**Пряности: на вес золота**

Павел Самохин

1519 г. Тихоокеанская экспедиция — пять кораблей под командованием Магеллана — по повелению короля Карла V отправляется в кругосветное путешествие. Три года длится плавание. Штили и туманы, штормы и рифы, болезни и нападения туземцев… Сам Магеллан погиб на Филиппинских островах. Из 265 человек уцелело только 18. Погибли четыре корабля. Но бесценный груз, привезенный на оставшемся корабле, не только возместил все затраты на экспедицию, но и принес прибыль! Что привез корабль: золото? Драгоценные камни? Нет. Гвоздику. Да, в те далекие времена пряности ценились наравне с золотом. А иногда и дороже…

История употребления пряностей в Европе уходит в глубь веков. К V в. монополистом в торговле с Востоком стала Византия, а центром торговли — ее столица Константинополь. Пряности сюда доставляются арабскими купцами, а частично попадают в Европу через испанцев. Возвратившись домой после взятия в 1099 г. Иерусалима, крестоносцы привезли уже известные европейцам пряности: перец, корицу и новые — мускатный цвет и мускатный орех. Мускатный цвет впервые использовался в качестве благовония на коронации Генриха IV. В средневековой Европе пряности использовались намного шире и в больших количествах, чем сегодня, — для заготовок продуктов впрок, для длительного хранения. Чая, кофе и какао тогда еще не знали, и повседневными напитками служили медовые настои, пиво и вино, ароматизированные пряностями. Применялись они и в обрядах католической церкви. Многие пряности повсеместно использовались как лекарственные средства.

Пальму первенства у Византии перехватывает Венеция, уговорив папу римского Иннокентия III в виде исключения разрешить ей вести торговлю пряностями с мусульманами. Позднее к Венеции присоединились Генуя и Пиза. Цена на пряности так непомерно возросла, что даже отразилась во французской поговорке «Дорог как перец». А корицу было не стыдно преподнести как дорогой подарок королю, императору или даже папе. Становится понятно, что без новых морских путей в Индию и на Восток расширение ввоза пряностей в Европу нереально.

И вот Васко да Гама в 1408 г. открывает путь в Индию, обогнув Африку с юга. Он привозит перец, гвоздику, имбирь и корицу. Продав груз, окупает все затраты, а спустя три года совершает повторное плавание. В 1492 г. Христофор Колумб пытается найти другой путь в Индию, плывя на Запад. Но — открывает Америку, которая вскоре даст Европе новые виды пряностей — душистый перец, ваниль, ямайский перец и другие.

Сегодня в домашней кулинарии используется не более 20 пряностей. А насчитывается их около 150! Пряности сильно отличаются по тому, какая часть и в каком виде (свежем или сушеном) употребляется в пищу: корни, луковицы, кора, цветы, плоды, листья или почки. Нам кажется, что мы знаем о них все, но очень часто используем совсем не по назначению. И вместо того чтобы подчеркивать вкус блюда или создавать неповторимый оттенок аромата, пряности (не без нашей помощи) просто забивают его.

К тому же у хорошо известных нам пряностей имеется масса «нераскрытых потенциалов». Не раскрытых нами. Приведем всего три примера «старых знакомых», чтобы понять, как мало мы на самом деле знаем о них.

|  |
| --- |
| Гвоздика. Высушенные, нераспустившиеся бутоны цветов гвоздичного дерева относятся к самым древним известным пряностям. Родина — Индонезия. В Китае и Индии была известна задолго до нашей эры. Больше всего культивируется на Мадагаскаре, Занзибаре, Молуккских островах, в Индии, Шри-Ланке и Гвинее. Во времена Древнего Рима гвоздика ценилась даже выше золота. В Европу попала через Цейлон. Гвоздичное дерево достигает в высоту 10—20 м. Цветет два раза в год. Цветки белые, с пурпурной чашечкой. Гвоздику получают из бутонов, которые собирают, когда они начинают окрашиваться в красный цвет. Сушат на солнце или в сушилках, при этом они приобретают коричневый цвет. Главная составляющая гвоздики — эфирное масло. В стоматологии гвоздичное масло использовалось в качестве хорошего антисептика. Гвоздика обладает сильным своеобразным ароматом и пряным острым вкусом. Употребляется в качестве пряности и лекарства. Используется для приготовления горьких желудочных ликеров, горячих напитков с вином, пуншей и компотов, для блюд из краснокочанной капусты, свинины, баранины, дичи, в темных мясных подливках, при мариновании сельди, в грибах, в заливном из мяса. Вместе с луком и листьями кольраби улучшает вкус квашеной капусты. Перец черный наиболее известен и чаще всего используется. Его родина — Индия. Он описывается еще на санскрите. Растение — лазящий кустарник до 15 м высотой. После окончания цветения вырастают круглые плоды; сначала они зеленые, потом приобретают желтый или красный цвет. Выращивается на Шри-Ланке, Яве, Суматре, Борнео и в Бразилии. Растет на высоких стержнях, подобных хмелю. Плодоносить начинает через три года. Урожай собирается, когда плоды начинают приобретать красный цвет, и сушится на солнце. В процессе сушки плоды чернеют. Хорошая пряность должна быть не только острой, но и ароматной. Острота перца зависит от содержания пиперина. Перец черный содействует пищеварению. Используется для супов, подливок, соусов, овощных салатов, маринадов, для приготовления всех видов мяса, дичи, фасоли, гороха, чечевицы, сыров, рыбы и консервирования овощей. Корица. Ее получают из внутренней части коры коричника цейлонского. Его родина — Цейлон, Бразилия, Ява. Культивируется в Китае, на Борнео, Суматре, Маврикии, практически во всей тропической области Азии. Об использовании корицы еще за 2800 лет до н.э. свидетельствует книга о растениях императора Шень-Нунг-Кваи. Коричник цейлонский достигает в высоту 6–12 м. Культивируется на влажных почвах. Корица приготовляется из коры молодых отростков коричника, который рос несколько лет. Через два года с них устраняют листья, режут на куски длиной 20 см, снимают кору, сушат на солнце и сортируют. В процессе сушки корица приобретает свою желто-коричневую окраску. Края завертываются внутрь, и возникают так называемые двойные трубочки. Корица способствует пищеварению, вызывает аппетит и укрепляет желудок. Обладает сильным своеобразным ароматом, острым, пряным сладковатым вкусом. В нашей кухне употребляется во всех блюдах, где есть сахар: фруктовые супы, запеканки, компоты, кисели, пудинги, пироги, печеные яблоки, ликеры, гроги, пунши, горячее вино и сладости всех видов. А также в блюдах из птицы. Многим нравится корица в кофе. |

**С-исок литературы**