



**Вильям Васильевич Похлёбкин (1923–2000)** – крупнейший знаток русской и советской кулинарии, советский и российский историк-скандинавист, геральдист, географ, журналист, действительный член Всесоюзного географического общества, кандидат исторических наук, специалист по истории международных отношений.



В СЕРИИ ВЫШЛИ:



**МОЯ КУХНЯ. МОЕ МЕНЮ**

.....

**ПРЯНОСТИ. СПЕЦИИ. ПРИПРАВЫ**

.....

**ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ.  
ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ**

.....

**ИСТОРИЯ ВОДКИ**

.....

**НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ  
НАРОДОВ СССР**

.....

**ИСТОРИЯ ЧАЯ**

.....

**КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ**



В СЕРИИ ГОТОВИТСЯ:

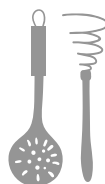
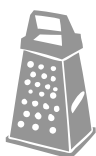
.....

**КУШАТЬ ПОДАНО!**

.....  
Вильям Похлебкин  
.....

# КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ

.....



хлеб\*соль®

Москва 2024

УДК 641.55  
ББК 36.997  
П64

Разработка серийного оформления *П. Петрова*

**Похлебкин, Вильям Васильевич.**  
П64 Кулинарный словарь / Вильям Похлебкин. – Москва :  
Эксмо, 2024. – 656 с. – (Вильям Похлебкин. Юбилейное из-  
дание).

ISBN 978-5-04-195924-1

Все, что нужно знать, – это на какую букву ваш вопрос. Кулинарные термины, приемы, способы, кухонный инвентарь, этикет, история меню, рецепты мировых кухонь, все известные миру продукты, – вы найдете все это в самом точном словаре, созданном удивительным автором, историком и исследователем Вильямом Васильевичем Похлебкиным, чье 100-летие отмечалось в 2023 году. Труд этот, как и «Моя кухня», «Тайны хорошей кухни», «Пряности, специи и приправы», «Национальные кухни народов СССР», «История водки», переиздан по многу раз и во многих странах мира. Данная книга может превзойти все изданные кулинарные книги по концентрации кулинарных знаний, по энциклопедичности изложения и по доступности приготовления приведенных в ней блюд.

**УДК 641.55**  
**ББК 36.997**

**ISBN 978-5-04-195924-1**

© **В.В. Похлебкин, прижизненное издание**  
© **Наследники, 2024**  
© **Оформление. ООО «Издательство**  
**«Эксмо», 2024**

# A



**АБАКА** (от греч. *ἀβάκιον* – доска). В приложении к кухонному инвентарю абака первоначально – специальная доска над полым ящиком высотой в полтора метра, в которой делались вырезы (кружки) различного диаметра для постановки сосудов, имевших либо коническое (острое), либо закругленное (сферическое) дно, а не плоское, как у нынешних кастрюль.

Позднее абакой стали называть весь ящик под доской, превращенный в шкаф для хранения столовой посуды. Иногда он делался открытым. Имел широкие, квадратные (как абака-доска в вершине дорической колонны) полки. По своей форме абака – прообраз большинства современных кухонных напольных шкафов, а также холодильников. В Средние века античная абака была заменена *буфетом* (см. с. 69–71), переместившимся из кухни в особое помещение и превратившимся из утилитарного хранилища в произведение декоративного искусства, украшение интерьера. Начиная с конца 30-х, а особенно с конца 40-х годов XX в. повсеместно в Европе началось возвращение к конструкции абаки, как к более простой, рациональной и экономичной форме шкафа для современных небольших кухонных домашних помещений.

**АБГОРА** (*азерб., не скл.*). Незрелый виноград любого сорта или его терпкий сок в возрасте, когда виноградины еще твердые и не начали наливаться и приобретать прозрачность. Используется в азербайджанской национальной кухне как компонент в процессе приготовления ряда мясных блюд из целого

мяса (гора-мусабе, сабзи-кавурма, турши-кавурма, плов и др.) для придания мясу более нежной консистенции и кислотоватого вкуса.

**AB OVO** (лат. «с яйца», то есть с самого начала). Выражение, употребляемое в переносном смысле для обозначения того, что данный вопрос рассматривается с самых своих истоков. Произошло от обычая древних римлян всегда начинать обед с яиц как с символа «начала жизни». В диетическом отношении это оправданно лишь в том случае, если яйца выпиваются сырыми. Вареные яйца, особенно крутые, перевариваются крайне трудно. Поэтому еду следует начинать с приема различных *аперитивов или салатов, кашки*. Однако по традиции, сохраняющейся тысячелетиями, до сих пор на первый прием пищи, на утренний завтрак, во всех санаториях, больницах, детских садах и т. п. подают яйца, причем главным образом крутые, что в корне неверно.

**AB OVO USQUE AD MALA** (лат. «от яйца до яблок»). С начала до конца. Выражение, впервые употребленное в одах римского поэта Квинтия Горация Флакка. Происходит от обычая римлян подавать яйца к началу трапезы, а яблоки – к ее концу, на десерт.

**АБЕС** (фр. *abaisse* – корка). Общее название всех видов теста, употребляемых в поварском и кондитерском деле для содействия процессам тепловой обработки продуктов и затем не используемых в пищу. Сюда относится тесто для запекания окороков, дичи, крольчатины, для герметизации поваренных сосудов (горшочков, чугунок), тесто для поддонов тортов, саваренов, пудингов и других сладких блюд; абес используется не только в западноевропейских, но и в русской и восточной кухнях. Например, казмаг при изготовлении азербайджанских пловов.

**АБЕС ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ** (*ветчины, уток, крупной дичи, зайцев и кроликов*) приготавливают следующим образом: ржаная мука круто замешивается на теплой воде с добавлением неболь-

шого количества сливочного масла и соли (50 г масла на 3–3,5 л муки и 1 ч. ложку соли). Этим тестом обмазывают окорок слоем в 1 см, а дичь – слоем в 0,4–0,5 см.

**АБЕС ДЛЯ ЗАКУПОРИВАНИЯ ГОРШЕЧНЫХ ОТВЕРСТИЙ** (*наносится на марлевую или бязевую повязку*) приготавливают из пшеничной муки, на горячей воде, с обычным для съедобного теста количеством масла и присаливают круче, примерно вдвое; тесто делают различной крутости, в зависимости от характера использования. Оно может употребляться также для запекания в нем мясных паштетов, рулетов, «заячьего сыра», овощных (капустных) рулетов латышской кухни и т. п. В последнем случае для усиления непроницаемости теста его замешивают из пшеничной муки на холодной воде с добавлением яичных желтков и после раскатки натирают сливочным маслом, стараясь втереть масло в готовое крутое тесто от руки, а затем 5–6 раз сгибают тесто и раскатывают его скалкой. Пропорции муки, яиц, масла, воды и соли для этого вида абеса произвольны.

Последний вид абеса может быть использован также для изготовления «корзиночек» (гарнирных), начиняемых отварными овощами. (О приготовлении кондитерских абесов см. *тимбалы*.) Абесы являются противоположностью другим видам теста, употребляемым также для содействия тепловой обработке основного продукта (рыбы, фарша, фруктов), но съедаемого вместе с изготовленным блюдом. Эти виды теста носят общее название *кляр* (см. с. 224) и приготавливаются иными способами.

**АБЕССЕ** (*фр. abaisser – превратить в корку*). Кондитерский термин: раскатывать тесто скалкой до обозначенной в рецепте толщины.

**АБИЛИРОВАТЬ** (*от фр. abeiller – пчелиный*). Очистить, обработать добросовестно, как пчела, по-пчелиному. Термин западноевропейской и международной ресторанной кухни, означающий полную и тщательную первичную обработку любого

пищевого сырья животного происхождения. Так, абиллировать птицу – значит ощипать, выпотрошить и опалить ее; абиллировать мясо – очистить его от кожи, поверхностной пленки, сухожилий, фасций; абиллировать рыбу – очистить ее от чешуи, слизи, колющих плавников, щитков (у осетровых), а также выпотрошить и промыть. Термин удобен, так как охватывает своим значением всю сумму действий по первичной обработке пищевого сырья.

**АБРИКОС.** Древесное садовое растение семейства миндальных, дающее плоды, находящие самое широкое применение в кулинарии, кондитерском деле, консервной промышленности. Используется мякоть (оболочка) и ядро (семя) плодов абрикоса. Как культурное растение, абрикос был вывезен Александром Македонским из Армении и распространился в эпоху эллинизма по всей Южной Европе, Средиземноморью, Ближнему и Среднему Востоку. Это привело к появлению различных сортов абрикосов с разными качествами. Поэтому в разных районах СНГ и мира абрикос носит в свежем, сушеном и вяленом виде различные торговые и кулинарные названия: *шентала* (крупные, спелые плоды в слегка подвяленном состоянии, без косточки); *урюк* (целые засушенные плоды с косточкой); *кайса* (целые завяленные плоды, без косточки, надрезанные пополам); *курага* (засушенные плоды без косточки, разрезанные на половинки и четвертинки); *жердела* (мелкий сладкий абрикос) и др. Благодаря очень высокому содержанию пектинов абрикос используют для приготовления наиболее ценных *мармеладов* (патов) и мармеладов из других ягод и фруктов, где не хватает собственных пектинов, разнообразных *джемов*, *Варений* (иногда вместе с ядром), для выработки сока, экстрактов, сиропов, кальвадоса. Косточки абрикоса используют при изготовлении натурального *абрикотина* (см. ниже). Ядра (семена) – как заменитель миндаля, в мармеладно-ореховых смесях (см. *бадам*), восточных сладостях и халвах, *рахат-лукуме* (см. с. 435–436). В поваренном деле абрикосы в вяленом и свежем виде применяются как компонент и приправа (в виде *мезги*) при приготовлении кисло-

сладких мясных блюд восточной кухни (например, к пловам, к дичи – фазанам) и для самостоятельного обжаривания в масле (*кайсаба*), а также для производства столовых национальных напитков – см. *гулунгоб*, *шербеты*.

**АБРИКОТИН.** Ликер на натуральной (фруктовой или косточковой) основе, наиболее часто применяемый в кондитерской промышленности, а также при изготовлении сладких блюд (киселей, компотов, шарлоток, желе и др.) в качестве ароматизатора.

Абрикотином называют также синтетическую ликерную эссенцию (альдегид), применяемую ныне как замена натурального абрикотина при производстве карамелей и фруктовых вод.

**АБСЕНТ** (*фр. absinthe, от лат. absinthium – полынь*). Полынная настойка, ароматизированная одновременно небольшим количеством аниса или мяты. Один из прообразов современных вермутов.

Родина производства абсента – Франция, где он и получил наибольшее распространение во второй половине XIX – начале XX в. Вследствие присутствия *полынных эфиров*, трудно поддающихся очистке, и других дефектов при производстве абсент оказался чрезвычайно вредным алкогольным напитком, вызывающим серьезные нарушения центральной нервной системы, особый синдром алкоголизма – «абсентизм» и смерть. Был запрещен особым законом в 1915 г. к производству и к продаже. Нелегально изготовлялся, однако, вплоть до середины 20-х годов.

**АБСИНТ** (*фр. absinthe*). Полынный ликер, изготавливаемый из альпийской полыни. Обладает теми же отрицательными свойствами, что и абсент, но менее резко выраженными за счет того, что ликеры употребляются в малых дозах и как добавки в кофе или в минеральные столовые воды. Изготавливается во Франции, французской и итальянской Швейцарии, в княжестве Лихтенштейн. Имитации абсинта распростране-

ны и в других странах. Иногда на этикетках ликера-абсинта добавляется слово *tisane*, т. е. ликер. Но чаще всего пояснение отсутствует, так как вид продукта устанавливается потребителем из указания на процентное содержание спирта и сахара на этикетке.

**АБСИСТЕНЦИЯ** (от лат. *absistere* – отступить, отходить от чего-либо). Воздержание от мясной пищи по пятницам и субботам у католиков.

**АБСТРАКТЫ** (от лат. *abstrahere* – удалять, извлекать). Растительные вытяжки, собственно экстракты соков растений, но растертые с молочным сахаром. Применялись до конца XIX в. как диетологическое средство, а также в кондитерском производстве.

**АБУРА**. Общее обозначение жиров в японской кухне, сохраняемое даже в переводных поваренных книгах, в японских рецептах и в ресторанных меню. Различают мохи-абура (твердые жиры), нама-абура (сырые жиры) и абурабин (жидкие масла).

**АБУРАГЕ** (яп.). Сваренная с маслом соевая масса или концентрированный соевый соус.

**АВАРТАНА** (от греч. *av* – опять, снова (повторение действия) и *αρταίειω* – крошить). То есть *накрошенное*. Так назывался у древних греков прототип современного салата – блюдо, приготовленное из зерен граната, с приправой из чеснока, зеленого лука, укропа, кинзы (кориандра), эндивия. Гранат составлял половину смеси, а все остальные компоненты бралась в равных частях и измельчались так, чтобы не быть больше зерен граната. Никаких заправок, соусов этот салат не имел.

**АВГАРДЕНТ**. Термин русского дипломатического и внешне-торгового языка XVII в., означающий *передвоенное* (двойное) вино, запрещенное к ввозу в Россию. Впервые слово «авгар-

дент» упоминается в источниках 25 августа 1668 г. в связи с переговорами русского посла, стольника Петра Ивановича Потемкина, с королем Франции Людовиком XIV в Сен-Жермене о заключении русско-французского торгового договора. Под авгардентом подразумевались такие крепкие («двойные») спиртные напитки, как коньяк или арманьяк, ввоз которых П. И. Потемкин считал невозможным допустить в Россию без особого разрешения царя. Инструкция, данная послам, не давала им права самим решать подобный вопрос. Договор не был заключен, хотя по основным пунктам договоренность была достигнута. Посольство вернулось в Россию 10 октября 1668 г.

**АВДАН-СИРЫ** (от чуваш. «афтан» – петух, «сира» – домашнее пиво). Ритуальный чувашский праздник (поминовение предков), а также трапеза, на которой подают особое блюдо (того же названия) из тушеной курицы и домашнее пиво.

#### ● ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молодую, упитанную курицу *абиллировать* (см. с. 7–8), обжарить в течение 15 минут целиком или лучше в крупных кусках на собственном жире с добавлением бараньего или говяжьего сала, затем залить кипятком и варить с луком, морковью и грибами до мягкости. Когда овощи сварятся, вынуть их из бульона, протереть; грибы измельчить, обжарить в сливочном масле или сметане, соединить с протертыми овощами и вновь заправить в бульон, добавив к нему немного муки (1 столовая ложка) и пряности (лук, укроп, петрушка, черный перец). Все перемешать и варить на медленном огне до закипания под крышкой 7–10 минут. Подавать с отварным картофелем, посыпанным зеленью петрушки, лука и укропа, политым топленым маслом. (К блюду подается домашнее молодое пиво или крепкий хлебно-малиновый квас. А при их отсутствии – крепко заваренный, густой горячий настой шиповника.)

**АВЕЛЛАНЫ.** Большие (крупные) лесные орехи типа фундука в Италии.

**АВЕРТИССЁР** (от фр. *avertisseur* – *уведомитель*). Придворный чин при французских королях до 1789 г., а затем в 1804–1815 гг. при французском императоре, обязанностью которого было возвещать выход монарха к обеденному столу (вначале – к аперитивам, расставленным заранее) и докладывать ему, что «кушанье подано». Последнее уведомление делалось лишь после того, как авертиссёр замечал, что в столовую уже вносятся суп и пирожки или что они уже поставлены на приборный столик у дверей столовой залы. Это делалось для того, чтобы между уведомлением о подаче горячей еды (сигнал) и самой подачей еды к столу (уведомление, что сигнал сработал) не проходило бы более минуты времени. Один этот факт говорит о том, что во французской высокой кухне придавали огромное значение воздействию еды и связанным с нею условным рефлексам на центральную нервную систему, стремились создать наилучшие условия для гармоничного усвоения пищи. Указанные правила уже в XIX в. стали широко распространёнными, так что они применялись и по отношению к «рядовым» посетителям парижских ресторанов, которых абсолютно не заставляли ждать подачи блюд, что создало парижским ресторанам огромную популярность.

**АВРАД** или **АВРАДИН**. Наиболее тяжёлая, жирная часть померанцевого масла, перегнанного не из *цедры* (см. с. 552–553) померанцев, а из померанцевых цветов. Употребляется для ароматизации ликеров, а также чая (некоторыми английскими чайными фирмами). Аврад и ароматизированные им продукты склонны к быстрому прогорканию вследствие наличия в нем смол и тяжёлых эфиров. В некоторых странах ароматизация аврадом считается фальсификацией и запрещена (см. также *нероли*).

**АВСЕНЬ** (*встречается также неправильное написание и произношение: овсень, говсень, усень, баусень, таусень, митусень, мисень и бигусень – см. бигос*). Древнерусское блюдо, точнее – древнеславянское, названное по одноименному языческому празднику – первой встрече весны, приуроченному к 1 марта, начиная

с которого, вплоть до 1492 г., исчислялся новый год. Праздник и блюдо были распространены и сохранялись в основном до середины XIX в. лишь в «акающих» областях Центральной России (Смоленской, Калужской, Брянской) и Восточной Белоруссии (Витебской, Могилевской).

Авсень состоит из целой свиной головы, запеченной в тесте (см. *абес*), и подается на обед 1 марта, т. е. в 11–12 часов дня. (Язык и мозги отвариваются отдельно, мозги иногда поджариваются.) На гарнир подаются отдельно репчатый лук (целыми головками), чеснок, печеные антоновские яблоки. В Орловской и Липецкой областях и в прилегающих к ним частях других южнорусских областей авсень состоит из жареного поросенка. В Восточной Белоруссии авсень в XIX в. состоял часто из домашней колбасы (т. н. кишки) и свиных ножек, из которых делали студень (холодец), в то время как в Западной Белоруссии, где авсень формально не праздновали, он фактически послужил основой для создания *бигоса* (см с. 41–42).

**АВСТЕРИЯ** (от лат. *austerus* – *тепкий, горький, темный, суровый*). Так в Древнем Риме назывались харчевни для черни (*аустерия, остерия*) в отличие от *локанда* – гостиниц и «ресторанов» для знатных людей.

Петр I назвал австерией первые русские трактиры-клубы, заведенные им в 1706 г. в Петербурге. Цель этих заведений была двоякой: вначале чисто утилитарной – быстро и в любую минуту поесть, а затем общественной – стать местом, где дворяне *всех состояний* (родовитые и мелкопоместные, служилые) могли бы встречаться и «сближаться». Фактически же Петр I создал австерию для себя и того круга военных и гражданских людей (независимо от звания), которые работали непосредственно вместе с ним в неблагоустроенном и преимущественно «мужском» и «холостом» по составу населения Петербурге. Вставая в 3 часа утра (по существу – ночью) и заставляя работать государственные учреждения с 4–5 часов утра, Петр был вынужден все время ходить по строящемуся городу и, «дабы не слабеть от столь долговременного воздержания», учредил в различных местах Петербурга трактиры

под названием «австерий», куда заходил, как говорится, перекусить. Обыкновенный его завтрак состоял из рюмки водки и куска ржаного хлеба с солью. Все люди, порядочно одетые, имели право на вход в австерию и на ту же порцию, которая и выдавалась им за царский счет; за прочие требования платили они по таксе, назначенной самим Петром I. Всего в Петербурге было три австерии. Каждая из них имела вывеску – «Австерия Его Царского Величества». Кроме того, в народе за ними закрепились стойкие прозвища. Так, первая, называвшаяся Царской или Торжественной, поскольку все фейерверки устраивались на площади перед нею, находилась на Петербургской стороне у Петровского моста (затем – Троицкого моста, после 1917 г. – моста Равенства, а в 1934 г. – Кировского), на Троицкой площади (в советское время – площадь Революции). Это был самый центр петровского Петербурга. Ныне на месте этой австерии разбит сквер.

Вторая – находилась на том месте, где ныне стоит здание старого Сената, на углу Английской набережной (в советское время – Красного флота) и площади Декабристов. Она называлась в народе Меншиковской, так как Меншиков, переправляясь из своего дворца через Неву на лодке, приставал к пристани, расположенной у этой австерии. Она была основана в 1708 г.

Третья австерия была построена позднее, в 1719 г., и находилась в районе нынешней Театральной площади, на набережной Крюкова канала (у бывш. Никольского моста). Здесь вокруг этой австерии со временем сложился центр театрально-музыкального Петербурга (Мариинский театр, консерватория, Государственный музыкальный техникум, Оперная студия). Здесь издавна селились композиторы и музыканты. Этот район граничил с трущобным сектором, где были сконцентрированы все петербургские притоны (Малков переулок, Никольский рынок). Таким образом, австерии – первые русские общественные столовые – дали два направления, одно из которых так и тянуло к грязному, разгульному средневековому кабаку, а другое – к западноевропейскому богемному кафе-варьете.

**АВЮТОРГА.** Засоленная икра черноморской кефали. Приготовлялась первоначально крымскими (таврическими) греками, от которых метод был заимствован запорожскими казаками в период Алешковской Сечи (1708–1775), перенесен ими после ликвидации Сечи в 1775 г. в Задунайскую Сечь (Вилково), где принципы засола авюторги были применены к засолу и выделке осетровой *икры* (см. с. 185–188). Отсюда дунайская черная икра отличается по вкусу от уральской и каспийской (астраханской).

**АГАВОВЫЙ СОК.** Добывается из нерасцветших бутонов цветка кактуса агавы и обрабатывается в мексиканский национальный напиток – *пульке*.

**АГАНЦ.** Армянское кондитерское изделие. Восточная сладость. Представляет собой смесь пшеницы, изюма, орехов и конопли, взятых в соотношении 2:2:1:1 и залитых густым горячим сахарным *сиропом* (см. с. 459), в пробе *твердый шарик*. Все компоненты, кроме пшеничных зерен, берутся в натуральном виде без дополнительной обработки. Пшеница же предварительно замачивается на 1 час, обсушивается и обжаривается без масла на накаливаемой сковороде, после чего смешивается с остальными компонентами. Аганц – вкусная, питательная, чрезвычайно полезная по своему составу сладость.

**АГАР-АГАР** (с 1978 г. по-русски принято написание: *агар*). Синонимы на русском языке: китайский (японский) желатин, бенгальский рыбий клей (устар.), целентанг (в Западной Европе). Вид морских водорослей в морях Юго-Восточной Азии (Южно-Китайском, Желтом и Японском), из которых извлекается продукт, дающий при смешении с пресной водой нежные, но стойкие желе, не распускающиеся при нагревании, как животный желатин. Агар-агар широко применяется в пищевой кондитерской промышленности, а также для изготовления столовых сладких блюд (желе, муссов, бланманже, киселей и т. п.). Желирующая сила агар-агара во много раз превосхо-

дит желатин. Агар-агар способен желироваться уже при смешении одной его части с 200 и даже 300 частями воды! Находит также широкое применение в медицине и микробиологии как основа для посева микрофлоры. В последние годы натуральный агар-агар стал все чаще заменяться искусственными желирующими веществами или же полуискусственными, например агар-агаром, извлекаемым из других видов морских водорослей (из водорослей Белого моря). Главные центры мирового производства и торговли агар-агаром – Япония и Калифорния (США).

**АГАФЬИН ДЕНЬ.** 5 февраля (18 февраля по новому стилю). День хлеба и соли. В этот день древние славяне освящали каравай хлеба и солонку соли как символы домашнего очага и сберегали их в течение года как талисманы, охраняющие дом от несчастий: пожара, мора и т. п. В случае пожара соль бросали в пламя, а хлеб – в сторону поля, куда хотели, чтобы «отвлекся» огонь. В случае болезни дом обносили хлебом и солью, а в случае мора домашних животных надевали каравай коровам на рога, а солью посыпали сено. Только впоследствии, когда первоначальное назначение употребления «хлеба и соли» как талисманов было постепенно забыто, стали выносить эти продукты, как самое священное, что есть в доме, навстречу знатым или почетным гостям. При этом, вплоть до конца XIX в., выносили именно сбереженный с Агафьиного дня «хлеб-соль», а не любой случайный или вновь испеченный каравай.

**АГЕЙЗИЯ** (от греч. *ἀ* — отрицание и *γέσται* — вкушать). Неспособность некоторых людей различать вкус или оттенки вкуса пищевых продуктов и еды.

**АГЕМОНО.** Общее обозначение японских блюд, жаренных в масле. Различают два вида агемона: 1) *шемпура*, то есть все, что обжаривается в кляре и тесте и в большом количестве масла; 2) *кара-агэ* – на открытой сковороде без тестяного покрытия и с небольшим количеством масла.

**АГОРН** (от нем. *Ahorn* – клен). Сахар, получаемый в США и Канаде из сока американского или канадского клена. Обладает особым ароматом, содержит большой процент фруктозы и поэтому используется для питания тучных людей.

**АГОРНОВЫЙ СИРОП**. Сгущенный, уваренный сок американского клена; применяется широко в молочных коктейлях, а также при изготовлении вафель и сладких блинчиков, сообщая им особый вкус.

**АГРАФЕНЫ ДЕНЬ**. 23 июня (6 июля по новому стилю). Языческий и впоследствии русский народный *праздник каши*, в который принято было есть либо овсяную (на северо-западе России), либо *гречневую кашу* (в центральных и южных областях России). В урожайные годы праздник сопровождался приготовлением различных видов гречневой каши: крутой, с яйцами и грибами, пуховой, с молоком, червячками и др., и превращался в соревнование *кашеваров* в искусстве приготовления и в создании новых блюд из каши.

**АДЖОН** – напиток типа пива, приготавливаемый из чумизы (проса) в Уганде, Бурунди и других центральноафриканских странах. Считается национальным угандийским. Выпускается промышленно изготовленный экстракт аджона как полуфабрикат для домашнего приготовления в современных городских условиях.

**АЗАРОЛЬ** (от араб. «аззуруп» – кизил). Порода чрезвычайно мелких груш, величиной с крупную смородину, распространенных в Греции, Италии, Южной Франции и на Адриатическом побережье Югославии. Из них варят варенье, как из китайских яблочек, – целиком и с цветоножкой.

**АЙРАН**. Молочный напиток у народов Северного Кавказа и Азербайджана. Приготавливается из *катыка* (йогурта), разведенного на одну треть холодной кипяченой водой. Айран – нестойкий напиток, он имеет тенденцию быстро отторгаться

воду. Поэтому, во-первых, его постоянно взбалтывают и держат все время на льду или в погребе сразу же после приготовления. Во-вторых, стараются использовать в течение суток. В-третьих, перед разведением водой катык отцеживают от сыворотки, чтобы айран был «ровным».

**АКВЕТТА** (от лат. *aqua* – вода). Буквально – водичка, водочка. Так в Древней Греции и Риме называлось повседневно употребляемое во время еды виноградное вино, разбавленное на  $\frac{2}{3}$  холодной кипяченой или ключевой водой. Греки считали, что пить неразбавленное вино – варварство. Так называемое вино Гиппократата, употребляемое для лечебных целей, для подкрепления выздоравливающих больных, перенесших тяжелую, длительную болезнь, было более «крепким» – оно разбавлялось водой на  $\frac{1}{3}$ .

**АЛЕКСАНДР МАКЕДОНСКИЙ**. В историю кулинарии этот известный полководец вошел как первый организатор постоянно проводившихся в покоренных им странах конкурсов на скорость и количество съедаемой пищи. Целью Александра Македонского была не только и даже не столько зрелищность подобных «поединков», сколько установление пределов, «максимумов» каждого вида съедаемой пищи.

Таблица таких «максимумов» служила врачам Александра Македонского для выработки диетологических правил. Большинство конкурсов, устраиваемых Александром Македонским, заканчивались смертельным исходом, которого, по обычаю того времени, требовала толпа, видевшая в таких «поединках» лишь разновидность мирного гладиаторского боя.

Так, из 300 участников одного из поединков на «чемпиона» пьянства 152 выбыли из строя задолго до финала, 58 тяжело заболели и остались калеками на всю жизнь, 44 умерли до финала, 39 – после, 6 сошли с ума и только 1 остался жив.

**АМБИГЮ** (от лат. *ambigere* – соединять противоположное). Обед, на котором в одну подачу, то есть на первое или на третье, подают сразу два противоположных блюда: горячее и холод-

ное, легкое и тяжелое, но относящихся по типу своему к одной и той же подаче. Амбигю свойственно многим древнейшим национальным кухням, хотя и не имеет в них определенного термина, который дали этому французы. Так, в русской кухне типичнейшим амбигю являлась подача на первое двух видов супов – горячих, жарких, прямо пышущих печным жаром тяжелых мясных наваристых щей со сметаной и холодной, прозрачно-янтарной, легкой ботвиньи из свекольного и крапивного листа, щавеля с осетриной да еще с тарелкой колотого льда, чтобы в течение обеда подпускать кусочки в тарелку и не давать ботвинье принимать температуру окружающего воздуха. В жаркий, знойный летний день вначале ели ледяную ботвинью, а затем, когда восстанавливался аппетит, принимались за «настоящую еду» – наваристые горячие щи.

В закавказской кухне примером амбигю является подача после шашлыка или плова двух третьих блюд: горячей, жареной на масле сладкой кураги (кайсабы) и кислого, холодного винограда, шербета или наршараба (сока граната).

Во французской кухне десертным амбигю было мороженое с ягодами (черной смородиной, клубникой) и к нему – горячее печенье, бисквиты, кофе.

**АМБРОЗИЯ** (от греч. *амвротос*, а – отрицание и *бротос* – смертный). Общее название пищи олимпийских богов, делавшей их бессмертными. У разных народов были различные представления о том, какая пища дает возможность наилучшим образом сохранить молодость и даже приобрести бессмертие. Однако показательно, что особых расхождений нет, все сводится буквально к трем-четырем видам продуктов.

Это из известных и распространенных до сих пор продуктов – мед (или дивий мед) (см. с. 135), гранат или яблоки (по представлениям скандинавов – т. н. яблоки Идун, богини садоводства, охоты, леса, покровительницы животных). Кроме того, полынь (или сок полыни – и других травяных, горьких пряностей), которую у древних греков добывала богиня лесов и охоты – Артемида (Диана). А также не совсем ясные по составу –

*нектар* и *акриды*. Под нектаром, по-видимому, древние имели в виду различный фруктовый сок и сок ягод, но в какой-то определенной смеси, пропорции. Что касается *акрид*, или *прух* (врух, пругии), то это саранча или другие съедобные насекомые. По другим данным, *акриды* – это почки, нераспустившиеся листья особого кустарника, растущего на Ближнем Востоке, или малатра (малагетта), райское зерно – род пряности, растущей в Эфиопии и напоминающей перец. Таким образом, мед, гранат, яблоки, пряности (полынь и перец) и молодая зелень (почки), а также фруктово-ягодный сок и символический минимум мяса (сухие насекомые! – «ножки» саранчи, кузнечиков) – вот вполне реальное, даже можно сказать, вполне обоснованное научное меню бессмертия, которое народ в древности приписывал богам. Характерно и то, что в качестве напитка богов указывалась горная, родниковая вода.

**АМЕТИСТА** (от греч. *ἀ* – отрицание, и *μεθῆτων* – быть пьяным). Средства, предупреждающие пьянство или ликвидирующие опьянение. Отсюда – аметист – название драгоценного камня, цвет которого напоминает вино; ему приписывалось свойство быть якобы амулетом, предохраняющим от пьянства. Для этого камень клали в прозрачный сосуд с красным вином и разбавляли водой вино до цвета аметиста, т. е. чтобы цвет камня полностью бы сливался с цветом раствора и переставал бы быть виден.

**АННОНАРИЯ** (от лат. *annonarius* – средства продовольствия). В Древнем Риме прибавка содержания сверх жалования натуральными продуктами, которая полагалась лицам, занимавшим общественные посты (должности), чтобы общество имело уверенность, что эти лица будут честно, добросовестно и совершенно беспристрастно исполнять свои обязанности по отношению ко всем членам общества. В состав аннонарии входили фундаментальные продукты – *хлеб, оливковое масло, лук, соль и вино*. Фундаментальный характер хлеба не нуждается в разъяснении. То же самое относится к соли и виноградному вину, которое в сочетании с водой было основ-