

Ароматное золото | L'or savoureux

Auteur: Ольга Юркина, [Женева](#), 28.01.2010.



[© Marie Maréchal]

За них платили драгоценными камнями и вели войны, их открывали, как континенты, и похищали, как сокровища. Пряности в нашей тарелке скрывают бурную историю и множество неразгаданных или забытых свойств.

|
Pour eux, on a versé des pierres précieuses et mené des guerres, on les a découvert comme des continents et conservé comme des trésors. Les épices de notre assiette cachent une histoire agitée et une grande quantité de vertus oubliées.

L'or savoureux

В XVIII веке французский путешественник и авантюрист Пьер Пуавр – имя которого словно предназначало обладателю «пряную» судьбу (от франц. poivre – перец), – выкрал у голландцев саженцы коричневого, гвоздичного и мускатного деревьев и посадил первые образцы этих специй во французских колониях – на острове Бурбон (современный Реюньон) и де Франс (современный Иль Морис). Так было покончено с долгой гегемонией Нидерландов в торговле пряностями. Впрочем, Франция недолго радовалась победе. Вскоре на мировом рынке специй ее саму уже потеснила Великобритания, в начале XIX века включившая Индию в состав своих заморских колоний. Во времена, когда Европа еще не задумывалась над принципами справедливой торговли (fair trade), путешественники готовы были на любую хитрость, чтобы заполучить драгоценный товар. Впрочем, пикантные истории разыгрывались вокруг специй испокон веков.

Древние египтяне высоко чтили пряности и использовали их во всех сферах – медицине, косметологии, парфюмерии, кулинарии. Когда в 1982 году ученые сделали рентгеновский снимок мумии Рамзеса II, то с удивлением обнаружили в носовых полостях фараона... горошины перца! Вероятно, они поддерживали форму носа мумии и боролись с бактериями. В храмах мирра, ладан, перец и корица служили для окуривания помещений и отпугивали злых духов. Но полезные свойства специй предназначались не только фараонам. Египтяне готовили из пряностей защитные масла и мази от солнца или насекомых и даже придумали первые конфетки, освежающие дыхание и очищающие полость рта. Затеиливые смеси со специями использовались для лечения легочных и сердечно-сосудистых заболеваний, болезней печени и кишечника. Эфирные масла с шафраном, корицей и лимоном входили в состав духов и ароматических лосьонов, которые пользовались успехом далеко за пределами Египта.

Стоит ли говорить о том, что без изысканных пряностей не обходилось ни одно блюдо? Даже вино, пиво и уксус готовились со специями. Так, вино египтяне приправляли корицей и мускатным орехом, считавшимся афродизиак. А в пиво для аромата и вкуса добавляли ориган, мяту и петрушку.

В свою очередь, Античность не осталась равнодушной к обольстительным приправам. Александр Македонский, хотя отправился на Восток и не за пряностями, не смог устоять перед их чарами и привез на Запад новые ароматы, вкусы и специи – нарды, шафран, анис, шалфей, майоран.

Римляне приняли эстафету. На «Перечную улицу» в Риме (Via Piperata, над Форумом императора Трояна) пряности прибывают с караванами со всех концов империи, в том числе – по Великому шелковому пути: из Китая через Памир, Самарканд и Сирию.

В Средние века на море, на суше и в науках Запад существенно уступал арабской цивилизации, которая оказалась гораздо искуснее и в обращении со специями. Арабы были прекрасными моряками: они добрались до острова Цейлон, откуда стали привозить корицу, и до Малайзии, где получали мускатный орех, гвоздику и сандаловое дерево в обмен на свои товары. Из Индии же, куда они проложили путь с умом, основав несколько пересадочных пунктов в Мозамбике, на Мадагаскаре и Занзибаре, арабы доставляли россыпи того, что было дороже золота, – неведомых ароматов и пряностей. Их использовали не только для приготовления блюд, которые сегодня ассоциируются у нас с Востоком и экзотикой, но еще чаще – для приготовления мазей, сиропов, парфюмерии. Изобиловали тонкими ароматами и традиционные арабские бани – хамамы.

Крестовые походы и монгольское нашествие положили конец расцвету арабской средневековой цивилизации. А специи, в числе других трофеев, франки привезли к европейскому столу.

Повар французского короля Карла V приправлял все свои блюда в обязательном порядке – не только для вкуса, но и потому, что пряное мясо лучше сохранялось. Перец, шафран, корица, мускатный орех и имбирь были неизменными спутниками блюд из дичи. Однако специи привлекали внимание не только поваров и гурманов, но и врачей. К слову, продавцы специй в Средние века часто выступают в роли аптекарей, а средневековая медицина напоминает кухню алхимиков. Пряности в виде драже, подаваемые в конце плотных обедов, должны были облегчить

пищеварение и возбудить аппетит. Шафран и кардамон слыли эффективными освежителями дыхания. Мускатный орех считался лекарством от всех болезней, которое рискует, однако, вызвать галлюцинации при употреблении в больших дозах. В Италии лекари знаменитой медицинской школы в Салерно рекомендовали теплые компрессы на перце или гвоздике для дезинфекции ран и в качестве болеутоляющего средства – которое, кстати, хорошо известно современным стоматологам. В то же время, итальянские аптекари советовали осторожнее обращаться с мускатным орехом и имбирем, сливающимися сильными афродизиаками.

Все эти пряности, однако, оставались роскошью, доступной знати. Для сравнения, в некоторых областях Бургундии крепостные могли выкупить себя из рабства, заплатив фунт перца, что составляло, по тем временам, немалую сумму...

Путешествие по истории пряностей мы предлагаем Вам продолжить завтра. Встреча - в Уголке Гурмана. А теперь подробно расскажем о двух знаменитых пряностях и раскроем некоторые современные рецепты, которые, несомненно, одобрили бы средневековые аптекари.

Корица

Ароматные палочки корицы – засохшая и свернувшаяся в трубочку кора экзотического коричневого дерева, родина которого – Шри-Ланка, Индия и Китай. Корица известна своими спазмолитическими свойствами – эфирное масло, содержащееся в коре дерева, обладает бактерицидным и тонизирующим действием, а также способствует хорошему пищеварению, так как эффективно сжигает сахар и жиры. В ароматерапии корицу используют для лечения гриппа и простуды, в дополнении к основным лекарствам. Несмотря на то, что корица помогает при желудочно-кишечных спазмах, злоупотреблять ей, как и никакими другими специями, не стоит: легко отравиться и даже получить воспаление внутренних органов.

Если на западе эта пряность ассоциируется чаще всего с десертами и сладкими блюдами, то на Востоке ей приправляют супы, мясо, кускус, маринады, макароны и даже вина, и используют не только кору дерева, но и листья, цветки и сушеные ягоды.

Мусака

Вам потребуются: баклажаны - 700г; лук репчатый - 2 шт.; фарш (говядина, баранина) - 700г; морковь - 1 шт; помидоры - 1-2 шт.; зелень (орегано, петрушка) - по вкусу; бульон мясной - 1/2 стакана; вино белое сухое - 1/2 стакана; томатная паста - 4 ст.л.; перец сладкий - 1 шт.; соль, молотый черный перец, корица - по вкусу; яйцо - 1 шт.; бульон мясной - 1.5 стакана; сыр твердых сортов - около 50г; масло растительное для обжаривания

Помыть овощи. Из перца удалить семена, нарезать мелко кубиками. Морковь натереть на мелкой терке.

В сковороде разогреть масло, обжарить тонко нарезанный лук, добавить нарезанный кубиками сладкий перец, морковь и обжарить вместе с луком, пока перец не станет мягким. Добавить фарш, все перемешать, после чего добавить томатную пасту, зелень, корицу, соль, перец, вино и бульон. Перемешать, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне до полного выкипания жидкости. В готовый, чуть остывший фарш,

добавить яйцо и перемешать.

Баклажаны нарезать вдоль на ломтики толщиной 7 мм, уложить на плоское блюдо, посыпать солью, накрыть плоской тарелкой и поставить сверху под пресс. Оставить на несколько минут, после чего слить выделившийся сок. Разогреть сковороду, смазать маслом и обжарить баклажаны с обеих сторон.

Слоями выложить в огнеупорную форму баклажаны, фарш, кружочки помидора без кожицы (помидор предварительно бланшировать и снять кожицу). Верхний слой должен быть мясным. Влить в форму бульон, обильно посыпать сыром и готовить при 180С в духовке около 40 минут. Готовую горячую мусаку подать на стол.

Кардамон

Это тропическое растение, распространенное в Индии, Индонезии, Китае, Шри-Ланке, Восточной Африке и тропических областях Америки. Семена кардамона прячутся в жестких плодах-коробочках, которые высушивают на солнце в особых условиях. Эфирные масла, содержащиеся в пряности, стимулируют работу кишечника и регулируют образование желудочного сока. Кардамон эффективен против инфекций в ротовой полости, воспалений зубов и десен, изжоги, а также способен освободить забитые воздушно-дыхательные пути.

Кардамон используют для приготовления как сладких, так и соленых блюд, добавляют в супы и колбасы, приправляют им мясные и рыбные блюда, соусы, рис и ликеры. Кардамон входит в состав индийской специи «карри» и одноименного блюда. Любители пряности добавляют ее даже в кофе или чай – в виде порошка тонкого помола.

Тыквенный крем-суп с кардамоном

2 ст.л. оливкового масла

500 г тыквы

100 г лука

1 зубчик чеснока

Сливки

Кардамон

Лавровый лист

Тимьян

Припустить нарезанный лук и чеснок в оливковом масле. Тыкву порезать на кусочки и варить 10-15 минут в огнеупорной кастрюле, с лавровым листиком, пока жидкость не выпарится, а тыква не станет мягкой (заполнить водой меньше половины кастрюли). Перемешать блендером или в комбайне отваренные кусочки тыквы с луково-чесночной смесью. Добавить сливки и приправы по вкусу.

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/8470>