Mrs M. Grieve. A Modern Herbal*, 1931) рекомендует использовать корень аира в кулинарии в качестве заменителя корицы, мускатного ореха и имбиря. Далее она пишет:

«Этот корень широко используется в восточной медицине при нарушении деятельности желудка и бронхите. Его также жуют при приступах кашля, и вообще в Индии у местных практикующих лекарей он с давних времен служит одним из самых популярных средств. Словом, засахаренный корень – это известное лекарство, которое продается едва ли не на каждом индийском базаре» [29].

Порошок аира нередко подменяли нюхательным табаком – последний в качестве одного из ингредиентов входил даже в популярный когда-то тонизирующий напиток *Stockton Bitter*.

Поскольку считалось, что аир лечит заболевания глаз, Педаний Диоскорид (ок. 40–90) называл аир словом *acoron*, производным от *coreon*, что по-гречески значит «зрачок».

СМ. ТАКЖЕ: фиалковый корень.

Амчур (порошок манго)

Mangifera indica

В разных регионах Индии люди предпочитают использовать различные подкисляющие агенты. Так, для рыбной кухни штата Керала характерна тыкваподобная гарциния (*Garcinia gummigutta*). В расположенном севернее регионе Конкан для ароматизации дхала и создания шербетов и дигестивов в основном применяют кокум (гарцинию индийскую, *Garcinia indica*). В обоих случаях в качестве специй используют полоски из кожуры плодов, очищенные от мякоти и высушенные на солнце. Готовые пряности хранят вдали от солнечного света в плотно закрытых банках под слоем соли, которая выступает в качестве консерванта.

К этому же типу специй относится и амчур – порошок из высушенного манго. Он более известен на Западе – наверное, потому, что его легче купить. Эта специя характерна для Северной Индии; целые (неизмельченные и непросушенные) незрелые плоды манго чаще используют в качестве заквасочных агентов в южноиндийской кухне – например, в таких блюдах штата Керала, как сардины с карри и незрелым манго (*manga chertha mathi kari*). Последнее блюдо часто упоминается в книге Виджаяна Каннампилли «Основы кулинарии Кералы» (*Vijayan Kannampilly. The Essential Kerala Cookbook*, 2003).

Манго широко распространено в Индии, здесь его выращивают более четырех тысяч лет, так что неудивительно, что индийцы находят ему множество применений. Манго также играет важную роль в индуистской мифологии и ритуалах – например, чествуя бога любви Камачанду, листья манго помещают внутрь металлического сосуда калаша так, чтобы их концы касались воды. Плоские продолговатые семена манго принято перетирать в муку, которая отличается высоким содержанием калия, магния и кальция. В Индии ее называют «едой голодных», поскольку в трудные времена этот продукт один способен обеспечить базовые потребности организма. Известно, что даже консервированное манго является важным источником витаминов С, Е и А, поэтому неслучайно в те времена, когда свежие плоды не всегда и не всем были доступны, консервированные манго использовали во время морских переходов в качестве противочинготного средства.

Раньше амчур, как правило, делали дома, сегодня готовую молотую специю покупают в магазинах. Амчур представляет собой порошок бежевого цвета с грубой текстурой и характерным ароматом пыльного сарая в тропиках. Иногда для цвета к амчур добавляют куркуму. Амчур имеет горький, слегка смолистый вкус и используется, как и тамаринд, в карри, супах и чатни. Он также входит в некоторые варианты смесей специй чат масала (см. Указатель пряных смесей, с. 325). Сочетаемость амчура с вегетарианскими блюдами не мешает ему эффективно смягчать рыбу и мясо, когда его добавляют в маринады.

Применение: *В смеси специй, используемой для приготовления запеченной рыбы по-раджастхански, амчур встречается с другой «размягчающей» специей, которая называется качри.*

Последнюю делают из высушенной на солнце и размолотой кожуры плода *Cucumis pubescens* – местной разновидности дикого огурца, характерной для штата Раджастан.

Основные преимущества амчура перед тамариндом состоят в том, что первый лучше сохраняется при высоких температурах и не требует предварительной подготовки. Вместе с тем, если вы положите в блюдо слишком много амчура, он может «задавить» другие вкусы.

СМ. ТАКЖЕ: сумач, тамаринд.

Анис

Pimpinella anisum

Едва ли не в каждой стране Средиземноморья имеется по меньшей мере один напиток, ароматизированный анисом: во Франции это пастис, в Греции – узо, на Ближнем Востоке – арак. Известен анис и в более дальних краях: его, в частности, содержит колумбийский напиток агуардъенте. Заметим, что аромат аниса, определяемый химическим соединением анетолом, характерен не только для самого аниса, но также для фенхеля и звездчатого аниса. Ребристые серо-зеленые семена *Pimpinella anisum*, похожего на укроп однолетника с желтовато-белыми цветами, напоминают крошечные мандолины и, как и семена фенхеля, издавна используются в кулинарии. Уроженец Египта и Греции, анис применялся еще для ароматизации древнейшегопряного вина кондитума и предшественника узо – лечебного византийского винного напитка анисатон (anisaton), который традиционно пили в апреле.

СМ. ТАКЖЕ: звездчатый анис, солодка, фенхель.

Аннато

Vixa orellana

Когда в 1866 году император Франции Наполеон III (1808–1873) обеспокоился диетой городской бедноты... Нет, не так! Вот более правдоподобный заход: когда в 1866 году император Франции Наполеон III обеспокоился растущими как на дрожжах расходами на содержание французской армии... В общем, именно Наполеон III форсировал поиски дешевого, но вместе с тем питательного спреда, который бы «убедительно» имитировал масло. Химику, который создаст такой продукт, было обещано щедрое денежное вознаграждение.

Шаг в нужном императору направлении три года спустя сделал Ипполит Меже-Мурье (1817–1880), который смешал говяжий жир с обезжиренным молоком и перебил его в олеомаргарин. Название полученному продукту автор дал по одной из насыщенных жирных кислот, а именно маргариновой кислоте, которая, как говорят химики, «в следах» присутствует в жирах молока жвачных животных.

Как хорошо известно, маргарин стал настоящим хитом, причем не только во Франции. Единственная проблема состояла в том, что в своем естественном состоянии он является жиром непривлекательного белого цвета. Но когда производители маргарина окрасили его в желтый цвет, представители молочного лобби США сразу потеряли чувство юмора и начали крестовый поход против зарождавшейся маргариновой индустрии, обложив ее огромными поборами. Так, в 1902 году Конгресс внес в законодательство США поправки, согласно которым любой производитель маргарина, использовавший желтый краситель, облагался налогом из расчета 10 центов за фунт продукции. И это при том, что в производстве сливочного масла тоже использовались усилители цвета, особенно когда на его естественный цвет влияло качество травы, съеденной коровами...

Однако производители маргарина сумели обойти закон, переложив проблему на покупателей, которым доверили окрашивать жир в желтый цвет у себя дома: вместе с маргарином продавались маленькие пакеты желтого красителя, который нужно было вмешать в жир ложкой. А в начале 1950-х годов технология упаковки усовершенствовалась настолько, что при открытии пакета с маргарином разрывалась крошечная капсула с красителем, в результате чего по жиру равномерно растекался желтый цвет. «Антиокрасочный» закон был отменен лишь в середине 1950-х годов, и только в 1968 году стала легальной продажа желтого маргарина в штате Висконсин, сердце молочной промышленности США. (Впрочем, в Висконсине по-прежнему считается незаконным подавать маргарин вместо сливочного масла в ресторанах.)

Человека, который быстрее и лучше других понял, как важно для маргарина быть желтым, звали Льюис Ческин (1907–1981). Ческин – один из великих гуру маркетинга прошлого века, который среди прочего создал знаменитого «ковбоя Мальборо». Разработанная им концепция переноса ощущений гласит, что люди переносят свои впечатления от упаковки продукта на сам продукт. Назовите маргарин «Империял», заверните его в фольгу, поместите на нее изображение короны – и кого будет заботить, что продукт не имеет отношения к молоку коровы? Да никого это не будет заботить, особенно если маргарину придать «правильный» оттенок желтого!

В своем «Справочнике по цветам для маркетологов» (*Color Guide for Marketing Media*, 1954) Ческин объяснил, что «в западной цивилизации принято ассоциировать красный цвет с праздником, синий – с отличием, фиолетовый – с достоинством, зеленый – с природой, желтый – с солнечным светом и т. д.» [30]. Оказывается, именно в погоне за солнцем маргарин стали окрашивать в желтый цвет с помощью каменноугольных красителей, например диметиламиноазобензола. Только в конце 1930-х годов, когда в мире возникло беспокойство относительно

канцерогенности этих красок, в пищевой отрасли стали переходить на натуральные красители – каротин и аннато (в Европе его чаще называют E160b).

Известный также в качестве пряности аннато получают из треугольных семян *Bixa orellana* – небольшого дерева с розовыми или белыми цветами и яйцевидными глянцевыми листьями с красноватыми прожилками. Это дерево – эндемик флоры тропической Южной Америки и Карибского бассейна. Каждый его колючий красный плод содержит около пятидесяти семян, покрытых красной восковой мякотью. Аннато иногда, особенно в кулинарном контексте, называют ачиоте – это слово заимствовано из индейского языка науатль. Другое название аннато – «помадное дерево» – откровенно напоминает об использовании его в производстве косметики – и действительно, в этой отрасли традиционно применяют пигмент, который производят из оболочек семян аннато.

Ацтеки добавляли аннато к горячему шоколаду, потому что им нравилось, как оно окрашивает рты в красный цвет. Эндрю Долби считает, что «пить какао в ацтекской традиции было все равно что пить кровь» [31]. Индейцы майя, как и обитатели островов Карибского моря, использовали аннато при нанесении на тела боевой раскраски. Так, французский священник и ботаник Жан Батист Лаба (1663–1738) наблюдал на острове Доминика, как местные женщины расписывали тела своих мужей тем, что они называли *uruni* (это был раствор аннато в масле). Процедура проводилась перед тем, как мужчины отправлялись в военные походы против других деревень. «Эта «косметика» защищает кожу, так что она не трескается, не сгорает на солнце и на ветру, а также помогает от укусов москитов» [32]. А люди племени Tsachila, обитавшего в Эквадоре, использовали аннато еще и для того, чтобы окрашивать волосы в красный цвет.

Шотландский ботаник Джордж Дон (1798–1856) в своей «Общей истории дихламидеозных растений» (*George Don. General History of the Dichleamydeous Plants, 1831*) объяснил, как из семян *Bixa orellana* получают специи:

«Содержимое плодов извлекают и опускают в деревянный чан, куда вливают большое количество кипятка – это необходимо для того, чтобы отделить красную мясистую массу, окружающую семена. Путем помешивания и постукивания массу постепенно отделяют от семян и снимают с них при помощи шпателя или ложки. Когда семена остаются голыми, их извлекают, а жидкость отстаивают. После этого жидкость осторожно сливают, а осадок раскладывают по неглубоким сосудам, которые затем ставят в тень. Когда масса достаточно загустеет, из нее делают шарики или лепешки и оставляют их для просушки в проветриваемом месте, пока они полностью не затвердеют... Хорошего качества арнотта (так в оригинале. – *Авт.*) имеет огненно-красный цвет снаружи и светлый – внутри. Она мягка на ощупь и полностью растворяется в воде» [33].

Джордж Дон считал аннато средством «охлаждающим, унимающим сердечную боль» и «хорошим лекарством от дизентерии и болезней почек». Отвару из семян и листьев аннато также приписывали качества афродизиака.

Применение: В наши дни аннато используется в промышленных масштабах при производстве цветного попкорна, мороженого, рыбных палочек, «быстрорастворимого» картофельного пюре, чипсов, заварного крема, капустных салатов, колбасы чоризо, сыра (например, так называемого красного лестера) – в общем, всего желто-оранжевого.

Аннато иногда называют «шафраном бедняков», но шеф-повар Рик Бейлесс считает такое принижение неправильным: «Если это несвежая специя или если ее положили крошечную щепотку, то да, оранжевый цвет – это все, что вы заметите. Но возьмите чуть большую щепотку свежего ачиоте – и любое блюдо приобретет экзотический землистый аромат, а это для меня столь же интересно, как положить в блюдо хороший мускусный шафран – но, конечно, дешевле» [34]. Обитатели полуострова Юкатан смешивают растертые семена аннато с чесно-

ком, солью, орегано и другими специями (обычно это зира, гвоздика, корица и душистый перец) и получают красный маринад рекадо рохо или пасту ачиоте. Без аннато немислимо острое блюдо из свинины, которое называется кочинита пибиль.

СМ. ТАКЖЕ: ваниль, шафран.

Асафетида

Ferula assafoetida

В данном случае все дело в названии: *assa* по-персидски значит «смола», *foetida* с латыни переводится как «вонючий». Действительно, эта пряность воняет, будто протухшие яйца, покрытые навозом. Неслучайно во Франции асафетиду называют *merde du Diable*, «дерьмо дьявола». Вывод: с асафетидой нужно быть очень осторожным и хранить ее следует в герметичном контейнере, иначе она пропитает своим характерным «ароматом» все специи в стойке. Что удивительно – некоторые животные, кажется, любят этот запах: асафетиду используют в качестве приманки для волков, рыб, бабочек и т. д.

Асафетида была известна еще римлянам, которые называли ее сирийским или персидским сильфием и ценили ниже, чем знаменитый сильфий из Киренаики, области в Северо-Восточной Африке (см. Сильфий). Многолетнее растение с желтыми цветами высотой от 6 до 12 футов (1,8–3,6 м) состоит в родстве с несколькими видами гигантских фенхелей, произраставших когда-то в густых лесах на территориях современных Афганистана и Ирана; менее высокая ферула росла в Северном Кашмире. По весне растения дают млечный сок; при этом «урожай» можно собирать только с тех экземпляров асафетиды, которым уже исполнилось четыре года.

Считается, что асафетиду обнаружили солдаты армии Александра Македонского, проходившие по северо-востоку нынешнего Афганистана. Сначала они думали, что нашли знаменитый сильфий, но быстро поняли свою ошибку. Тем не менее местная асафетида стала популярным заменителем сильфия из Киренаики, особенно после того, как хищническое хозяйствование поставило последний на грань исчезновения. Диоскорид (ок. 40–90) указывает на основные различия между двумя видами сильфия:

«Сильфий из Киренаики, даже если только надкусить его, сразу пробуждает силы во всем теле и вдобавок имеет очень здоровый аромат, так что он незаметен в дыхании, а если и заметен, то немного; а сильфий мидийский (то есть иранский. – *Авт.*) слабее по силе и имеет худший запах» [35].

Млечный сок получают из толстых стеблей асафетиды и ее мясистых, покрытых ворсинками корней. Свежий сок имеет жемчужно-белый цвет, который со временем темнеет. Отвратительный запах сока асафетиды, вызванный наличием в нем соединений серы (дисульфидов), при выдерживании исчезает, и пряность приобретает более аппетитные ароматы лука, обжаренного с чесноком. Самые осторожные повара предпочитают использовать пудру асафетиды, полученную из высушенной и измельченной смолы, смешанной с мукой.

До 1970-х годов асафетида была мало известна на Западе, но в Индии, где ее называют хинг, она всегда была распространенной кулинарной приправой.

Применение: *Особенно характерна асафетида для вегетарианской кухни штатов Тамил-Наду, Гуджарат и Керала. При этом асафетида не только придает яркий луково-чесночный вкус местным блюдам из бобов, но и дарит своим потребителям удобный бонус в виде эффекта противодействия метеоризму.*

В Индии асафетида удачно заменяет лук и чеснок; в некоторых индуистских кастах эти овощи не употребляют в пищу, ибо считают нечистыми. Гарсия да Орта (1501–1568), который одно время исполнял обязанности лекаря при португальском губернаторе Гоа, в своей книге

«Беседы о лекарственных средствах и снадобьях Индии» (*Colóquios dos simples e drogas da India*, 1563) так писал о популярности этой специи у индийцев:

«Да ведомо будет вам, в Индии и в каждой ее части употребляется асафетида, причем как в лекарском деле, так и в поварском. Используется она в больших количествах, ибо каждый хинду [индус], который обладает средствами для ее приобретения, обязательно купит асафетиду, чтобы добавить ее к своей трапезе... Эти [люди] приправляют асафетидой овощи, которые едят, посыпают посуду, в которой готовят, и приправляют ею все, что идет в рот» [36].

Для да Орты аромат асафетиды, похоже, так и остался «самым гнусным запахом в мире» [37]. А вот современный путешественник Том Стобарт, оценивая специю, говорит, что асафетида – «это часть той особой магии, которая позволила индийцам решить проблему создания вкусных вегетарианских блюд» [38]. Да, можно попытаться приготовить достойные индийские соленья без асафетиды. Да, у нее ужасный запах. Но, кажется, даже вонь не может убить романтику процесса приготовления настоящих индийских солений, который ностальгически описала романистка Ниланьяна Рой. Вот ее тетя маринует терен: «Этой клейкой мешанине из горчичного масла, патоки, смеси пяти специй, асафетиды и чили еще предстоит созреть, мягко приняв в себя цвет лимонов и тепло зимнего солнца, и только после этого она станет такой, как нужно» [39].

В Индию асафетиду принесли моголы, когда в XVI веке вторглись в северную часть полуострова Индостан. Как мы знаем из «Уложений Акбара» (*Ain-i-Akbari*), летописи жизни при дворе императора Великих Моголов, написанной в XVI веке великим визирем правителя, асафетида активно использовалась на императорской кухне. А багдадская поваренная книга 1226 года подтверждает, что при Аббасидах (третий исламский халифат после Мухаммеда) в местной кулинарии использовались все части асафетиды – в частности, особым деликатесом были ее листья.

С медицинской точки зрения асафетида всегда считалась чем-то вроде панацеи: ее использовали и как успокаивающее средство, и как стимулятор. Впрочем, в первой роли асафетиду часто давали в смеси с опиумом, так что какой из компонентов оказывал седативное действие – это еще вопрос. В традиционной индийской медицине асафетиду, как и сильфий, назначали как abortивное средство. В Таиланде асафетида – это активный ингредиент закрепляющего гомеопатического препарата *mahahing*, которым смазывают живот недомогающего.

В западной медицине асафетида в виде настойки активно применялась в Викторианскую эпоху. Так, при лечении Алексиса Сен-Мартина, канадского торговца мехами, у которого в 1822 году образовался постоянный желудочный свищ после того, как в него в упор выстрелили из ружья, американский военный хирург Уильям Бомонт (1785–1853) «прописал вино с разбавленной соляной кислотой и 30–40 каплями настойки из асафетиды по три раза в день; это возымело желаемое действие и весьма заметно улучшило состояние раны» [40].

Растение *Ferula galbaniflua*, принадлежащее к виду, близкому к асафетиде, также выделяет ароматную смолу под названием гальбанум. Последняя используется при приготовлении ладана и в парфюмерии – например, в таких духах, как *Vol de Nuit* («Ночной полет») от Guerlain или в *Chanel № 19*.

СМ. ТАКЖЕ: сильфий.

Ваниль

Vanilla planifolia

Английский поэт Филип Ларкин (1922–1985) когда-то написал стихотворение о том, где и как он НЕ провел свое детство. А у тех, кто провел свое детство в Британии 1960–1970-х годов, слово «ваниль» тесно связано с канареечно-желтыми брикетами мороженого Wall's, зажатými между хрупкими засахаренными вафлями. Забавно, что именно на 1970-е пришелся пик развития «инженерии» мороженого. Так, в 1976 году итальянская компания Spica изобрела рожок Cornetto, в котором тонкие слои масла и шоколада изолировали от окружающей среды конус из мороженого, так что оно почти не таяло. На фоне такого эффектного решения все другие виды мороженого сразу стали выглядеть весьма примитивными.

Однако элементарный ванильный «кирпичик» так просто не сдавался: за ним была огромная сила – сила ностальгии, возвращавшая нас в те менее безумные 1920-е годы, когда производитель мясных продуктов Томас Уолл наконец реализовал схему, о которой мечтал еще до Первой мировой войны, – использовать свои фабрики и персонал летом, когда спрос на пироги и колбасы падает, для производства мороженого.

Для большинства из нас мороженое «по умолчанию» – это по-прежнему ванильное мороженое; именно вкус ванили – тот базовый лагерь, с которого мы совершаем набеги на более экзотические вкусовые территории. Да, несмотря на собственные уверения в обратном, в еде люди страшно консервативны. Недаром Тим Экотт в своей книге «Ваниль: странствия в поисках ароматной материи» (*Tim Ecott. Vanilla: Travels in Search of the Luscious Substance*, 2004) отмечает, что «британские покупатели мороженого в 90 % случаев выбирают ванильное» [41].

Нельзя сказать, что ванильному мороженому не хватает благородного исторического наследия. Известно, например, что Томас Джефферсон (1743–1826) еще до того, как стать третьим президентом США в 1784–1789 годах, занимал должность посла во Франции. В Париже он впервые попробовал ванильное мороженое и был так поражен его вкусом, что попросил своего повара (а может быть, и дворецкого) Адриена Пети узнать рецепт десерта. Копия рецепта, написанная рукой Джефферсона, теперь хранится в библиотеке Конгресса США. Начинается рецепт так:

Рецепт: *Смешайте желтки с сахаром.*

Поставьте кастрюлю со сливками на огонь, предварительно положив в нее палочку ванили.

Когда сливки почти закипят, снимите кастрюлю с огня и осторожно влейте ее содержимое в смесь яиц с сахаром.

Хорошо перемешайте.

Иногда утверждают, что мороженое в Америку привез Джефферсон, но это не так: колонисты делали мороженое еще в середине XVIII века. И вполне возможно, что они использовали при этом рецепт малинового мороженого из книги Ханны Гласс (Hannah Glasse, 1708–1770) «Искусство кулинарии просто и без хлопот» (*The Art of Cookery Made Plain and Easy*, 1751). Но Джефферсон, несомненно, популяризировал мороженое, включая его в меню президентских банкетов. Один из участников этих встреч, врач Сэмюэл Митчилл (1764–1831), отмечал, что «мороженое имело форму шариков из замороженного вещества, накрытого листами теплой выпечки, чем демонстрировало любопытный контраст, словно лед только что вынули из печи» [42]. В заказах на продукты, которые Джефферсон отправлял в Париж американскому поверенному в делах Уильяму Шорту (1759–1849), часто содержатся просьбы прислать «палочки [стручки]» ванили, которые отец-основатель США не мог найти дома.

Название ползучего растения с зелеными стеблями, принадлежащего к семейству орхидных, происходит от испанского *vainilla*, уменьшительного от *vaina* – «стручок». Ваниль – коренной обитатель тропических лесов юго-востока Мексики, Центральной Америки и Восточной Индии. Существует более сотни разновидностей этого растения, но почти вся выращиваемая в мире ваниль происходит от *Vanilla planifolia* (иногда называемой *V. fragrans*), которая в природе может достигать высоты 80 футов (24 м). Длинные узкие стручки ванили собирают незрелыми, когда они не имеют ни вкуса, ни аромата. Чтобы стручки получили хоть какую-то кулинарную ценность, их нужно ферментировать: для этого стручки опускают в горячую воду, после чего дают «пропотеть» десять дней (то есть выкладывают их днем на солнце, а на ночь укутывают одеялами) и, наконец, сушат на открытом воздухе.

Организованный таким образом процесс созревания называется «метод Бурбон» в честь французского острова в Индийском океане, на котором он был впервые применен (в 1793 году остров Бурбон был переименован в Реюньон). Полное созревание может занять пять или шесть месяцев, причем стручки за это время теряют четыре пятых своей массы. Следить за созреванием ванили – это трудная и напряженная работа, которая требует постоянного внимания; производители сравнивают ее с уходом за новорожденным. В конце этого процесса на поверхности стручков появляется мелкокристаллический белый «иней», который состоит из активного кристаллического ванилина (по какой-то причине на стручках ароматной таитянской ванили «иней» никогда не возникает). В 1970-х годах американская компания McCormick, занимающаяся производством специй, создала в Уганде фабрику, на которой предполагалось организовать процесс быстрого искусственного созревания стручков, но предприятие успеха не имело.

Производство ванили в Уганде возродилось только в 1990-е годы; в настоящее время многие мелкие производители предпочитают использовать метод Бурбон, потому что он дает лучшие результаты. В начале XX века признанным центром производства ванили была Мексика, но постепенно пальма первенства перешла к французским заморским территориям – островам Маврикий, Мадагаскар и Реюньон. К 1929 году доля Мадагаскара на мировом рынке ванили превысила 80 %, и это положение сохраняется до сих пор.

Ваниль – специя дорогая, спрос на нее во много раз превышает предложение, поэтому в мире производится немало синтетических ароматизаторов, напоминающих ваниль. «Дешевое английское ванильное мороженое, в котором содержится очень мало ванили и сливок, безусловно, должно быть переименовано», – отмечает Эндрю Долби [43]. С точки зрения химика, ванилин является фенолом и по структуре аналогичен эвгенолу (гвоздичному маслу) и изоэвгенолу (содержится в мускатном орехе). Ванилин можно легко изготовить из каменноугольной смолы, но чаще его делают из так называемого промывного щелока – отходов целлюлозно-бумажного производства.

«Промывной щелок состоит в основном из лигнина – вещества, которое находится в стенках клеток наземных растений и между этими клетками. Лигнин ответствен за жесткость растений и составляет около 25 % сухого веса древесины. Это не самостоятельное вещество, а смесь полимеров различных фенольных соединений [44]».

Самая интересная особенность синтетического ванилина состоит в том, что это не подделка и не имитация – даже если его сделали в рамках искусственно организованного процесса. Этот продукт с химической точки зрения полностью идентичен ванилину, полученному из ванильных бобов. Но ваниль из бобов имеет богатый аромат – сладкий, ароматный, мускусный – за счет присутствия в ней многочисленных других соединений. Так по иронии судьбы чистота синтетического ванилина играет против него, придавая веществу резкий запах и горький привкус. Однако есть область деятельности, в которой ванилин из древесины выступает на стороне сил добра; эта область – виноделие: «При выдерживании вина в дубовых бочках

молекулы ванилина выщелачиваются из древесины, способствуя изменениям, которые составляют процесс благородного старения напитка» [45].

Первое употребление ванили как приправы зарегистрировано при приготовлении напитка, похожего на жидкий шоколад. Когда конкистадоры в 1520 году высадились в Мексике, один из них, Берналь Диас дель Кастильо (1495–1584), взял на себя обязанности историографа при Эрнандо Кортесе (1485–1547). Диас заметил, что правитель Монтесума (1460–1520) пил шоколад, приправленный тем, что ацтеки называли *tlilxochitl*. Это были молотые стручки черной ванили, смешанные с медом. Диас также отметил, что ацтеки употребляли шоколад холодным и взбитым в пену, которая была настолько густой, что «ее приходилось хватать широко открытым ртом».

Первое письменное упоминание о ванильной орхидее (*Vanilla planifolia*) относится к 1552 году – в ватиканском травнике «Книжечка об индейских лекарственных растениях» (*Libellus de medicinalibus indorum herbis*), известном также как *Badianus Codex* по имени Хуана Бадиано, который перевел книгу на испанский с языка науатль. Авторы травника описывают *tlilxochitl* как «ладанку, которую носят, чтобы защититься от заразы, и надевают на шею, отправляясь в путешествие» [46]. В 1602 году уроженец Эссекса Хью Морган (1530–1613), аптекарь королевы Елизаветы I, догадался, что ваниль может иметь более широкое кулинарное применение. На закате жизни королева якобы так полюбила вкус ванили, что требовала приправлять ею все блюда своего стола (в это трудно поверить, хотя подобные истории рассказывают и о других специях). К 1700 году французы начали использовать ваниль для ароматизации табака.

В настоящее время в мире выращивают четыре основных типа ванили: ваниль Бурбон – на островах в Индийском океане; таитянская ваниль – во Французской Полинезии (она происходит от штамма *V. tahitiensis* и имеет цветочный привкус); ваниль Вест-Индии, все многообразие которой берет свое начало от *V. pompona*, произрастающей в основном в Карибском бассейне; наконец, мексиканская ваниль, происходящая от *V. planifolia* (ее иногда фальсифицируют экстрактом бобов тонка).

Джакомо Казанова (1725–1798) и маркиз де Сад (1740–1814) принимали ваниль как афродизиак. Казанова однажды даже съел прядь волос любовницы, приправленную «эссенцией амбры, ванилью, дягилом, настойкой из специй алкермес и стираксом». Де Сад любил подавать гостям на ужин шоколадный пудинг, содержащий ваниль и шпанскую мушку. В письмах де Сада кодовое слово «ваниль» обозначало «афродизиаки, определенные для улучшения качества оргазмов» [47], а слово «манилла» было его личным эвфемизмом для обозначения мастурбации. В 1784 году де Сад писал жене из тюрьмы:

«Я прекрасно знаю, что ваниль приводит к перегреву и что маниллу следует использовать в умеренных количествах. Но чего вы хотите? Когда это единственное, что остается... Один хороший час утром требует пяти манилл с художественными оценками от 6 до 9, хорошие полчаса вечером – это еще три».

* * *

Опыление цветков ванили насекомыми – сложный процесс. Еще в 1836 году бельгийский ботаник Шарль Морран (1807–1858) заметил, что это растение не может плодоносить в отсутствие пчел мелипона, обитающих в Мексике и Центральной Америке. К тому же время опыления ванили оказалось очень коротким, поскольку ее цветы были открыты только двадцать четыре часа. Французы долго пытались создать плантации ванили на островах Маврикий, Мадагаскар и Реюньон, но это им не удавалось до тех пор, пока в 1841 году не был изобретен метод искусственного опыления, а изобрел его двенадцатилетний мальчик, раб с острова

Реюньон по имени Эдмон Альбиус (1829–1880). Альбиус бамбуковой палочкой с заостренным концом поднимал ростеллум, то есть клапан, отделяющий мужской пыльник от женской стигмы, и пальцем заталкивал липкую массу пыльцы в стигму.

Вскоре, объясняет Тим Эккот, «на деятельность юного Эдмона возник большой спрос, его даже отправляли в карете на иные плантации, чтобы он демонстрировал искусство «женитьбы орхидей» другим рабам. Революционный метод опыления, названный *le geste d'Edmond*, «жест Эдмона», обогатил тогда очень многих хозяев» [48].

Впрочем, самому Альбиусу это не принесло никакой выгоды. Став свободным человеком в 1848 году, когда Франция отменила в своих колониях рабство, Альбиус вскоре после этого был обвинен в краже ювелирных украшений. Его приговорили к десяти годам тюрьмы, но потом приговор отменили в знак признания вклада Альбиуса в производство ванили...

Качественная ванильная эссенция столь же полезна и эффективна, как ванильные бобы. При правильном хранении их свойства сохраняются в течение многих лет, так что не стоит волноваться, если какой-то из ванильных продуктов кажется вам слишком дорогим: зато его хватит надолго. Бобы лучше хранить в сахаре – тогда сахар приобретает вкус ванили. Ветераны распродаж школьных кексов знают, что ваниль хороша в меру: злоупотребление ею при выпечке дает печальные результаты (многие из них рассматриваются в «Кулинарной книге кондитерской Hummingbird» (*Hummingbird Bakery Cookbook*, 2009)). А вот Найджела Лоусон в своей книге «Кухня» (*Nigella Lawson. Kitchen*, 2010) рекомендует при приготовлении «дьявольского торта» (*Devil's Food Cake*) смешивать ваниль с неочищенным тростниковым сахаром мусковадо и высококачественным какао. Результат? Замечательный торт, который, безусловно, оценил бы сам Монтесума...

Ваниль является ингредиентом – иногда секретным – множества готовых пищевых продуктов и (ненавижу это словосочетание) освежающих напитков. Многие годы циркулировали слухи о наличии ванили в кока-коле, и уж точно она присутствует в «оригинальном» рецепте, обнаруженном в дневнике ее изобретателя Джона Стита Пембертона (1831–1888). Тим Эккотт в своей книге пересказывает широко распространенный среди дилеров и производителей ванили анекдот, согласно которому появление в 1985 году новой версии кока-колы, *New Coke*, было связано не просто с желанием сделать напиток слаще, чем у конкурента *Pepsi*, добавив к нему еще больше сахара. На самом деле, утверждает Эккотт, компания *Coca-Cola* хотела ограничить свою зависимость от ванили, чья стоимость и доступность сильно колеблются, и потому заметно сократила количество ванили в рецепте *Coke*. Звучит разумно, но не объясняет, почему в 2002 году компания решила сделать шаг в противоположном направлении и запустила в производство *Coca-Cola Vanilla*, которая, несмотря на сбой в раскрутке (выпуск то прекращали, то возобновляли), стала мировым коммерческим хитом. По-прежнему предпочитают натуральную ваниль синтетической производителем высококачественного мороженого. А вот добавление к мороженому черных семян ванили как показателя подлинности – это чисто косметическая уловка: на самом деле семена ванили на вкус мороженого совершенно не влияют.

Применение: *Ваниль добавляют в ликеры, например в Galliano, в молочные пудинги, особенно в crème à la vanille, который обожают готовить в кулинарных школах Le Cordon Bleu. Ваниль входит в большинство современных версий старинного напитка эгг-ног. Мне из такого рода десертов больше всего нравятся эгг-ног и шоколадный торт, описанные Клэр Макдональд в ее книге «Торжества» (Claire Macdonald. Celebrations, 1989). Характерно, что автор предлагает класть ваниль в тесто, а не в начинку.*

В парфюмерии ваниль часто определяет основную ноту, то есть аромат, который остается от духов после того, как исчезают все другие – более впечатляющие, но и более летучие.

Гвоздика

Eugenia aromatica

Примерно в 1720 году до н. э. в сирийском городе Терка, недалеко от нынешней границы с Ираком, сгорел дом человека по имени Пузурум. Простое жилище, типичное для того времени, находилось у дороги к храму, посвященному вавилонской богине врачевания Нинкара-рак, и состояло из трех комнат, расположенных вокруг внутреннего двора. Этот двор использовался и как основная жилая площадь, и для приготовления пищи.

В период с 1976 по 1986 год группа археологов во главе с Джорджио Буччеллати, почетным профессором Отделения языков и культур Ближнего Востока Университета Калифорнии в Лос-Анджелесе, проводила на обугленных руинах этого дома раскопки и обнаружила собрание глиняных табличек. После стольких лет пребывания в земле они должны были рассыпаться в прах, но не рассыпались: обожженные в огне сильнейшего пожара, таблички прекрасно сохранились вместе с надписями, которые остались весьма разборчивыми.

Клинописные автографы, оставленные человеком по имени Пузурум, показали, что, говоря современным языком, он был достаточно успешным риелтором. Наверное, в самом факте обнаружения табличек не было бы ничего удивительного, но в свете того, что группа археологов обнаружила рядом с табличками, находка имела далеко идущие последствия. Потому что среди прочего команда археологов нашла небольшой керамический горшок, в котором лежала горсть гвоздики.

Буччеллати был озадачен и удивлен. Почему? Дело в том, что в 1720 году до н. э. единственное место в мире, где росло гвоздичное дерево *Eugenia aromatica*, находилось на вулканических Молуккских островах (теперь это индонезийская провинция Малуку), расположенных на расстоянии более шести тысяч миль от Сирии.

То, что островитяне веками собирали сухие неоткрытые бутоны вечнозеленого дерева семейства миртовых и продавали их арабским, малайским и китайским купцам, было хорошо известно. Что не было известно до раскопок в Терке, так это то, насколько широко распространилась по миру эта специя. «До наших раскопок, – писал Буччеллати, – не было никаких доказательств использования этой специи на Западе вплоть до времен Древнего Рима. То, что представитель среднего класса, каковым являлось частное лицо по имени Пузурум, не только владел этой специей, но и использовал ее для приготовления пищи или в лечебных целях, указывает на высокую степень транскультурной абсорбции» [49].

Как правильно говорит Буччеллати, римляне знали, что представляют собой эти бутоны, и часто их использовали. Плиний (22–79) в своей «Естественной истории» (*Naturalis historia*) упоминает, что «есть еще в Индии зерно, похожее на зерно перца, более крупное и более хрупкое, которое называется кариофиллон; передают, что он рождается на индийском лотосе; привозят его из-за аромата». Но в записи Плиния не случайно встречается слово «передают» – она основана на слухах. Скорее всего, автор никогда не пробовал гвоздику и уж точно никогда в глаза не видел гвоздичное дерево – до 1500 года его вообще не видел ни один европеец. (Марко Поло утверждал, что видел гвоздичные деревья на юго-западе Китая, но он ошибался.)

Арабский автор XII века Ибрагим ибн Васиф-шах (1?–870) также слышал, что гвоздика растет на острове «недалеко от Индии», где, как он утверждал, есть даже Долина гвоздик, но «ни один купец, ни один мореход никогда не бывали в этой долине и никогда воочию не зрели дерево, которое производит гвоздики: говорят, что его плоды продают джинны» [50].

Бутоначки гвоздики похожи на гвоздики, и это сходство обусловило название специи не только в английском, но и в других языках: так, по-французски «гвоздь» называется *clou*, а «гвоздика» – *clou de girofle*. Молодые деревья гвоздики имеют коническую форму, но со вре-

менем становятся цилиндрическими. Для них характерны глянцевые зеленые листья и гроздья (полузонтики) пурпурно-красных цветов; плодоносят деревья гвоздики до 150 лет.

Как и в случае с мускатным орехом, трудно оценить одномоментную ценность гвоздики на больших масштабах времени. Элизабет Дэвид отмечает, что с 1970-х годов специя сильно потеряла в своей популярности, но по-прежнему высоко ценится многими: «Даже небольшое количество гвоздики расходуется очень долго – по крайней мере, при моих вкусах. Я не покупаю целые гвоздики – они красивы, но, как мне кажется, портят вкус яблочного пирога, который является основной точкой приложения гвоздики на английской кухне» [51]. Автор признает, что гвоздика «необходима для рождественских пудингов, мясного фарша и горячих пасхальных булочек с крестом наверху». Но и только. В коротких маленьких бутончиках для Дэвид нет ничего такого, о чем можно было бы написать домой и ради чего стоит тащиться на другой конец света.

И все же именно гвоздика – больше, чем любая другая специя, – привела в движение эпоху великих географических открытий, именно из-за нее люди совершали едва ли не самые невероятные и неожиданные по результатам морские путешествия. И нет среди всех этих походов более невероятного и невообразимого, чем кругосветное плавание экспедиции Магеллана.

* * *

Чтобы понять, как португальцы стали главными действующими лицами в драме уничтожения монополии Венеции на торговлю пряностями в Европе, нужно сначала узнать больше о деятельности Васко да Гамы (1460/1469–1524).

Началось все с того, что король Португалии Мануэл I (1469–1521) приказал Васко да Гаме найти морской путь в Индию. 8 июля 1497 года тот во главе эскадры из четырех кораблей вышел из Лиссабона. Обогнув мыс Доброй Надежды и миновав Мозамбик и Малинди, корабли 24 апреля 1498 года в Аравийском море взяли курс на северо-восток. Благодаря муссонным ветрам участники экспедиции уже 20 мая вошли в порт Каликут (Калькутта), расположенный на западном побережье Индии, оглашая окрестности криками ликования: «Christos e espiciarias!» – «Ради Христа и пряностей!»

Радушный прием, который оказали Васко да Гаме местные власти, заставил участников экспедиции вздохнуть с облегчением. В судовом журнале одного из кораблей появилась запись, содержащая текст письма, якобы отправленного заморином (правителем) Каликута королю Мануэлу I. В послании, написанном стальным пером на пальмовом листе, говорилось: «Васко да Гама, твой придворный, прибыл в мою страну, чему я очень рад. Земля моя богата гвоздикой, имбирем, корицей, перцем и драгоценными камнями. В обмен я хочу получить от тебя золото, серебро, кораллы и красную ткань».

Душераздирающая наивность! Заморин не догадывался, что груз, который да Гама в конце концов доведет до Португалии, шестьдесят раз окупит стоимость экспедиции!

Но король Мануэл I хотел сделать специи для себя еще дешевле, и в 1512 году португальские войска захватили склады в городе Малакке на юге одноименного полуострова. Джек Тёрнер удачно назвал его «клапаном, через который на Запад поступали все восточные специи» [52].

Однако когда Фернан Магеллан (1480–1521) – дворянин, который в юности был пажом при дворе короля Португалии, – предложил не обогнуть Африку и проложить морской путь на Острова пряностей с Запада, он получил отказ. Более того, на аудиенции у Мануэла I, во время которой он просил монарха увеличить ему пенсию, король отдернул руку, когда Магеллан попытался ее поцеловать. Больше оскорбление было трудно придумать.

Уязвленный Магеллан предложил свои услуги Испании. Он прибыл в Севилью, где 20 октября 1517 года король Карл I (1500–1558) дал ему аудиенцию. Аргументы, с помощью

которых Магеллан намеревался добиться благосклонности восемнадцатилетнего монарха, сводились к тому, что Молуккские острова, объявленные законным владением Португалии, в действительности должны были принадлежать Испании. Дело в том, что своей буллой «Inter caetera» папа Александр VI (1431–1503) даровал Португалии все нехристианские земли к востоку от воображаемой линии, проходящей с севера на юг примерно в 300 милях к западу от островов Зеленого мыса (Кабо-Верде). Испания, с другой стороны, получила все земли к западу от этой линии. (Шарообразность Земли в Ватикане проигнорировали.)

Итак, Магеллан и его соратник, навигатор и астролог Родриго Фалейру (Руй Фалейру) были приняты Карлосом I, чьи дед Фердинанд Арагонский (1452–1516) и бабка Изабелла Кастильская (1451–1506) финансировали экспедицию Колумба. Магеллан зачитал собравшимся письма, полученные от своего старого друга и соратника Франсишку Серрана, который в это время пребывал на острове Тернате, куда прибыл в 1512 году на угнанной джонке. Возвращаться Серран не собирался: он стал советником султана острова и женился на местной женщине. «Я нашел новый мир, – писал он Магеллану, – и этот мир богаче, обширнее и красивее, чем мир Васко да Гамы»...

После этого Магеллан развернул перед королем принесенные географические карты. Большинство карт того времени представляли собой бессмысленные каракули. Но карты Магеллана были высокочастотными документами, разработанными португальским картографом Жорже Рейнелом, чей отец Педру (1462–1542) первым нанес шкалу широт на основной меридиан. Впрочем, даже эти лучшие из доступных тогда карт по-прежнему недооценивали ширину Тихого океана и длину окружности Земли. Поэтому общий вывод Магеллана и всех собравшихся – о том, что Острова пряностей лежат к западу от побережья Мексики менее чем в неделю хода, – оказался, как показало будущее, совершенно неверным.

Итак, испанская корона согласилась финансировать экспедицию Магеллана. Пять кораблей с запасами провизии на два года, укомплектованные командой из 234 человек, вышли из порта Санлукар-де-Баррамеда 20 сентября 1519 года. Отправляясь в экспедицию, Магеллан совершенно твердо осознавал только две вещи: 1) он ни при каких обстоятельствах не должен приближаться к владениям Португалии и 2) он не имеет ни малейшего представления о том, куда нужно идти.

Двигаясь на юго-запад, экспедиция Магеллана пересекла Атлантический океан и долго шла вдоль побережья Южной Америки. Но ожидаемый переход из Атлантики в Тихий океан все не появлялся. Наконец почти случайно эскадра вошла в узкий извилистый пролив протяженностью 350 миль, который позднее будет назван в честь Магеллана, и тридцать восемь дней спустя, 1 ноября 1520 года, вышла из него в открытые воды. Они были так спокойны, что Магеллан назвал их Тихим океаном. Но здесь мореходов ждало следующее испытание: три месяца и двадцать дней плавания без возможности пополнить запасы пресной воды и провианта. Молодой участник экспедиции итальянец Антонио Пигафетта (1491–1534), ставший впоследствии биографом Магеллана, описал этот отрезок путешествия в следующих словах:

«Мы питались сухарями, но то уже были не сухари, а сухарная пыль, смешанная с червями, которые сожрали собственно сухари. Пыль сильно воняла крысиной мочой. Мы пили желтую воду, которая тоже была прогнившей и затхлой. Мы дошли уже до того, что, чтобы не умереть, ели куски воловьей кожи, покрывающей грот-рей, чтобы ванты не перетянулись. Мы также питались древесными опилками. Пойманных крыс продавали по полдуката за штуку...» [53]

Прошло еще два года и три месяца, прежде чем остатки эскадры Магеллана, суда «Тринидад» и «Виктория», добрались до Молуккских островов. Что касается других кораблей флотилии, то один из них потерпел

крушение, другой затонул, а третий был захвачен в Патагонии матросами, поднявшими мятеж, и вернулся в Испанию.

За восемь месяцев до этого Магеллан был убит в сражении с туземцами на острове Мактан, расположенном рядом с островом Себу, куда корабли зашли, чтобы восстановить силы экипажей и пополнить запасы продовольствия. Ирония судьбы: преодолев все превратности путешествия (Магеллан даже цингой не заболел, ибо ел припасенную айву), оказавшись почти у заветной цели, мореход был убит бамбуковыми копьями. Пигафетта едва сдерживает слезы: «Так они погубили наше зеркало, наш свет, нашу отраду и нашего истинного вождя. Когда они ранили его, он все время оборачивался, чтобы посмотреть, успели ли мы все погрузиться на лодки» [54].

Вскоре после того, как атаковавшие экспедицию туземцы вернулись на Себу, султан острова, который прежде демонстрировал к европейцам дружественные чувства, выступил против них, что вынудило экспедицию несколько месяцев дрейфовать по всему Китайскому морю, расположенному к северу от Индонезии. Молуккские острова мореходы нашли почти случайно после того, как обманым путем заманили на корабль и задержали лоцмана, который утверждал, что гостил в доме Франсишку Серрана на острове Тернате.

«Находившийся среди нас лоцман сказал, что это и есть Молуккские острова. Услыхав эту весть, мы возблагодарили Бога и в знак радости дали залп из всего нашего оружия. Наша радость не должна казаться необыкновенной – ведь мы провели 27 месяцев без двух дней в поисках Молуккского архипелага, блуждая ради этого взад-вперед среди бесчисленного сонма островов» [55].

«Тринидад» и «Виктория» провели на островах шесть недель. Магеллан в свое время запретил экипажу приводить женщин на корабли, но теперь матросы в полной мере пользовались отсутствием старого тирана. Они даже выменивали гвоздику на товары с разграбленных по пути кораблей. В конце концов на «Тринидаде» произошел взрыв. Корабль пришлось накренить, выгрузить, выровнять, отремонтировать и загрузить его снова. Этот процесс длился долго – три месяца, за которые человек, вступивший в должность генерального капитана после смерти Магеллана, успел умереть...

А всегда дисциплинированный Пигафетта использовал это время для того, чтобы понять, как и где растет гвоздика:

«Гвоздичное дерево высокое, толщиной с человеческое тело, а толще или тоньше оно – сие зависит от его возраста. У середины ствола ветки широко раскинуты, а на верхушке принимают форму пирамиды. Листья похожи на лавровые, а кора – оливкового цвета. Гвоздика растет на концах веточек пучками по 10 или 20 штук... Побег гвоздики белые, созревая, они становятся красными, а высыхая – темными. Свежие листья, кора и древесина издают такой же крепкий запах, как и плоды гвоздики» [56].

Из пяти кораблей флотилии Магеллана, вышедшей из Испании, завершила кругосветное плавание только «Виктория». Кораблю «Тринидад», доверху нагруженному 50 тоннами гвоздики, пришлось вернуться к острову Тидоре, где его захватили и разграбили португальцы. Да, лишь одна «Виктория» добралась до Испании с чудом выжившим 21 членом экипажа и грузом пряностей, в основном гвоздики, который стоил в десять тысяч раз больше его первоначальной цены.

Итак, в течение следующих двух столетий торговлю пряностями контролировали португальцы, а затем голландцы. В своем отчаянном желании остаться «царем горы» они не останавливались перед любыми мерами, какими бы резкими или жестокими они ни были. Так,

голландцы, у которых было «больше кораблей, больше солдат, лучшие пушки и гораздо более жесткая политика колонизации» [57], не видели ничего особенного в том, чтобы уничтожить весь урожай гвоздики в Европе и тем самым создать искусственный дефицит и взвинтить цены. Как отмечает Джек Тёрнер, VOC (Голландская Ост-Индская компания) не церемонилась с мятежными туземцами: «В 1750 году голландский губернатор, несмотря на то что он был прикован к постели, настоял на том, чтобы ему дали возможность лично выбить зубы, разбить нёбо, вырезать язык и перерезать горло вождю восстания, вспыхнувшего на острове Тернате» [58].

В конце концов монополию голландцев разрушил не кто иной, как ботаник Пьер Пуавр (1719–1786), который в 1770 году контрабандой вывез на Маврикий побеги самого старого гвоздичного дерева на Тернате, и они отлично прижились на новом месте. (Говорят, что именно Пуавру посвящены известный детский стишок и скороговорка «Peter Piper picked a peck of pickled pepper».) В 1799 году VOC обанкротилась. В настоящее время крупнейшим производителем гвоздики в мире является Занзибар.

В Китае еще во время династии Хань (206 до н. э. – 220 н. э.) сановники императорского двора употребляли гвоздику для освежения дыхания. До сих пор в зубных пастах и средствах для полосканий используется эвгенол – это химическое соединение содержится во многих частях гвоздичного дерева, а не только в почках. Гвоздичное масло служит многим поколениям людей средством борьбы с зубной болью, используется в качестве местного обезболивающего, а также для лечения язвочек и воспалений.

Сочетание жареного мяса с гвоздикой часто встречается в рецептах XVI–XVII веков. Так, Джервейс Маркхэм (1568–1637) приводит рецепт жареной оленины с гвоздикой в своем руководстве для домохозяек «Образцовая кухня» (*Gervase Markham. The Well-Kept Kitchen*, 1615), где советует втыкать в оленью ногу бутоны гвоздики, «как в ветчину». Встречается гвоздика также в рецепте Эндрю Боорда (ок. 1490–1549) «Летний суп с фрикадельками» (1542) и в смеси специй, с которыми Хана Оулли (1622 – ок. 1675) рекомендует готовить мясо «Бартелмас» (*Barthelmas Beef*). Гвоздика упоминается в каждом втором рецепте книги Элизы Смит «Полное руководство для домашней хозяйки» (*Eliza Smith. The Compleat Housewife*, 1758), а для приготовления напитка «белый мед» (*white mead*) требуется 20 бутончиков гвоздики.

Использование гвоздики в XIV–XV веках было прерогативой прежде всего королевских или дворянских семей. Приведем рецепт рыбы с пряностями из книги «Метода кулинарная» (*Forme of Cury*, 1390):

«Возьми окуней или линей, нарежь их на мелкие куски; обжарь их в масле олив, добавь винный уксус, третью часть сахара и мелко нарезанный лук. Брось туда гвоздику, мацис (мускатный цвет), перец кубеба и подавай к столу».

На пиру по случаю коронации Генриха IV 13 октября 1399 года подавался холодный цыпленок с пряностями. Для банкета по случаю коронации королевы Елизаветы II в 1953 году Розмари Хьюм изобрела блюдо «Коронационный цыпленок». Между этими двумя блюдами не было ничего общего. Ничего, кроме гвоздики, которая в обоих случаях выступала в качестве основной специи. Ниже приведен рецепт «Дичи по-сарацински» (1381), то есть мясного рулета с миндалем, который хорошо показывает влияние арабской кухни на кулинарию средневековой Англии (хотя правомерность использования вина в данном случае представляется несколько сомнительной):

Рецепт: «Возьми парное мясо (мякоть), нарежь его на куски, добавь хлеба и обжарь все на свежем жире. Вынь мясо, обсуши его и положи в горшок с вином, сахаром и толченой гвоздикой. Вари до тех пор, пока мясо не выпьет вино. Возьми миндальное молоко, перец кубеба и гвоздику, прокипяти их вместе, положи мясо и все перемешай».

На английской кухне гвоздика вышла из моды в XVIII веке (исключение – пудинги). Но в мире ее популярность сохраняется.

Применение: *Гвоздика входит в китайскую смесь из пяти специй, в восточноевропейские маринады; она широко используется в африканских и ближневосточных кухнях в качестве ингредиента смеси бахарат и «напрямую» в таких традиционных блюдах, как нога телянка с нуттом (kawareh bi hummus).*

Доминирование гвоздики (а также мускатного ореха и корицы) в христианских и мусульманских кулинарных традициях индийской территории штата Керала отражает исторические торговые контакты Кералы с португальцами и голландцами. Сейчас кажется, что в штатах Керала и Тамилнад гвоздика росла всегда, но на самом деле в Индию эти деревья попали только в начале 1800-х годов, когда их завезла туда Британская Ост-Индская компания.

Как ни странно, основная часть гвоздики в мире сейчас используются не в кулинарии и не в медицине: она идет на индонезийские сигареты кретек, как минимум на треть заполненные лепестками гвоздики. Большая часть этих сигарет производится в районе Кудус (Центральная Ява). В 2004 году индонезийцы выкуривали 36 000 тонн гвоздики в день!

Целые бутончики гвоздики могут храниться довольно долго, молотая гвоздика быстро теряет свои качества. При изготовлении собственной гвоздичной пудры лучше перемалывать не все «гвоздики», а только верхушки бутонов гвоздики.

СМ. ТАКЖЕ: душистый перец, корица, мускатный орех.

Голубой пажитник

Trigonella caerulea

В книге «Грузинское застолье» Дарра Голдстейн (*Darra Goldstein. The Georgian Feast*, 1999) излагает великолепный миф о сотворении Грузии. Когда Он творил мир, Он сделал перерыв на ужин, но настолько увлекся яствами, что споткнулся о пики Кавказского хребта и просыпал понемногу от всех своих блюд на лежащую внизу землю. «Так на Грузию прямо с небесного стола снизошли благословление и изобилие» [59].

Лучшие травы и специи Грузии растут в Сванетии, на высокогорном северо-западе страны, в неповторимом, волшебном крае, усеянном деревеньками, существующими со средневековых времен, и каменными башнями, построенными для их защиты. Одной из таких специй является уцхо-сунели. Слово «сунели» переводится как «аромат», «уцхо» – как «странный, чужой, иноземный, пришедший издалека»: вероятно, пряность пришла в Грузию из Индии. В повседневной жизни это растение носит название пажитник голубой (*Trigonella caerulea*) – он мягче, чем обычный пажитник (он же пажитник сенной, он же пажитник греческий, *Trigonella foenum graecum*). «В мировом масштабе» слегка пахнущий сеном голубой пажитник имеет три основные области применения: в Грузии он входит в смесь специй хмели-сунели; в Швейцарии – в сыр шабцигер; наконец, он присутствует в некоторых видах тирольского ржаного хлеба, таких как шюттельброт.

Как и у индийской смеси гарам масала (см. Указатель пряных смесей, с. 312), у хмели-сунели нет унифицированного рецепта. Как правило, в смесь входят голубой пажитник (молотые семена и стручки), семена кориандра, чеснок, сушеные цветы календулы (в этих местах ее называют имеретинским шафраном), чили и перец, однако пропорции отдельных компонентов меняются в зависимости от того, какое блюдо готовится. Так, рецепт Пола Вулферта, приведенный в ее книге «Кулинария Восточного Средиземноморья» (*Paula Wolfert. The Cooking of the Eastern Mediterranean*, 1994), включает в себя еще гвоздику, сушеную мяту и базилик.

Применение: *Смесью хмели-сунели можно натирать мясо, можно добавлять ее в рагу.*

Голдстейн упоминает некоторые конкретные сферы применения этой смеси. Во-первых, она используется в пряных фрикадельках абхазура, которые подаются со сливовым соусом ткемали. Это блюдо делается в Абхазии, на побережье Черного моря, и представляет собой кусочки фарша, завернутые в нутряное сало – кружевную мембрану, окружающую внутренние органы животного. Подобным же образом на Кипре делают колбаски шефталия. Кроме того, хмели-сунели – неотъемлемый компонент капусты с грецкими орехами комбостос рулети нигзит и салата с баклажанами бадриджани мцванилит.

Применение: *Шабцигер – твердый, сильно пряный сыр зеленого цвета (в США его называют Sap Sago), производится исключительно в швейцарском немецкоязычном кантоне Гларус. Этот сыр был изобретен в VIII веке монахами: они делали его с голубым пажитником, выращенным в монастырском саду.*

На сходе, состоявшемся под открытым небом 24 апреля 1463 года, местные жители приняли закон, обязывавший производителя ставить на шабцигере печать с местом происхождения, что делает этот сыр одним из первых фирменных продуктов. Предварительно сформованный в конусы шабцигер обычно едят натертым (например, посыпают им пасту) или в смеси с маслом, когда он образует острый спред. Если подходить строго формально, то голубой пажит-

ник не должен освещаться в данной книге, поскольку у него используются высушенные и размолотые стебли и листья, а не семена или стручки. То есть формально пажитник – это пряная трава, а не специя, но он слишком интересен, чтобы его проигнорировать, потому я включил описание пажитника в книгу.

Семена голубого пажитника используются в китайской медицине для облегчения боли при опухании тестикул [60].

СМ. ТАКЖЕ: сенной пажитник.

Горчица

Brassica nigra, *Brassica alba* и др.

Английское слово *mustard* – «горчица» – отражает метод приготовления этой специи. Оно происходит от латинского *mustum* или *must*, что значит «виноградный сок». Римляне смешивали этот сок с медом и измельченными семенами растения, которое они называли *sinapi*, чтобы получить *mustum ardens*, то есть «жгучий виноградный сок». В 334 году до н. э. персидский царь Дарий III послал Александру Македонскому мешок семян кунжута как символ его неисчислимой армии. В ответ Александр отправил персам мешок семян горчицы: его войска не только превышали армию Дария численно, но и обладали необоримой разрушительной мощью.

Свойства горчицы как приправы хорошо описал Джон Джерард (ок. 1545–1612): «Семена горчицы, перетертые с уксусом, являются прекрасным соусом, который хорошо подходит к любым главным блюдам, как рыбным, так и мясным, потому что он поистине помогает пищеварению, согревает желудок и возбуждает аппетит» [61]. Но о какой горчице идет здесь речь? Есть три ее основные разновидности: белая, она же горчица английская (*Brassica albus*), коричневая, она же горчица русская (*Brassica juncea*), и черная, она же горчица французская (*Brassica nigra*). Все они принадлежат к семейству крестоцветных, которое называется так за форму цветов. Семена разных видов горчицы слегка различаются по размеру, но они всегда маленькие, 1–2 мм в диаметре. И вот из таких крохотных семян могут вымахивать высокие, до восьми футов (до 2,5 м), растения, как в случае с *Brassica nigra*! Именно она, наверное, играет главную роль в евангельской притче о горчичном зерне. Впрочем, некоторые ботаники, изучавшие Библию, считают, что горчица, о которой говорил Иисус, вообще не относилась к *Brassica*, а была сальвадорой персидской (*Salvadora persica*), кустарником с кривым стволом, который в просторечии называют «дерево-зубная щетка»:

«Иную притчу предложил Он им, говоря: Царство Небесное подобно зерну горчичному, которое человек взял и посеял на поле своем, которое хотя меньше всех семян, но, когда вырастет, бывает больше всех злаков и становится деревом, так что прилетают птицы небесные и укрываются в ветвях его» (Мф. 13:31–32).

Семена белой горчицы на самом деле имеют не белый, а песочный цвет и по размеру немного крупнее, чем семена других сортов. Перед тем как семена пойдут в дело, с них нужно удалить бледную шелуху. Родина *Brassica albus* – Средиземноморье, но теперь она растет по всей Европе и Америке. Ярко-желтые цветки растения со временем «трансформируются» в стручки с семенами, растущие горизонтально; каждый из этих стручков содержит примерно шесть семян. Вкус *Brassica albus* – мягкий, с определенной начальной сладостью и вообще не очень «горчичный». По этой причине семена горчицы белой, как правило, используются в Европе в маринадах, а в Новом Свете именно они образуют базу классической американской горчицы. В такую горчицу добавляют сахар и куркуму, которая в основном и определяет ее «радиоактивный» ярко-желтый цвет. Одной из близких «родственников» белой горчицы является *Brassica cernua*, то есть китайская капуста, но, насколько я знаю, значение последней как специи весьма ограничено.

Сейчас *Brassica juncea* затмила по популярности черную горчицу. Причина – в разной трудоемкости сбора урожая этих двух культур. *Brassica nigra* вырастает очень высокой, а ее созревшие семена легко опадают. Это делает сложной машинную уборку урожая, так что теперь черную горчицу возделывают только там, где нормой является уборка вручную, с помощью серпов. Вертикально расположенные стручки горчицы, близкие к центральному стеблю растения, обычно содержат двенадцать семян. В некоторых регионах Индии, в частности в Бенгалии и Гоа, семена обжаривают в сухую, пока они не приобретают сероватый оттенок, а затем используют в качестве гарнира: обжарка снижает остроту и придает им ореховый, дым-

ный вкус. Такие семена также входят в состав бенгальской смеси специй панч пхорон и южно-индийского порошка самбар (см. Указатель пряных смесей, с. 313, 321).

Brassica juncea выращивают по всей территории ее родины – Индии. Стручки с семенами у этого вида горчицы больше, чем у *Brassica albus* и *Brassica nigra*. Существует также европейская разновидность растения, известная как римская коричневая (*Romanian Brown*). Семена *Brassica juncea* входят в некоторые региональные варианты смеси специй гарам масала и топленого масла гхи – например, багхар и тадка. Как и семена *Brassica nigra*, семена этой горчицы нередко обжаривают в горячем масле, пока они не лопаются или не обесцвечиваются, а затем кладут в овощные блюда или дхал. Масло, извлеченное из таких семян, называется сарисар тел (*sarisar tel*) и используется в кухне Кашмира, Гоа и Бенгалии, но за пределами Индии в продуктах питания не применяется, поскольку содержит вредную для сердца эруковую кислоту.

Семена горчицы почти не имеют запаха, а их острый вкус проявляется только в том случае, когда их измельчают и смешивают с водой. Эта процедура активизирует аллилизотиоцианат – вещество, ответственное за вкус горчицы (а также редьки, хрена и васаби). В своем активном состоянии такое соединение было бы вредно для растения, поэтому оно хранится в нем в латентном виде, а именно в виде двух веществ – синигрина и мирозина, которые начинают реагировать друг с другом при контакте с водой.

«Горчичный газ», который применяли в окопах Первой мировой войны с известными ужасными результатами, несмотря на горчичный запах, по своему химическому составу отличается от горчицы. С другой стороны, некоторые вещества, содержащиеся в горчице, обладают фунгицидной активностью, то есть способностью уничтожать вредителей и возбудителей болезней растений путем отравления их ядовитыми парами или газами. Что же касается горчичного масла, то, как отмечает Джон Кингсбери в своей книге «Смертельный урожай» (*John Kingsbury. Deadly Harvest, 1967*), «оно вызывает лишь легкое раздражение – за исключением случаев высокой концентрации; в таких условиях масло может достаточно серьезно повредить тонкие мембраны пищеварительной системы» [62].

Английский горчичный порошок мелкий и желтый. Чтобы он полностью развил свой вкус и стал съедобным, его нужно залить холодной водой и дать постоять десять минут; однако уже через час он теряет всю свою силу. Иными словами, горчицу нужно всегда делать свежую и никогда не смешивать порошок с кипятком или уксусом, так как это останавливает нужную химическую реакцию. Готовую горчицу можно смешивать с уксусом, но только после того, как эфирные масла успели развить свой вкус: кислота «фиксирует» остроту. Кстати, из приведенного выше замечания Джерарда неясно, добавлял ли он воду до перемешивания измельченных семян с уксусом или после этого.

Считается, что горчицу завезли в Англию в XII веке. Тогда же выработалась привычка измельчать семена на столе с помощью ступки и пестика и посыпать ими еду, как черным перцем. В 1480-х годах монахи, обитавшие на островах Фарн, начали использовать для измельчения семян горчицы ручные каменные мельницы. К XVII столетию окончательно разошлись методы изготовления и применения горчицы в Англии и во Франции. Вот как объясняет особенности английского подхода Роберт Мэй в своей книге «Совершенный повар» (*Robert May. The Accomplishd Cook, 1660*):

«Возьми хорошие семена, перебери их, промой в холодной воде, слей воду, насухо промокни семена очень чистой тканью. После этого разотри их в ступке с крепким винным уксусом, протри через сито и держи рядом, покрыв крышкой. Или разотри их в ручной мельнице для горчицы либо в миске с помощью пушечного ядра» [63].

При приготовлении горчицы по-французски семена на ночь замачивали в уксусе, а потом растирали в ступе, добавляя к массе еще немного уксуса, а также мед и корицу. Готовую горчицу хранили «закрытой в маленьких бочонках для устриц».

Дижонская горчица делается из обмолоченных семян *Brassica juncea* (ранее *Brassica nigra*). Их растирают и смешивают с вином или верджусом (кислым соком незрелого винограда), солью и специями, в результате чего получается кислая светлая паста, которая великолепно подходит к жареному мясу и придает новый вкус таким классическим французским соусам, как ремулад, контролируемый по месту происхождения, наименование которого существует с 1937 года. Как отмечает Том Стобарт,

Применение: *«дижонская горчица имеет исключительно чистый вкус.*

*Эта разновидность французской горчицы подходит к стейку, а также к любому другому блюду, вкус которого не нужно маскировать» [64]. Бордоскую горчицу производят из необмолоченных семян *Brassica nigra* и *Brassica juncea*, смешивая их с уксусом и сахаром, а также эстрагоном и другими травами и специями. Она темнее и острее дижонской. Такую горчицу, в частности, принято намазывать на крутоны (гренки), подаваемые к карбонаду из говядины.*

Существует огромное число категорий и подкатегорий этого продукта, например горчица из Мо, в которую входит смесь из раздавленных и размолотых семян *Brassica nigra*, что создает уникальную «хрустящую» текстуру. Придуманы и более экзотические варианты, например violette из региона Лимузен – горчица фиолетового цвета с ароматом гвоздики, которую делают из уваренного виноградного сока и целых семян *Brassica nigra*. Стобарт упоминает горчицу florida, которую делают в Шампани с шампанским. «Я бы назвал ее дамской горчицей», – отмечает он [65]. Впрочем, я не смог найти никаких доказательств того, что она все еще производится.

Известные немецкие горчицы, «заточенные» в основном под сосиски и колбаски, включают в себя «львиную горчицу» – Löwensenf, изготавливаемую только из семян черной горчицы, и Weisswurstsenf – палевую крупнозернистую мягкую горчицу, которая подается к белым жареным сосискам из телятины, например к братвурстам.

В Англии некоторое время центром производства горчицы был городок Тьюксбери. Это обстоятельство нашло свое отражение даже в произведениях классиков: см., например, комментарий Фальстафа об остроумии Пойнса во втором действии шекспировского «Генриха IV»: «Ум у него тяжелый, как густая тьюксберийская горчица». Джон Ивлин (1620–1706) рекомендует «лучшую горчицу из Тьюксбери», а ботаник Уильям Коулз (1626–1662) еще в 1657 году поведал читателям, что «в Глостершире, в окрестностях Тьюксбери, размалывают семена горчицы и делают из них шарики, которые привозят в Лондон и другие отдаленные места и предлагают как лучшее, что в состоянии даровать нам этот мир».

Действительно, шарики, в которых грубо растертые семена горчицы были соединены с медом, уксусом и другими специями, сотни лет обеспечивали обычный механизм доставки горчицы к столу англичан. Но качество этих шариков было... переменным. Сэр Хью Плат (1552–1608) в своей книге «В усладу дамам» (*Hugh Plat. Delights for Ladies*, 1600) жалуется: «Горчица, которую мы покупаем у Чандлеров, нередко делается из скверного, грязного уксуса. Наши желудки, вероятно, погнушались бы этой мерзостью, если бы мы видели этот уксус до того, как его смешали с семенами» [66].

Изобретение мелкоизмельченного горчичного порошка обычно приписывают некоей миссис Клементс из Дарема. Она в начале XVIII века переезжала из города в город на навьюченной лошади, продавая этот свой товар. Кстати, в процессе торговли дама стала весьма состо-

ятельной, а по-настоящему разбогатела, когда добралась до далекого Лондона и сумела обеспечить своему бизнесу покровительство короля Георга I (1660–1727).

Для приготовления классического английского горчичного порошка Colman's Mustard, который стал в Британии синонимом слова «горчица», используют в основном семена черной горчицы, которые очень мелко измельчают и просеивают. Для улучшения текстуры в смесь кладут также немного белой горчицы и пшеничную муку. Рецептурный состав и технологию получения этого порошка, включая просеивание измельченных семян через сито из тончайшего шелка, разработал мельник Джереми Колман (1777–1851). Позднее он основал компанию по производству горчицы, которая базировалась на мельнице Сток-Холи-Кросс, стоявшей на реке Тас в четырех милях к югу от Норвича.

Восточная Англия и поныне остается главной «горчицепроизводящей» областью в стране, но плохая погода сильно повлияла на урожаи последних лет: так, в 2006–2007 годах они оказались среди худших за все время производства. В результате многие фермеры стали переходить на более надежные культуры, например на пшеницу и рапс. Однако, несмотря на это, сильный кооператив из 14 фермеров Восточной Англии собирает достаточно горчицы не только для того, чтобы обеспечивать ею Colman's; фермеры добились права называть свой премиальный продукт просто English mustard – «Английская горчица» [67].

Небольшое литературное отступление: известная английская писательница Дороти Ли Сэйерс (1893–1957), создавшая образ лорда Питера Уимзи, аристократа и сыщика-любителя, в конце 1920-х годов работала копирайтером в рекламном агентстве Venson, где писала материалы для компании Colman's Mustard. Развернутая ею кампания «Горчичный клуб» стала наиболее успешной в истории агентства.

Горчица Colman's mustard гремела по всей стране, анекдоты о Горчичном клубе повторяли в каждом доме. Лондонские автобусы ходили с транспарантами «А вы вступили в Горчичный клуб?» На заборах появлялись надписи «Где же наш папа? Да он в Горчичном клубе!», «Что такое канарейка? Это воробей, который вступил в Горчичный клуб!» [...] Юмор Дороти и ее любовь к игре слов можно легко обнаружить в таких персонажах писательницы, как мисс Ди Жестив, лорд Бэкон Кукхэмский, барон де Биф и т. п. [68].

Элизабет Дэвид подчеркивает, что «в свое время хорошая английская горчица делалась исходя из разумного сочетания двух сортов (приблизительно 37 % коричневой горчицы и до 50 % белой горчицы) плюс такие специи, как перец, чили и даже имбирь, и около 10 % рисовой муки» [69]. (Нравится мне это «приблизительно 37 %»!) Иногда в порошок также добавляли куркуму. Дороти Хартли замечает, что «средневековая горчица, кажется, была больше похожа на белый сливочный соус, чем на сегодняшнюю желтую «смолу». Такой соус делали для того, чтобы подавать с каким-нибудь мясом дикого кабана, и если следовать указаниям средневековых книг, то он должен был иметь вид негустого крема, которым поливали ломти мяса, лежавшие на блюде» [70].

Применение: *Горчица хорошо сочетается с говядиной, и в этой взаимозависимости, безусловно, что-то есть – мне, по крайней мере, кажется, что резкость и острота горчицы делают жирное мясо вкуснее. Горчица также отлично подходит для создания салатов и соусов, например голландского соуса и майонеза – в них она помогает эмульгировать яичный желток и масло.*

Горчица играет важную роль в приготовлении гренков по-валлийски и вообще, как говорит Стобарт, «хорошо работает с овощами из собственного семейства», в частности с капустой и цветной капустой. (Попробуйте добавить горчицу к цветной капусте с сыром, если вы этого еще не делали.)

Говорят, что семена горчицы облегчают мышечные боли и являются эффективным рвотным средством. Горчичное масло используется в Индии для массажа и как кондиционер для волос. Пифагор (570–490 до н. э.) рекомендовал горчицу как противоядие при укусе скорпиона. «Листья горчицы, особенно молодые, – писал Джон Ивлин (1620–1706), – есть несравненное средство для ускорения мыслей, возрождения духа, укрепления памяти, устранения тяжести... да к тому же и опробованное противочинготное лекарство» [71].

Миссис М. Грив (1858–1941) в книге «Современный травник» (*Mrs M. Grieve. A Modern Herbal*, 1931) сообщает, что семена белой горчицы «в свое время были довольно модным слабительным, особенно среди пожилых людей... но их трудно удерживать в кишечнике, в больших количествах они не очень безопасны и в ряде случаев могут послужить причиной воспаления желудка и кишечного тракта» [72]. Николас Калпепер полагает, что «[натирая] ноздри, лоб и виски [семенами горчицы], можно согреться и укрепить расположение духа. Наконец, отвар семян горчицы «противостоит зловредным грибам», лечит зубную боль и предотвращает выпадение волос...» [73].

СМ. ТАКЖЕ: хрен.

Гравилат

Geum urbanum

Отличный пример травы «с эффектом специй». Гравилат, который иногда называют листовой капустой или травой святого Бенедикта, был очень популярным огородным растением во времена Тюдоров, королевской династии Англии в 1485–1603 годах, когда его сильно пахнущие гвоздиковой корнями заменяли многим «оригинал» этой пряности.

Гравилат – многолетнее растение семейства розовых, которое любит лес и влажные живые изгороди и вырастает до высоты 12 футов (3,6 м). Из листьев гравилата делают салаты: еще Джон Ивлин (1620–1706) рекомендовал рецепт «прекраснейшего саллета» (*goodly sallet*), который состоял из листового салата, лука-порей, мяты, рукколы и верхушек «лиственной капусты», заправленных растительным маслом и яйцом [74]. Корни гравилата добавляли в пиво, супы и тушеные блюда вместо гвоздики, а также клали в белье, чтобы поддержать свежий аромат и отогнать моль. Отвар корня также использовали как лекарство, устраняющее неприятный запах изо рта.

Заметим, что сегодня термин «капуста листовая» (*colewort*) иногда используется для описания всех представителей семейства капустных.

Длинный перец

Piper longum

Этот перец острее, чем черный, но похож на него по вкусу, потому что содержит тот же алкалоид пиперин. Длинный перец состоит из массы мелких плодов, образующих конусообразный «шпиль». Эта произрастающая в северо-восточных Гималаях разновидность перца практически вышла из употребления и сейчас применяется исключительно для приготовления некоторых индийских солений. *Piper longum* широко использовался в древнегреческой медицине как средство, способное уменьшить мокроту, изгнать ветры и увеличить объем извергаемой спермы.

СМ. ТАКЖЕ: мавританский перец (зерна Селима), перец мелегетта («райские зерна»), черный перец.

Душистый перец

Pimenta dioica

Английское название этой пряности – *allspice*, что-то наподобие сочетания «все специи», – отражает ее вкус, в котором, кажется, соединились вкусы гвоздики, корицы и мускатного ореха. Впрочем, в некоторых кругах сохраняется убеждение, что *allspice* – это то же самое, что *mixed spice*, «смешанные специи» (см. Указатель пряных смесей, с. 323). Эта пряность также известна как пимента (от испанского *pimiento* – перец): Колумб изначально отправлялся за перцем и страстно желал найти именно его. На самом деле душистый перец является высушенным незрелым плодом пименты двудомной (*Pimenta dioica*). Это вечнозеленое дерево с гладкой сероватой корой и глянцевыми темно-зелеными листьями с сильным ароматом. Характерные для Вест-Индии и Латинской Америки деревья начинают плодоносить в возрасте семи-восьми лет, пик их продуктивности достигается после пятнадцатого года жизни, а активными они остаются в течение следующих ста лет...

В диком виде на известняковых холмах Ямайки деревья *Pimenta dioica* растут кластерами, а их семена разносят птицы. В культуре пименту высаживают в виде аллей (для прогулок) и засаживают ею плантации (для коммерческого использования). В XIX веке на большинстве ямайских плантаций пименту выращивали наряду с другими культурами, например сахарным тростником, табаком или кофе, завезенными на остров в 1728 году его тогдашним губернатором сэром Николасом Лоусом (1652–1731). По сравнению с этими хлопотными культурами уход за пиментой «считался минимальным» [75]. Вот зарисовка из жизни на Ямайке в 1807 году, которая помогает понять, что сбор урожая пименты требовал аккуратности и систематичности:

«Плоды собирают вручную; один сборщик, находящийся на дереве, обрывает небольшие ветки и тем дает работу трем другим работникам (как правило, женщинам и детям), которые находятся под деревом и собирают с веток ягоды; работающий сборщик за день может заполнить мешок, способный вместить двадцать фунтов (9 кг) плодов» [76].

Нет необходимости говорить, что все эти «работающие сборщики» были рабами. Их же, наверное, теперь можно обвинять в вырубке дикорастущих *pimentos* ради того, чтобы освободить землю для других сельскохозяйственных целей и удовлетворить спрос европейцев и американцев на зонтики и трости, которые делались из этого перечного дерева. Как сообщает нам один из источников, «трости изготавливали в почти бесконечном разнообразии причудливых узоров, окрасок, видов резьбы и т. п.» Древесина пименты обладала особой твердостью, что «предупреждало поломку или искривление» изделия [77]. Данные об экспорте показывают, что за первые три квартала 1881 года с Ямайки было отправлено более 4500 связок пименты объемом от 500 до 800 веток в каждой. Характерно, что в 1882 году были внесены незначительные поправки в законодательство, призванные ограничить массовую торговлю этой древесиной, которая, похоже, вышла из-под контроля.

После сбора плоды пименты сушили на солнце до тех пор, пока они не становились коричневыми, а семена внутри них не начинали греметь. Араваки и таино, коренные народы Ямайки, использовали эти плоды как приправу и средство для сохранения мяса, которое они коптили на деревянных рамах. Такая рама называлась *букан*; отсюда через французское *boucanier* произошло слово *буканьер*, которым стали именовать пиратов. После того как Колумб в ходе второго путешествия в Новый Свет в 1494 году высадился на Ямайке, подобная практика приготовления и сохранения мяса была усвоена испанскими поселенцами. Правда,

назывался такой продукт словом «джерки», восходящим не к испанскому, а к языку перуанских индейцев кечуа, в котором *charqui* означает «вяленое мясо».

Испанцы привезли с собой на Ямайку тысячи рабов – уроженцев Западной Африки. Некоторые счастливицы из их числа бежали от своих владельцев и либо создавали свои собственные независимые поселения, либо оседали в поселениях тайно, существовавших во внутренних, горных районах Ямайки. Таких людей называли мароны – от испанского *cimarron*, что означает «беглый раб». Мароны доставляли много беспокойства испанским (а позже британским) поселенцам, устраивая регулярные набеги на плантации – за что их наказывали депортацией или кое-чем похуже.

Таким образом, джерки – вяленое мясо с пряностями – есть адаптированный результат слияния трех кулинарных традиций: испанской, таино и западноафриканской (в частности ганской). Приготовление этого изыска осуществлялось исконно африканскими методами: мясо заворачивали в листья или закапывали в яму, наполненную горячими камнями, в результате чего оно варилось в собственном соку [78]. Но четыре самых важных компонента джерки были местными. Это тимьян, который в изобилии произрастает на Ямайке; перец скотч боннет («шотландский берет») – приправа, которая придает джерки невероятную остроту; имбирь, который был завезен на Ямайку в начале XVI века, и пимента, чья древесина сжигается в процессе копчения и чьи дробленые либо целые ягоды добавляют в маринад или сухую посыпку для джерки.

Какой метод приготовления джерки выбрать – «мокрый» или «сухой»? Это дело вкуса, и, возможно, один из этих подходов покажется вам более «правильным», нежели другой. Так, Хелен Вилински в книге «Джерк: барбекю с Ямайки» (*Helen Willinsky. Jerk: Barbecue from Jamaica*, 1990) выступает за «сухой» вариант. Но сегодня, похоже, более популярен «мокрый» – возможно, из-за той нежности, которую приобретает безликое мясо из супермаркета, замаринованное в уксусе, соевом соусе или в соке какого-либо из цитрусовых (в чем именно – опять-таки решать вам).

Сильное чувство местного патриотизма и гордости за джерки на Ямайке неудивительно – ведь его популярность обусловлена торжеством воинствующих местных жителей над репрессивным правящим классом иностранцев. Как сказал Уинстон Карри, владелец ресторана Best Jerk Center в городе Сент-Энн, в интервью *New York Times*, «[Джерки] – это кушанье наше, а не английское, как пирожок патти, и не индийское, как лепешка роти» [79].

С учетом нынешней популярности пименты в Англии интересно узнать, сколько времени понадобилось душистому перцу, чтобы выбраться за пределы Ямайки и Мексики, где он использовался в наборе пряностей для блюда моле. Оказывается, эта пряность появилась в Англии уже в начале XVII века, ибо название «душистый перец» зафиксировано в 1621 году. Значительные постоянные поставки наладились после 1655 года, когда Ямайка перешла от Испании к Британии, но первое время после этого цены на пряность были столь низкими, что «собственникам ароматных деревьев не было никакого смысла собирать плоды» [80]. Так, 8 апреля 1694 года некая Маргарет Бэнкс из Кингстон-Лейси, усадьбы в графстве Дорсет, истратила 2 шиллинга на 4 унции мускатных орехов и 3 шиллинга на 4 унции гвоздики и мускатного цвета (мациса). При этом на один шиллинг ей отсыпали полфунта – то есть 8 унций (230 г) – душистого перца [81].

В 1793–1807 годах среднее количество душистого перца, экспортируемого ежегодно с Ямайки, составляло около 1 767 500 фунтов (801 725 кг); за период с 1835 по 1838 год этот показатель вырос до 5 347 900 фунтов (2 425 767 кг), а в 1858 году превысил 9 000 000 фунтов (более 4 000 000 кг). В 1835 году на Ямайке было отменено рабство, а в 1878-м летопись острова сообщала: «То, чем пренебрегал собственник-рабовладелец или его поверенный [то есть сбор душистого перца], теперь привлекает пристальное внимание вольного негра» [82].

Применение: *В Англии душистый перец приобрел популярность у любителей кремов, тортов и пудингов. Было признано и одобрено его родство со сладкими экзотическими фруктами, в частности с ананасами.*

Эти «шишки» начали возделывать в Европе в первые годы XVII века, а в викторианские времена выращивали в застекленных траншеях, которые назывались «ананасные ямы». В Йоркшире, как сообщает Джейн Григсон, душистый перец называли гвоздичным перцем (clove-pepper) и клали в ватрушки, а в традиционном графстве Камберленд перец добавляли в пирог с черной смородиной (он же «пирог с раздавленными мухами»). Григсон вспоминает, что она ела такой пирог в детстве во время посещения родственников, которые жили на северо-востоке Англии [83]. Фирменным блюдом в болотистом Северном Йоркшире был перечный торт, сдобренный патокой и бренди, «название которого, вероятно, было связано с тем, что при его приготовлении использовался ямайский, или душистый, перец» [84], хотя в некоторых случаях вместо него (или вместе с ним) клали мускатный орех, тмин и имбирь.

Применение: *Почти по всей Европе душистый перец используется в качестве основной специи для приготовления маринованных овощей.*

Далее: известно, что жирная рыба, например скумбрия или сельдь, очень быстро прогутае (прогоркает), поэтому до наступления эры холодильников ее приходилось в течение дня после вылова или съесть, или засаливать. Заготовка подобной рыбы (а также кильки, устриц, мидий и моллюсков) путем маринования их в пряном уксусе (caveaching) и теперь практикуется по всей Европе с небольшими региональными вариациями. Иногда рыбу сначала обжаривают или кусочки сырого рыбного филе обертывают вокруг лука, как в датских рольмопсах (маринованная селедка, скрученная в рулетики). Используется и предварительное маринование рыбы в уксусе с пряностями.

Не так давно торговля маринованной сельдью служила одним из драйверов местной экономики, способствуя бурному росту шотландских рыболовецких деревушек и превращению их в процветающие города (пример – Питерхед на востоке Шотландии). Однако колоссальный перелом, имевший место в начале 1950-х – середине 1960-х годов, привел к падению запасов рыбы в Северном море более чем вдвое [85]. Результат: в Британии вкус маринованной сельди за последние двадцать лет превратился во вкус меньшинства, ибо представители поколения, выросшего на селедке, попросту вымерли. Однако маринованная сельдь остается популярной в Скандинавии. В Швеции такая селедка (matjessil) традиционно подается на стол в канун дня летнего солнцестояния в сопровождении сметаны, зеленого лука и отварного картофеля, посыпанного укропом.

Элизабет Дэвид сообщает, что солонина с пряностями (другое кушанье, в котором душистый перец обязательно присутствует) – традиционное рождественское блюдо для сельской местности Англии. Душистый перец – неперенный компонент и того, что шеф Роули Ли назвал «плам-пудингом» – богато приправленная специями ветчина и глинтвейн в одном лице [86]. Да, едва ли не каждая страна имеет свой вариант вяленого мяса с собственными уникальными качествами: южно-африканское провяленное мясо билтонг, турецкая бастурма, точнее пастырма, итальянская брезаола и т. п. Вяленая ирландская говядина, «тщательно освобожденная от костей», долгие годы имела репутацию продукта, который не портится при хранении [87], и по этой причине в огромных количествах закупалась французами, поставлявшими ее в страны Карибского бассейна, где этой говядиной питались рабы на сахарных плантациях. Так происходило до тех пор, пока французы не поняли, что соленая треска из Новой Англии обойдется им дешевле. Солонина из говядины с капустой остается популярным праздничным ирландским блюдом, хотя сегодня оно чаще подается в ирландских барах в США, чем в самой Ирландии. Здесь, как отмечает Дарина Аллен, автор книги «Традиционная ирландская кухня» (Darina Allen. *Irish Traditional Cooking*, 2012), «его вкус теперь почти забыт» [88].

В Великобритании и Ирландии эту соленую говядину иногда называют «солонина» (corned beef), то есть так, как ее впервые назвал еще Роберт Бёртон (1577–1640) в своем энциклопедическом сочинении «Анатомия меланхолии» (*Robert Burton. The Anatomy of Melancholy*, 1621). Обратите внимание на то, что слово *corn* – «зерно», здесь относится к крупинкам соли и не имеет никакого отношения к *corn* – «кукурузе». Со времен Средневековья, для того чтобы сохранить цвет этого мяса, нередко используется селитра (нитрат калия). Заметим, что консервированная солонина, то есть «мясные консервы» времен Первой мировой войны, – это совсем другой продукт и совсем другая история. Консервы изобрел немецкий химик Юстус фон Либих (1803–1873), когда искал дешевый способ использовать мясо крупного рогатого скота, который забивали в Уругвае для нужд кожевенной промышленности.

Сью Шепард в книге «Маринады, укупорка, консервы» (*Sue Shephard. Pickled, Potted and Canned*, 2000) приводит рецепт 1864 года аппетитного блюда под названием «Говядина «Мелтон Хант»».

Рецепт: *Суть рецепта состоит в том, что огромную ногу быка долго сушат на открытом воздухе, ежедневно натирая смесью из молотого душистого перца, размятых ягод можжевельника, крупного коричневого сахара, соли крупного помола, черного перца, тертого лука-шалота и сушеного лаврового листа. Но это еще не все. К смеси потом добавляют селитру, чеснок и каменную соль, так что через десять дней мясо наконец обретает нужный вкус и текстуру. После этого его насаживают на вертел и (последний штрих!) неделю коптят над дымом от щепок бука и дуба и дерна из травы и папоротников [89].*

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.