



● КУЛИНАРНЫЕ ИСТОРИИ

АНТИК С ГВОЗДИКОЙ

Кандидат фармацевтических наук
Игорь СОКОЛЬСКИЙ.

*Лист смородины груб и матерчат,
В доме хохот и стёкла звенят,
В нём шинкуют, и квасят, и перчат,
И гвоздики кладут в маринад.*

Б. Пастернак. Бабье лето

Пряная гвоздика подарила русской словесности два забавных словосочетания, шутивно выражающих восторг. Д. Н. Мамин-Сибиряк в рассказе «В некоторое время» употребил распространённый фразеологизм для того, чтобы похвалить еду: «Отведай нашей двинской сёмужки, будет получше вашей печорской. И сальце малороссийское — антик с гвоздикой!»

Блестящий острослов Саша Чёрный в сказке «Корнет-лунатик» комично перефразировал фразеологизм для выражения восхищения женской прелестью: «Ну, что ж, сынок, пондравилась тебе докторская племянница? Лимон с гвоздикой!»

Вотечественной кулинарии и литературе гвоздикой принято называть высушенные, нераскрывшиеся цветочные бутоны вечнозелёного тропического дерева сизигиум ароматный

(*Syzygium aromaticum*) из семейства Миртовые (Myrtaceae). На деревьях высотой 10—12 м два раза в год появляются мелкие цветки с красными чашелистиками и четырьмя бледно-розовыми лепест-

ками, собранные в верхушечные сложные зонтики. Плоды — ложные ягоды, содержащие одно или два семя.

Гвоздичные деревья лучше всего растут во влажной среде при средней температуре от 20 до 30°C. Размножают их семенами на плантациях, обычно расположенных в прибрежных зонах на высоте около 200 м над уровнем моря. Цветочные бутоны на деревьях начинают появляться на пятый год жизни растения.

Бутоны собирают вручную дважды в год непосредственно перед их полным распусканием, когда из первоначально зелёных они становятся розовато-красными. С одного взрослого дерева, в зависимости от его возраста, ежегодно можно собирать от 3 до 30 кг цветочных бутонов. После сушки на солнце гвоздику сортируют по размеру и качеству. На современных предприятиях для сушки и последующей обработки используют специальное оборудование.

Своеобразная форма сухих бутонов стала причиной появления английского названия пряности clove от латинского clavus — гвоздь. «Шляпку гвоздя» образуют свёрнутые чашелистики с лепестками, а «стержень» получается из разросшихся цветоложа и завязи.

Родина гвоздичного дерева находится на Молуккских островах в Тихом океане, в восточной части Малайского архипелага,

между островами Сулаве-си и Новая Гвинея. Это те самые острова, которые испанцы называли «*islas de la Especiería*» — островами пряностей.

В V—VI веках продавцы пряностей из Малайского архипелага стали регулярно доставлять свой ароматный товар через Индийский океан и западную часть Тихого океана в торговые центры Индии, Китая, Западной Азии, Средиземноморья и Центральной Европы, где употребление баснословно дорогих гвоздики, мускатного ореха и чёрного перца стало признаком роскошной жизни.

К XIV веку народы большей части Восточного полушария начали усердно употреблять гвоздику и другие пряности, привозимые из Юго-Восточной Азии.

В Европе, расположенной далеко от мест произрастания пряностей, прибыльная торговля доставляемым из Юго-Восточной Азии ароматным товаром стала основной причиной, побудившей в XV веке мореплавателей стран Пиренейского полуострова бороздить моря и океаны в поисках тропических островов, на которых вырастают гвоздика, чёрный перец, мускатный орех и корица. Это на их поиски в 1519 году отправилась впервые обогнувшая земной шар испанская морская

экспедиция под началом Фернана Магеллана (1480—1521), героически завершённая Хуаном Себастьяном Элькано (около 1486/1487—1526).

Во времена Ивана III, государя всея Руси, были известны не только некоторые пряности, но и земли, где их можно было приобрести. Туда вполне осознанно направился тверской купец Афанасий Никитин, оставивший описание этих далёких мест: «Каликут есть пристань для всего Индийского моря, и пройти его не дай Бог никакому судну; кто его минует, тот не пройдёт по здорову морем. А родится в нём перец, имбирь, цвет мускат, цинамон, корица, гвоздика, пряное коренье, адряк... И всё в нём дешёво...». Через Каликут (сейчас называется Кожикод), расположенный на юго-западном Малабарском побережье Индии, шла торговля индийскими пряностями, мускусом, алоэ, индиго, слоновой костью и другими столь же драгоценными това-

рами. Афанасий Никитин прибыл на Малабарский берег в 1471 году, более чем за четверть века до Васко да Гамы, который в 1498 году проложил морской путь из Португалии в Индию.

Между XVI и XVIII веками ряд европейских государств вели непримиримую, часто жестокую борьбу за контроль над торговлей пряностями. Португальские, испанские, голландские и английские торговые экспедиции с помощью оружия создавали колониальные владения в Юго-Восточной Азии.

В начале XVI века португальские моряки открыли Молуккские острова, после чего объявили их собственностью португальской короны и монополизировали мировую торговлю гвоздикой и другими пряностями. В 1605 году «острова пряностей» и монополия на гвоздику стали принадлежать голландской Ост-Индской компании. Когда в XVII веке гвоздика упала в цене, голландцы унич-

Распускающиеся цветочные бутоны гвоздичного дерева.



Фото: litnofrey/Wikimedia Commons/PD



Молуккские острова на карте 1683 года. Картограф Никола Сансон.

тожили часть плантаций, создав искусственный дефицит для сохранения её высокой стоимости.

Конец тщательно охраняемой полтора столетия голландской монополии на гвоздику наступил в 1769—1770 годах, когда интендант французских колониальных островов в Индийском океане, сотрудник французской Ост-Индской компании Пьер Пуавр (1719—1786) организовал нелегальный вывоз с Молуккских островов семян и саженцев гвоздики и мускатного ореха. Они были высажены на подконтрольных Пуавру островах Маврикий и Реюньон, а также

на Сейшелах. Через столет гвоздика уже росла во всех французских и британских тропических колониях.

Высушенные на солнце бутоны гвоздичного дерева в европейских странах стали употреблять в кулинарии с наступлением эпохи Возрождения и Великих географических открытий. До этого гвоздику, мускатный орех и чёрный перец из-за их дороговизны продавали буквально поштучно. Высокая цена объяснялась тем, что пряностям приходилось преодолевать огромное расстояние от мест произрастания до Европы. Мартин Бехайм

(1459—1507) — немецкий учёный, негодант и мореплаватель, создатель старейшего из сохранившихся до наших дней глобуса, в кратком описании различных стран и их жителей в 1492 году так объяснял беспримерную дороговизну пряностей: «А также ведать надежит, что пряности, кои растут на островах индийских, на Востоке во множестве рук пребывают, прежде чем доходят до наших краёв»*.

В наше время ароматная гвоздика из драгоценного

* Цит. по кн.: Верзилин Н. М. По следам Робинзона. — М.: Белый город, 2015.

товара стала заурядной пряностью.

Используемые как пряность цветочные бутоны гвоздики содержат многочисленные полифенольные соединения (флавоноиды, антоцианы, фенолкарбоновые и оксibenзойные кислоты, дубильные вещества).

Наибольшую ценность имеет эфирное масло. Оно состоит из более 30 различных компонентов с преобладанием эвгенола — прозрачной летучей жидкости бледно-жёлтого или янтарного цвета, с сильным «гвоздичным» запахом ипряно-жгучим вкусом.

Количественное содержание и качественный состав эфирного масла гвоздики колеблются в зависимости от места произрастания деревьев, сезона сбора бутонов и способа их обработки.

Гвоздичное эфирное масло получают дистилляцией (перегонкой с водой или водяным паром) — традиционным методом извлечения летучих веществ из растительного сырья. Дистилляция была основным лабораторным методом алхимиков. О важности этого метода говорит то, что он непрерывно используется для извлечения эфирных масел от времён египетских фараонов до наших дней. Менялось только оборудование:

глиняные дистилляторы заменили металлические, а их — стеклянные.

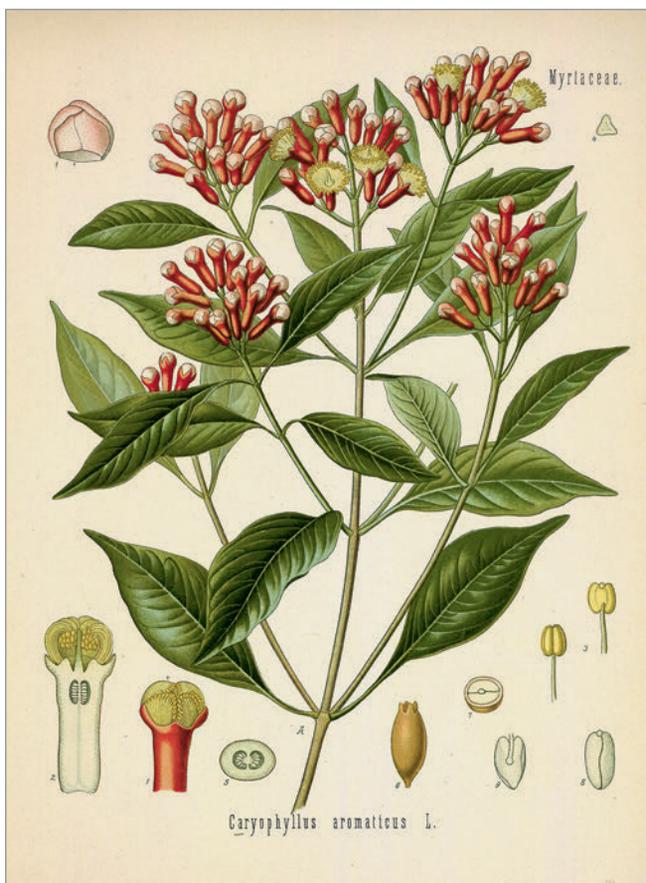
В средневековой Европе гвоздике приписывали лечебные свойства и считали надёжным средством против морового поветрия, как тогда называли чуму, и других «повальных» болезней, приводивших к массовой гибели людей*.

Многочисленные научные исследования фармакологических свойств эфирного масла, содержащегося в бутонах цветков гвоздики, позволяют утверждать, что оно оказывает антибактериальное,

антигрибковое, противовоспалительное, ранозаживляющее, местноанестезирующее действие. Его используют для изготовления лекарственных средств, применяемых в стоматологии для лечения и профилактики бактериальной и грибковой инфекций полости рта. С этой целью эфирное масло вводят в состав эликсиров, полосканий и зубных паст. С давних пор жевание бутонов гвоздики помогает скрывать дурной запах изо рта.

Сторонники ароматерапии утверждают, что

Гвоздика. Ботаническая иллюстрация из книги «Köhler's Medizinal-Pflanzen» («Лекарственные растения Кёлера»), 1887—1898 годы.



*Freedman P. Health, wellness and the allure of spices in the Middle Ages. *Journal of Ethnopharmacology*. 2015. V. 167. P. 47—53.

ГВОЗДИКА В КУЛИНАРИИ

Гвоздика чаще всего используется в целом виде. Один бутон гвоздики весит примерно 0,03—0,04 г.

Как и все пряности, гвоздика после измельчения быстро теряет свой аромат и вкус, поэтому измельчать её пестиком в ступке надо только в нужном количестве перед употреблением.

На 1 кг теста достаточно 4—5 бутонов гвоздики; в супы и бульоны — 1 бутон на порцию; при мариновании грибов — 20—25 бутонов на 10 кг продукта.

В супы и компоты гвоздика обычно кладётся за 3—5 минут до готовности. В тесто — до начала тепловой обработки. В маринады — в процессе приготовления, вместе с остальными компонентами.

Чем позднее кладут гвоздику, тем тоньше аромат блюда.

При кипячении аромат гвоздики слабеет, а вкус

блюда становится горьковатым.

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

Для маринования рекомендуется брать белые грибы, подберёзовики и подосиновики, а также маслята и осенние опёнки. Грибы для маринования берут молодые, крепкие и без малейшей червивости. Каждый вид грибов следует мариновать отдельно.

Грибы очистить, рассортировать по величине, обрезать корешки (у маслят удаляют кожицу), затем аккуратно промыть в холодной воде и выбрать из воды на сито, чтобы вода хорошо стекла.

В кастрюлю влить воду (1/2 стакана на 1 кг подготовленных грибов), добавить уксус и соль, затем положить подготовленные грибы и приступить к варке. Когда вода закипит, снять образовавшуюся пену, положить пряности (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, укроп) и варить

ещё в течение 20—25 минут, причём грибы для равномерного проваривания нужно всё время осторожно перемешивать.

Когда грибы будут готовы (осядут на дно), снять их с огня и дать им остыть, затем переложить в керамиковую или стеклянную посуду.

На 1 кг грибов берётся соли — 1/2 ст. ложки, уксуса — 1/2 стакана, лаврового листа — 1 лист, перца, гвоздики и корицы — по 0,1 г, укропа — 2—3 г.

(Из «Книги о вкусной и здоровой пище». 1939 год.)

МАРИНОВАНИЕ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Для мариновки отобрать самые мелкие белые грибы, очистить их, промыть, откинуть на решето и дать стечь воде. Между тем, приготовить круто солёный кипяток в таком количестве, чтобы последний мог покрыть грибы. Когда кипяток готов, то опустить в него промытые грибы и дать вскипеть им несколько раз.

пряный запах гвоздичного масла улучшает память и оказывает положительное действие на способность воспринимать, понимать и использовать информацию. Употребление бутонов гвоздики в качестве пряности положительно действует на переваривание и усвоение пищи,

уменьшает газообразование в кишечнике. Её выраженный вкус, жгучий и слегка горьковатый, вызывает приятное лёгкое онемение во рту.

Содержащееся в пряности эфирное масло препятствует развитию в пищевых продуктах разного рода бактерий, плесневых

и дрожжевых грибов, вызывающих сокращение срока хранения или порчу еды. Гвоздика может также выполнять роль натурального консерванта. Особенно часто гвоздику употребляют при изготовлении мочёных яблок, маринованных грибов и капусты.

Затем откинуть на дуршлаг, разложить попросторнее (по одному грибу) на решете и дать просохнуть. После того плотно сложить грибы в стеклянные банки, отнюдь не в глиняные (последние всасывают в себя грибной отвар), пересыпая английским перцем и лавровым листом. Уложив грибы таким образом, залить их остывшим отваром уксуса настолько, чтобы последний пальца на три не доставал до краёв банки. Отвар из уксуса готовится с разными пряностями, которые все кладутся в сырой уксус и затем уже кипятятся с ним. Уксус лучше брать не крепкий, а обыкновенный, столовый; в отвар кладётся немного соли. Из пряностей идут: английский перец, лавровый лист и даже корица и гвоздика, по желанию. Последние берутся в малом количестве, а именно: на банку грибов два-три кусочка корицы и несколько головок гвоздики. Залив грибы уксусом, как указано выше, налить ещё сверху прованского

масла такое количество, чтобы банка была полная до краёв. Конечно, банку нужно брать такой величины, чтобы плотно уложенные грибы почти наполнили её. Замариновав грибы таким образом, положить сверху тоненькие дощечки из дубового дерева, но никакого другого, потому что запах дерева, например, сосны, передаётся грибам; затем завязать плотно пузырём и сохранять в холодном, сухом месте.

(Из книги П. П. Александровой-Игнатъевой «Практические основы кулинарного искусства. Руководство для кулинарных школ и для самообучения с приложением краткого популярного курса мясоведения магистра ветеринарных наук М. А. Игнатъева». Изд. 7-е, СПб., 1909 год.)

ДОМАШНИЙ ЧАЙ МАСАЛА

Приготовление экзотического напитка довольно увлекательное занятие. Для него понадобится чёрный листовой индийский чай, готовая смесь прянос-

тей (гвоздика, кардамон, чёрный перец, имбирь, корица, мускатный орех в равном количестве), молоко (3—6%-ное), сахар (белый, коричневый, тростниковый). При этом склонные к экспериментам читатели могут изменять число и соотношение пряностей в смеси в полном соответствии со своим вкусом.

В подходящую по размеру кастрюлю налить воду и молоко в пропорции 1:2, 1:3 или 1:4. Довести до кипения, положить чай (1—3 ч. л. на 1 литр) и смесь пряностей (0,5—1 ч. л. на 1 литр). Настаивать 3—5 минут.

Готовый напиток перелить через мелкое ситечко в сервировочный чайник и подать вместе с чашками и сахарницей.

Масала чай надо пить обязательно горячим, маленькими глоточками, наслаждаясь его ароматом, вкусом и предаваясь приятным размышлениям о родине этого благоухающего напитка — далёкой, прекрасной Индии.

Профессиональные повара считают, что целые бутоны гвоздики придают еде только аромат, тогда как молотая гвоздика, кроме аромата, дарит блюду свой выразительный жгуче-горьковато-сладковатый привкус.

В современной кулинарии гвоздику исполь-

зуют в мясных блюдах из свинины, баранины, дичи. Её добавляют при мариновании сельди и приготовлении рыбы под маринадом. Очень вкусны и ароматны приправленные гвоздикой соусы, тушёные яблоки и груши, тыквенный пирог, пряники и варенья.

Гвоздика сама по себе или в компании с мускатным орехом, корицей, чёрным и душистым перцем в домашней кулинарии способна придать запоминающийся аромат и вкус самым разным блюдам — от изысканного пирожного до квашеной капусты. →



Фото: Санжай Ачарья/
Wikimedia Commons/
CC BY-SA 4.0



Сухой бутон гвоздики.

С гвоздикой традиционно готовят горячие напитки — старый добрый русский сбитень, европейский глнтвейн* и входящий сейчас в моду индийский чай масала.

Гвоздика входит в состав разнообразных готовых приправ.

Индийская приправа «Гарам масала» состоит из гвоздики, корицы, чёрного перца, кардамона, кориандра и кумина (зиры). В разных частях Индии к

этой основе могут быть добавлены другие компоненты. Это универсальная приправа к многочисленным блюдам, приготовленным из мяса, рыбы и овощей.

В Китае любят добавлять в еду смесь «Пять специй», в которую в равных частях входят гвоздика, фенхель, кассия и сычуаньский перец. Она придаёт особый «китайский» вкус и запах блюдам, подаваемым в китайских ресторанах Европы и Америки.

На Арабском Востоке чаще всего употребляют приправу «Бахарат», основу которой составляют чёрный перец и гвоздика. В различных вариантах приправы в неё могут входить жгучий красный перец, корица, сумах, мускатный орех, тмин и кардамон. Её добавляют в мясные и овощные блюда.

В столице кулинарного мира Париже разным блюдам дарит свой аромат приправа «Четыре специи». Она представляет собой смесь измельчённых чёрного перца, мускатного ореха, имбиря и гвоздики приблизительно в равных пропорциях. Варианты приправы могут содержать белый перец вместо чёрного и корицу вместо имбиря. Её добавляют в супы, тушёные овощные блюда, сосиски, колбасы, салми, различные соусы и выпечку.

В отечественной кулинарии готовые смеси пряностей, в которые входит гвоздика, корица и мускатный орех, чаще всего употребляют для приготовления овощных маринадов. При этом выбор и соотношение компонентов находятся в полной зависимости от вкусовых пристрастий кулинара.

В кондитерском деле был известен гвоздичный сахар из смеси сахарной пудры и молотой гвоздики, способный придать выразительный вкус и аромат любому сдобному печеню, кексам, пирожным и другим, столь же привлекательным и лакомым изделиям.

Заканчивая статью, автор хочет ещё раз сказать любознательным читателям о том, что растения, придающие пище аромат и вкус, ценились во все времена у всех народов, и напомнить старинную сентенцию: «В пище без пряностей нет ни пользы, ни радости».

* См. статью: Сокольский И. Горячее вино, насыщенное вкусом и ароматом пряностей // Наука и жизнь, 2016, № 2.