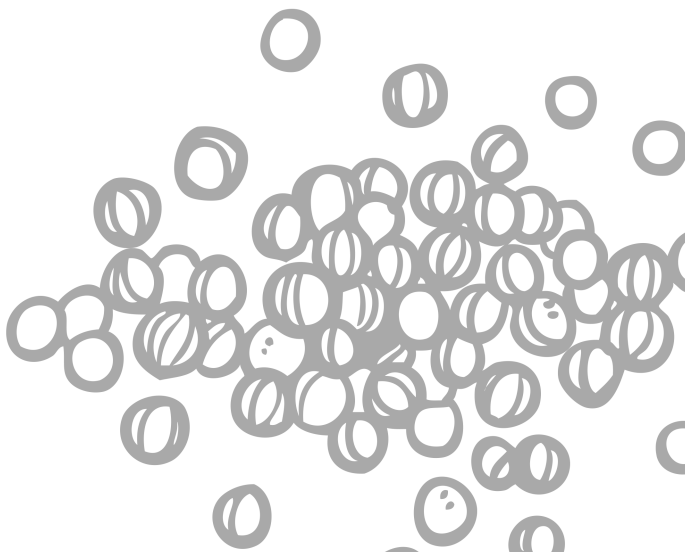


ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

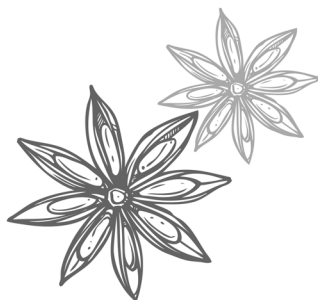
# СПЕЦИЙ





ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
**СПЕЦИЙ**

ОТ АНИСА ДО ШАФРАНА



**ДЖОН О'КОННЕЛЛ**

**ХЛЕБ\*СОЛЬ®**

Москва 2020

УДК 641.55  
ББК 36.997  
О-51

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

Дизайн переплета *В. Терещенко*

**О'Коннелл, Джон.**

О-51 Энциклопедия специй. От аниса до шалфея / Джон О'Коннелл ; [пер. с англ. Е. Н. Кручины]. – Москва : Эксмо, 2020. – 352 с. – (Легендарные кулинарные книги).

ISBN 978-5-04-198138-9

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 приращение разных специй, и рецепты с ними.

**УДК 641.55**  
**ББК 36.997**

**ISBN 978-5-04-198138-9**

© **Е. Кручина, перевод, 2016**  
© **ООО «Издательство «Эксмо», 2020**

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

– Как он свеж и зелен на вид! – заметила она, кладя стручок 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! – сказал он. – Самбо, подай мисс Шарп воды.

Уильям Мейкпис Теккерей  
*«Ярмарка тщеславия» (1848)*<sup>1</sup>

---

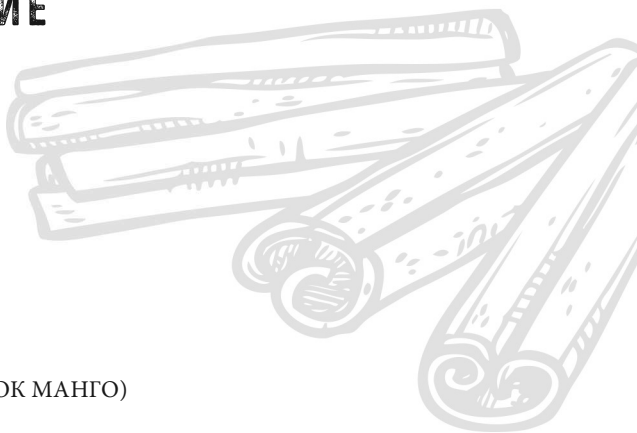
<sup>1</sup> Цитируется по изданию: Уильям Теккерей. Ярмарка тщеславия: Собрание сочинений в 12 томах. – Т. 4: пер. с англ. М. Дьяконова. – М.: Художественная литература, 1975.



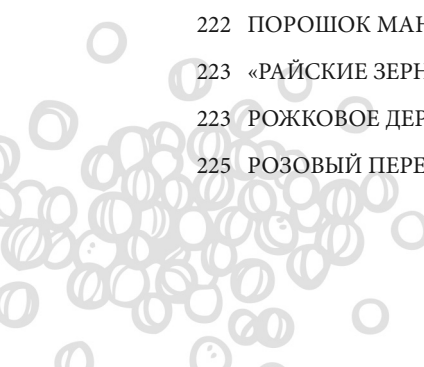


# СОДЕРЖАНИЕ

- 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

