**Пряности**

С.В. Мельникова

Пряности – разнообразные части растений, обладающие специфическим устойчивым ароматом и разной степенью жгучести, – были, по-видимому, одними из первых веществ, которые человек начал добавлять к своей пище. Возможно, они вошли в кулинарию даже раньше соли. Около 5 тыс. лет назад пряности употребляли на Востоке. Во времена античности их привозили из Индии и с Цейлона в Египет, Грецию, Рим – страны с высоко развитой культурой потребления пряностей. Использовали народы Средиземноморья и Малой Азии и местные пряные растения.

Во времена Римской империи торговля пряностями была сосредоточена в Карфагене и Александрии. Затем, в годы раннего средневековья, центр этой торговли переместился в Константинополь, а еще позже, в XIV в., роль монополиста перешла к морской державе на Средиземном море – Венеции. Монополия привела к невообразимому росту цен на пряности, которые стали недоступными для большинства населения.

В средние века пряности часто заменяли в платежах золото и даже служили мерой веса. Так, 1000 зерен хорошего черного перца должны были весить ровно 460 г. Интересно, что во Франции вплоть до Великой французской революции самыми точными людьми считались не аптекари, а торговцы пряностями – именно их корпорация отвечала за эталоны мер и весов.

Из-за баснословной прибыли от торговли пряностями нередкими были попытки их фальсификации. Подделка их приняла нешуточный размах, что потребовало серьезных мер по ее пресечению. Так, во Франции за первую попытку фальсификации молотого перца полагался гигантский штраф, за вторую – арест с полной конфискацией имущества и запрет на торговлю. В Германии же за подделку самой дорогой пряности – шафрана – виновника сжигали или закапывали живьем в землю. Невероятная жестокость законов, карающих фальсификаторов, сделала подобные преступления в Европе большой редкостью.

Великие географические открытия конца XV – начала XVI вв. открыли морской путь в Индию вокруг Африки, Америку... Еще Васко да Гама привез из своего плавания перец, гвоздику, корицу и имбирь. Ввоз пряностей в Европу стал возможным и без посредства арабов. Центр мировой торговли пряностями переместился в Португалию и Испанию. Испанцы к тому же привезли в Европу новые, не известные здесь до сих пор американские пряности – ваниль и стручковые перцы. Испания узнала ваниль в 1510 г., а Англия лишь почти 300 лет спустя.

В XVII– XVIII вв. в Россию завозили пряности через Каспий из Индии и из Китая через Монголию и Сибирь. Долгое время цена на пряности искусственно поддерживалась монополистами и оставалась чрезвычайно высокой. Но к концу XIX в. монополия разрушилась, т.к. пряности стали широко вводиться в культуру и стали более доступными по цене.

И хотя в наше время на нужды консервной промышленности производится не менее 100 000 т, употребление их в быту сократилось, особенно из-за появления искусственных заменителей. Гораздо меньше пряные растения стали использоваться в качестве лекарственных средств. Большинство хозяек использует при приготовлении пищи и консервировании не более десятка пряностей, хотя их существует около полутора сотен. Расскажем о некоторых из них.

Традиционно все пряности делятся на классические (экзотические) и местные. К классическим относятся пряности, употребляемые с глубокой древности, получившие всемирное распространение и ставшие привычными для большинства национальных кухонь – как западных, так и восточных. Местные же пряности – пряные овощи и травы – употребляются только в местах произрастания, не имея широкого распространения

**Классические пряности**

Об истории происхождения и особенностях таких знаменитых классических пряностей, как ваниль и корица, на страницах «Биологии» рассказывалось уже не раз\*, поэтому в этой статье мы не будем на них останавливаться.