

Ароматное золото (продолжение) | L'or savoureux (suite)

Author: Ольга Юркина, [Женева](#), 29.01.2010.



[www.fastit.ru]

Специи кружили голову венецианским дожам, были путеводной звездой мореплавателей, поссорили Испанию с Португалией и обогатили Нидерланды.

Les épices ont fait tourner la tête des doges vénitiens, ont été l'étoile qui guidait les marins, ont fait se quereller l'Espagne et le Portugal, et enrichi les Pays-Bas.

L'or savoureux (suite)

Джеймс Джойс заметил в «Улиссе»: «Бог создал пищу, а дьявол – приправы». Это, конечно, преувеличение, однако излишняя любовь к приправам, ставшим синонимом обогащения, порой толкала на преступления и знатных особ, и их подданных. Со Средних веков и до XVIII века эстафета первенства в торговле пряностями переходила из рук в руки, точнее, от короны к короне, а господство на рынке специй покупалось: в лучшем случае – дипломатической хитростью, в худшем – эксплуатацией и порабощением местного населения.

С XI века пряным балом правит Венеция. Ловкие венецианские торговцы сразу смекнули, что необязательно плыть за три моря, чтобы устранить всех возможных соперников и обладать эксклюзивным правом на продажу специй. Арабские корабли, приплывавшие из Индии и Китая нагруженные пряностями, бросали якорь в портах Александрии, Кипра и Константинополя. Именно туда и отправлялись венецианцы,

чтобы закупить драгоценные приправы – перец, корицу, шафран, имбирь... Дипломатической хитростью Венеция добилась от Византии исключительных таможенных льгот на всей территории империи и опередила Геную, обеспечив себе монополию по торговле пряностями во всем Средиземноморье.

Венецианцы ловко лавировали между Западом и Востоком: во время Крестовых походов их крепкие корабли в безопасности довозили на Ближний Восток рыцарей-завоевателей, а покидали порты, загруженные ценным ароматным товаром. Прибыль с морских путей текла в Венецию рекой: угрызениями совести во Дворце Дожей не мучились.

Но блаженствовать Светлейшей Владычице моря и Дочери Юпитера пришлось не долго. Наступила эпоха Великих географических открытий и на морскую сцену вышли другие актеры - португальцы. Их целью стал поиск не только новых земель и золота, но и новых дорог на Восток – к пряностям.

В XV веке португальский инфант Энрике, по праву заслуживший прозвище Мореплаватель, снаряжает экспедиции вдоль западного побережья Африки в надежде найти морской путь к Индии. До Индии он так и не доплыл, зато открыл остров Мадейру, Азорские острова, Гвинейский залив, острова Зеленого мыса и вдохновил португальцев на далекие путешествия и великие открытия. Кстати, изданный им эдикт – напутствие участникам экспедиций – гласил: «Искать пряности, обращать в христианство». В 1487 году последователь Энрике Мореплывателя Бартоломеу Диаш в поисках Индии открыл мыс Доброй Надежды. До путешествия Васко да Гамы, другого знаменитого португальца, проложившего морской путь из Европы в Азию, оставалось чуть больше десяти лет.

За это время предпринимается еще одна попытка доплыть до Индии, но теперь - со стороны Испании. В августе 1492 года, отчаянный генуэзский мореплаватель на службе у испанского короля Фердинанда Арагонского отправляется в экспедицию, надеясь добраться до Индии совсем другим путем – двигаясь на запад, а не на восток, через Африку. То, что открыл в результате Христофор Колумб, ни для кого не секрет... В октябре он причаливает к берегам Кубы, затем к Гаити. Колумб не сомневается, что находится в Индии, тем более что его уверенность поддерживает... изобилие специй на новых территориях. Корабли вернутся в Испанию, наполненные неизвестными видами пряностей, среди которых – красный перец чили с Антильских островов. В 1498 и 1502 году Колумб повторит путешествие в страну, которую долгое время называли «Вест-Индией», «Западной Индией», в противоположность Восточной...

Той, до которой добрался-таки Васко да Гама в 1498 году, по пути, намеченному инфантом Энрике: обогнув мыс Доброй Надежды, его корабли прошли по Восточному побережью Африки и достигли Каликута, индийского города на Малабарском побережье. Оттуда Васко да Гама привез в Португалию горы специй. В 1502 он повторит поездку в Каликут – по забавному совпадению, в том же году, когда Колумб в третий раз вернется в «свою» Индию.

Между тем, Португалии удалось существенно поколебать арабскую монополию на пряности в Азии. На дипломатию и размышления времени не было: чтобы свергнуть арабских торговцев с пьедестала, оставить далеко позади Венецию и Геную и стать владычицей пряностей оставался только один испытанный способ - сила. И морская

держава не преминула ей воспользоваться самым жестоким образом, терроризируя арабских торговцев и местное население. Результат - в XVI веке фунт перца в Лиссабоне стоит в пять раз дешевле, чем в Венеции. В португальской гегемонии в Азии никто больше не сомневался.

Все это очень не нравилось испанскому королю Карлу Пятому, мечтавшему устранить соперника на морях и на рынке специй. В 1517 году он принимает рискованный проект Фернана Магеллана - достичь Молуккских островов (в современной Индонезии), слывших «островами пряностей», следуя по западному пути Колумба. По иронии судьбы, у Магеллана, португальца по происхождению, были свои счета с родной страной: португальский король отказался финансировать его экспедицию на запад, так как был вполне доволен восточным путем, открытым да Гама, и пряностями Индии. Тогда мореплаватель предложил свои услуги испанской короне.

Кругосветное путешествие Магеллана принесло Европе множество новых открытий, но закончилось катастрофой. Его корабли дошли с большими потерями до Филиппинских островов, где мореплавателя поразила отравленная стрела. Остаток экспедиции добрался до «островов пряностей», закупил гвоздику и гвоздичные деревья, однако в Испанию после долгих странствий вернулся лишь один корабль из пяти. И хотя западный путь в Азию был найден, Португалия осталась неоспоримой владычицей рынка восточных специй до конца XVI века. Пока ее не сменила Голландия.

В 1579 году испанский король Филипп II решил наказать Голландию, аннексированную семью годами ранее, но провозгласившую свою независимость. Запретив испанцам и португальцам торговлю с «бунтовщиками», Филипп II даже не представлял себе последствий. Нидерланды не стали просить пощады, а в 1602 году основали Голландскую Ост-Индскую компанию и отправились покорять мир специй. Обосновавшись на Молуккских островах, Цейлоне и Малабарском побережье, голландцы обеспечили себе «залежи»пряного золота и - господство на рынке специй в Европе. Амстердам становится европейской столицей приправ, и начинается долгая затяжная борьба морских держав за колонии и «пряные территории», от которой страдает, в основном, местное население Азии.

Когда в середине XVIII века французский ботаник Пьер Пуавр выкрал с голландских Молуккских островов гвоздичное дерево и мускатный орех, чтобы сделать рассаду во французских колониях, голландцы, конечно, остались очень недовольными. Но к тому времени страсть к экзотическим пряностям утихла, и восточные специи мало кого интересовали, как прежде. Их все чаще заменяли «местными» - тимьяном, лавровым листом, базиликом, зеленым луком, эстрагоном или кервелем. Сегодня редко кто в полной мере использует всю палитру приправ. А жаль, ведь если интерес к пряностям угас, переполюшив полмира, их полезные свойства остались неизменными.

Кориандр

Ароматные шарики этого растения в качестве лекарственного средства были известны еще в Древнем Египте. Кориандр помогает при расстройстве пищеварения, анорексии, метеоризме, болях в кишечнике. В Китае его используют для лечения дизентерии, геморроя, зубной боли и грыж, а в Иране - как успокоительное средство. Кориандр обладает спазмолитическим, бактерицидным, противовоспалительным, мочегонным и желчегонным действием.

Для всех, кто родился или когда-либо бывал в России, вкус кориандра крепко связан со вкусом Бородинского хлеба, но возможности применения этой приправы практически безграничны. Она прекрасно сочетается с рыбой и морепродуктами, рисом, омлетами, салатами, картофелем, сырными и овощными блюдами, используется для приготовления печенья и десертов. Кориандр с добавлением уксуса – прекрасный маринад для мяса. А свежей зеленью растения, больше известной как кинза, можно приправлять любые блюда, на Востоке – это неизменный ингредиент тажинов и рагу.

Куркума

Порошок высушенного корневища одноименного растения содержит ценные эфирные масла, полезные свойства которых были известны еще в Древней Индии. Так, считалось, что куркума очищает организм. Доказано, что она обладает противовоспалительным, сильным спазмолитическим, бактерицидным и антисептическим действием и является сильным антиоксидантом – поэтому издавна ее использовали для приготовления косметических масок (осторожнее, так как куркума окрашивает кожу!). Однако ее лечебные свойства этим далеко не исчерпываются. Оказывается, куркума полезна для пищеварения, помогает при расстройствах желудка, заболеваниях обмена веществ, гриппе и простуде, тонизирует организм после болезни, заживает язвы. Ученые предполагают, что куркума помогает справиться с гастритами, артритом, предотвратить атеросклероз и раковые заболевания.

Куркума яркого оранжевого цвета – главный компонент пряной смеси карри. Специя прекрасно сочетается с рыбными и овощными блюдами, птицей, рисом и соусами.

Красный перец чили

Сушеные плоды острого перчика родом из Латинской Америки сушат на солнце и растирают в порошок, знаменитый своим жгучим вкусом. Считается, что стручковый перец обладает противовоспалительным действием, в частности, из него готовят мази, смягчающие боль при артрозах и артритах. Все разновидности острого красного перчика (чили, паприка, кайенский) способствуют хорошему пищеварению. Кроме того, паприка богата витамином С. Стоит ли добавлять, что приправы из стручкового перца нужно употреблять в разумных пределах? Если же во рту начинает гореть, ни в коем случае не заливайте пламя водой – оно разгорится еще сильнее. Здесь мгновенно поможет молоко, йогурт или кефир. Красный перец чили используют в зубной пасте для укрепления десен и снижения их кровоточивости. Перец, выращиваемый на Ямайке, благотворно воздействует на дыхательные пути как антисептик. На Антильских островах и в Латинской Америке из него готовят лосьон от перхоти и выпадения волос.

Мускатный орех

Мускатное дерево – тропическое растение, родом из Индонезии. Его плоды скрывают косточку, в которой находится сам ароматный «орешек». Его лечебные свойства уникальны. Кроме того, что это сильный антисептик, мускатный орех обладает тонизирующим действием, стимулирует пищеварение и помогает справиться почти со всеми желудочно-кишечными заболеваниями. Регулярное употребление пряности в малых дозах – не стоит забывать, что это очень сильный психоделик – укрепляет иммунную и нервную системы. Мускатный орех лечит доброкачественные опухоли и является прекрасной профилактикой против образования злокачественных. Питает корни волос и укрепляет их структуру, а также полезен при артритах, миозитах и

остеохондрозе. Злоупотреблять мускатным орехом, как и любой другой пряностью, очень опасно. Но умеренное употребление творит чудеса медицины.

Несравненная приправа для блюд их яиц и сыра, сливочных соусов, как бешамель, пюре, гратине, а также десертов.

Имбирь

Корень тропического растения из Юго-Восточной Азии – незаменимое лекарственное средство от многих недугов. Имбирь помогает против рвоты, тошноты и прочих расстройств желудка, настой имбиря используют от укачивания в транспорте. Снимает головную боль, выводит из организма токсины, оказывает благотворное действие на работу печени и половые органы. Имбирный чай – испытанное средство от простуды, а паста из имбиря помогает при радикулите и болях в мышцах. Целая аптечка в одном корне!

Имбирь – важный и незаменимый ингредиент азиатской кухни. Его используют как для соленых, так и для сладких блюд, в маринованном виде он сопровождает суши. Ну а на Западе его запах ассоциируется с Рождеством, пряниками и, конечно, имбирным печеньем...

И еще

Бадьян стимулирует пищеварение и оказывает мочегонное и спазмолитическое действие. Гвоздика известна как сильный анальгетик, в частности, ей утоляют зубную боль, а также используют в стоматологии как натуральный антисептик. Кроме того, эта пряность освежает дыхание. Шафран используется в китайской медицине как лечебное средство против астмы и спазмов, способствует пищеварению, обладает спазмолитическим действием. Анис и тмин оказывают благотворное действие на пищеварительную систему.

Прочитать про некоторые другие пряности и найти вкусные и полезные рецепты Вы можете на сайте [ГастрономЪ.ru](http://Gastronom.ru)

В статье использованы материалы из книги Патриса Желине [«2000 лет гурманной истории»](#).

[Рождество](#)

Статьи по теме

[Ароматное золото](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/aromatnoe-zoloto-prodolzhenie>