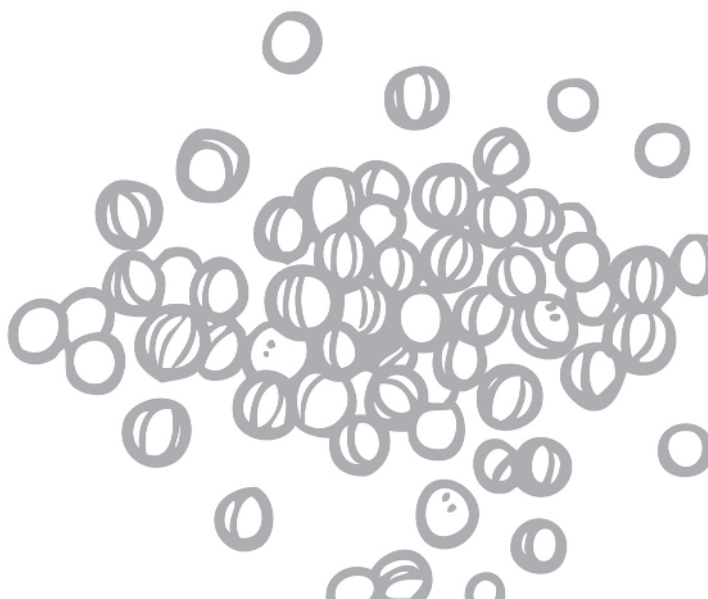


ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

СПЕЦИЙ



Другие книги Джона О'Коннелла

I Told You I Was Ill: Adventures in Hypochondria
(«Говорю же вам: болею! Приключения в ипохондрии»)

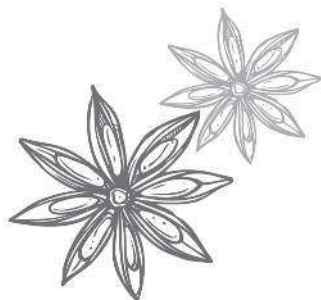
The Baskerville Legacy
(«Наследство Баскервиля»)

For the Love of Letters
(«Из любви к письмам»)

The Midlife Manual
(«Путеводитель по середине жизни»),
в соавторстве с Джессикой Каргилл Томпсон

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
СПЕЦИЙ

ОТ АНИСА ДО ШАФРАНА



ДЖОН О'КОННЕЛЛ



МОСКВА
2017

УДК 641/642
ББК 36.997
О-11

John O'Connell
The Book of Spice
Copyright © John O'Connell, 2015

Дизайн переплета *В. Терещенко*

О'Коннелл, Джон.

О-11 Энциклопедия специй. От аниса до шалфея / Джон О'Коннелл ; [пер. с англ. Е. Н. Кручины]. – Москва : Издательство «Э», 2017. – 352 с. – (Легендарные кулинарные книги).

ISBN 978-5-699-90060-2

История специй – это история человечества, вернее – человеческих отношений. Кулинарные привычки нельзя изменить в приказном порядке; невозможно и сохранить их по чьему бы то ни было желанию. Эти изменения происходят случайно – в частности, в результате ассимиляции. В течение всей истории человечества специи были привлекательными и желанными, играли важную роль в приготовлении и употреблении продуктов питания. В силу этого, отслеживая использование специй в рамках разных культур на разных континентах в различные исторические моменты, мы можем достаточно точно оценить характер и степень такой ассимиляции. Иногда использование одних и тех же специй объединяет в одну общую пищевую культуру людей, которые в остальном имеют мало общего. В нашей книге много историй. И все они, связанные одной темой – специи, – превращают нашу общую историю в один ароматный пряный, иногда острый, иногда чарующий вкус. В книге вы найдете и признание разных специй, и рецепты с ними.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-90060-2

© Е. Кручина, перевод, 2016
© ООО «Издательство «Э», 2017

– Чили? – спросила Ребекка, едва переводя дух. – А, хо-рошо! – Она решила, что чили – это что-то прохладительное, и взяла себе немного этой приправы.

– Как он свеж и зелен на вид! – заметила она, кладя стру-чок в рот. Но чили жег еще больше, чем карри... Не хватало сил человеческих вытерпеть такое мученье! Ребекка положила вилку.

– Воды, ради бога, воды! – закричала она.

Мистер Седли разразился хохотом. Это был грубоватый человек, проводивший все дни на бирже, где любят всякие бесцеремонные шутки.

– Самый настоящий индийский чили, заверяю вас! – ска-зал он. – Самбо, подай мисс Шарп воды.

Уильям Мейкпис Теккерей
«Ярмарка тщеславия» (1848)¹

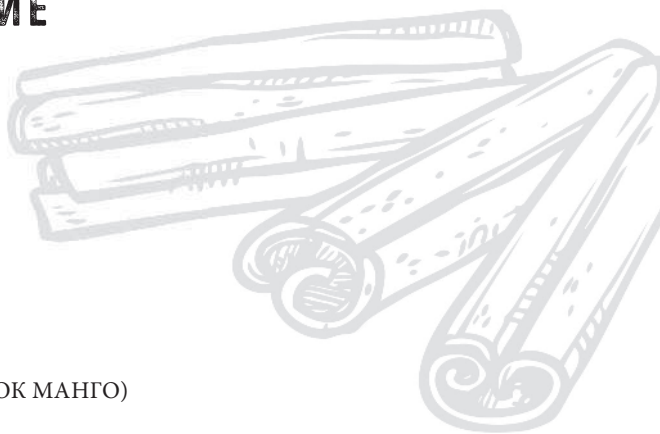
¹ Цитируется по изданию: Уильям Теккерей. Ярмарка тщеславия: Собрание сочинений в 12 томах. – Т. 4: пер. с англ. М. Дьяконова. – М.: Художественная литература, 1975.



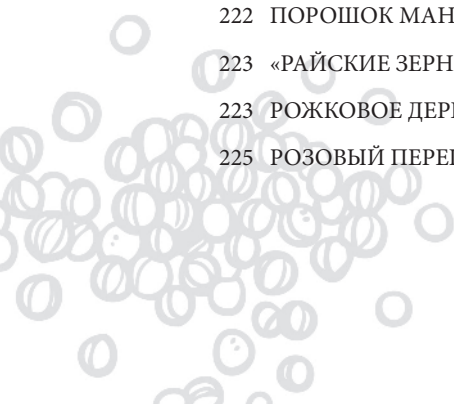
СОДЕРЖАНИЕ

- 11 ВВЕДЕНИЕ

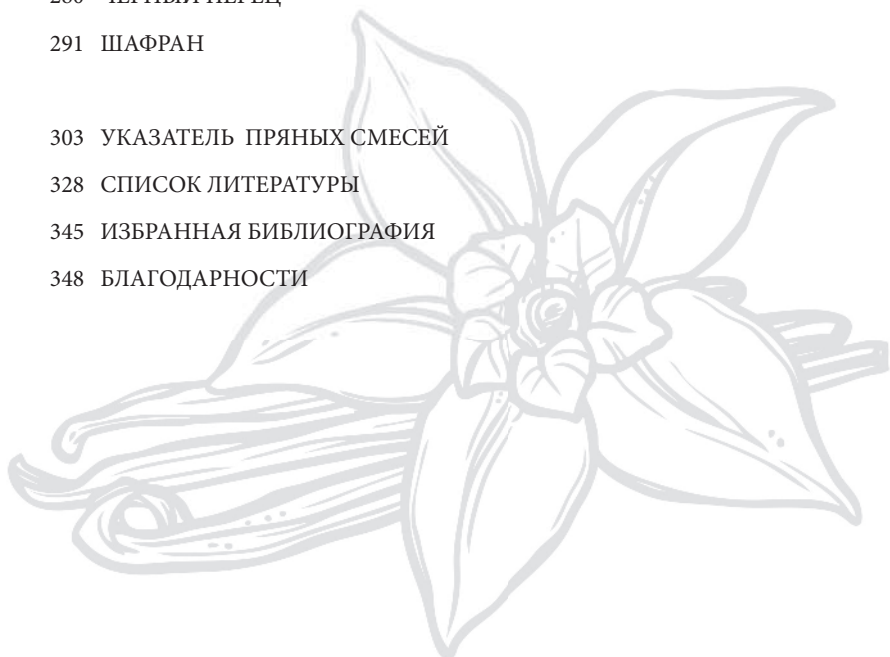
- 40 АДЖВАН
- 42 АИР
- 43 АМЧУР (ПОРОШОК МАНГО)
- 45 АНИС
- 45 АННАТО
- 50 АСАФЕТИДА
- 53 ВАНИЛЬ
- 61 ГВОЗДИКА
- 72 ГОЛУБОЙ ПАЖИТНИК
- 74 ГОРЧИЦА
- 83 ГРАВИЛАТ
- 84 ДЛИННЫЙ ПЕРЕЦ
- 84 ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ
- 92 ДЯГИЛЬ
- 94 ЗВЕЗДЧАТЫЙ АНИС
- 98 ЗЕРНА СЕЛИМА
- 98 ЗИРА
- 102 ИМБИРЬ
- 112 КАЛГАН
- 117 КАРДАМОН
- 121 КАССИЯ



- 121 КВАССИЯ
- 122 КОРИАНДР
- 126 КОРИЦА
- 137 КУНЖУТ
- 144 КУРКУМА
- 146 ЛАКРИЦА
- 146 ЛИСТЬЯ КАРРИ
- 148 МАВРИТАНСКИЙ ПЕРЕЦ (ЗЕРНА СЕЛИМА)
- 151 МАК
- 156 МАСТИКА
- 160 МАХЛАБ
- 162 МАЦИС (МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ)
- 162 МИРРА (СМИРНА)
- 168 МОЖЖЕВЕЛЬНИК
- 173 МУМИЁ
- 180 МУСКАТНЫЙ ОРЕХ
- 196 МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ
- 196 НАРД
- 196 ПАПРИКА
- 198 ПЕРЕЦ КУБЕБА
- 198 ПЕРЕЦ МЕЛЕГЕТТА («РАЙСКИЕ ЗЕРНА»)
- 204 ПЕРЕЦ ЧИЛИ
- 216 ПОЛЫНЬ
- 222 ПОРОШОК МАНГО
- 223 «РАЙСКИЕ ЗЕРНА»
- 223 РОЖКОВОЕ ДЕРЕВО
- 225 РОЗОВЫЙ ПЕРЕЦ



- 226 САНСЁ
226 СЕМЕНА СЕЛЬДЕРЕЯ
229 СЕННОЙ ПАЖИТНИК
232 СИЛЬФИЙ
240 СМИРНА
241 СОЛОДКА
245 СУМАХ
249 СЫЧУАНЬСКИЙ ПЕРЕЦ
250 ТАМАРИНД
255 ТМИН
262 УКРОП
263 ФЕНХЕЛЬ
269 ФИАЛКОВЫЙ КОРЕНЬ
270 ХРЕН
271 ЦИТВАР
275 ЧЕРНУШКА
280 ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
291 ШАФРАН
- 303 УКАЗАТЕЛЬ ПРЯНЫХ СМЕСЕЙ
328 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ
345 ИЗБРАННАЯ БИБЛИОГРАФИЯ
348 БЛАГОДАРНОСТИ





ВВЕДЕНИЕ



Я хорошо помню тот день, когда впервые попробовал острую пищу. Было мне лет девять-десять. Мы – моя мама, сестра и я – приехали в Лондон, чтобы навестить тетю Шейлу, очень благочестивую ирландскую католичку, которая жила в крохотной квартирке в районе Мэрилебон (наверное, сегодня такая квартирка потянула бы примерно на 16 миллионов фунтов). На самом деле тетя Шейла была не нашей тетей, а одной из старинных подруг матери. Тетя занимала нас, ребят, рассказом о том, что как-то ночью ее посетил ангел. (Кстати, по словам тети Шейлы, ангел обладал «наипрекраснейшим обликом из всех, ею виденных» и копной золотистых локонов. Да, и он ей улыбнулся – ну как это заведено у ангелов.)

По поводу встречи у нас был пикник в Гайд-парке. Среди шезлонгов и бегунов трусцой было развернуто одеяло, на которое выложили содержимое зеленых пакетов, украшенных надписями «St Michael». Здесь были мягкие белые булочки, чипсы, бутылки лимонада, ванночки с какой-то белой слизью, в которой плавали свежая капуста и ломтики танжерина. А еще там были восхитительные карамельные десерты и куриные ножки – они были покрыты чем-то ярко-красным и липким и странно пахли йогуртом.

– Ой, – сказал я, выуживая из пластиковой коробочки одну из этих ножек. – А это что за чертовщина?

– Это цыпленок тандури, – громко ответила мне мама и, наклонившись к самому уху, строго прошептала: – Не чертыхайся при тете Шейле!

Я надкусил ножку цыпленка. Очень вкусно! Самая смачная еда из всех, какие я пробовал! Какие же молодцы жители этой Тандури, которые придумали такое блюдо! Эта сливочная кислинка... Это мягкое острое тепло с намеком на лимон... Какие же... Но тут я уже ничего не смог сказать о прочих вкусах, которые, словно обгоняя друг друга по встречке, рванули вперед, чтобы дать работу моим слюнным железам...

Для описания своих ощущений я нашел только одно слово, которое не считал нужным использовать прежде: «пряный»...

Когда это было? Наверное, году в 1981-м или 1982-м – спустя всего лишь несколько лет после того, как Кэти Чепмен (Cathy Chapman), молодая сотрудница отдела разработок перспективной продукции компании Marks & Spencer, полностью изменила рынок продовольственного ритейла в Великобритании, введя в него широкий спектр острых высококачественных полуфабрикатов. Первыми стали куриные котлеты по-киевски – мегахит 1979 года. За ними последовал цыпленок тикка масала, позднее признанный любимым блюдом нации. (Вполне возможно, что идея куриных ножек тандури тоже принадлежит Кэти Чепмен из M&S. Я, по крайней мере, этому не удивлюсь.)

Считается, что цыпленок тикка масала, или СТМ, как стали сокращенно называть *chicken tikka masala* в торговле, был изобретен в Великобритании. Сын известного повара Ахмеда Аслама Али утверждает, что это блюдо придумал в начале 1970-х годов его отец, владевший рестораном *Shish Mahal* в Глазго. Произошло это после того, как один из гостей пожаловался, что поданный ему цыпленок тандури оказался суховат (а тандури, как мы все теперь знаем, это вовсе не город, а печь, в которой готовится цыпленок). Али принял решение быстро: он открыл банку томатного супа *Campbell*, добавил гарам масала (смесь специй, используемых в кухне Северной Индии и ряда других южноазиатских стран. – *Ред.*), немного сливок и полил этой смесью цыпленка. «Pukka!» – как любили говорить когда-то в Индии. «Класс!»

Эта история замечательна еще и тем, что в 2001 году она стала основой для знаменитой речи, которую тогдашний ми-

нистр иностранных дел Робин Кук (Robin Cook) произнес в Фонде социального рынка (Social Market Foundation). Воспевая мультикультурализм, Кук назвал СТМ «отличной иллюстрацией того, как Британия воспринимает и адаптирует внешние влияния». «Цыпленок тикка – это индийское блюдо, – заявил Кук, – а соус масала был добавлен к нему, чтобы удовлетворить желание британцев есть традиционное мясо с подливкой».

Прав ли был Кук? И да, и нет. Сегодня большинство индийских специалистов по истории еды считают, что это блюдо далеко не так неаутентично, как это утверждают его оголтелые критики. На самом деле СТМ – это «незаконнорожденный» вариант мург махани – цыпленка в сливочном масле. А изобрели это блюдо (по крайней мере, популяризировали его) в Нью-Дели, в ресторане Moti Mahal, вскоре после раздела бывшей Британской Индии на Индию и Пакистан в 1947 году.

Если же говорить о привлекательности мяса в соусе, то нужно вернуться в более глубокое прошлое, в древнюю Месопотамию, в междуречье Тигра и Евфрата, которое сейчас является частью Ирака. История этих мест доказывает, что идеей подавать соус к мясу были одержимы не только британцы...

Когда французский ассириолог Жан Боттеро (Jean Bottéro) расшифровал текст на трех потрескавшихся глиняных табличках, написанный в Месопотамии на аккадском языке около 1700 года до н.э., он понял, что это самые старые из сохранившихся в мире рецептов. Но не только: эти рецепты оказались очень богатыми и сложными – свидетельство того, что месопотамские блюда готовились «по науке» и совершенно не напоминали те комковатые каши, которыми представляли их сам ученый и его коллеги. Часть рецептов Боттеро обработал и поместил в своей книге «Древнейшая кухня мира: кулинария в Месопотамии» (*Jean Bottéro, The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia, 2004*). Там, в частности, приводится рецепт протокарри. При приготовлении этого блюда мясо, например баранину, козлятину, оленину, голубей и туранов (разновидность фазана), сильно опалили на огне,

а затем погружали в жирный пряный отвар, чем и заканчивалось приготовление. Используя рецепт Боттеро в качестве отправной точки, кулинарный блогер Лора Келли (Laura Kelly), которая также является автором книги *The Silk Road Gourmet* («Шелковый путь гурмана»), провела свое собственное исследование. Ее выводы: шумеры юга Месопотамии, скорее всего, использовали на кухне множество специй, в том числе корицу, лакрицу, рожковое дерево, семена укропа, можжевельник, су-мах, зиру и асафетиду.

Вывод, который я попытаюсь сделать из всех этих рассуждений, очень прост (а его следствия еще не раз встретятся в этой книге). Кулинарные привычки нельзя изменить в приказном порядке; невозможно и сохранить их по чьему бы то ни было желанию. Эти изменения происходят случайно – в частности, в результате ассимиляции. Так, мое детское впечатление от вкуса цыпленка тандури за следующие тридцать лет извилистыми вкусовыми путями привело меня к тем блюдам и способам их приготовления, которые мне нравятся сегодня. Говоря коротко, тот цыпленок привил мне любовь к острому.

В течение всей истории человечества специи были привлекательными и желанными, играли важную роль в приготовлении и употреблении продуктов питания (стоит напомнить, что специи имеют и массу других, некулинарных приложений). В силу этого, отслеживая использование специй в рамках разных культур на разных континентах в различные исторические моменты, мы можем достаточно точно оценить характер и степень такой ассимиляции.

Рассмотрим, например, кухню Империи Великих Моголов, которая для многих людей за пределами Индии является своего рода синонимом индийской кухни [1]. На самом деле эта кухня представляет собой синтез кулинарных традиций Северной Индии, Центральной Азии и Персии (вспомним о вторжении персов на полуостров Индостан). Точно так же корни многократно обруганного виндалу, базового блюда многих закусовых карри, лежат в португальском *carne de vinha d'alhos*. Это блюдо, которое готовится из чеснока и сви-

нины, замаринованной в вине, принесли в Гоа португальцы. В кухне мамак, которая характерна для тамильских мусульман, проживающих в Малайзии, пришедшее из Империи Великих Моголов блюдо *корма* (*kogma*) готовят с кокосовым молоком и могут приправить звездчатым анисом – так не делают больше нигде в мире. Когда выходцы из нынешнего штата Гуджарат оставили западное побережье Индии и отправились в Кению и Уганду, они увезли с собой традиции своей кухни, но на месте она смешалась с локальными кулинарными веяниями. Это привело к результатам, которые так прекрасно описывает Мадхур Джаффри (*Madhur Jaffrey*):

В кенийско-индийской семье в один день могут подать к столу *пери-пери*, созданное под португальским влиянием блюдо из креветок, перца чили «птичий глаз», чеснока, зиры и лимонного сока либо уксуса, а на следующий день – *цыпленка* с зеленым кориандром, кукурузу, отваренную с семенами горчицы, типично мусульманский *плов* из риса с мясом и бульон, приправленный кардамоном [2].

Иногда использование одних и тех же специй объединяет в одну общую пищевую культуру людей, которые в остальном имеют мало общего. Так, в Иерусалиме за авторство смеси специй *заатар* (*za'atar* – основа местных кухонь) яростно спорят между собой евреи и арабы. Но, как указывают Йотам Оттоленги и Сами Тамими (*Yotam Ottolenghi, Sami Tamimi*), израильская и палестинская кулинарные культуры «настолько проникли друг в друга и перемешались, что их невозможно разделить. Они все время взаимодействуют, они постоянно влияют одна на другую, и в них больше не осталось ничего абсолютно чистого» [3].

С кулинарией дело обстоит так же, как с языком, для которого самое естественное состояние – это свободное течение. Поэтому любые поиски кулинарной аутентичности в конце концов превращаются, как говорится, в погоню за диким гусем, то есть в совершенно бессмысленное занятие. А любая попытка встроить то или иное блюдо в рамки жестких кано-