







*В. Похлебкин*

---

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

---

ПРЯНОСТИ,  
СПЕЦИИ,  
ПРИПРАВЫ



ЭКСМО  
Москва  
2015

УДК 641/642  
ББК 36.997  
П 64

Художественное оформление *Петра Петрова*  
Элементы дизайна внутреннего макета *Романа Головки*  
Разработка макета и верстка *Александра Савина*

**Похлебкин, Вильям Васильевич.**

П 64 Пряности, специи, приправы / Вильям Похлебкин. – Москва : Эксмо, 2015. – 328 с. – (Кулинария. Похлебкин).

Ешь бывало борщ, а он пресный. Или квасишь капусту, а вкуса нет. Сырники жарить, а они резиновые и без аромата. Компот варишь, а цвета и насыщенности нет. Может, секрет какой есть? Есть, это все они, чудодейственные пряности, специи, приправы. Вильям Похлебкин мастерски описал историю пряного «золота», рассказал о свойствах, виде и применении известных и неизвестных усластителей, горчителей, окислителей и т.д. Фото не нужны с таким выразительным и познавательным текстом автора, который не оставил ни одного растеньица и зернышка без внимания. А рецепт квашеной капусты должна у себя иметь каждая хозяйка.

УДК 641/642  
ББК 36.997

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ПОХЛЕБКИН

**Похлебкин Вильям Васильевич**  
**ПРЯНОСТИ, СПЕЦИИ, ПРИПРАВЫ**

Ответственный редактор *Н. Петухова*. Художественный редактор *П. Петров*

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Тауар белгісі: «Эксмо»  
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша  
арыз-талаптарды қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>  
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.09.2014. Формат 70х90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 23,92

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-75068-9



9 785699 750689 >

ISBN 978-5-699-75068-9



© Велдре Г., Похлебкин А.В., 2010

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015



# СОДЕРЖАНИЕ

УКАЗАТЕЛЬ ПРЯНОСТЕЙ

• 7 •

УКАЗАТЕЛЬ СМЕСЕЙ ПРЯНОСТЕЙ И ИСКУССТВЕННЫХ ПРЯНОСТЕЙ

• 11 •

.....  
ЧАСТЬ 1  
.....

## ВСЕ О ПРЯНОСТЯХ ВИДЫ, СВОЙСТВА, ПРИМЕНЕНИЕ

ЧТО ТАКОЕ ПРЯНОСТИ?

• 14 •

ГЛАВА 1

ИСТОРИЯ ПОИСКОВ ПРЯНОСТЕЙ  
И БОРЬБЫ ЗА НИХ

• 19 •

ГЛАВА 2

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЯНОСТЕЙ

• 34 •

ГЛАВА 3

КЛАССИЧЕСКИЕ ПРЯНОСТИ

• 39 •

ГЛАВА 4

ПРЯНЫЕ ОВОЩИ

• 88 •

ГЛАВА 5

ПРЯНЫЕ ТРАВЫ

• 103 •

ГЛАВА 6

СМЕСИ, ИЛИ КОМБИНАЦИИ  
ПРЯНОСТЕЙ

• 135 •

ГЛАВА 7

ЭКСТРАКТЫ, КОНЦЕНТРАТЫ  
И ИСКУССТВЕННЫЕ ЗАМЕНИТЕЛИ  
ПРЯНОСТЕЙ

• 166 •

ГЛАВА 8

НАУКА УПОТРЕБЛЕНИЯ  
ПРЯНОСТЕЙ

• 173 •



ПРИЛОЖЕНИЕ  
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД С ПРЯНОСТЯМИ

• 195 •

ЧАСТЬ 2

СПЕЦИИ, АРОМАТИЗАТОРЫ,  
ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

ГЛАВА 1  
СПЕЦИИ

• 206 •

ГЛАВА 2  
АРОМАТИЗАТОРЫ  
ПИЩИ И ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ

• 238 •

ГЛАВА 3  
ПИЩЕВЫЕ  
КРАСИТЕЛИ

• 241 •

ЧАСТЬ 3

ПРИПРАВЫ

ГЛАВА 1  
ЧТО ТАКОЕ  
ПРИПРАВЫ?

• 244 •

ГЛАВА 2  
ОСОБЕННОСТИ,  
СВОЙСТВА И СОСТАВ  
ПРИПРАВ

• 253 •

ГЛАВА 3  
ПРОСТЫЕ  
И СЛОЖНЫЕ  
ПРИПРАВЫ

• 258 •

ГЛАВА 4  
ПРИПРАВЫ – НЕОТЪЕМЛЕМАЯ ЧАСТЬ  
ЛЮБОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

• 263 •

ГЛАВА 5  
ПРИПРАВЫ НАРОДОВ ЕВРОПЫ

• 268 •

ГЛАВА 6  
ВОСТОЧНЫЕ ПРИПРАВЫ

• 300 •

ГЛАВА 7  
МЕЖДУНАРОДНЫЕ ПРИПРАВЫ

• 318 •



## УКАЗАТЕЛЬ ПРЯНОСТЕЙ

**АЖГОН**, 104, 128, 138, 140–143, 151, 312

**АИР**, 19, 103–105

**АНИС**, 27, 42, 43, 95, 100, 103–106, 109, 143, 154, 159, 164, 165, 181

**АНГЕЛИКА**, см. *Дягиль*

**АСАФЕТИДА**, 20, 23, 40–42, 140, 239

**БАДЬЯН**, 27, 31, 33, 42–45, 74, 95, 109, 143, 144, 163, 164, 176, 189, 190, 214, 316, 317

**БАЗИЛИК**, 74, 96, 106, 107, 109, 116, 141, 145–148, 151, 157, 158, 163, 169, 176, 182, 189, 199, 308

**БАТУН**, см. *Лук*

**ВАНИЛЬ**, 25, 29, 30, 37, 45–47, 165, 170, 171, 189, 190, 239

**ГАЛГАНТ**, 15, 27, 31, 52, 53, 141

**ГВОЗДИКА**, 20, 25, 27–30, 38, 48–50, 77, 95, 97, 108–110, 115, 136, 138–142, 144, 149, 150, 154–156, 159–161, 163–165, 172, 180, 187, 247, 268, 288, 305, 306, 316, 326–328

**ГОРЧИЦА**, 60, 66, 107–110, 138, 160, 174, 186, 187, 197, 222, 245, 251, 254, 257, 261, 262, 268, 270, 271, 273, 275, 280, 284–286, 289, 290, 297–299, 302, 316, 319, 321,–326, 328

– белая, 109

– сарептская, 108, 289

– черная, 107–108

**ГРАВИЛАТ**, 103, 110

**Донник синий**, 110–111

«**ДУШИСТЫЕ ПЕРЦЫ**», 30, 31, 67, 77, 78, 187, 191

– райское зерно, 31, 79, 136

– ямайский, 25, 26, 31, 76–78, 138, 140–142, 149, 150, 153–156, 160, 161, 164, 165, 180, 187

– японский, 77, 144

**ДУШИЦА**, 111, 119, 156

**ДЯГИЛЬ**, 103, 111, 112

**ЗАНТОКСИЛЮМ**, 78

**ЗМЕЕГОЛОВНИК**

**МОЛДАВСКИЙ**, 112, 121

**ИМБИРЬ**, 15, 20, 25, 27, 29, 33, 50–53,

59, 78, 136, 138–140, 142, 144, 155, 156, 160, 161, 164, 165, 174, 176, 214, 268, 291, 297, 309, 310, 313, 314, 316, 317, 327

**ИССОП**, 20, 112, 113, 124

**КАЛГАН**, 52, 53, 141, 214

**КАЛУФЕР**, 113

**КАПСИКУМЫ**, 25, 66, 71, 72



КАРДАМОН, 15, 27, 33, 53–55, 138–143,  
154–156, 159, 160, 164, 165, 180, 185, 189,  
247, 268

КЕРВЕЛЬ, 113, 114, 158, 167, 168, 176, 182,  
287–289

КЕРВЕЛЬ ИСПАНСКИЙ, 114

КМИН, 115, 128, 138, 141

КОЛБА, 97

КОЛЮРИЯ, 38, 50, 103, 115

КОРИАНДР, 37, 74, 103, 115, 116, 132,  
137–139, 141–143, 145, 146, 150, 151,  
153–155, 159, 160, 162, 165, 180, 247,  
300, 301, 304–306

КОРИЦА, 19, 20, 22–25, 27–29, 31, 37,  
49, 55–58, 77, 78, 95, 108, 109, 132, 136,  
139–141, 144, 147, 149, 155, 163, 164, 172, 174,  
176, 187, 189, 190, 214, 247, 268, 305, 306, 316,  
317, 326–328

– китайская, 27, 56, 138, 142, 155, 160

– малабарская, 56

– пряная, 56

– цейлонская, 29, 55, 56, 165

КРЕССЫ, 103, 116, 117

– водяной, 116

– горький, 117

– капуцин, 118

– луговой, 117

– садовый, 117

КСИЛОПИИ, 67, 75

КУМБА, 75

КУРКУМА, 58–61, 137–139, 141, 143, 151,  
161, 163, 176, 242, 301

– ароматная, 59, 140

– длинная, 59, 140

– круглая, 60

**ЛАВАНДА**, 118, 119

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, 20, 61, 62, 81, 145,  
149–151, 158, 160, 162, 167, 180, 181, 187, 189,  
200, 202, 234, 245, 246, 287, 288, 292, 293, 297,  
300, 301

ЛУК, 23, 41, 42, 44, 55, 61, 74, 90, 93, 94, 96, 103,  
116, 122, 129, 131, 147, 148, 150–156, 158, 159,  
163–165, 168, 169, 176, 179, 180, 184–190, 198,  
200–204, 215, 216, 229, 230, 239, 262, 276–278,  
293, 295, 297, 298, 306, 307, 309, 312–314, 317,  
322, 327

– алтайский, 93

– батун, 91

– мангир, 92, 93

– многоярусный, 90

– порей, 91

– пскемский, 83

– репчатый, 89, 91, 93, 313

– шалот, 90, 143, 144, 285, 287, 312, 314

– шнитт (резанец), 92, 295

ЛЮБИСТОК, 119

**МАЙОРАН**, 119, 120, 122, 124, 145, 146,  
156–159, 161, 163, 169, 197

МАЛАГЕТТА, 79

МАНГИР, 92, 93

МАЦИС, см. *Мускатный орех*

МЕЛИССА, 38, 120, 121, 124, 165, 189, 304,  
308, 310

– турецкая, 121



МОЖЖЕВЕЛЬНИК, 103, 121, 122  
 МУСКАТНЫЙ ОРЕХ, 22, 23, 27–30, 55,  
 62–66, 74, 77, 108, 109, 138, 139, 143, 153–156,  
 159, 161, 163–165, 172, 180, 185, 189–191, 326  
 МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ, 22, 62–66, 140,  
 141, 143, 153–156, 159–161, 164, 165  
 МЯТА, 69, 95, 103, 122–124, 141, 146–148, 151,  
 157, 162, 165, 176, 200, 247, 304, 308, 310, 311  
 – кудрявая, 123  
 – перечная, 122, 123  
 – пряная, 124  
 – яблочная, 124, 310

**НИГЕЛЛА**, см. *Чернушка*

**ПАЖИТНИК**

ГОЛУБОЙ, см. *Донник синий*

ПАСТЕРНАК, 98, 99, 184, 186

ПЕРЦЫ, 16, 17, 21–27, 30, 44, 45, 66–68, 70,  
 72, 75–77, 96, 119, 130, 165, 180–182, 198, 199,  
 202, 245, 247, 273, 277, 278, 286, 293, 297, 298,  
 306, 309, 314, 324, 327  
 – африканский, 70  
 – белый, 68, 69, 139, 141, 153–156,  
 160–163, 199, 201, 287, 289, 323  
 – длинный, 69, 70  
 – «душистые», см. *«Душистые перцы»*  
 – кайенский, 72, 73, 139, 155  
 – красные, 31, 71–75, 137, 141–143,  
 145–154, 156, 158, 161, 163, 174, 176, 181,  
 185–187, 189, 190, 198–200, 234, 262, 287,  
 290, 291, 294, 299–302, 304–306, 310, 312–  
 314, 322, 323, 326, 327

– красный стручковый, 71–73, 160  
 – кубеба, 68  
 – мавританский, 75, 76  
 – негритянский, 76  
 – птичий, 73  
 – черный, 20, 26, 30, 31, 49, 50, 67–70, 75,  
 79, 86, 96, 129, 139, 140, 142–144, 147–149,  
 151, 155, 156, 158–164, 176, 180, 181, 185,  
 187–190, 198, 200, 202, 204, 214, 262, 268,  
 273, 276–278, 286, 291, 294, 297, 298, 305,  
 308, 311, 316, 322  
 – ямайский, см. *«Душистые перцы»*  
 – японский, см. *«Душистые перцы»*

ПЕТРУШКА, 55, 74, 80, 98, 99, 114, 129,  
 131, 143, 146, 147, 149, 157–159, 168, 169, 179,  
 184, 186–189, 193, 197, 204, 217, 230, 247, 288,  
 298, 300, 301

ПОЛЫНЬ, 53, 122, 124–126, 133, 217,  
 218

– альпийская, 126  
 – лимонная, 126  
 – метельчатая, 126  
 – обыкновенная, 125  
 – римская, 125

ПОРЕЙ, см. *Лук*

ПСЕВДОПЕРЦЫ, см. *Ксилониш*

**РОЗМАРИН**, 79–81, 133, 157, 158, 185, 199

РУТА, 103, 126, 127

**СЕЛЬДЕРЕЙ**, 99, 100, 146, 149, 154–157,  
 167–169, 176, 182, 186, 191, 262, 291, 293,  
 309, 327



**ТИМЬЯН**, 74, 127, 131, 156–158, 188, 287,  
288, 293, 294

**ТМИН**, 23, 95, 103, 104, 115, 116, 127, 128,  
132, 141–143, 153–155, 161, 165, 181, 185, 189,  
247, 300, 301, 312

**УКРОП**, 23, 74, 100, 101, 103, 127–129,  
143–149, 153–155, 158, 159, 161–163, 167,  
169, 176, 179, 181, 182, 186–190, 193, 197–199,  
201–204, 297, 299–301, 304, 316

**ФЕНУГРЕК**, 130, 137–139, 141, 145, 197

**ФЕНХЕЛЬ**, 74, 100, 138, 141, 143, 158, 159,  
168, 169, 176, 184, 186, 188, 290

**ХРЕН**, 102, 102, 116, 117, 149, 168, 176,  
186–189, 196, 204, 254, 261, 264, 271, 275,  
279–284, 291–297, 316, 320–322

**ЦЕДРА**, 21, 38, 81, 83–85, 95, 165, 195,  
196, 200, 202, 203, 240, 247, 283, 296, 312  
– апельсиновая, 83, 84, 164  
– грейпфрутовая, 84  
– лимонная, 82–85, 101, 158, 164, 189,  
201, 273, 282, 289, 293, 323  
– мандариновая, 84  
– померанцевая, 81, 82, 164, 214

**ЦИННАМОН**, 56, 57

**ЧАБЕР**, 74, 107, 116, 130, 131, 145, 151,  
156–159, 162, 163, 174, 182, 189

– зимний, 131

**ЧАБРЕЦ**, 127, 131, 132, 147, 148, 188

**ЧЕРЕМША**, 96, 97

**ЧЕРНУШКА**, 132, 240, 247

**ЧЕСНОК**, 23, 41, 44, 55, 74, 75, 93–97, 116,  
122, 140, 141, 143, 146–151, 157, 158, 161–164,  
168, 169, 174, 176, 179, 181, 182, 185–187, 189,  
190, 195–200, 234, 239, 247, 262, 264, 286,  
293, 294, 300, 301, 304–307, 309–311, 313, 316,  
328

**ЧЕСНОЧНИК**, 97

**ЧЕСНОЧНЫЙ ГРИБ**, 97

**ЧИЛИ**, см. *Капсикумы*

**ШАЛОТ**, см. *Лук*

**ШАЛФЕЙ**, 132, 133, 154–157, 161, 185, 197, 199

**ШАФРАН**, 20, 21, 24, 27, 59, 85–87, 145, 146,  
158, 168, 172, 176, 180, 185, 189, 242, 306

**ШНИТТ-ЛУК**, см. *Лук*

**ЭЛЬСГОЛЬЦИЯ**, см. *Мята пряная*

**ЭСТРАГОН**, 81, 133, 134, 147, 148, 189, 201,  
287, 288, 292, 297, 298, 323



# УКАЗАТЕЛЬ СМЕСЕЙ ПРЯНОСТЕЙ И ИСКУССТВЕННЫХ ПРЯНОСТЕЙ

**АДЖИКА**, 75, 145, 146, 198, 199, 303  
**АШТАРАКСКАЯ СМЕСЬ**, 147

**БОЛОНСКАЯ СМЕСЬ**, 152, 153  
**«БУКЕТ ГАРНИ»**, 80, 120, 157, 202  
– американский, 158, 159  
– английский, 158  
– немецкий, 159  
– французский, 158

**ВАНИЛИН**, 32, 46, 47, 170, 171, 238, 239  
**ВАНИЛЬНЫЙ САХАР**, 47, 48, 171,  
239  
**ВАНИЛЬНЫЙ СИРОП**, 47, 171

**ГАМБУРГСКАЯ СМЕСЬ**, 152, 154  
**ГАСКОНСКОЕ МАСЛО**, 95, 96  
**ГОРОХОВАЯ СМЕСЬ**, 162  
**ГОРЧИЦА НА ЯБЛОЧНОМ  
ПЮРЕ**, 109  
**ГОРЧИЦА ПРЯНАЯ**, 108

**ДОЛМОВАЯ ПРОСТАЯ  
СМЕСЬ**, 147

**ЕРЕВАНСКАЯ СМЕСЬ**, 147

**ИНДИЙСКИЕ СМЕСИ**, 136, 142, 143

**КАРРИ**, 51, 60, 68, 74, 130, 136–142, 291,  
308, 311, 328

**КИТАЙСКАЯ СМЕСЬ**, 136, 144, 152  
**КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ**, 136, 165  
**КУРИНАЯ СМЕСЬ**, 163

**ЛАВРОВЫЙ ПОРОШОК**, 61, 74, 162,  
167, 201

**ЛОЗИЖАН**, 95, 96  
**ЛЮТЕНИЦА**, 150, 319

**МАРИНАДНЫЕ СМЕСИ**, 160

**ПЛОВ-СМЕСИ**, 153–154

**ПЕСТУ**, 95, 96

**ПТИЦЕ-СМЕСИ (ДЛЯ БЛЮД  
ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ)**, 163  
**«ПРОВАНСКОЕ МАСЛО»**, 106, 285  
**ПРЯНИЧНЫЕ СМЕСИ**, 164

**РИСОВАЯ СМЕСЬ  
(НЕСЛАДКАЯ)**, 163  
**РИСОВАЯ СМЕСЬ  
(СЛАДКАЯ)**, 163



РЫБНЫЕ СМЕСИ, 159, 160

**С**АЛАМУР, 150

СВИНО-КОЛБАСНЫЕ  
СМЕСИ, 155, 156, 161

СИАМСКАЯ СМЕСЬ, 135, 136, 143, 144

СТУДНЕВАЯ СМЕСЬ, 162

СУПОВЫЕ СМЕСИ, 157

СУРРИБЕ (СМЕСЬ ДЛЯ  
СТУДНЯ), 162

«СУХИЕ ДУХИ», 164

СУХИЕ ПРЯНЫЕ СМЕСИ  
СРЕДНЕАЗИАТСКОЙ  
КУХНИ, 145–148

**У**КРОПНОЕ МАСЛО, 129, 167

УКРОПНЫЙ НАСТОЙ, 129

«УСЯНМЯНЬ», см. *Китайская смесь*

УОРЧЕСТЕРСКАЯ СМЕСЬ, 152, 155

**Ф**АРШЕ-ЛИВЕРНЫЕ

И ФАРШЕ-МЯСНЫЕ

СМЕСИ, 156, 161

ФРАНКФУРТСКАЯ СМЕСЬ, 152, 154

**Х**МЕЛИ-СУНЕЛИ, 145, 146

ХРЕН СТОЛОВЫЙ, 101, 102, 282, 283

**Э**ЧМИАДЗИНСКАЯ СМЕСЬ, 148



---

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

---

ВСЕ О ПРЯНОСТЯХ  
ВИДЫ, СВОЙСТВА,  
ПРИМЕНЕНИЕ



## ЧТО ТАКОЕ ПРЯНОСТИ?

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Несколько по-иному характеризуются пряности в странах Центральной, Северной и Восточной Европы – в германских, славянских и финно-угорских языках. По-немецки пряности называются «Gewürze», что значит «коренья». То же самое означают чешское «koreni», польское «koreny», латышское «virzes», эстонское «vürts». Но в Эстонии есть и другое название пряностей – «maitseained», то есть вкусные, дающие вкус. То же самое значение имеет литовское слово «prieskonis» или латышское «sivs» (вкусный). В этих случаях отмечается качество пряностей.