

Александр Гяурский

**Пряности и приправы
к вашему столу**

УДК 641.55
ББК 92я2
Г99

Гяурский А.

Г99 Пряности и приправы к вашему столу / А. Гяурский. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 192 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75216-4

Пряности — это поэзия кухни.

В этой книге вы узнаете свойства разных пряностей и приправ, а так же способы их использования.

BIC WBX
BISAC CKB019000

ISBN 978-5-521-75216-4

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

Вступление, в котором автор предается размышлениям о судьбе пряностей и отече- ства

К пряностям в нашей стране отношение двойственное. С одной стороны — существуют многовековые традиции русской кухни, корни которой купаются в Средиземном море и в Индийском океане. «Стол у них более нежели странен», — недоумевал англичанин Флетчер, посетивший Московию во времена Ивана Грозного. Особенное недоумение Флетчера вызывали лук и чеснок, в изобилии подаваемые к русским кушаньям.

Неизвестно, кто и когда впервые привез пряности в Россию. Очевидно, они пришли из Византии — как все хорошее, что есть на Руси. Во всяком случае, с греческими традициями русские познакомились в те времена, когда князь Олег прибил свой щит к вратам Царьграда. А случилось это в 907 г. Олег наложил на греков контрибуцию. Вот одно из ее условий: «...а если приедут купцы — пусть получают содержание на шесть месяцев: хлеб, вино, мясо, рыбу и овощи...»

А овощи тех времен — это не совсем то, что мы привыкли считать овощами. Овощной стол византийцев X века составляли лук, чеснок, горчица, мята и другие пряные травы. Конечно, жители Царьграда употребляли и свеклу, и редьку, но главными овощами были все-таки ароматные травы. Любовь средневековых греков к ним была столь велика, что даже появилась особая профессия миропола.

Эти люди — мирополы — были нечто среднее между аптекарем и парфюмером. Обязанностью мирополов было приготовление благовонных составов, которые назывались миро. Но, как иронически заметил один византийский епископ, мирополы больше служили поварами, чем врачами. Богатые люди того времени очень любили фазанов и зайчатину. Дичь жарили на углях и подавали под весьма изысканными соусами.

Так вот, эти соусы готовили не повара, а мирополы! И для соусов доставляли разнообразные пряные травы не откуда-нибудь, а из самой Индии...



Русским пряности, очевидно, понравились. Во всяком случае, в XV в. тверской купец Афанасий Никитин, предпринявший путешествие в Индию, рассуждал о перце как о пище привычной и необходимой. В русской кухне пряности прижились. Все кушанья, составляющие славу национальной кулинарной традиции, готовятся пряными, и даже очень пряными. Уже несколько столетий щи не бывают без лаврового листа, уха — без перца, солянка — без маслин или соленых лимонов...

Впрочем, это одна сторона медали. А вот и другая: в двадцатом столетии русские утратили множество хороших и полезных навыков. Умение пользоваться пряностями — в их числе. В XX в. русские отчего-то вдруг вдохновились ошибочным мнением, будто строить коммунизм — гораздо лучше, полезней и интересней, нежели готовить солянку с маслинами, а уху — с душистым перцем.

Маниакальное желание строить, крепить и высить, конечно, прошло, но прошло и некоторое количество времени. А времени прошло именно столько, чтобы страна обрушилась в варварство. Быт временок, коммуналок и столовых отнюдь не располагает к созерцательному образу жизни, один из неперменных атрибутов которого — пряности.

Конечно, пряности вернулись в современный русский быт. Но как!.. Для мужчин пряности — предмет бахвальства и орудие богатырских забав. Автор не однажды своими собственными глазами наблюдал картины современного вандализма. Например, как три современных богатыря, блюдя неестественную прямизну стана и, кажется, боясь остановки дыхания, одолели все-таки трехлитровую банку консервированного кайенского перца. На окружающих они взирали снисходительно и, отчасти, покровительственно.

Присутствующий же слабый пол всячески выражал ужас и восторг, присовокупляя обычное:

— Как можно дрянть такую есть!!!

В целом вся эта картина немного напоминала что-то такое... читанное в детстве... не то про людоедское племя, вперые увидевшее лошадь, не то про мартышку и очки...

Предварительный раздел, в котором автор выражает свой взгляд на природу пряностей

Глава 1, которая объясняет, зачем нужны пряности

Пряности обычно употребляют у нас в праздничной кухне. Что же касается повседневного быта, то особыми успехами похвастаться нельзя...

Из всего многообразия народным мнением выбраны лавровый лист, черный перец горошком и молотый красный. Затем вспоминаются горчица, чеснок и хрен — и все! Расчет, как говорится, окончен.

К тому же слишком часто ароматные приправы используют не по назначению. В результате пища получается грубой и некультурной.

И потому пряные блюда у многих вызывают воспоминания о плохоньких курортных кафе в приморских городках — с мухами, вонючими тряпками и прескверной пищей. Зато налицо «местный колорит»: россыпи перца и разлитые моря аджики в каждом блюде. Есть это ради того, чтобы просто есть, невозможно. А вот ради того, чтобы пить, лучшего средства не придумано. А клиент, который хочет пить, — это, как известно, лучший клиент. Тем более на курорте...

Иначе говоря, пряности считаются чем-то низким, иные даже приписывают им прямо порочную репутацию: вредно-де для здоровья, отбивают естественный вкус блюда.



И вообще, для многих людей слова «пряности» и «кабак» — почти синонимы. Это мнение весьма распространено во все-народном быту. Автор считает его неверным. Оно ведь основано на неведении. Как, впрочем, все другие ошибочные идеи.

Задача пряностей — подчеркнуть и оттенить вкус основных компонентов кушаний. Эта задача весьма сложная и ответственная. И потому не часто решается успешно.

Никакой, даже самый строгий и консервативный доктор не станет оспаривать пользы лекарственных растений. И в то же самое время вряд ли найдется врач, который не знает о вреде передозировки. Это я к тому, что в большинстве своем пряности приходят к нам именно из растительного мира. И многие из них прежде использовались как лекарства, а иные используются в этом качестве и теперь. Следовательно, с пряностями следует обращаться осторожно: ведь то, что полезно в малых дозах, может причинить вред здоровью, если применяется в несоразмерно больших количествах.

Безусловно, вредно и невкусно есть тертый хрен столовой ложкой, пить уксус стаканом, а воду — ведрами. Но вовсе ни к чему это делать: хорошая кухня предполагает, что во вкусе кушанья одинаково хорошо различимы все его компоненты. Приправа должна не оглушать, но вдохновлять едока, сообщая кушанью некоторую загадочность.

Есть такая армянская шутка:

— Слушай, почему перцу так много?

— Чтобы никто не понял, что мяса мало!

На самом деле поймут. Посредственность невозможно спрятать даже в самом жгучем перце.

Пряности — не средство от скудости стола или бесталанности кулинара. Плохую кухню пряности не выручат, скорее, наоборот: они лишь подчеркнут все недостатки. Даже неопытному человеку станет понятно, что мясо двадцать раз разморожено и снова заморожено, что рыбка с душиком и, самое главное, кулинар руководствовался принципом: «Нате и отвяжитесь!» Собственно говоря, с таким девизом не следовало бы вообще приближаться к кухне. А уж касаться пряно-



стей — тем более. Но если для вас приготовление пищи — праздник (а так оно и должно быть на самом деле!), и если, поскребя по сусекам, вы способны соорудить нечто такое... Такое! Еще сами не знаете — какое... Только знаете, что это будет просто: вдохнуть — и не дышать... Как в сказке или во сне...

Тогда и исключительно тогда пускайте в дело пряности! Вы поймете друг друга. В отношении пряностей я бы советовал всегда помнить вот что:

1. Любая пряность обладает вкусом, цветом и ароматом. Каждый знает вкус красного перца. Но редко кто узнает его аромат — очень тонкий и, при неумеренном потреблении, неразличимый. Поэтому следует заранее вывесить на кухне завет доктора Гиппократы «Не навреди!» в художественном исполнении.

2. Помимо вкусовых достоинств, пряности обладают еще и общекулинарными свойствами. Мясо, приготовленное с чесноком или горчицей, бывает отменно мягко. Зато гвоздика, напротив, сообщает ему некоторую упругость. Если здесь же, вместе с мясом, жарится картофель, то на него пряности не оказывают никакого влияния. Подобные примеры неисчислимы. Мы постараемся в соответствующих разделах нашей книжки описать некоторые общекулинарные свойства пряностей. Но нельзя объять необъятное, и потому многое читателю придется узнавать самому, методом проб и — увы! — ошибок. Опыт ведь не добывается каким-либо иным способом.

3. Каждой пряности — свое место и время! Молотый серый перец, обильно всыпанный в кастрюлю с супом за час до готовности, только что жжется (и то не всегда!). А вот от запаха не останется и следа. Сушеная мята или петрушка, которой посыпали готовую и уже выложенную на тарелку жареную курицу, бессмысленна. Об этом мы тоже скажем в своем месте — но и здесь читателю часто придется действовать на свой страх и риск.

4. Пряность обратится в ничто, если не выдержана технология ее употребления. Об этом стоит рассказать подробнее.

Глава 2, которая сообщает самый лучший способ употребления пряностей

Людей, знакомых с оригинальной восточной кухней, более всего потрясает именно грамотное применение пряностей: настоящие арабские, индийские или кавказские кушанья ароматны и пикантны настолько, что ничего нельзя к ним прибавить или убавить, чтобы не навредить. Это своего рода «золотое сечение» в кулинарии.

Позволим себе напомнить этот вечно актуальный принцип: меньшая часть относится к большей так, как большая часть относится к целому.

«Золотое сечение» в нашем случае исчисляет не количество пряностей, но сочетание вкусов. Описывать вкус — занятие достаточно бестолковое: ведь нет даже единиц, в которых он мог бы быть измерен. Человечество научилось измерять многое, в том числе свет и звук. Но вот вкус — ощущение, доступное каждому, — описать невозможно. Кулинарное «золотое сечение» больше основывается на интуиции, нежели на каких-либо точных и безусловных знаниях.

Да и много ли мы знаем о существе вкуса? Пожалуй, только вот что: вкус — одно из пяти основных чувств, свойственных человеку. Органом вкуса являются специальные рецепторы, скрытые в языке. Рецепторы — инструмент тонкий и



нежный. Их весьма легко оглушить резкими вкусами и ароматами, а в итоге теряется способность к ощущению различных оттенков вкуса.

Следовательно, нужно, по возможности, избегать резких, шокирующих сочетаний.

Хорошая мера пряностей — это когда ясно различимы основные составляющие кушанья. И лишь после того, как мы разжевали и проглотили, вдруг доносится тихое, словно вечерний свет, дыхание пряностей. У знатоков это явление называется «послевкусие». И, наоборот, плохая мера пряностей — это когда они «торчат», словно белые нитки. Или будто драгоценности, надетые изобильно, но совершенно без всякого рассуждения.

Кстати, в эпоху Великих географических открытий пряности стоили на вес золота. Собственно, они и вдохновили Магеллана и Колумба на поиски земель, богатых диковинными ароматными растениями. Это следует помнить, особенно если вы непременно собираетесь поддаться соблазнам цивилизации. Цивилизация обращает редкости в места общего пользования. В результате чудесное становится обыденным. Доступную пряность не жаль расходовать горстями, но... Давайте все-таки предположим, что они стоят на вес золота!

Грамотное применение многих пряностей часто не составляет особого труда: размолотым перцем можно слегка приправить готовое кушанье, а корицей — булочку, прежде чем положить в духовку; лавровый же лист великолепен, будучи сварен в супах или соусах. Однако наиболее корректный способ использования пряностей принадлежит в равной степени традициям индийской и китайской кухни.

В толстую сковороду, желательно чугунную, наливаем растительное масло или растапливаем животный жир. Как только на поверхности его появятся первые пузырьки, запускаем пряности, закрываем крышкой, сильно уменьшаем огонь и даем немного потомиться. Некоторые, впрочем, предпочитают быстро обжарить пряности на быстром огне, часто



перемешивая. Это допустимо только тогда, когда вы собираетесь сразу же готовить что-либо на получившемся ароматном масле.

В других случаях спешить не следует. По-хорошему — лучше залить пряности слегка подогретым маслом и дать настояться две недели. Запах и вкус приготовленного таким манером ароматного масла будут нежнее, а храниться оно будет лучше. Только держать сосуд, в котором настаивается масло, нужно в прохладном месте, иначе оно может прогоркнуть.

Ароматное масло — самая стойкая субстанция пряностей: его можно закладывать в кушанья на любом этапе их приготовления, без всякой опасности испортить еду. Даже нерафинированное горчичное или подсолнечное масло, весьма пахучие сами по себе, приобретают в результате описанной обработки пряный вкус и аромат. Простой салат из огурцов, в который добавлено ароматное масло, становится роскошью, достойной стола багдадских халифов. А что говорить о поджарках для щей или самого простенького гуляшника, о пловах, о тесте...

Ароматное масло следует употреблять в смеси с обычным маслом. Если в рецепте написано: «один стакан масла», — значит, треть или четверть простого масла можно заменить ароматным. В чистом виде оно слишком яркое, мало того, чистое ароматное масло я бы рекомендовал закладывать только в самые простые кушанья, не имеющие или почти не имеющие собственного аромата. К примеру, рис, сваренный в воде без каких бы то ни было добавок, будет великолепен, если его облить ароматным маслом.

Ароматное масло лучше всего выходит из резко пахнущих, экзотических пряностей: корицы, гвоздики, перца, имбиря, кардамона, асафетиды, зиры, семян укропа и кориандра. А шафран, кари и куркума именно в виде ароматного масла наиболее ярко и полно проявляют свои достоинства.

Пряную зелень вроде петрушки, кинзы, мяты и прочего лучше всего употреблять в свежем виде. Интересно, что одна