

УДК 641.88
ББК 36.98
Э68

Дизайн серийного оформления обложки *В. Брагиной*

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:
aniok, Botanical Art studio, BS_Lexx, Cat_arch_angel, Channarong Pherngjanda,
DiViArt, Dn Br, Duda Vasilii, Epine, EvaMira, FarbaKolerova, Ford Design,
FoxyImageFoxyliam, Hein Nouwens, Iamnee, Jka, Julia Solomatina, Luis Line,
mamita, Epine, Masha Dav, Morphart Creation, Nata_Alhontess, Nina Fedorova,
NINA IMAGES, Olga Lobareva, Sakurra, Sketch Master, SPublishings, vetryanaya_o,
Wanda Pelin Canila / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Э68 **Энциклопедия** специй от А до Я. Ничего лишнего / автор-составитель Е. Кундель. — Москва : Эксмо, 2024. — 368 с. : ил. — (Тезаурус вкусов. Кулинарные энциклопедии).

ISBN 978-5-04-177607-7

Эта книга — не научный трактат и не исследование, это практический гид, помощник в повседневной жизни. Поэтому мы не будем присоединяться к многостраничным дискуссиям о том, что есть пряности, а что — специи, приправы и просто душистые вещества, используемые для ароматизации продуктов. Всё перечисленное относится только к одной определенной группе продуктов, наделенной совершенно отличными от других групп свойствами. Мы положим в нашу «корзину» сразу всё, ведь как ни называй ту или иную пряность или специю, главное — та роль, которую они играют в кулинарии, и в этом их истинная ценность. «Мы так легко забываем все, что видели и слышали, и лишь ароматы остаются в памяти совершенно отчетливо». Оноре де Бальзак.

УДК 641.88
ББК 36.98

© Е. Кундель, текст, 2024
© ИП Соколовская, текст, верстка, 2024
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024
ISBN 978-5-04-177607-7

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	5	Кардамон	110
Ажгон.....	21	Карри (листья)	116
Аир.....	24	Квассия	120
Амчур	29	Кервель	123
Анис	33	Колюрия	126
Аннато.....	37	Кориандр	129
Асафетида	43	Корица	135
Бадьян	49	Крессы	144
Базилик	53	Кумин	146
Ваниль	58	Кунжут.....	147
Гвоздика	64	Куркума	153
Горчица	71	Лаванда	159
Гравилат.....	79	Лавр	163
Душица	82	Лакрица	167
Дягиль.....	85	Любисток.....	168
Зерна Селима	87	Майоран.....	172
Зира.....	88	Мак.....	177
Имбирь	92	Мастика.....	183
Иссоп	98	Махлеб.....	189
Калган	101	Мелисса	192
Калуфер	107	Мирра	196

Можжевельник.....	201	Рожковое дерево	286
Мускатный орех	206	Розмарин.....	290
Мускатный цвет.....	212	Рута	295
Мята.....	215	Сансё.....	298
Нард.....	220	Сельдерей.....	301
Пажитник голубой	223	Смирна	304
Пажитник сенной.....	227	Солодка.....	305
Перец африканский.....	231	Сумах.....	309
Перец белый	234	Тамаринд	313
Перец длинный	237	Тимьян ползучий.....	317
Перец душистый	240	Тмин.....	321
Перец кайенский.....	243	Укроп.....	326
Перец красный острый (перец чили)	247	Фенхель	331
Перец кубеба	253	Хрен	336
Перец мавританский	256	Цитвар	340
Перец мелегетта	260	Чабер	344
Перец розовый	264	Чабрец	347
Перец сычуаньский	267	Чернушка.....	348
Перец черный.....	271	Шалфей.....	352
Полынь	277	Шафран.....	356
Псевдоперцы	283	Эстрагон	363
Райские зерна	285		



Предисловие



После 1500 года в Каликуте нельзя было найти перца, который не был бы красным от крови.

Вольтер

Эта книга – не научный трактат и не исследование, это практический гид, помощник в повседневной жизни. Поэтому мы не будем присоединяться к многостраничным дискуссиям о том, что есть пряности, а что – специи, приправы и просто душистые вещества, используемые для ароматизации продуктов. Всё перечисленное относится только к одной определенной группе продуктов, наделенной совершенно отличными от других групп свойствами. Мы положим в нашу «корзину» сразу всё, ведь как ни называй ту или иную пряность или специю, главное – та роль, которую они играют в кулинарии, и в этом их истинная ценность. Сделаем только несколько замечаний.

Пряности – продукт исключительно растительного происхождения, передающий аромат конкретного растения в сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище и особенно при ее нагревании. Это сочетание создает своеобразный плотный аромат, который обычно называют пряным и который в большинстве случаев сопровождается легким жжением.

Пряности используются как добавки, необходимые для придания блюду определенного акцента. Кроме того, они обладают способностью подавлять бактерии и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи. Большинство пряностей может активизировать вывод различного рода шлаков из организма, а также содействовать ферментативным процессам. Поэтому пряности издавна применялись в медицине как лекарственное средство.

Таким образом, пряности – это продукт из различных частей растений, каждая из которых обладает специфическим устойчивым ароматом, разной степенью остроты и своеобразным привкусом. Употребляются они в малых дозах в качестве добавок к пище, передают продукту свои свойства, способствуют сохранности продуктов, содействуют лучшему их усвоению организмом, стимулируют не только пищеварительный процесс, но и другие функции организма.

Как корабль назовешь, так он и поплывет

Проведем небольшое «этимологическое» исследование. В Древнем Риме пряности называли *salsu*. Это название вобрало в себя такие определения, как едкий, острый, вкусный. То же самое значение имеет латинское слово *scitamente* – название семейства пряных растений. Оно переводится как «лакомое, отборное, вкусное кушанье». Это относилось к пряным растениям тропической зоны – галганту, кардамону, имбирю и др.

В Древней Греции пряности назывались *aromatico*, то есть благовонные, ароматные травы. В Средние века латинское слово *species* обозначало что-то блестящее, красивое, внушающее уважение. В большинстве стран Западной и Южной Европы местные названия пряностей произошли от этого средневекового латинского слова, но в современных языках значения немного расходятся. Так, у итальянцев *spezie* – это особый, особенный, индивидуальный; у французов *épice* – острый, пикантный; у англичан *spices* – острый; у голландцев *spescezig* – особый, редкий. То есть современные названия пряностей характеризуют все те их свойства, которые в совокупности отмечали латинские названия, – остроту, пикантность, а также их редкость и уникальность.

Предисловие

В германских, славянских и угро-финских языках пряности обозначались более просто. В немецком языке они называются Gewürz, что значит «коренья». То же самое означают чешское koreni, польское korzeny, латышское virzes, эстонское virts. А на скандинавских языках пряности называются kryddor, что переводится как «стертый в порошок, порошкообразный».

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

Жестокие семена цивилизации

Почему же пряности называют «семенами цивилизации»? Как растения могли сыграть такую гигантскую роль в том, что наш мир стал таким, каким мы знаем его сейчас? Чтобы ответить на этот вопрос, нужно заглянуть в известное нам (на первый взгляд) прошлое.

Исследования позволили сделать вывод о том, что человек начал использовать пряности в пище раньше, чем соль, в силу их большей доступности в некоторых регионах. К тому же уже в древности пряности, видимо, использовали для сохранения тех или иных продуктов в жарком климате, хотя вряд ли в те времена догадывались, что растения обладают бактерицидными свойствами. Тогда же, объясняя связь растительного мира с высшими силами, люди стали применять пряности в религиозных обрядах и медицине.

Первые упоминания о пряностях встречаются в III тысячелетии до н. э. в источниках древних цивилизаций Востока – Китая, Индии, Египта. О корице, например, в Китае знали еще в 2700 году до н. э., а об аире еще раньше – в Египте в 3000 году до н. э.

В античный период греки и римляне широко использовали пряности. Их поставщиками были Индия, Шри-Ланка, Южная Азия, Малая Азия, Средний Восток, Африка, Средиземноморье, и их стоимость была весьма высока.

Во времена Древнего Рима, например, Плиний Старший, писатель-эрудит, ученый, автор «Естественной истории» в 37 томах – крупнейшего энциклопедического сочинения античности, – писал, что ежегодно жители Рима на экзотические ароматические снадобья тратят до 50 миллионов сестерциев. А захвативший и разграбивший в 410 году Рим король вестготов Аларих I потребовал с римлян в виде дани пять тысяч фунтов золота и три тысячи фунтов перца. Фактически золото и пряность он ставил в один ряд, а разница в количестве говорит лишь о том, что у римлян перца было меньше, чем золота (по крайней мере, по мнению вестготов).

Уже тогда древние греки и особенно древние римляне знали большинство известных нам экзотических пряностей, не считая таких, как, скажем, нард и кост, которые совершенно вышли из употребления в наше время. Из Южной Азии они получали черный перец, пиппали, кубебу, корицу, кинамон, кассию, гвоздику, имбирь, из стран Среднего Востока – асафетиду, из Африки – мирру и амомум, из Малой Азии – шафран, из Средиземноморья – лавровый лист и либанотис (иссоп).

Караваны с пряностями, двигавшиеся со стороны Персидского залива и Красного моря через Аравию, а также по Тигру

и Евфрату, стекались в финикийский город Тир на восточном побережье Средиземного моря, а оттуда по морю пряности везли во все города Средиземноморья.

В годы раннего Средневековья торговля пряностями в связи с крушением Римской империи угасла и активно возобновилась лишь в VII веке. Основным центром торговли стал Константинополь, куда пряности свозили арабские купцы, которые, в свою очередь, через византийских купцов продавали их европейским купцам. Кроме того, активная торговля пряностями велась на Пиренейском полуострове, где арабы непосредственно вели торговлю с европейцами.

Крестовые походы, предпринятые для защиты христианского населения на Востоке, в большей степени объяснялись экономическими причинами, а не религиозными. Первый крестовый поход государства католической Европы предприняли в 1096 году. Возвращаясь из стран Ближнего Востока, крестоносцы везли в Европу не только награбленные драгоценности, восточные ткани, но и пряности. Среди них были известные с древнейших времен перец и корица, а также некоторые новые пряности, например мускатный орех и мускатный цвет, появившиеся в Европе лишь в XII веке и впервые использованные в качестве благовония на коронации Генриха IV.



Набор самых изысканных пряностей был основой уникальной мази, известной под названием «благовонное священное миро». Ею мазали при коронации лицо и руки королей, царей, императоров и других так называемых помазанников Божьих. В состав этой мази первона-



Мускатный орех попал в Европу в XII веке. Во время коронации Генриха IV в 1191 году улицы Рима окуривали мускатным орехом и другими ароматизаторами

Предисловие

чально входило свыше 50, а с 1853 года – 30 пряностей, образующих столь прочный и стойкий аромат, что он сохранялся годами и даже десятилетиями. Находящийся в Москве в Оружейной палате Кремля серебряный сосуд, в котором прежде хранилось миро, до сих пор издает приятный аромат, хотя в последний раз этот сосуд наполнялся миром в 1894 году.



Конечно, в какой-то степени Крестовые походы обеспечили Европу пряностями, но полностью удовлетворить потребности населения они не могли. К тому же Византийская империя пришла в упадок, а Католическая церковь запрещала вступать в непосредственные торговые отношения с «неверными», угрожая отлучением.

Естественно, такая ситуация не могла устраивать купцов, и в конце концов Венеция получила от папы римского Иннокентия III разрешение (в виде исключения) торговать с мусульманами пряностями. В результате в начале XIII века торговля была поделена между Венецией, Генуей и Пизой, но уже с XIV века венецианские купцы стали монополистами в торговле пряностями.

В то время пряности проделывали следующий путь. На Молуккских островах и в близлежащих регионах пряности собирали малайцы, их покупали арабские купцы и доставляли в порт Малакка на полуострове Малакка. Там их перегружали на большие корабли (при этом султан Малакки брал пошлину), которые продвигались вдоль берегов Индии и Аравийского полуострова, разгружались в Оманском заливе или на берегу Египта. Оттуда караванами пряности доставлялись на Средиземноморское побережье – опять же с платой за транзит.

В целом доставка пряностей до потребителя занимала около двух лет. В 1492 году в труде «Земное яблоко» Мартин Бейхейм, немецкий ученый, негоциант и мореплаватель, создатель старейшего из сохранившихся до наших дней географического глобуса, высчитал, что пряности должны пройти двенадцать рук, прежде чем дойти до потребителя: «А также ведать надлежит, что специи, кои растут на островах индийских, на Востоке во множестве рук перебиваются, прежде чем доходят до наших краев».

Пряности с момента их известности в Европе имели большое влияние на экономическую и социальную жизнь общества, причем не лучшее из-за малой доступности и, как следствие, высокой цены на них. Едва ли не до XVIII–XIX веков пряности оставались предметом роскоши, средством накопления капитала и взаиморасчетов, а также причиной вооруженных конфликтов.

В Средневековье во Франции за фунт мускатных орехов можно было приобрести три-четыре овцы или корову. Генуэзцы в XII веке платили наемникам наряду с монетами перцем. Даже штраф мог быть оплачен пряностями: в XIII веке горожане города Безье за убийство виконта были приговорены к штрафу в виде трех фунтов перца.

Первым аналогом Палаты мер и весов во Франции вплоть до Великой французской революции управляли торговцы пряностями, располагавшие наиболее точными инструментами. Кандидатов в торговцы пряностями после серьезной подготовки утверждал королевский прокурор.

В силу дороговизны пряностей наблюдались многочисленные попытки их фальсификации, в ответ на что были введены жесточайшие санкции. Например, во Франции за попытку

Предисловие

фальсификации молотого перца в первый раз полагался штраф в 1000 ливров (почти 60 килограммов серебра), в случае рецидива – полная конфискация имущества, закрытие торговли и арест. В Германии за подделку шафрана правонарушителя либо сжигали, либо закапывали в землю вместе с контрафактным товаром.

Одним словом, пряности в те времена были очень прибыльным и привлекательным бизнесом. Даже Великие географические открытия, как бы это ни снижало их романтического ореола, были в первую очередь чисто коммерческими экспедициями.

Первые пряности, минуя венецианских купцов, привез португальский мореплаватель Васко да Гама в 1498 году. Позже он организовал еще одну экспедицию и доставил в Европу 2000 тонн пряностей. Кругосветное путешествие Фернана Магеллана, начавшееся в 1519 году, тоже преследовало не чисто научные интересы. Оно было обусловлено тем, что португальцы не пропускали испанские корабли с пряностями мимо берегов Африки и испанцы были вынуждены искать новые транзитные пути. В конце концов в начале XVI века центр торговли пряностями переместился на Пиренейский полуостров.

В период Великих географических открытий пряности имели не только кулинарное и гастрономическое значение. Они помогали сохранять продукты в длительных путешествиях без захода в порты, что было очень важно.

Колониальные завоевания изменили структуру взаимоотношений между странами. В частности, они привели к ликвидации одного монопольного центра торговли, в результате чего каждая страна стала ввозить пряности из своих колоний и сама торговать ими.

В основном в этом большом бизнесе были задействованы четыре страны: Нидерланды, Англия, Франция и Испания. Из независимых стран пряностями торговали Китай и Мексика. Интересно, что страны-участники не стремились делиться со своими «партнерами» информацией о рынке. Так, попавшая в Испанию в 1510 году ваниль стала известна в Англии только в 1807 году. Ямайский перец был ввезен в Европу в 1601 году, но поступал в основном только в Англию. В России и других странах он стал известен только к середине XVIII века как английский перец.

Великие географические открытия мало повлияли на стоимость пряностей, исключая черный перец. Оставшиеся в живых участники экспедиции Магеллана, возвратившись из трехлетнего плавания, потеряв четыре корабля из пяти и практически все свое имущество, не только возместили ущерб и покрыли долги, но и получили прибыль, продав всего лишь привезенные на одном оставшемся судне пряности.

По сравнению с Европой в России XVI–XVII веков цены на пряности были хотя и высокими, но не запредельными. Это было связано с тем, что ввозились они, минуя сухопутные пути из Азии в Европу, контролируемые «транснациональными» компаниями, по древнему торговому пути из Индии и Ирана через Шемахинское ханство и Каспий. Именно так в Москву доставлялись перец, кардамон и шафран.

Тогда же появился новый торговый путь из Китая через Монголию и Сибирь. По нему не только в Россию, но и в Западную Европу шли караваны с пряностями Юго-Восточной Азии, произрастающими на территориях, не колонизированных европейцами. В первую очередь это были бадьян, галгант (калганый корень) и китайская корица. Бадьян получил в Западной Европе название «сибирский анис», поскольку его доставляли на Запад в основном караванным путем через Сибирь. Также



Бадьян получил в Западной Европе название «сибирский анис», поскольку его доставляли на Запад в основном караванным путем через Сибирь