

ПРИПРАВЫ

ГЛАВА 1 ЧТО ТАКОЕ ПРИПРАВЫ?

Вопрос этот может показаться надуманным, потому что ответ на него вроде бы совершенно ясен: приправы — это то, чем приправляют, сдабривают, облагораживают пищу, подмешивают к ней нечто, улучшающее ее общий вкус. Обычные словари толкуют понятие «приправа», как все, что сопровождает, сопутствует пище вообще и основной пище в частности. Такое толкование еще более расширяет смысл этого термина.

Казалось бы, что тут плохого или неверного?

С точки зрения бытового или литературного употребления слово «приправа» можно, конечно, применять в каких угодно смыслах. Но тогда надо четко сознавать, что мы имеем дело с другим словом, а не с тем термином «приправы» (именно во множественном числе), который применяется в кулинарии. Дело в том, что кулинарный термин «приправы» должен не только применяться в кулинарном контексте, но и иметь глубокий и точный кулинарный смысл. Что это значит, мы еще увидим, а пока попытаемся отделить, отсеять не имеющее никакого отношения к понятию приправ, попытаемся выявить сам характер этого кулинарного термина, объединяющего определенную группу кулинарных изделий, обладающих одинаковыми кулинарными признаками.

Важно сразу же отметить, что значение приправ в системе питания и застолье вовсе нельзя никак определять тем, что они сопровождают блюда. Ведь сопровождение блюд может быть весьма различным, в том числе носить и вовсе не кулинарный, не пищевой характер. Так, еду может сопровождать музыка, зрелище, беседа, декоративное оформление столового интерьера и самого стола, самих блюд. Ведь украшение блюд, или так называемая пищевая скульптура, создание из пищевых продуктов, подаваемых к столу, разных «замков», «картин», «орнаментированных барельефов» и т. п. в течение нескольких веков и вплоть до нашего времени считалось таким сопровождением застолья, которое тоже способствует физиологическому усвоению пищи, стимулирует его. Вот почему еще несколько десятков лет тому назад А.И. Куприн в своем известном произведении «Поединок» писал: «Офицеры рассказывали непристойные анекдоты, служившие обычной приправой всех ужинов и обедов». Этот пример наглядно показывает, насколько широкое значение приобретает слово «приправа», если отождествлять его с сопровождением еды, и почему нельзя считать «сопровождение» основным свойством для приправ в их кулинарном значении. Слово «приправа», понимаемое лишь как сопровождение, становится крайне неясным, туманным, темным в кулинарном значении, ибо сопровождать кушанье, блюдо, да и все застолье, могут разнообразные явления, но далеко не все они будут приправами в кулинарном смысле.

Это нельзя понимать и так, что всякие пищевые, съедобные субстанции могут считаться приправами, если они как дополнение, как улучшающая добавка сопровождают, сдабривают основной, базовый продукт или блюдо. Дело не в том, что какая-то малая часть пищевых продуктов придает аромат или вкус основной массе блюда, а в том, какую кулинарную роль они при этом играют. Одни могут быть непременно, абсолютно нужными, другие лишь желательными. Поэтому не все вкусовые добавки могут считаться приправами, хотя в быту мы относим к приправам, например, весьма различные продукты, считая, что и масло, сметана, соль, перец, лавровый лист наряду с томатной пастой, майонезом и горчицей могут обозначаться как приправы.

Но стоит лишь поставить вопрос, можем ли мы с одинаковым успехом обходиться без соли и без лаврового листа или сметаны, как сразу обнаружится резкое различие между перечисленными выше «приправами». Без соли нельзя или, по крайней мере, трудно обойтись при приготовлении обеда, а без лаврового листа, томатной пасты или сметаны

можно спокойно употреблять десятки блюд и не испытывать острой потребности в них даже в течение довольно длительного времени. Следовательно, нельзя все вышеуказанные продукты обозначать одним термином, хотя каждый из них в отдельности действительно сдабривает пищу, улучшает общий вкус блюда, если сопровождает его.

Приправы придают пище изысканность

Из приведенного примера видно, что к понятию «приправы» следует относить такие продукты, которые обладают общими для всех них коренными свойствами, и что эти свойства должны проявляться совершенно одинаково в кулинарном смысле, т. е. по характеру своего кулинарного применения и воздействия, своего кулинарного места как в конкретных блюдах, так и в общем процессе питания.

Чтобы отличить одни сдабривающие продукты или вещества от других, чтобы выявить среди них то, что мы можем называть именно приправами, а не как-то иначе, посмотрим, какие существуют способы придания пищевому изделию или блюду определенного вкуса и какую роль при этом играют разные группы продуктов. Это поможет уяснить особое место приправ, а также выделить их характерные свойства и определить, наконец, их состав в отличие от других сдабривателей пищи.

Как известно, вкус пищевых изделий и сопутствующие ему свойства — аромат, цвет — можно видоизменять с помощью следующих групп съедобных продуктов.

Во-первых, с помощью различных жиров, которые, помимо изменения консистенции пищевого изделия, придают ему еще и свой характерный запах. Однако главная роль жиров в кулинарии состоит в том, что они создают условия для процесса жарения. Без жиров нельзя ничего изжарить. Конечно, при жарении происходят биохимические процессы, и пищевое изделие после зажаривания приобретает иной вкус и аромат, чем сырые продукты. В этом смысле жиры (масла) способствуют улучшению вкуса блюд. Но это их побочная роль и потому они не могут быть отнесены к приправам, для которых изменение вкуса блюда, придание ему своего вкуса — основная и даже единственная кулинарная роль. Значит, масло, которое мы указали выше в перечне «приправ» в бытовом, вульгарном смысле, может быть отнесено лишь к жирам, но не к приправам.

Во-вторых, немалую роль в придании готовым пищевым изделиям нового, приятного запаха и отчасти вкуса играют различные ароматизаторы как естественного, растительного происхождения (к ним относятся розовое масло и сироп, цветы иланг-иланга, нигеллы, или черного тмина (чернушка), жасмин и т. п.), так и искусственного, химического (т. е. альдегиды с запахами различных фруктов). Но все эти продукты не являются приправами в кулинарном значении. Они — только ароматизаторы, используемые в крайне малых, почти незаметных дозах, так что лишь проявляются в аромате, но вовсе не отражаются на массе, объеме, внешнем виде готовых блюд. Ароматизаторы, следовательно, составляют особую группу, и их также нельзя путать с приправами. Они способны как бы наслоить, приклеить свой запах к тем продуктам, к которым их добавляют, но сами остаются совершенно невидимы из-за крайне малых «размеров». Кроме того, ароматизаторы сохраняют в основном вкус коренного продукта и этим также отличаются от приправ, главная роль которых состоит в наделении блюд своим вкусом.

В-третьих, не относятся к приправам и пряности — перец, гвоздика, корица, кардамон, цедра, чеснок, петрушка, мята, кориандр и др., т. е. продукты растительного происхождения, главными признаками которых являются жгучесть вкуса и бактерицидность воздействия на пищу. Пряности, как и ароматизаторы, придают аромат пищевым изделиям и воздействуют на вкус пищи, усиливая и обуславливая его, но не меняя. Их главная кулинарная роль состоит в том, чтобы служить также консервантами и антисептиками для всех групп пищевых изделий, позволяя осуществлять такие процессы,

как квашение, маринование, засол сырых, не подвергшихся тепловой обработке продуктов. Они также употребляются в крайне малых дозах и имеют свойство при малейшем превышении дозы их употребления вызывать горечь в пище и тем самым делать ее несъедобной. Пряности также остаются «невидимыми» в блюдах, не отражаясь на их массе, объеме и внешнем виде. Это обширная, значительная по своим кулинарным задачам группа пищевых добавок, которая в силу особых свойств занимает отдельное место в кулинарии и отличается от приправ.

Наконец, в кулинарии для изменения вкуса блюд применяются некоторые химические, в том числе естественные, или органические продукты, также в небольших, но гораздо более заметных дозах. Это поваренная соль, сода, поташ, уксус, сахар, крахмал, желатин, виннокаменная соль (кремортартар), аммоний, квасцы, боллос. Данные продукты носят общее название — специи, хотя в быту специями нередко именуют пряности, что абсолютно неправильно, так как пряности — продукты исключительно растительного происхождения с бактерицидными свойствами.

Специи рассчитаны лишь на то, чтобы изменить вкус. Аромата они не имеют. И вкус изменяют — сильно и прямолинейно, а не в нюансах, как это свойственно пряностям, и к тому же лишь «по главным направлениям». Это значит, что специи делают пищу либо только соленой, либо только сладкой, либо совершенно безвкусной, пресной (сода). Специи могут придать также резкий острый вкус (уксус) или вяжущий (квасцы). Другая их кулинарная особенность и свойство состоят в том, что они способны загустить, уплотнить (крахмал, желатин) и даже сделать более жесткой консистенцию продукта или целого блюда (квасцы, соль). Некоторые специи (аммоний, сода, поташ) способны также разрыхлять консистенцию пищевых изделий, увеличивая их пористость. Но они не способны придать блюдам нежную, мягкую, бархатную консистенцию. Достигаемая с их помощью рыхлость все равно оставит готовый продукт суховатым, сыпучим, крошащимся, но отнюдь не нежным.

Если теперь подытожить все главные свойства, которые характерны для перечисленных выше групп «сдабривателей пищи», то получится следующая картина.

Ароматизаторы — придают пище свой аромат, но несколько не влияют на ее вкус и консистенцию. Они вообще невидимы в блюде, «бесплотны» — настолько мизерны их дозы.

Пряности — придают блюдам разнообразный аромат, а также жгучий, пряный или горький вкус, они одухотворяют пищу, но сами не являются ею: их доля в блюде крайне мала — десятые, сотые доли грамма.

Специи — сообщают пище резкий, четкий вкус: соленый, сладкий, острый. Они способны также полностью обезвкусить, опреснить продукт. В целом они уплотняют консистенцию блюд, а некоторые из них делают консистенцию рыхлой. Их присутствие в пище заметно, оно измеряется граммами, но не выходит за пределы десятков граммов. Они — также не предмет питания.

Итак, эти три группы «сдабривателей» способны в совокупности изменять аромат по всему спектру, придавать соленый, сладкий, горький, жгучий и острый вкус или полностью уничтожить его. Они «умеют» также уплотнить или разрыхлить консистенцию продуктов и блюд, к которым их добавляют. Нетрудно заметить, что единственное, чего не способны совершить вещества и продукты трех указанных групп, так это придать блюду кислый вкус и сделать консистенцию блюда мягче, нежнее, приятнее для еды. А оба эти качества так важны для хорошей кулинарии, так ценятся потребителями. Кто же «отвечает» за эту важнейшую часть «кулинарной службы»? Какие вещества или продукты способны выполнять и выполняют роль подкислителей и унежнителей готовой пищи?

Эти кулинарные задачи берет на себя и осуществляет в кулинарном процессе как раз та группа продуктов, которую мы называем *приправами*.

Если перечислить свойства всех четырех групп «сдабривателей пищи», то место приправ в кулинарном деле — как на кухне, так и в застолье — выявится достаточно четко (табл. 1).

Таким образом, с помощью *специй* можно обеспечить *шесть* различных кулинарных позиций в процессе производства (создания) блюд, *пряностей* — *четыре*, *приправ* — *три* и *ароматизаторов* — всего *одну!* Это в конечном счете и определяет степень и частоту применения каждой из указанных групп в кухне, диктует потребность в них. Разумеется, речь идет о средней, обычной кухне, а не об изысканной, высокой. И хотя приведенные показатели носят несколько формальный характер, ибо учитывается усредненная потребность группы в целом, а не каждого ее компонента в отдельности, все же они дают представление о том, почему, например, специи, несмотря на их прямолинейно-грубоватый характер кулинарного действия, тем не менее практически распространены и популярны гораздо шире, чем другие, более тонкие и «вкусные» сдабриватели, и используются массовым потребителем чаще всех иных и в личной, индивидуальной, и в общественной кухне.

Таблица 1

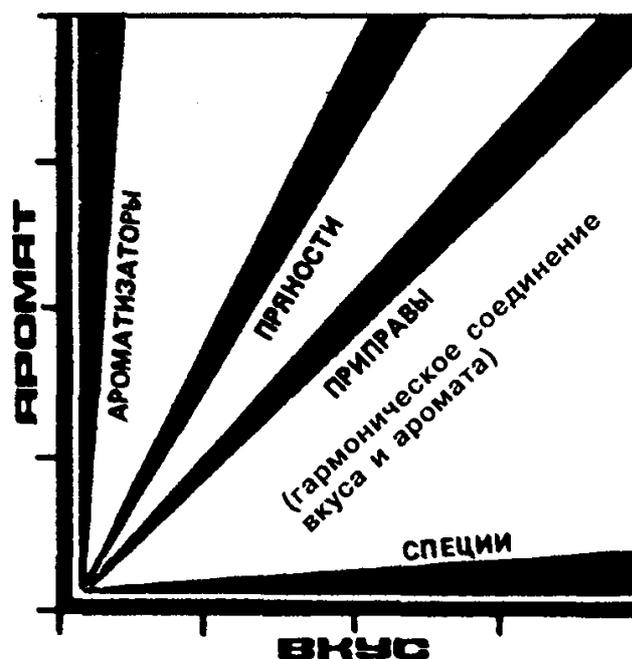
| Группа пищевых продуктов и веществ, применяемых для различного рода сдабривания пищи | Кулинарные свойства | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|---------|---------|--------|--------|---------|--------|---------|--------------|----------------|--------|-------------------|
| | Вкус | | | | Аромат | | | | Консистенция | | | |
| | пресный | соленый | сладкий | острый | жгучий | горький | кислый | прослой | сложный | нежная, мягкая | рыхлая | плотная (жесткая) |
| Специи | + | + | + | + | - | - | - | - | - | - | + | + |
| Пряности | - | - | - | - | + | + | - | + | + | - | - | - |
| Приправы | - | - | - | - | - | - | + | + | - | + | - | - |
| Ароматизаторы | - | - | - | - | - | - | - | + | - | - | - | - |

Дело в том, что они способны покрыть больше кулинарных позиций, т. е. потребность в них возникает чаще там и тогда, где и когда речь идет не о тонкостях и нюансах кулинарного производства и вкуса блюд, а лишь об элементарной кулинарной необходимости. Ведь без применения соли нельзя приготовить основную массу блюд, а без приправы типа кетчупа или чатни вполне можно обойтись. Вот почему приправы, в силу того что они покрывают не только меньше кулинарных позиций, но и потому, что эти позиции относятся преимущественно к высокой, хорошей кухне, а не к рядовой, употребляются массовым потребителем реже. Но это еще не все.

Приправы обычно используются теми, кто стремится к более нюансированной во вкусовом отношении пище, а таких людей меньше. *Большинство обходится без полутонов вкуса, без нюансов*, считая такие требования к кухне снобизмом. Но еще более сдерживает людей в применении приправ то, что они, в противоположность специям и пряностям, нуждаются *в специальном приготовлении*, а также требуют *особых условий хранения*, так как подвержены сравнительно быстрой порче, в то время как специи —

вроде соли, соды, уксуса — практически «вечны» и могут преспокойно храниться в самых примитивных условиях. Вот отчего специи имеются практически всегда и везде, в любом доме, на любой, самой простой и невзыскательной кухне, а приправы — в большинстве случаев редкие и крайне непостоянные, кратковременные «гости» и на кухне, и в застолье, причем их обычный набор у массового потребителя крайне узок и ограничивается чаще всего томатной пастой и горчицей. Между тем подлинный ассортимент приправ крайне разнообразен и, главное, может легко расширяться и видоизменяться путем кулинарного творчества, в то время как набор из десяти специй постоянен и сохраняется неизменным веками.

Все это наглядно показывает, что *приправы* представляют собой группу пищевых добавок, которая *ориентирована исключительно на улучшение качества пищи и повышение ее ароматическо-вкусового разнообразия*. Широкий диапазон приправ характерен для всякой хорошей, богатой, изысканной кухни, предъявляющей высокие требования к ароматическо-вкусовым композициям блюд. *Приправы*, таким образом, *важнейший показатель качества вкуса блюд в любой национальной кухне*, показатель кулинарной оригинальности и изысканности. Именно это положение приправ в системе ароматическо-вкусовых добавок к пище наглядно иллюстрирует диаграмма, приводимая ниже.



Из схемы ясно, что, в то время как специи и ароматизаторы действуют лишь в своем узком диапазоне, создавая либо только вкус, либо только один аромат, приправы в одинаковой степени способны охватить всю шкалу и аромата и вкуса, ответить любому органолептическому «требованию».

ГЛАВА 2 ОСОБЕННОСТИ, СВОЙСТВА И СОСТАВ ПРИПРАВ

Приправы образуют как бы центральный, главный ароматическо-вкусовой вектор в кулинарии, так как любые сложные приправы фактически всегда являются слагаемыми из

специй, ароматизаторов и пряностей на той или иной базовой вкусовой основе. Проще говоря, для создания высококачественных блюд приправы просто необходимы, или, иными словами — *без приправ хорошая кухня практически немыслима*.

Еще одна *важная особенность приправ* состоит в том, что они, в отличие от пряностей, специй, ароматизаторов, являющихся готовыми для применения на кухне и на столе веществами, в своем готовом виде *нуждаются*, как правило, *в специальном кулинарном приготовлении*. Тем самым приправы одновременно и сдабриватели основной пищи, и совершенно самостоятельные кулинарные изделия со своей особой рецептурой.

Само по себе приготовление приправ — искусство и осуществляется на больших кухнях особыми поварами-специалистами по соусам и приправам. Приготовление приправ предполагает также наличие разнообразного пищевого сырья и всех трех групп продуктов, сдабривающих пищу, т. е. ароматизаторов, пряностей, специй, которые вместе или порознь, в разных сочетаниях так или иначе входят в состав всех сложных приправ, непременно участвуют в их создании.

Наконец, приготовление приправ, а тем более их усовершенствование и создание, немыслимо без наличия определенных кулинарных знаний, а главное — без композиционно-дегустаторского таланта.

Чтобы приготовить, а тем более создать сложные, составные приправы хорошего качества, надо непременно обладать верным и утонченным вкусом. Отсюда понятно, почему приправы и их употребление относительно слабо распространены, хотя склонность к пользованию ими проявлялась всегда и продолжает поныне постоянно проявляться, как только они оказываются в продаже в готовом виде. С другой стороны, домашнее приготовление приправ в наше время практически сведено до минимума. Создалось парадоксальное положение: популярность трех-четырех видов самых массовых, распространенных приправ — томатной пасты, майонеза, горчицы, хрена, кетчупа, изготавливаемых промышленным путем, все возрастает, потребность в них увеличивается, а домашнее изготовление их практически сведено на нет. Кроме того, массовое применение четырех-пяти стандартных приправ совершенно отодвинуло в сторону использование богатого ассортимента десятков других приправ с не менее богатым вкусом, в том числе привело к сокращению употребления ряда национальных приправ в нашей стране, к забвению их состава и рецептуры.

Итак, теперь мы имеем общее представление о приправах, их назначении в кулинарии и о месте среди других групп сдабривателей пищи. Остается охарактеризовать их состав и рассказать об их свойствах.

К приправам относится большая группа пищевых продуктов и, главное, специальных сочетаний пищевых продуктов, основное кулинарное назначение которых состоит в том, чтобы подкислять и облагораживать пищу, придавая ей нежную консистенцию или способствуя созданию приятной, бархатистой консистенции вокруг всех компонентов того или иного блюда в процессе еды. Вполне понятно, что решать эти *две задачи* можно и одновременно, и порознь. А это означает на практике, что часть приправ ориентирована в большей степени на придание блюдам благоприятной ароматическо-вкусовой гаммы, а часть выполняет в основном роль сред, способствующих облагораживанию консистенции блюд и входящих в них продуктов. Конечно, непреходимой стены между этими *двумя категориями приправ* не существует и границы между ними порой смазаны, поскольку некоторые приправы выполняют обе функции одновременно, но все же с точки зрения приготовления и употребления приправы принято разделять на несколько типов.

К самому многочисленному, обширному типу приправ относятся все *соусы*. Поскольку соусы сами по себе образуют целый обособленный кулинарный мир и подразделяются на восемь крупных видов, которым посвящена значительная кулинарная литература, то мы напомним лишь основные принципы составления соусов французского типа, или соусов «благородных», являющихся приправами в полном смысле этого кулинарного понятия.

Основу, «тело» благородных соусов составляют обычно яйца (или только желтки или белки), сливочное масло и мука. Чем меньше последней, тем благороднее соус, чем ее больше, тем соус грубее, причем если муки слишком много, то такой соус уже не может считаться полноценной приправой. В качестве жидкой части в соусах используют воду, молоко и бульоны — мясной, куриный, рыбный, овощной, а также различные овощные и фруктово-ягодные соки.

Третьей важнейшей частью соусов служат разнообразные пряности и некоторые специи (соль, сахар, уксус), придающие специфический аромат и вкус каждому из них. По своим ароматическо-вкусовым компонентам, а также по типу жидкой части (молоко, мясной или рыбный бульон, фруктовые соки) соусы разделяются по видам блюд: есть соусы исключительно к мясным блюдам, или только к рыбным, или же — к десертным. Более того, развитие французской и отчасти английской кухни шло в XVII, XVIII и XIX веках в таком направлении, что соусы как вид приправ все более и более «специализировались», их число росло, и они приспособивались все более не к крупным группам пищи, например, целиком к рыбным или мясным блюдам, а к конкретным двум-трем блюдам среди мясных или отдельно к жареной рыбе и отдельно к отварной; так что во французской кухне имеются даже соусы, предназначенные для одного-единственного блюда и не подходящие ни к какому другому. Это произошло оттого, что подбор специфических компонентов — пряностей или соков — делался столь скрупулезно только под стать данному продукту, приготовленному и обработанному особым образом, что даже при незначительном изменении технологии блюда, при малейшем отклонении от классического его состава к нему уже не подходил идеально для него подобранный соус.

Поэтому французская кухня хотя и продолжала в XX веке удивлять своим разнообразием соусов, а также их идеальным соответствием конкретным единичным блюдам, но в то же время утратила гибкость, а вместе с ней значительную долю популярности в широких массах. Это явление для наглядности можно сравнить с тем направлением в стиле одежды, когда респектабельная публика тщательно подбирает весь гардероб — от шляпки до туфель, и когда один и тот же красивый, благородный, строгий цвет, характерный для основного костюма, затем не просто повторяется, а изящно дополняется различными полутонами в «приправах» к этому костюму — в туфлях, чулках, перчатках, шарфе, сумочке и даже в веере. Все эти пять-шесть предметов то слегка усиливают, то слегка смягчают — на полтона или даже на четверть тона — основной цвет одежды, так что костюм четко выделяется в их оправе, оставаясь одновременно и броским и строгим, в результате чего весь наряд производит сильное, яркое впечатление своей выдержанностью и изысканностью. Такой наряд стоит дорого и его нелегко подобрать. Но он имеет огромный недостаток: стоит утратить хотя бы единственный его элемент — и ансамбль сразу разрушается, и в то же время ни один из предметов вне ансамбля не смотрится, не «играет», становится тусклым и непримечательным или, наоборот, слишком броским, кричащим.

То же самое случилось и с французскими соусами, предназначенными для отдельных изысканных блюд. Их некуда стало применять, когда в блюдах-«ансамблях» исчезла потребность или они стали редки.

Кулинарное «поле боя» в XX веке осталось в конце концов за массовыми приправами, такими, например, как майонез, томатная паста и горчица, которые с одинаковым успехом применяли к закускам, мясу, рыбе, овощам, совершенно подобно тому, как в одежде мужчин, женщин, детей и подростков основное место стало отводиться курткам и джинсам, независимо не только от пола и возраста, но даже и от погоды и социального статуса.

Различие между одеждой и пищей состоит, однако, в том, что однообразная пища гораздо быстрее приедается, чем простая, но прочная, удобная и массовая одежда. И именно приправы, роль которых состоит в том, чтобы максимально разнообразить пищу, приедаются быстрее всего, если они становятся однообразными и их ассортимент

снижается до двух-трех единиц. Вот почему в то время как классические соусы французской кухни, предназначенные для вполне конкретных блюд, стали утрачивать свое значение в массовой европейской кухне, там одновременно стал все более возрастать интерес к другой группе приправ — к приправам не на яично-масляно-мучной основе, а на растительной, или, иными словами, к приправам, распространенным в национальных кухнях многих народов мира, в основном в Азии. Это как раз и есть те подкисливающие пищу приправы, о которых мы говорили как о собственно приправах, как о приправах в кулинарном значении этого слова.

ГЛАВА 3 ПРОСТЫЕ И СЛОЖНЫЕ ПРИПРАВЫ

Необходимо учитывать, что подкисливающие приправы придают блюдам не просто кислоту, а широчайшую гамму, все нюансы, все оттенки кислого вкуса с сопутствующими ему разнообразными ароматами. Это значит, что сюда входят горьковато-кисловатые приправы, кисло-сладкие и кисло-соленые, а также кисло-жгучие, остро-кислые, нежно-кисловатенькие и т. д. Совершенно ясно, что *основой для кислотосодержащих приправ* во всем их широком диапазоне могут быть только *растительные продукты*, овощи, ягоды и фрукты, содержащие разнообразные натуральные кислоты в весьма умеренном количестве и в щадящей нашей слизистые оболочки концентрации. В число этих кислот входят многие десятки: от аскорбиновой и лимонной до щавелевой и яблочной, т. е. весь алфавит органических, натуральных кислот. Они *отличаются* друг от друга не *только вкусом и ароматом, степенью своей кислотности, но и характером физиологического воздействия* на пищеварение и на наш организм в целом.

Наряду с растительными продуктами *важным* и распространенным *компонентом* приправ являются *кисломолочные продукты*, содержащие разные варианты и сочетания молочных кислот и других продуктов молочнокислого брожения. К числу таких приправ относятся сметана, сузьма, катык (мацун, мацони, тарак, лебен, йогурт). Таким образом, *все виды* подкисляющих, т. е. *истинных приправ основаны на добротном, натуральном растительном или животном пищевом сырье*, что делает приправы сами по себе концентрированными продуктами питания. Форма, в которой эти продукты могут выступать как приправы, весьма разнообразна. Прежде всего, каждый из продуктов, необходимых для основы ряда приправ, может служить приправой в чистом виде, без иных добавок. Это относится в первую очередь ко всем кисломолочным продуктам. Растительные же продукты, которые также могут служить приправой сами по себе, требуют для этого, однако, предварительной механической обработки, элементарного приготовления. Они должны быть либо пюрированы, либо из них должен быть отжат сок.

Сок яблок, слив, айвы, клюквы, помидоров, ткемали, граната, лимона и других кислых плодов и ягод может служить приправой в чистом виде.

Точно так же яблочное и айвовое пюре могут использоваться как приправа к блюдам из мяса, к дичи и птице. Но все же такие приправы несовершенны. Гораздо вкуснее те же соки или плодовые пюре, если они проходят тепловую обработку. В этом случае они приобретают дополнительный вкус, ферментируются и становятся полноценными приправами. Так, выпаренный сгущенный гранатовый сок является основой приправы наршараб, а сок ткемали — приправы квацерахи. Точно так же печеные яблоки или айва в виде пюре служат приправами в процессе еды, а не только в процессе кулинарного производства, как сырые соки. Однако *все эти виды приправ из несмешанного натурального сырья одного происхождения* независимо от степени и вида обработки *называются простыми приправами*.

В то же время для употребления за столом как приправы к готовым блюдам служат различные виды сложных или составных приправ, разделяющихся на несколько классов. Так, один класс составляют приправы, базирующиеся на каком-нибудь одном

растительном продукте (например, помидорах), подвергнутом не только тепловой обработке, но и введению в него разнообразных добавок из числа специй, пряностей и ароматизаторов. Основа, базовый продукт приправы обычно составляет 90—95 процентов ее веса или объема, а все многочисленные добавки, компоненты из других групп, число которых порой доходит до десятка или даже двух десятков, составляют остальные 5—10 процентов веса данной приправы.

Типичнейшим и популярнейшим примером таких композиций служат различные приправы, для которых служат сырьем помидоры. В этих случаях простая приправа — томатный сок — уваривается до густоты пюре, пастеризуется и после добавления соли или иных консервантов в качестве томатной пасты употребляется по надобности, как вкусовой концентрат в процессе приготовления первых и вторых блюд. Но вместе с тем из томатного сока или уже из томатной пасты приготавливают и другие приправы, предназначенные исключительно для сдабривания ими готовых блюд прямо за столом. К таким приправам относится нежный томатно-чесночный соус грузинской кухни, острый укусно-перечный томатный соус — кетчуп, итальянские томатные соусы, рассчитанные не на мясо, а на рыбу и спагетти, и т. д. Во всех них одна и та же томатная паста снабжается отличающимися по составу и вкусу добавками, по-разному обрабатывается тепловым способом (до разной температуры нагрева) и приобретает разную консистенцию (от жиденькой подливки до состояния густой сметаны).

Аналогичным образом поступают и с другими кислыми соками и пюре: айвовым, сливовым, яблочным, гранатовым, виноградным и т. д. Из них также прежде всего выпаривают лишнюю влагу, загущают и путем добавления различных компонентов добиваются создания различных приправ, которые на базе естественной кислоты и вкуса указанных фруктовых соков снабжаются также такими нюансами ароматов и вкусов, такими оттенками запахов, которые делают их особенно удобными для сдабривания самых разнообразных блюд — от жареных вторых до сладких десертных. *Все сложные приправы подобного типа носят термин «соусы», именуемые либо по своему основному компоненту* (томатный, яблочный, айвовый соус), либо им дается еще дополнительно собственное наименование, например, соус «Вечерний» (на томатной основе, кисло-сладкий), соус «Южный» (на томатной основе, острый) и т. д.

Однако *самыми лучшими* по качеству и вкусу соусами подобного рода *являются приправы различных национальных кухонь*, представляющие собой проверенные веками, традиционные, простые и нежные композиции, в то время как приправы фабричного производства оказываются, как правило, слишком упрощенными и резкими.

Сложные приправы могут создаваться и на иных основах, помимо кислой. Один из вариантов — острожгучая основа, создаваемая некоторыми пряными растениями (горчица, хрен). Вкус этих приправ, конечно, иной, чем приправ на кислой основе, но композиция их примерно такая же, как и остальных сложных приправ. В основе лежит либо пюре свежего растения, либо сухой порошок из его зерен. К ним добавляют различные компоненты из групп специй, пряностей, ароматизаторов или красителей. Отсутствует только стадия уваривания, необходимая почти для всех кислых приправ, приготавливаемых из соков плодов, овощей и ягод.

Наконец, третьей разновидностью сложных приправ являются такие, которые построены на основе не одного растительного компонента, а двух или трех, составляющих вместе те же 95 процентов объема или веса приправы, в то время как все другие ароматическо-вкусовые добавки «укладываются» в остающиеся 5 процентов. Таким образом, в принципиальном отношении никаких отличий в основной структуре этого вида сложных приправ также нет. *Все различие состоит* в их вкусе, *в том, что они komponуются не из сходных, а из противоречивых базовых растительных продуктов*: не из одних кислых, а из кислых и сладких или кислых и горьких. И это сразу отражается на вкусе, ибо такое сочетание создает совершенно особый, «колеблющийся», «зыбкий» вкусовой эффект, поскольку в процессе еды проявляется то кислотная, то, наоборот,

сладковатая или солоноватая часть приправы, и это вызывает как бы маленький кулинарный «шок», ценимый некоторыми гурманами, но вызывающий нередко раздражение и непонимание у людей, привыкших твердо знать и чувствовать, что если они употребляют кислую приправу или острую, то она такой и должна быть от начала и до конца блюда.

К таким «колеблющимся» приправам принадлежат приправы, носящие общее наименование «чатни» и насчитывающие десятки вариаций, а также некоторые другие приправы, созданные на базе обычной горчицы, с добавлением к ней разных растительных субстратов: апельсинового или грейпфрутового пюре, пюре яблок, груш, айвы или томатного пюре, уваренного с сахаром, причем наряду с большим количеством лука, сельдерея и черного перца.

В ряде чатни используются манго, бананы наряду с чесноком, красным перцем, лимоном и солью.

Чаще всего, если человек попробует такую приправу три-четыре раза, пересилив свое предубеждение, то он становится затем горячим ее приверженцем и уже с радостью ждет случая испробовать ее, так как кулинарные сюрпризы имеют свойства манить. Кроме того, это дает хорошую вкусовую «встряску», особенно ценную тогда, когда повседневная пища уже приедается и живой, здоровый аппетит начинает исчезать. Во всяком случае, это, разумеется, дело кулинарного вкуса, и отношение к подобным приправам может быть разным, обусловленным индивидуальными склонностями, а также в значительной степени самим составом еды и конкретного меню.

ГЛАВА 4

ПРИПРАВЫ — НЕОТЪЕМЛЕМАЯ ЧАСТЬ ЛЮБОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

В северной и центральной России, в Беларуси, Левобережной Украине вековые кулинарные традиции, а также сам ассортимент национальных блюд приучили к употреблению четких во вкусовом отношении приправ.

Русский народ издавна проявлял склонность к кислой, квашеной пище, т.е. к пищевым изделиям, приготовленным с использованием продуктов кислого, дрожжевого брожения: черному ржаному хлебу, пирогам с капустой, кислым щам, квасу, сметане. Поэтому в принципе употребление приправ, в основном кислотосодержащих продуктов, вовсе не чуждо русскому народу и его соседям — белорусам и северо-восточным украинцам. Но кухням этих народов свойственны естественная кислота и естественная композиция приправ, имеющих четкие вкусовые границы. Вот почему русская кухня создала, например, такие виды приправ, которые носят название *взваров* и употребляются в горячем виде как дополнение к гарнирам мясных горячих блюд.

К *взварам* относятся капустная, луковая приправы, а также клюквенная и клюквенно-черничная приправы к дичи. Как и другие классические приправы, все они строятся на базе указанного в их названии растительного сырья, с добавлением иных компонентов, иногда меняющихся в зависимости от региона, но строго соответствующих народным понятиям о «русском вкусе», «русском духе». Вообще, *приправы в каждой стране* и у каждого народа, как правило, *строятся на основе* того или иного *национального растительного компонента*, т.е. плодов растения, которое по своему распространению, вкусу и месту в рационе приобрело статус «национального» в народной кухне.

В Азербайджане, богатом гранатовыми рощами и садами, основным видом национальной приправы служит наршараб — сгущенный, уваренный сок граната, без всяких добавок. Почти все грузинские соусы приготавливаются на основе либо сгущенного ткемаливого сока в разных видах, либо стертых в порошок грецких орехов. Они составляют базу, массу, гущу грузинских приправ, придавая своеобразный вкус тем острым или жгучим добавкам, которые вносятся в этот кислый сок или в ореховый порошок. В Молдове такой же основой для национальных соусов и подливок, т.е. разных

видов молдавских приправ, служит чеснок, и основной вкус молдавских приправ не кислый, а чесночно-соленый с разными оттенками.

Таким образом, на деле приправы, как особое вкусовое дополнение блюда, имеют огромное разнообразие и тесно связаны с национальными кухнями разных народов. *Приправы — неотъемлемый элемент любой национальной кухни.* Они неразрывно соединены с национальными блюдами, полностью понять и оценить которые можно, только употребляя их с соответствующей национальной приправой. Это правило одинаково действует во всей мировой кулинарии. Оно характерно и для русской кухни, где отварную севрюгу надо есть только с хреном, жареных рябчиков только с клюквенным взваром, а жареного поросенка — с луковым. Лишь тогда проявится полностью подлинный вкус всего блюда, лишь тогда будут понятны особенности национальной кухни и ее отличие от других.

Таким образом, приправы — не просто кулинарная блажь или проявление кулинарного снобизма и недоступной якобы широким массам изысканности. Приправы — это естественное обрамление, неотъемлемая часть любой подлинно народной, национальной кухни. Что делали бы мы, например, без такой национальной приправы, как сметана? Отними ее — и русская кухня враз обеднеет, утратит свое неповторимое лицо. Однако, к сожалению, ныне мы не всегда правильно употребляем эту традиционную русскую приправу как закуску, применяя ее, как правило, в чистом виде, с хлебом, а не в сочетании с национальными блюдами. Между тем все русские супы — щи, овощные, крупяные и рассольники — требуют по крайней мере 50 граммов сметаны на каждую порцию. Только тогда эти супы приобретают выраженный национальный вкус. Но для этого такие супы должны быть обязательно остро горячими, а не полу-холодными или тепленькими. Таким образом, употребление приправ поднимает статус национальных кухонь и возможно лишь в условиях общих высоких требований к качеству всей пищи, всего стола.

Итак, подведем некоторые итоги того, что мы узнали о приправах.

Во-первых, приправы так же стары, как и сами национальные кухни, они возникли в процессе их развития, накрепко связаны тесными вкусовыми узлами со всем национальным репертуаром кухни любого народа.

Во-вторых, они очень важны в процессе питания, так как содействуют физиологическим процессам усвоения пищи. Они доставляют в наш организм необходимое количество кислот, усиливающих обмен, ферментативные процессы и помогающих всей жизнедеятельности, поддерживают и оживляют наш аппетит, препятствуют созданию чувства приедания и пресыщения однообразием повседневного стола. Они, наконец, способны вызвать «кулинарные переживания», т. е. создавать кулинарную радость или «кулинарный шок» и придавать своим неожиданным или непривычным вкусом, своими ароматическими свойствами, нежной консистенцией особый вкус блюду или продуктам.

Недаром в XVIII—XIX веках в России было широко распространено убеждение, что французская кухня «выезжает только на приправах», т. е. сама по себе по составу продуктов она обычна, но приправы позволяют ощущать ее как необычайно богатую и изысканную. Действительно, в русской кухне, обладающей экзотическими продуктами вроде черной и красной икры, стерлядей, осетрины и севрюжины, считается, что только особый продукт может придать кухне национальное своеобразие. Однако на самом деле своеобразие тому или иному столу придают приправы, и только они выявляют кулинарные особенности и кулинарные достоинства того или иного народа.

Во всем мире продукты одинаковы: мясо, рыба, птица, овощи, мука, зерно, фрукты, грибы. Иных природа не создала. И сделать их национальными, придать им отличающийся от других кулинарный вид способны только разные способы приготовления, технология и приправы. В этом и состоит специфическая

индивидуальность, многовековое творчество каждого народа, по-разному подходившего к обработке одного и того же пищевого сырья.

Сохраняя и развивая приправы, мы способствуем сохранению и развитию достижений национальных кухонь. Между тем в последние десятилетия XX века приправам не повезло, несмотря на все их исторические заслуги и кулинарное значение. Причина этого заключается в том, что приправы, даже самые простые, нуждаются в предварительном приготовлении. С ними слишком много возни в наш бурный, торопливый век. Вот почему приправы все чаще стали заменяться более грубыми сдабривателями (специями и отчасти пряностями).

Другая сложность состоит в том, что они всегда являются результатом компоновки многих, иногда десятков, различных продуктов. Поэтому, помимо запаса времени на их приготовление, необходимо обладать еще и высоким уровнем кулинарной культуры для их создания и оценки. Третье препятствие состоит в том, что приправы не всегда можно приготовить фабричным, промышленным способом. Или же даже тогда, когда это возможно, они получаются хуже по качеству. Но многие приправы крайне нестойки и должны готовиться домашним способом. Таковы, например, все заправки для салатов, все подливки ко вторым и третьим блюдам, многие приправы на базе сметаны, все виды русских горячих приправ — взваров и т. д.

Наконец многие современные национальные приправы, распространенные в отдельных регионах и принятые там повсеместно, совершенно неизвестны в других странах и регионах мира. Так, у нас почти неизвестны индийские «чатни», редко встречается соевая приправа, обычная на всем Дальнем Востоке (Китай, Япония, Корея). Пользуются большим спросом настоящий, ароматный, свежий грузинский квацерахи, или добротный ингушский чам, или осетинская чивдзоса, несмотря на трудные, непонятные названия и на полную неосведомленность об их применении. Эти приправы вкусны, и этим объясняется все. В крайнем случае их просто едят с хлебом, как сметану. И в том, что такое употребление приправ распространено, состоит одна из их важнейших кулинарных особенностей.

От всех других групп «сдабривателей пищи» истинные приправы отличаются тем, что они могут употребляться в сравнительно больших дозах — десятках граммов — как равноправные сопутствующие компоненты основной пищи.

ГЛАВА 5 ПРИПРАВЫ НАРОДОВ ЕВРОПЫ

Как уже отмечалось, приправы, в отличие от всех иных сдабривателей пищи, национальны, т. е. имеют ярко выраженную привязанность к определенной национальной кухне, к ее пищевому и кулинарно-композиционному репертуару.

Если специи испокон веков имели интернациональное применение и в них нуждалась каждая кухня (например, в соли), причем, используя их, она никак не менялась в национальном аспекте, никак не зависела от влияния других кухонь во вкусовом отношении, то с приправами дело обстоит иначе.

И если пряности, начиная с античных времен, а затем еще более с крестовых походов, проникая в европейскую кухню, не меняли ее характера, а давали возможность лишь подчеркнуть и выявить особые, привлекательные черты и таким образом способствовали не только обособлению, но и выявлению ярких национальных черт французской, английской или русской кухонь, в одинаково большой степени употреблявших черный перец, имбирь, корицу, гвоздику, кардамон и горчицу, но делавших это совершенно по-разному, то приправы в течение веков продолжали сохранять строго национальный состав и колорит, оставаясь тем скрытым кулинарным секретом, в котором и концентрировались все особенности, все своеобразие национальных кухонь.

Не случайно даже в конце XX века, когда начинается обмен приправами между народами, когда происходит, наконец, процесс настоящей интернационализации приправ, отставший от распространения по всему миру специй на тысячелетия и пряностей на столетия, мы обмениваемся лишь готовыми, заранее составленными в определенных странах приправами, имеющими засекреченный состав, а не рецептами приправ. Так, производителями и хранителями секрета разных соевых соусов-приправ остаются Япония и Китай, не выдают секрета своих национальных приправ Англия (соус «Вустер») и Австралия («Виджемайт»), в грандиозных масштабах производят свои вариации кетчупа Болгария, Венгрия и Югославия, экспортируя этот готовый и относительно дешевый продукт в другие страны Европы. Только Индия, главный изобретатель и промышленный производитель приправы чатни, исходя из сложности ее приготовления, наличия многих вариантов и широкого распространения ее в домашней кухне 380-миллионного населения, не стала делать особых секретов из рецептов чатни, тем более что купить разные варианты этой приправы в Индии в готовом виде дешевле, а сырьем для их приготовления все равно большинство других стран не располагает (манго, кокосовый сок, тамаринд и др.). Кроме того, чатни как приправу, предполагающую вариации, можно делать и на базе любых фруктов.

Начавшийся в конце XX века процесс интернационализации приправ является значительным историческим событием. Во-первых, применение готовых приправ не только улучшает вкус пищи, стимулирует жизнедеятельность организма и дает определенный эмоциональный подъем, снимает стрессовое состояние у человека, но и существенно убыстряет приготовление пищи, облегчает применение других полуфабрикатов, ибо без разнообразия приправ они быстро приедаются.

Во-вторых, поскольку приправы тысячелетиями были привязаны к определенной национальной кухне, к определенному национальному составу меню, то они не могут быть «отлучены» от этого состава, тем более сразу, в одночасье. Вот почему нельзя применять приправы без разбора, нельзя применять «чужие» приправы к блюдам своей национальной кухни, а это, следовательно, заставляет нас знакомиться и с другими кухнями, с их национальным репертуаром, если уж мы хотим пользоваться их традиционными приправами.

Национальная «замкнутость» приправ, распространение лишь наиболее ярких, наиболее «пробивных» и в то же время неизвестных по составу, «засекреченных» или запатентованных приправ привело к тому, что «слава» среди потребителей во всех странах пяти-шести приправ — горчицы, майонеза, кетчупа, вустера, соевого соуса и последнее время виджемайта — временно затмила все другие сугубо национальные приправы и привела к тому, что в современной международной кухне создалось своеобразное «приправное единообразие», некий стандарт применения приправ. Это особенно характерно стало для старейшей международной приправы — горчицы. Ее обычно применяют как кому вздумается, а она, как известно, способна навязать, «приклеить» свой вкус к любому продукту.

Таким образом, неверное, огульное применение приправ ведет не к повышению разнообразия вкуса пищи, а к становлению его однообразия.

Вот почему во избежание этого нежелательного результата не только необходимо знать как можно большее число приправ, чтобы иметь возможность выбирать из них, но и помнить, что все приправы, в сущности, должны быть строго привязаны к своей национальной кухне. Только тогда их применение окажется благотворным.

Здесь надо сделать одно маленькое, но важное пояснение. Разумеется, и раньше знали, что приправы тесно связаны с определенными национальными особенностями и характерны для национальных кухонь. Но всегда при этом думали, что кухня, ее пищевой состав определяет приправы, что они своего рода привески к кухне, к ее основному репертуару, а не самое существенное, не главное в ней.

Когда же мы рассматриваем *значение приправ в развитии любой национальной кухни*, резко меняется взгляд на их роль. Они вовсе *не привесок, а главное, основное, определяющее звено* в любой национальной кухне. От них зависит весь колорит, направление любой национальной кулинарии. Иными словами, *состав приправ, их композиция влияют на формирование национальной кухни, а не наоборот*.

Приведем один пример. Мало есть на Земле народов, которые бы в силу историко-географических условий имели столь легкий, богатый и разнообразный доступ к различным сортам превосходной свежей рыбы — речной, озерной, морской и океанической одновременно, как датчане, причем в таком завидном положении они находятся испокон веков, тысячелетия. И тем не менее датчане абсолютно равнодушны к рыбному столу. Они, как известно, самые горячие поклонники мяса, птицы, различных колбас, окороков, бекона. Они же — производители лучшего в мире пива и разных горчиц. В стране, где свыше 20 тысяч ресторанов, харчевен и т. п., рыбных ресторанов всего... 5. Каков спрос, таково и предложение. Да и там подают... французские и итальянские рыбные блюда — буйабез, камбалу в вине и т. п. Причем фактически ни одного блюда из жареной рыбы. Датчане готовили и готовят только отварную рыбу, а она, как известно, требует лишь одной приправы — хрена, совершенно датчанам не знакомого. Вот и получилось, что за неимением правильной приправы сырье так веками и осталось сырьем. Неудивительно, что датские рыбаки порой так и не знают вкуса рыбы, питаются беконом и свиным окороком, а весь свой улов сразу же продают за границу — в Германию, Францию, Польшу, где с рыбой умеют обращаться лучше и знают ей истинную цену, где рыба употребляется как основной продукт во время католических постов, а потому неизбежно с разными приправами, чтобы не приедалась.

Исходя из значения приправ в формировании национальных кухонь, мы и располагаем нижеследующие рецепты приправ не по составу заключенных в них продуктов и не по блюдам, к которым они подходят, а также не по алфавиту или иному формальному признаку, а по группам национальных кухонь, в которых они созданы и в которых находят свое наибольшее применение. Национальный характер приправ привел к тому, что их до сих пор никогда не рассматривали как некое кулинарное целое. В составе национальных кухонь их рецептура не приводилась, так как считалось, что приправа — это такое национальное и домашнее приложение к блюду, о котором помнят и которое умеют создать в каждой семье. Однако многие национальные приправы, как в нашей стране, так и во многих иных, неизбежно оказались утрачены. Поэтому важно собрать воедино то, что еще осталось, причем не только для кулинарии, но и для общества.

Изложение рецептуры приправ мы начинаем с русской кухни, затем даем обзор приправ западноевропейской кухни и, наконец, останавливаемся на хорошо сохранившихся до наших дней приправах восточной кухни (Закавказье, Северный Кавказ, Юго-Восточная Азия, Дальний Восток).

ПРИПРАВЫ РУССКОЙ КУХНИ

Заправки в русские традиционные овощные закуски

заправка в кислую, квашеную капусту

Квашеную капусту хорошего домашнего квашения приятно есть в том виде, в котором ее подают на стол из кадки. Однако если правильно заправить ее специальной капустной заправкой, то она превращается в особо привлекательную закуску. Заправка эта является, таким образом, приправой к квашеной капусте, причем традиционной русской заправкой,

существующей уже более ста пятидесяти лет. К сожалению, она применяется нечасто и даже выходит из употребления вследствие того, что новые поколения ее уже не знают. Между тем рецепт ее очень прост.

заправка (на 1 килограмм капусты)

4 средние луковицы
2 ст. ложки подсолнечного масла
3 ч. ложки сахара
10—12 горошин черного перца

Луковицы измельчить: вначале нарезать кружочками, а затем поперек. Перец растереть в порошок вручную (молотый перец промышленного изготовления не употреблять). Все компоненты, кроме масла, сложить в чашку, смешать, растереть, добавить чуть-чуть капустного рассола, чтобы растворить сахар, и, влив масло, вновь перемешать. Подготовить капусту: от рассола не отжимать и не промывать, как это нередко делают, но очистить от кочерыжек, затем, предварительно выложив в виде уплотненного длинного «батона» на доску, нарезать ее поперек острым ножом. Заправку тщательно перемешать с капустой.

Заправка в окрошку (на 1 литр окрошки)

2 ст. ложки сметаны
1 ч. ложка горчицы
1 ч. ложка лимонного сока
0,5 ч. ложки сухой цедры лимона
3—4 горошины черного перца (смолоть перед заправкой)

Все компоненты, кроме сметаны, перемешать. Внести в блюдо сначала смесь горчицы с пряностями, затем, через 3—5 мин, сметану, после чего сразу подавать к столу.

Заправка в тертую черную редьку (на 0,5 литра (объем!) тертой редьки)

1 печеная луковица (крупная)
1 ст. ложка меда
1 ст. ложка с верхом ржаных сухариков
2 ст. ложки кваса
2 ст. ложки подсолнечного масла соль по вкусу

Ломоть черного хлеба нарезать соломкой и подсушить в течение 5—8 мин в открытой духовке. Редьку натереть на крупной или мелкой терке. Луковицу испечь целиком в духовке, затем мелко нарезать, смешать с остальными компонентами заправки в однородную массу.

Перемешать заправку с тертой редькой, дать постоять 5—10 мин, подавать к столу.

Взвары — горячие русские приправы

Русская национальная кухня до XVIII века не знала подливок и соусов, пришедших в помещичий быт в петровские и особенно в екатерининские времена, в связи с влиянием французской и немецкой кухонь. Поэтому, как и всякая национальная кухня, русская кухня обладала своими собственными национальными приправами на растительной основе. Их особенность состояла в том, что они были немногочисленны, в основном луковая, капустная и ягодная (обычно брусничная или клюквенная), но все три соответствовали классическому представлению о приправах в мировой кулинарии, т. е. создавали кисловато-пряную, кисловато-ароматную гамму. При этом кислота капустной и ягодной приправ была естественной, вытекающей из собственного вкуса кислой (квашеной) капусты или сока лесных и болотных ягод, а кислинка луковой приправы создавалась добавлением к ней либо сметаны, либо уксуса, причем в этом случае две эти разновидности луковой приправы употреблялись с разными целями: уксусно-луковая для мясных блюд, а сметанно-луковая — для овощных и мучных.

Другим важным свойством русских приправ ко вторым горячим блюдам было то, что они приготавливались и употреблялись как *горячие приправы*, что резко отличало их от заморских, как правило, холодных приправ. Это объяснялось прежде всего тем национальным свойством русской кулинарии, которое строго выдерживалось на протяжении тысячелетия (с IX по XVIII век и даже по XIX век) и состояло в стремлении к цельности блюда во всех его проявлениях. Так, дичь приготавливалась всегда целой, мясо — тушей или разрезанным только на крупные части — целая нога, вся задняя часть и т. п.; гарнир, овощи, каши не смешивались и состояли только из одного вида овоща или зерна. Естественно, что и приправы должны были соответствовать тем же кулинарным представлениям о единстве, т. е. к жаркому могла подаваться и ему соответствовать только горячая приправа, а к холодному блюду — только холодная. Вот почему хрен подавался только к холодным закускам — к рыбному заливному и студню, а к жаркому подавались только горячие приправы, или взвары, как они назывались в отличие от всех иных приправ.

Когда на русский стол проникла немецкая и французская горчица (она была завезена немцами-колонистами, которые впоследствии и стали главными ее производителями в России — от выращивания на Нижней Волге до приготовления готовой горчицы-приправы), то ее, как холодную приправу, с горячими мясными блюдами вплоть до 20-х годов нашего века так и не употребляли, да и впоследствии в основном применяли к немецкому же горячему блюду — сосискам, но ни в коем случае не к русским национальным.

Так как русских мясных вторых блюд было очень мало, ибо основное направление русского национального стола — это супы, каши, пироги, то и приправ-взваров было также немного (три-четыре), причем когда в последние 50 лет русские национальные блюда исчезли из обихода, то вместе с ними исчезли и тесно «привязанные» к ним взвары. Все это надо иметь в виду, если мы хотим правильно пользоваться русскими приправами-взварами. Они подходят только к блюдам национальной русской кухни, в крайнем случае их можно есть совершенно отдельно, с хлебом, но совмещать их с современной едой или с блюдами заведомо иностранного происхождения нельзя — это будет профанацией этих кулинарных изделий.

Исчезновению взваров из нашего кулинарного обихода способствовало и то, что они, как и вся старая русская кухня, были рассчитаны на неспешный, основательный, несуетный быт, и с ликвидацией этих общих условий отмерли и взвары. Ведь с ними надо возиться, их надо каждый раз вновь приготавливать! Кроме того, в последние годы препятствием для возрождения взваров служит то, что клюква и брусника из ягоды массовой, народной, дешевой превратилась в товар редкий, дорогой и экзотический. Даже квашеная капуста, которую прежде изготавливали домашним способом в каждой русской

семье, стала встречаться гораздо реже. А для взвара необходима обязательно чистая, отборная, вкусно приготовленная и хорошо проквашенная капуста, а не ее суррогат. Таким образом, не только по линии быта и привычек (легче пользоваться холодными, заранее фасованными приправами!), но и по линии исходного сырья взварам был нанесен сокрушительный удар в XX веке. Однако для парадного, настоящего русского стола они должны сохранить свое значение и на будущее, ибо только с их помощью достигается подлинно национальный вкус русского блюда, только они могут передать, как «Русью пахнет».

Ниже мы приводим рецепты основных традиционных видов русских приправ-взваров.

луковый взвар

5—6 луковиц
2—3 ст. ложки
2—3-процентного уксуса или яблочного кислого (не промышленного) сока
1—2 ст. ложки меда
1 ст. ложка топленого или сливочного масла (или 2—3 растительного, перекаленного)
6—10 горошин черного перца
соль

Лук нашинковать мелкими кубиками, смочить уксусом, дать постоять 10 мин., затем обжарить (пассеровать) на легком огне до мягкости, подсластить медом, уварить до загустения жидкости на медленном огне, поперчить, посолить по вкусу.

Подается к жаркому из баранины, индейки, гуся, утки. Если луковый взвар готовится без уксуса, лишь на яблочном соке и без меда, то к нему в конце приготовления, прямо на столе, добавляется сметана, и он употребляется тогда с отварной картошкой или репой, а не с мясом.

капустный взвар

Квашеная капуста (банка вместимостью 0,5 л)
2 луковицы
50 г сливочного масла
1—2 ст. ложки уксуса (если капуста сама по себе кислая, то можно обойтись без него)
1 ст. ложка меда (или 2 ч. ложки сахара);
в случае, если употреблен уксус, — 1 ст. ложка муки
10 зерен черного перца (раздавленных)
1 белый гриб (сушеный), заранее стертый в порошок

Капусту нарезать как можно мельче (2 раза на доске острым ножом), лук — мелкими кубиками. Овощи хорошо перемешать, обжарить в масле на сковороде при медленном огне. Добавить уксус, заранее проваренный с медом или сахаром в эмалированной посуде, все тщательно перетереть ложкой или пестиком, вновь чуть припустить с перцем в течение 15—20 мин на слабом огне, после чего посолить по вкусу.

Подается к разварной и жареной говядине, к гусю.

клюквенный (или брусничный) взвар

1 — 1,5 стакана клюквы или брусники
1—2 ст. ложки меда
1 ст. ложка муки (лучше ржаной или самой дешевой пшеничной)

1. Отжать сок из ягод. Отставить.
 2. Клюквенные выжимки залить кипятком (1 стакан), выварить до половины объема, отжать снова, выжимки выбросить, жидкость сохранить.
 3. Брусничные выжимки, разварив, протереть, соединить с соком.
 4. Муку развести в соках. Уварить клюквенную или брусничную воду с медом, влить туда при закипании клюквенный или брусничный сок с мукой и, размешивая, довести до киселеобразного состояния. Чуть присолить по вкусу.
- Подавать к жареному поросенку, индейке.

яблочная приправа-взвар

5—6 крупных антоновских яблок
2 ч. ложки муки
щепотка черного перца
1 луковица
25—30 г сливочного масла соль

Яблоки испечь в духовке до полной мягкости, выжать из них (соковыжималкой) пюре. Заранее нашинковать лук мелко-мелко и припустить его с мукой, маслом и перцем в сотейнике. Смешать яблочное пюре и луковый отвар. Посолить по вкусу.

Подавать к жареной утке, гусю, полевой и лесной дичи (куропаткам, рябчикам).

Русские холодные приправы

Наряду с горячими приправами-взварами русская кухня обладает несколькими видами холодных приправ, также требующими предварительного приготовления, но чисто механическим, холодным способом. Такие приправы приготавливались осенью, зимой, весной. Так, из сушеной ягоды и меда готовилась традиционная холодная приправа к пернатой дичи и к холодной (заливной) птице, к лосятине и кабанине в желе.

ЯГОДНАЯ ПРИПРАВА К ДИЧИ

0,5 стакана сушеной брусники
0,5 стакана сушеной черники
0,5—0,75 стакана кипятка
1 ч. ложка лимонной кислоты
4 куска сахара-рафинада

Ягоды смешать, залить крутым кипятком, дать разбухнуть и оставить (в закрытом виде) на 1 час. Добавить лимонную кислоту, сахар, размять и выдержать при температуре 18—20 °С в течение 3 дней до легкого закисания. Если будет густа, добавить чуть-чуть кипяченой воды. К закисшей массе можно постепенно добавлять новые порции, что улучшит вкус приправы по сравнению со вновь приготовленной.

При хорошем качестве ягоды должны совершенно распуститься в общую желеобразную кисловатую массу.

РУССКИЙ ХРЕН

Главной русской холодной приправой следует считать хрен, употребляемый ко всем холодным и отварным видам рыбных блюд (заливные, тельное, отварная целиковая рыба, красная рыба горячего копчения (севрюга), отварная осетрина), а также к рыбным пирогам и кулебякам, которые было принято также заедать хреном, в случае, когда они употреблялись холодными, на другой день, а не с пылу с жару.

Наряду с рыбными блюдами хрен-приправа подавался и к холодным мясным блюдам, особенно свиным. Так, хрен обязательно употребляли к студню, холодцу, к холодному заливному поросенку, к заливным из домашней птицы, к отварной говядине (холодной), к языку, к говяжьим и свиным потрохам (но не к бараньим!), к свиной голове (на Васильев день, 7—10 января), к заливной и холодной телятине, а позднее, в конце XIX века, — к холодному ростбифу из говяжьей вырезки, хотя это блюдо было английским и, строго говоря, его следовало употреблять с горчицей.

В русской классической кухне хрен готовили всегда непосредственно к столу и старались не оставлять его более чем на один-два дня, так как считалось, что хрен должен быть обязательно злым, «хорошо шибать в нос», а оставленный на срок более двух суток после приготовления, он терял свою силу. К тому же по-русски хрен всегда готовили без уксуса, который «убивает» силу хрена и сообщает ему свой привкус и остроту, не свойственную национальным русским блюдам.

Хрен на уксусной основе, или так называемый «хрен по-польски», готовили в Беларуси, на Волыни (Украина) и главным образом в Литве.

Именно оттуда и пришло приготовление хрена на уксусной основе, рассчитанное на двухнедельное и даже иногда месячное хранение и на длительную транспортировку. Этот вид приправы из хрена не дает блюдам специфического «русского вкуса», но с исчезновением домашнего приготовления он стал все более заменять собой традиционную русскую приправу из хрена, характерной чертой которой был необыкновенно мягкий, нежный вкус наряду с чрезвычайно сильным и неожиданным, доводящим до слез, едким «шибанием», составляющим самую большую прелесть этой русской приправы, поскольку только такой хрен играл в национальном застолье свою традиционную роль: с одной стороны, чисто кулинарную — делал блюда особо пикантными, а с другой стороны, и специфически застольную, развлекательную, так как всегда давал повод к шуткам и веселью за столом, к ироническим замечаниям по поводу новичков или неуклюжих, нетонких, неумелых людей, которые не знали или не понимали, не усваивали искусство пользования хреном как приправой, не схватывали, в чем состоял секрет этого пользования.

Между тем секрет этот был чрезвычайно прост: надо было употреблять хрен только после того, как откусывался и лишь слегка прожевывался (но не проглатывался!) очередной кусок рыбы или мяса. В таких случаях некоторые «ловкачи» при известной сноровке могли употреблять сравнительно большие порции хрена вполне безопасно, в то время как их менее опытные и неумелые сотрапезники порой подскакивали на своих местах и заливались слезами (под оглушительный хохот всех присутствующих) от самых незначительных, даже малюсеньких доз, употребленных без знания специфики и традиций. Такие люди всегда распознавались как не имевшие домашнего очага или крепких семейных корней. Отсюда и один из старых русских обычаев испытания жениха и невесты, состоявший в угощении их такими блюдами, где употребление хрена было обязательным. При этом неумеха часто получал полный отказ, даже если он имел иные положительные качества.

Прежде всего, чтобы хрен был «злым», необходим добротный, высококачественный исходный продукт. Это значит, что хрен-корень должен быть толщиной не менее чем в палец, без повреждений, сочный, крепкий. От внешних повреждений можно избавиться чисто механическим путем, вырезая гнилые, изъязвленные и побитые, порезанные и загрязненные места. Потеря же корнем хрена сочности — порок, который практически неисправим, ибо попытка размочить хрен хотя и может привести к восстановлению его механической упругости и облегчить тем самым его натирание на терке, все же неизбежно приведет к вымыванию, к вымачиванию и соков, дающих корню хрена аромат, и его едкость, «злость». Степень этого вымывания может быть разной в каждом случае, но она всегда сказывается не только на силе готового столового хрена, но и на длительности сохранения этой силы в готовой приправе. Как правило, больше суток крепость вымоченного хрена не сохраняется, и этим объясняется введение в готовый столовый хрен имитаторов «крепости» вроде уксуса.

Вот почему важно приготовить столовый хрен из высококачественного сырья, для этого необходимо правильно сохранять корень после копки осенью или весной. Хрен сохраняют в ящике с песком, кладя его рядами так, чтобы один корень никогда не касался другого, и засыпая каждый ряд чистым, просеянным, свободным от примесей глины и земли песком. Раз в неделю этот ящик с песком надо чуть-чуть поливать (сбрызгивать) водой, чтобы песок был всегда равномерно чуть влажным. Таким путем можно иметь абсолютно свежий, сочный хрен в течение всего года.

Готовя столовый хрен, корень очищают ножом, но избегают мыть, ополаскивая его, в крайнем случае, после чистки под струей холодной проточной воды. Затем натирают на мелкой терке, предварительно приготовив баночку (стеклянную, фарфоровую) с налитой на ее дно холодной кипяченой водой. В эту посуду по мере натирания хрена все время складывают натертые порции, не давая им выдыхаться на открытом воздухе. Затем, когда процесс натирания закончится, к тертой массе прибавляют еще немного воды до консистенции густой каши, затем подслащивают 1 куском сахара и солят по вкусу (щепоткой соли). Хорошо дополнительно добавить тертую цедру лимона и сок лимона, сократив при этом соответственно количество воды. Оставшиеся при натирании кусочки корня также помешают в посуду с готовым хреном, повернув их ложкой так, чтобы они оказались на дне. Такая заготовка столового хрена не должна быть водянистой, а весьма густой, консистенции вязкой каши.

Перед подачей к столу каждую столовую ложку такой заготовки разводят десертной ложкой сметаны. Именно этот состав и будет называться «русским столовым хреном», в отличие от, скажем, приправ хрена, употребляемых в Прибалтике или Закавказье и включающих в себя уксус. Так, на второй-третий день, если хрен-заготовка начинает обнаруживать снижение остроты, к нему можно прибавить немного 0,5-процентного уксуса.

В Закавказье прибавляют более крепкий 1,5-процентный раствор настоящего домашнего винного уксуса и, кроме того, подкрашивают такой хрен свекольным соком. Этот вид хрена-приправы употребляют с грузинским холодцом из поросенка — мужужи, в то время как русский вид хрена-приправы рассчитан на телячий или говяжий холодец, на заливное из птицы и, главным образом, на блюда из заливной, отварной и горячекопченой рыбы. Именно в этих случаях уксус как основа, огрубляющая хрен-приправу, а тем самым и нежное мясо рыбы, совершенно не подходит, в то время как сметана действует и контрастно, и облагораживающе.

В классической русской кухне хрен употребляют не только как приправу к холодному, закусочному столу. Такое употребление в основном закрепилось лишь в XVIII веке и особенно в XIX веке, когда закусочный стол стал играть существенную роль в общественной и официальной жизни и когда он в связи с расширением сети трактиров и распространением водки стал вторгаться все более и в домашнюю жизнь. Именно в этой обстановке возросла не кулинарная, а функционально-вспомогательная роль хрена как

приправы, действующей умеряюще и опохмеляюще. Это и вызвало удешевление и огрубение разных приправ из хрена путем добавления в них резких компонентов вроде 3-процентного раствора уксуса и приготовления на воде, без добавления сахара и цедры. Мол, с водкой и так сойдет.

Старинная, московская русская кухня XVI— XVII веков использовала хрен как приправу, во-первых, всегда в ее истинно русском, «сметанном» варианте, как традиционную и неизменную приправу к рыбе. А во-вторых, вводила приправу из хрена и в ряд горячих блюд для сообщения им пикантности, аромата и особого «русского вкуса». Так, хрен-приправа уже на столе вводился в калю (в отличие от ухи!), в различные рассольники (куриные и мясные, из почек), во все виды солянок, а также в подливы блюд из отварного мяса и рыбы за одну-две минуты до подачи их к столу.

Таким образом, хрен как приправа находил широкое применение в русской кухне и на русском столе практически появлялся так или иначе ежедневно. С изобретением салатов хрен-приправу стали вводить в сырые салаты из тертой моркови, репы, брюквы, редьки и яблок, а также и в салаты из отварных корнеплодов и в винегреты в качестве пикантной заправки.

Приправа из хрена в русской кухне была долгое время (до конца XVIII — начала XIX века) абсолютно доминирующей и (до появления горчицы) имела не только пищевое, но и большое профилактическое значение, поскольку хрен в его русском исполнении сохранял свою бактерицидность и служил как для улучшения вкуса блюд, так и для предотвращения цинги, гриппа и иных простудных и инфекционных заболеваний верхних дыхательных путей, а также для профилактики кишечных заболеваний. Вкусовые же качества хрена как приправы были настолько своеобразны и привлекательны, что после наполеоновских войн послужили стимулом для создания некоторых тонких приправ в немецкой и австрийской кухне, куда их ввели повара иностранных аристократов, эмигрировавших в Россию в период 1789—1813 годов.

Но именно в Западной Европе были искажены особые свойства приправ из хрена, как вследствие неумения сохранить естественную «злость» хрена, так и с целью «смягчить» эти приправы.

Приправы французской кухни

Основные приправы французской кухни — соусы, распространившиеся за более чем 300 лет своего существования в международной ресторанной кухне и кухне ряда других европейских стран, — давно перестали быть чисто французскими, национальными и всегда характеризуют специфически ресторанную, несколько вычурную кухню. Но родились соусы из народных, региональных кухонь Франции — провансальской, гасконской, бордоской, наваррской и т. д. Именно эти соусы, не содержавшие муки и основанные на кислом пищевом сырье — сухом вине и растительных добавках, — и следует считать характерными для французской национальной кухни. Таких народных французских соусов, почти не испытавших воздействия придворной и ресторанной кухонь, сохранилось немного — три-четыре. Наиболее характерные из них — беарнский и бордоский — приведены ниже.

Другой тип французских народных приправ — это соусы, основанные на применении прованского масла, яиц и кислой среды (уксуса или лимонного сока). Самый известный из этого типа соусов — майонез — давно перестал быть французской приправой и вошел в разряд популярных международных приправ, включенных почти во все современные кухни. Но из этого типа сохранились и более простые, народные, так и оставшиеся привязанными к чисто французской домашней кухне. Один из них — эйоль — провансальский (южнофранцузский) чесночный соус-приправа — приведен ниже.

К специфически французской кухне относится и так называемая французская салатная заправка. Все перечисленные виды приправ дают представление именно о французской

национальной кухне, а не о французской ресторанной кухне, хотя за последние 100—160 лет грань между ними все более и более стирается.

ФРАНЦУЗСКАЯ ЗАПРАВКА (В САЛАТЫ)

В основе ее — оливковое (прованское) масло, например, 5 столовых ложек. К нему, чтобы только отбить масляный вкус и придать аромат, добавляют следующие компоненты: 1 столовую ложку мелко-мелко нарезанного лука-шалота (или любого неострого лука-репки), который заранее превращается в кашку перетиранием с горчицей и уксусом (1 — 1,5 ч. ложки горчицы, 7—8 капель (!) 3-процентного винного уксуса). Уксуса всегда должно быть меньше, чем горчицы, при любых количествах масла. Соль, черный перец — строго по вкусу, в зависимости от характера и вида салата (свежий, отварной и т. д.).

Указанные соотношения приблизительны, для ориентировки: количество горчицы и уксуса может быть снижено. Все искусство в составлении французской заправки состоит в том, чтобы в каждом отдельном случае найти наилучшее соотношение ее простых компонентов с тем или иным видом салата. Именно необходимость подбирать заправку каждый раз индивидуально и отличает так называемую французскую заправку от всех иных западных (английской, американской, шведской и датской), где всегда даются более точные соотношения.

ЭЙОЛЬ (ПРОВАНСАЛЬ)

5 крутых желтков
3—4 зубчика чеснока

Оливковое масло, черный перец, соль, лимонный сок — в зависимости от вкуса и необходимости (добавляют каплями, понемногу).

Крутые желтки и чеснок (пропущенный через чесноковыжималку) тщательно растереть до состояния нерасторжимой эмульсии и продолжать растирать, прибавляя по каплям оливковое масло до состояния совершенно белой, легкой, воздушной и не слишком густой (почти льющейся) эмульсии.

Продолжая растирать, прибавлять понемногу соль, перец, все время пробуя, а затем также постепенно прибавлять по каплям лимонный сок, добиваясь нежной, едва заметной кислинки. Окончательная консистенция должна быть близка к майонезу. Количество и даже соотношение основного сырья могут меняться по вкусу (выше указано примерное наилучшее соотношение — 5:3).

Эйоль называют еще винегретным соусом, он чаще применяется к рыбе, но у эйоля, как рыбной приправы, доля чеснока резко снижается, а доля лимонного сока — возрастает. Как простой, доступный по пищевому материалу соус, эйоль до сих пор служит употребительной народной домашней французской приправой.

БЕАРНЕЗ И БОРДОЛЕЗ

Типично мясными приправами, распространенными не только на юге и юго-западе Франции, но и по всей стране, особенно в Париже, служат беарнез и бордолез — соусы-приправы, известные с XV-XVI веков.

Беарнез (беарнский соус). Соус южнофранцузской кухни. Приготавливается в сотейнике с толстым дном. Подается ко всем гриллированным блюдам из мяса, птицы и даже рыбы.

Основная закладка:

1 — 1,5 ст. ложки (с верхом!) мелко нарезанного лука-шалота (репки)
2 ст. ложки мелко нарезанного эстрагона
1 ст. ложка кервеля (листа)
1—2 лавровых листа
2—3 щепотки тимьяна
50 мл винного уксуса, настоянного на эстрагоне
50 мл сухого виноградного белого вина
соль, белый перец — по вкусу, после приготовления.

В процессе приготовления *дополнительно закладываются:*

2 желтка
125 г масла сливочного
5—6 капель лимонного сока
красный перец на кончике ножа
1 ст. ложка эстрагона.

Указанные в *основной закладке* продукты сложить в сотейник, довести до закипания, остудить. Два желтка взбить с чайной ложкой воды, вмешать в остывшую в сотейнике основную закладку, взбить, поставить на очень слабый огонь. При малейшем загустении ввести небольшими порциями масло, непрерывно помешивая. В конце приготовления посолить, поперчить по вкусу, посыпать свежим мелко нарезанным эстрагоном или кервелем.

Бордолез (бордоский соус). Подается к блюдам из отварного, духового мяса (говядины), запеченной в тесте телятины.

200 мл красного сухого вина
50—75 мл любого готового красного соуса (домашнего или промышленного)
1,5—2 ст. ложки рубленого шалота (или иного лука-репки)
150 мл крепкого мясного бульона (лучше телячьего)
2 ст. ложки свежего костного мозга
1 ст. ложка зелени петрушки (рубленной)
25 г сливочного масла
лавровый лист,
тычинки гвоздики,
1/2 ч. ложки тимьяна,
1—2 ч. ложки лимонного сока или лимонной кислоты на кончике ножа

Редуцировать до 3/4 объема сухое вино, т. е. выпарить на 1/4. Добавить красный соус, шалот, тимьян, лавровый лист, пассеровать в течение 10 мин. Влить бульон, ввести костный мозг и редуцировать на слабом огне на 1/4 общего объема. В середине приготовления добавить сливочное масло, гвоздику. Отжав гущу и выбросив выжимки, процедить соус. Посыпать его свежей зеленью петрушки, добавить лимонный сок, перемешать.

ПРИПРАВЫ АНГЛИЙСКОЙ КУХНИ

Кроме кетчупа, созданного не столько в самой Англии, сколько в ее колониальной периферии, английская кухня знает, по сути дела, всего три-четыре соуса. Из них только два подлинно национальные — глочестерский и уорчестерский, или глостерский и вустерский, как их чаще называют в кулинарии.

Два других, хотя и считаются формально английскими, на самом деле носят лишь английские названия и являются типичными произведениями придворной и ресторанной кухни. Один из них — так называемый соус королевы Александры (жены Эдуарда VII), другой — кумберлендский соус в честь герцога Кумберлендского, правившего, однако, не в Англии, а в Германии — в Брауншвейге (1845—1923). Соус королевы Александры весьма заурядный — это улучшенная и смягченная горчица, растертая с желтком и сдобренная белым перцем, винным уксусом и кервелем.

КУМБЕРЛЕНДСКИЙ СОУС

Кумберлендский соус — более оригинален, даже изыскан, но его приготовление требует сравнительно дорогостоящих продуктов.

100 мл портвейна

120 г черносмородинового натурального желе

30 г порошка сарептской горчицы

1 апельсин

сок лимона, апельсина для добавки по вкусу, цедра лимона и апельсина

Приготавливается путем слабого нагревания (легкого выпаривания) черносмородинового сока, без доведения его до кипения. При остуживании сок застывает в легкое желе без добавок желирующих веществ.

Подготовка соуса также весьма продолжительна. Цедру цитрусовых отваривают в портвейне, затем примешивают туда горчицу, черносмородиновое желе, добавляют немного сока лимона и чуть-чуть красного перца чилли. Употребляют, охладив, к дичи, паштетам из телятины и птицы, к галантинам (холодным блюдам из языка, печени). Таким образом, диапазон применения этого соуса узкий, и не столько национально-английский, сколько английско-аристократический.

ГЛОЧЕСТЕРСКИЙ И УОРЧЕСТЕРСКИЙ СОУСЫ

Эти английские подлинно национальные соусы имеют широкое применение, пользуются популярностью и спросом далеко за пределами Англии и в то же время ярко характеризуют английскую кухню.

Глочестерский соус. Он прост: сметана, а иногда и густая простокваша, сдабривается небольшим количеством горчицы и красного перца так, чтобы только придать ему акцент. Одновременно в качестве наполнителя добавляется довольно большое количество рубленой зелени фенхеля (на 1 стакан сметаны — 2 ст. ложки фенхеля). Глочестерский соус — народный. Он идет к супам, к блюдам из отварного теста (лапше), особенно к жареной рыбе и, конечно, к картофелю, как отварному, так и жареному.

Уорчестерский соус. Это соус универсальный, в прошлом использовался горожанами, чиновниками, торговой финансовой буржуазией, разбогатевшей в колониях в эпоху королевы Виктории, т. е. во второй половине XIX в.

Уорчестерский соус используют для мясных жареных и тушеных блюд английской национальной кухни — ростбифа, рагу, для сдабривания горячих закусок — бекона с яичницей, для всяких быстрых закусок в баре — с бутербродами и т. п. Но одновременно уорчестер прекрасно подходит для маринования рыбного филе, для сдабривания преимущественно отварной, но также и жареной рыбы. Его недаром называют соусом лукулловских обедов, без которого даже богатый стол обеднен. Уорчестер — сильно концентрированный соус. Употребляют его каплями. По 2—3, максимум 5—7 капель на большую (двойную) порцию.

Чтобы иметь представление о его составе, приводим список компонентов уорчестерского соуса, опубликованный фирмой «Хэрис и Уильямс», хотя это, разумеется, не полный рецепт и к тому же без указания порядка приготовления. Тем не менее для кулинарно образованного человека это уже ключ к созданию знаменитой приправы.

Основу уорчестера составляет томатная паста, но на нее приходится все же лишь треть общей массы соуса, а 2/3 состоят из еще 25 компонентов, так что в отличие от всех других соусов на томатной основе вкус томата тут совсем не довлеет, а, наоборот, скрыт до неузнаваемости. Итак, для изготовления наименьшей (!) дозы уорчестера — 10 кг — требуются следующие компоненты:

950 г томатной пасты
190 г экстракта грецких орехов
570 г экстракта-отвара шампиньонов
80 г черного молотого перца
760 г десертного вина (настоящий портвейн, токай)
570 г тамаринда
190 г сарделлы (специально приготовленные пряные рыбки)
100 г карри (порошок)
340 г экстракта красного перца чилли
4 г душистого перца
190 г лимона
40 г хрена
80 г сельдерея
80 г мясного экстракта
70 г аспика (концентрированный до желеобразного состояния мясной бульон, осветленный и обезжиренный)
2,3 л уксуса 10-процентного мальтозного (солодового)
3 л воды
1 г имбиря
1 г лаврового листа
4 г муската
230 г соли
230 г сахара
1 г стручка чилли
19 г жженого сахара
10 г экстракта (вытяжка) эстрагона (настояйка на уксусе).

Из приведенного рецепта ясно, почему нельзя привести иную, меньшую дозу уорчестера и почему его нельзя хорошо изготовить вне фабричных условий, когда закладка продуктов составляет менее 10 кг.

ПРИПРАВЫ АВСТРИЙСКОЙ КУХНИ

Среди европейских кухонь старая австрийская кухня, сложившаяся в конце XVIII — начале XIX века в особое направление кулинарного искусства, занимает в отношении приправ видное, особое положение. Приправы австрийской кухни появились в основном в первой половине XIX века под перекрестным влиянием французской, итальянской, венгерской и славянских кухонь, которым была придана общая обработка и «приведение к общему знаменателю» со стороны венской кулинарной школы, отличавшейся склонностью к изысканной, нежной, мягкой приглушенно-бархатистой вкусовой гамме. Все это вместе взятое и придает до сих пор особый, своеобразный характер приправам старой австрийской кухни, делает их приемлемыми и для блюд западноевропейской кухни, и для ряда чисто славянских блюд. Австрийская кухня, вернее, ее венская школа не только занималась обработкой приправ других кухонь (например, русского хрена), но и создала свои совершенно оригинальные приправы с собственными названиями, например *байце* (буквально на австрийско-немецком жаргоне означает — смазка), которые ныне, однако, слабо известны за пределами Австрии и даже Вены. Ниже приводится несколько характерных приправ старой австрийской кухни.

байце

0,75 л воды

0,5 л 6-процентного яблочного уксуса

На это соотношение жидкости берутся в зависимости от вкуса и назначения приправы: корневой сельдерей (одна головка величиной от яйца до яблока), крупная репа, морковь, лук (одна-две луковицы или перо), а также пряности — черный перец горошком, чеснок (до 1 головки), тимьян, лимонная цедра, лавровый лист.

Овощи мелко нарезают соломкой и варят вместе с пряностями до мягкости в указанном количестве воды, после чего протирают в пюре, а нераспустившиеся пряности (лавровый лист, перец горошком) вынимают. Затем к пюре с бульоном доливают уксус и вновь доводят до кипения, охлаждают, равномерно перемешивают и в холодном виде, как приправу, подают к мясу, дичи, птице или блюдо обливают этой приправой как соусом.

рибизель

1 — 1,5 стакана свежей смородины

0,5 стакана сахарного песка

1—5 ст. ложек 6-процентного яблочного уксуса

2 ст. ложки хорошо прожаренных, мелко толченных сухарей

соль по вкусу — 1—2 щепотки

Свежие ягоды несильно помять толкушкой, чтобы чуть пустили сок, сложить в сотейник, засыпать сахаром и быстро сварить, в конце варки добавить уксус, помешать, засыпать толченые сухари, вновь перемешать, прогреть в течение 1—2 мин, снять с огня, остудить. Подавать в холодном виде к дичи, отварной холодной курице.

Рибизель, приготовленный без добавления уксуса и соли и с 1 ст. ложкой сухарей, можно использовать как приправу к рисовым пудингам, бабкам и т. и.

картофельная приправа

Из сваренного или печеного картофеля сделать пюре (0,5—1 л), соответственно добавить в него 2—4 мелко-мелко нарезанных или натертых на терке луковицы, затем ввести по вкусу и в зависимости от назначения соуса — к овощам, рыбе или отварному мясу — уксус, подсолнечное или оливковое масло, черный перец и соль. В зависимости от назначения могут быть введены и другие добавки: красный перец (вместо черного), тимьян, чеснок и даже 1—3 ч. ложки пюреобразно приготовленной массы из кильки, если этот соус готовится для рыбных блюд из отварной рыбы. Каждая из указанных дополнительных добавок вносится в основной состав картофельной приправы отдельно, а не вместе с другими. Соотношение жидкости (масла, уксуса) должно быть таково, чтобы вся приправа имела консистенцию сметаны.

апфелькрен (яблочный хрен)

Антоновские яблоки (без кожуры) натереть на терке, добавить яблочного или винного уксуса или лимонной кислоты (не более 2—3 ч. ложек), сахар и ввести в эту массу свежeterтый хрен. Все соотношения берутся произвольно, подбираются по вкусу в зависимости от требуемой остроты состава. Обычно же гамма сохраняется довольно мягкой, так как тертый хрен составляет меньшую часть (половину, иногда даже менее) по сравнению с яблочной массой.

шнитт-луковая приправа

0,5 стакана мелко нарезанного шнитт-лука
6 крутых желтков
2 крутых белка
2 ч. ложки сахарного песка
3—4 ст. ложки оливкового масла
2 ст. ложки 6-процентного яблочного или винного уксуса

Желтки растереть и спассеровать на слабом огне с уксусом, маслом и луком, размешав в однородную пасту. К пасте, сняв ее с огня, сразу добавить сахар и натертый на мелкой терке яичный белок, перемешать и растереть в однородную массу. При необходимости развести еще уксусом и маслом (оливковым), если приправа окажется густоватой. Использовать к блюдам из отварной, паровой и соленой рыбы, к рыбным жареным котлетам, фрикаделькам.

оранженкрен (апельсиновый хрен)

100 г сахара
1 апельсин
Лимонный сок двух лимонов или четверть стакана консервированного лимонного сока
1 кофейная чашка тертого хрена (две полные столовые ложки с верхом)
3 крутых желтка
1 ст. ложка хорошо прожаренных мелко толченых сухарей
2—3 ст. ложки 2-процентного яблочного уксуса

1 ст. ложка кипяченой холодной воды

Кусками сахара постепенно стереть цедру целого апельсина, выдавить в эту массу сок апельсина, добавить лимонный сок, слегка прогреть (проварить), чтобы сахар, цедра и сок образовали однородную массу. Охладить, добавить тертый хрен. Закрывать, дать постоять 5—10 мин. В это время крутые желтки и сухари перемешать, добавить уксус, воду, все прогреть на слабом огне до образования пасты, растирая, а затем ввести эту пасту в смесь сока цитрусовых и хрена, все тщательно размешать, дать постоять 5 мин и, если масса будет слишком густой, разбавить по желанию лимонным соком или кипяченой водой.

Приправу используют к заливным блюдам, холодцам, студням, отварному мясу и рыбе, к осетрине и севрюге горячего копчения.

ПРИПРАВЫ СКАНДИНАВСКОЙ КУХНИ

Национальные кухни стран Скандинавии не особенно богаты. Они стали развиваться поздно, уже в конце XIX — начале XX века, и испытали сильное влияние французской кухни. Так что в их приправах мало оригинального, как по продуктам, так и по технологии. Но они важны и интересны для нас тем, что большинство скандинавских приправ по своей композиции приспособлены к рыбному сырью — основному для этих стран, в то время как приправы народов Западной Европы, и прежде всего английские и французские, были преимущественно или исключительно приспособлены к блюдам из мяса, птицы и дичи, а также к яичным и отчасти к овощным блюдам (из отварных овощей).

Приправы и заправки норвежской, исландской и шведской кухонь обогащают в первую очередь рыбный стол.

норвежская заправка для соленой сельди (закусочная заготовка)

На 8 крупных жирных атлантических или исландских сельдей приготовить банку вместимостью 3 л.

150 мл 3—4-процентного уксуса (винного, настоянного на эстрагоне или укропе)

400 мл воды

200 мл сахара

6—7 луковиц среднего размера

2 ст. ложки черного перца горошком

1 корень хрена (толщиной в палец, длиной 6—7 см)

1 средняя морковь 10 лавровых листов

2 ст. ложки семян горчицы

8 кусочков (кусочек длиной 1 — 1,5 см) целого, немолотого корня имбиря

Сельдь тщательно очищают от внутренностей, плавников и кожи, вымачивают в молоке или смеси воды с молоком в течение 24 ч. Затем нарезают поперек на куски шириной 2—3 см (вместе с хребтовой костью).

Овощи (морковь, хрен, лук) нарезают: лук — кружочками, морковь — соломкой, хрен — кубиками в 1 см и перекладывают рядами с сельдью — ряд овощей, ряд сельди. Верхний и нижний ряды овощные. Каждый ряд посыпают пряностями — лавровым листом, перцем, горчицей.

Воду, уксус и сахар вскипятить, остудить, залить полученной смесью подготовленную сельдь.

Хранить в холодильнике в течение четырех дней, к концу четвертого — началу пятого дня сельдь готова для употребления,

исландская заправка к отварной рыбе

100 мл оливкового масла

2 ст. ложки французского уксуса (т. е. 1,5—2-процентного винного уксуса, настоянного на эстрагоне)

1 ст. ложка шведской горчицы (т. е. более слабой, чем русская, на яблочной основе)

1 ст. ложка сахара

1 ч. ложка меда

Все тщательно смешать, взбить.

исландская заправка к селедке

1 чашка (250 мл) майонеза

4 ст. ложки взбитых сливок (или сметаны — тоже взбитой)

4 ст. ложки коньяку (или водки — столичной!)

горчица, уксус (или лимонная кислота), соль, черный перец молотый

Все смешать, подобрать по вкусу добавки горчицы, соли, перца, кислоты и залить этой заправкой филе трех сельдей вместе с луком (3—5 луковиц). Выдержать в течение 3—6 ч, посыпать рубленым крутым яйцом и петрушкой. Подавать в тот же день.

шведская укропная приправа-соус

300 мл свежесваренного густого рыбного бульона

1 — 1,5 ст. ложки муки

0,5 лимона (сок)

2 стакана сливок

1 ст. ложка сливочного масла

1 стакан мелко нарезанного укропа

1—2 щепотки красного жгучего перца

соль по вкусу

Укроп легко спассеровать с маслом 2—3 мин и отставить. Свежесваренный рыбный бульон смешать с лимонным соком и варить в течение 15 мин, процедить и уварить до половины. Соединить укроп, сливки и уваренный рыбный бульон и все довести до кипения. Муку перемешать с маслом (перетереть) и ввести в кипящий бульон, помешивая, загустить. Посолить, поперчить.

Приправу подают к отварной, тушеной и жареной рыбе.

датская горчичная заправка

2 ст. ложки сухой горчицы (порошка)

1,5 ст. ложки сахарного песка
яблочный уксус, сливки (или как замена их — сметана)

Горчицу и сахар смешать, добавить столько уксуса, чтобы получилась масса, имеющая консистенцию густой сметаны или каши-размазни. Тщательно растереть полученную массу до гладкости, дать постоять от 15 мин до 1 ч, чтобы горчица хорошо «созрела». Затем добавить взбитые сливки по вкусу, равномерно вводя их в горчицу и все время размешивая.

Более простой вариант: смешать горчичную массу со сметаной (по вкусу).

ГЛАВА 6 ВОСТОЧНЫЕ ПРИПРАВЫ

Приправы народов Северного Кавказа

Северный Кавказ населяют несколько десятков народов. Автономные республики здесь, как правило, многонациональны. Все это находит отражение в многообразии северокавказской кухни. Но приправы к национальным блюдам в принципе одинаковы или имеют много общего для всех народов Северного Кавказа. Самая распространенная из них крайне проста — это сузьма (жуурт), или катык (мацони), к которой добавляют немного красного перца. Две другие более сложны — чам и цывзы-цахтон (чивдзоса), которые употребляют не только в Осетии, но и по всему Северному Кавказу.

чам

Чам — это приправа в основном чеченской и ингушской кухни. Отчасти распространена также в Грузии. Чам на 90—95 процентов состоит из чеснока и на 5—10 процентов — из сухих пряностей, куда входят две части укропа, петрушки, кориандра и по одной части тмина и еще меньшие дозы красного перца (слабожгучей паприки), лаврового листа и крайне небольшое количество соли.

Приготовить чам несложно. Свежий чеснок, тщательно отобранный, без повреждений, увядших и усохших частей, превращают в кашку в чесноковыжималке. К ней подмешивают протертую в порошок сухую зелень кинзы (кориандра), укропа, петрушки, а затем порошкообразный тмин, объем которых в совокупности должен составлять 1 — 1,5 чайной ложки на каждые 150 миллилитров чесночной кашки. Кроме того, на каждые 300 миллилитров кашки вносят 1 чайную ложку густого отвара-настоя лаврового листа или четверть чайной ложки кристаллического экстракта лаврового листа. После приобретения этой смесью однородности вводят крайне небольшое количество слабожгучего красного перца (от щепотки до 1/4 чайной ложки на каждый стакан кашки), после чего всю массу слегка подсаливают. Соли вводят столько, чтобы ее присутствие сказывалось бы не в появлении солёности, а в общем совершенстве вкуса.

Так как чесночная кашка обычно спустя сутки сереет сама по себе, а добавка к ней сухих пряных трав делает всю массу и вовсе как бы «грязной», то, чтобы избежать внешне непривлекательного вида всей массы чам, его заранее подкрашивают уже в момент приготовления каким-нибудь пищевым, естественным красителем, обычно морковным или свекольным соком, и реже — шпинатным пюре или куркумой.

Вследствие этого чам в готовом виде (товарном) может иметь малиновый, розовый, оранжевый, желтый или зеленый цвет, что совершенно не влияет на его вкус и ничего не говорит о его качестве.

Нередко при промышленном приготовлении чам обнаруживает довольно сильную горечь. Это значит, что доза лаврового листа была завышена и это проявилось спустя некоторое время после приготовления вследствие неправильного или слишком долгого хранения. Поэтому при домашнем приготовлении чама надо, во-первых, тщательно следить за умеренностью дозы лаврового листа (отвара) и, во-вторых, стараться быстрее употреблять чам или приготавливать его чаще, небольшими порциями, чтобы он всегда был свежим.

Чам по своим органолептическим свойствам — мягкая, нежная, нежгучая и несоленая приправа с чесночным запахом, притушенным другими ароматами. Чам употребляют только в холодном виде. Его нельзя нагревать, и поэтому применяют подобно горчице, т. е. смазывая слегка хлеб или мясо домашней птицы (курицы, индейки). Чам можно также уже на столе добавлять в некоторые супы, требующие чесночного запаха, вместе со сметаной. Особенно это относится к крупяным, овощным, куриным супам, а также к отварным овощам — фасоли, гороху, а также к тестяным изделиям — макаронам, хинкалу, лапше (умачу).

ЦЫВЗЫ-ЦАХТОН

Цывзы-цахтон, или чивдзоса, — осетинская приправа из молодых стручков красного перца (зеленых). Стручки вместе с молодыми листочками, но без стебельков бланшировать 1 минут, затем сильно отжать рукой, чтобы полностью выдавить из них жидкость, после чего сложить в сотейник, залить холодной водой и проварить 5 минут после закипания. Горячую воду слить, вновь промыть, слегка отжать и, посолив, плотно уложить в стеклянную посуду (банку). Хранить в холодильнике плотно закрытой. При подаче на стол нужное количество цывзы-цахтона заливается сметаной или катыком, перемешивается и в таком виде как приправа употребляется с мясными, яичными блюдами или хлебом.

ПРИПРАВЫ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

В Закавказье в национальных кухнях местных народов широко используется сдабривание пищи разнообразными пряностями, специями, приправами. Однако различия в этой области весьма значительны между отдельными кухнями. Азербайджанская кухня использует преимущественно в качестве постоянных добавок, сопровождающих мясные блюда, свежие и маринованные пряные овощи и зелень, а из собственно приправ-соусов — только наршараб — сгущенный сок граната. Армянская кухня преимущественно употребляет специи — соль, квасцы, болюс, сочетая их с пряностями, в основном сухими, порошкообразными. А из приправ-добавок к мясным блюдам предпочитает различные маринады.

И только грузинская кухня отдает явное предпочтение собственно приправам, т. е. специально приготовленным композициям кислотовато-пряной и пряно-острой гаммы, имеющим вид натуральных, фруктовых и ореховых соусов. Вот почему большинство закавказских приправ — грузинские.

Однако распространеннейшими, массовыми и выходящими за пределы Закавказья являются приправы, изготавливаемые промышленным способом: наршараб и абхазская аджика. Поэтому мы не приводим рецептуры их приготовления. Следует лишь отметить,

что их применение универсально — к жареному мясу, птице, овощам (наршараб), а также к птице, яичным, тестяным отварным блюдам (аджика). Наоборот, грузинские приправы-соусы предназначены для определенных видов блюд, часто даже совершенно конкретного одного блюда (соусы сациви и гаро).

ягодно-фруктово-овощные соусы

На первом месте по употреблению среди фруктовых соусов стоит соус из ткемали. Имеется превосходный по качеству и вкусу промышленный вариант этого соуса, носящий название квацарахи и поступающий в продажу в фасованной полулитровой посуде (бутылках). Напоминая по внешним данным (способ приготовления, консистенция, фасовка) наршараб, квацарахи гораздо шире по применению и, главное, более приятен и многообразен по вкусу. К сожалению, его редко можно приобрести за пределами региона.

Взамен готового «Квацарахи» можно приготовить домашний ткемалевый соус.

ткемалевый соус

2 кг сливы ткемали
0,5 стакана воды
2 головки чеснока
4 ст. ложки укропа (сухого)
5—6 ч. ложек кориандра
2 ч. ложки красного перца (слабожгучего)
2 ч. ложки сухой мяты (яблочной, кудрявой, мелиссы, но только не перечной)
Соль по вкусу

В эмалированную посуду сложить сливы, разрезав каждую предварительно пополам, налить указанное количество воды и варить до тех пор, пока не отойдут кожура и косточки. Дать слегка остыть, прозрачный сок сверху слить в отдельную посуду, косточки и кожуру отделить, отжать, оставшуюся мякоть растереть в однородное пюре и варить на слабом огне при непрерывном помешивании до густоты сметаны, подливая изредка отцеженный ранее сок. Затем положить все пряности, растертые в порошок, посолить и прокипятить еще 3—4 мин. Хранить в плотно закрытой посуде (сверху залить слоем подсолнечного масла) в холодильнике. Пользоваться как приправой при надобности.

приправа из тклапи

Тклапи — сгущенный на солнце сок ткемали, застывающий в виде полусухой пластины и сохраняемый длительное время. Употребляется в домашней кухне в сельской местности. Служит удобным полуфабрикатом для приготовления приправ разной крепости и консистенции — заправки в супы (харчо), в салаты и как приправа к мясным блюдам.

100 г тклапи
0,5 стакана кипятка
3 ст. ложки сухой кинзы или 3 ч. ложки порошка кориандра

0,5 головки чеснока
0,5—1 ложка красного молотого перца (слабой жгучести)
соль по вкусу

Тклапи измельчить, залить крутым кипятком (в фарфоровой чашке) и оставить на 30—45 мин для разбухания, плотно закрыв. Затем растереть, добавить остальные компоненты, перемешать.

Ореховые соусы

Их применяют как приправу к блюдам из домашней птицы.

соус сациви

8 луковиц
3—4 стакана очищенных грецких орехов
1—2 ст. ложки кукурузной муки или 1,5—2 ст. ложки пшеничной муки (если орехов берется меньше, то доля муки увеличивается)
2—3 ч. ложки мелко рубленного чеснока
1 ч. ложка кориандра
1 ч. ложка черного молотого перца
0,5 ч. ложки корицы
5 бутонов гвоздики
0,5 ложки сунели
1 ч. ложка винного уксуса или 1 ст. ложка гранатового сока
0,25 ч. ложки красного перца
0,5 ч. ложки кардобенедикта (имеретинского шафрана)
0,5 стакана куриного жира, топленого или снятого с бульона
2—2,5 стакана куриного бульона

На половине порции куриного жира обжарить мелко нарезанный лук. На оставшемся жире пассеровать муку до бледно-желтого цвета, развести ее в охлажденном бульоне, вскипятить.

Истолочь грецкие орехи с чесноком, перцем, кориандром и солью (по вкусу), развести в бульоне, влить в подготовленный лук и тушить 15—20 мин.

Добавить корицу, гвоздику, сунели, уксус (или гранатовый сок) и прогреть на медленном огне еще 5—8 мин.

В некоторых районах Грузии соус заправляют еще 2—3 взбитыми яичными желтками. Но делают это лишь в случае недостатка орехов и слишком жидкой консистенции соуса.

соус сацибели

200—300 г очищенных грецких орехов
0,5 головки чеснока
0,75 стакана сока неспелого винограда, граната или ежевики либо смесь этих соков

0,75 стакана крепкого куриного бульона
1—2 ч. ложки красного перца
1 ч. ложка кардобенедикта (имеретинского шафрана)
0,5 стакана зелени кинзы

Орехи истолочь с перцем, солью, чесноком, кинзой. Все перетереть в пасту. Добавить кардобенедикт. Затем постепенно разводить бульоном, все время растирая. После этого так же постепенно добавить кислый сок.

Этот соус идет к жареной или отварной домашней птице — курам, индейкам.

соус гаро

200 г очищенных грецких орехов
2 стакана куриного бульона
2 луковицы
2—3 яичных желтка
3 ст. ложки кинзы
0,25 стакана 3-процентного винного уксуса
3—4 зубчика чеснока

Орехи, мелко нарезанную кинзу, соль истолочь вместе, развести винным уксусом, затем бульоном, добавляя и то и другое постепенно и все время размешивая, а затем добавить мелко нарезанный лук, прокипятить около 10 минут и снять с огня.

Тщательно взбить яичные желтки, развести их постепенно несколькими ложками теплого, но не горячего соуса, а затем также постепенно вливать эту смесь в соус, непрерывно размешивая его, чтобы предотвратить свертывание яиц. Этим соусом обливают обычно жареную индейку или курицу.

ПРИПРАВЫ АРМЯНСКОЙ КУХНИ

Приправа к пастынерам

При приготовлении данной приправы учитывают, что соотношения приведенных компонентов произвольны. Приправу подают к мясо-овощным блюдам.

2—3 желтка
1—2 ст. ложки масла сливочного
1—2 ст. ложки подливки, образовавшейся при тушении баранины или при ее обжаривании
лимонный сок по вкусу, соль, пряности

Желтки растереть со сливочным маслом до бела. Добавить подливку, образовавшуюся при тушении баранины. Довести все до кипения. Влить лимонный сок и добавить 1—2 ч. ложки смеси пряностей (мяты, Melissa, перца черного, базилика).

ПРИПРАВЫ ИНДИИ

Индия — родина многих тропических и экзотических растений. Естественно, что национальные кухни многочисленных народностей этой страны используют почти все известные пряности, создали немало различных сочетаний пряностей вроде карри, но, кроме того, пошли, так сказать, еще дальше — по пути создания чрезвычайно оригинальных приправ, т. е. сочетаний пряностей, фруктов и специй. Самым оригинальным и самым распространенным в Индии видом приправ является *чатни*. В Западной Европе, даже в серьезных кулинарных книгах, его называют «маринованным компотом» или «соленым вареньем», затрудняясь подобрать какой-нибудь иной термин, известный европейским кулинарам. На самом деле чатни — это индийский национальный вид сложных приправ, построенный либо на кисло-сладкой растительной основе, либо на горько-сладко-жгучей, либо, наконец, на сладко-чесночной, кисловатой и на иных сочетаниях.

Независимо от состава и даже от того, будет ли чатни включать в себя два, три или всего один основной продукт, этот вид приправ всегда построен на дерзком противоречии вкуса входящих в его состав компонентов. И именно в этом характерная и удивительная черта чатни как приправы. Чеснок и изюм, сваренные в уксусе с солью, или помидоры, лук, сладкий перец и сельдерей, сваренные в сахаре вместе с изюмом, — от таких сочетаний кое у кого начинает болеть голова даже при чтении рецепта. Но... чатни охотно едят, и эта приправа прекрасно подходит к различным блюдам народов Индии. В каждом штате, в каждом районе, у каждого народа и даже у каждой касты есть свой вид, своя рецептура чатни. Она весьма разнообразна, но всегда чатни, где бы его ни готовили, будет поражать смелостью и неожиданностью пищевых сочетаний. Наряду с региональными видами этой приправы существуют и общенациональные и даже европеизированные, т. е. приспособленные к продуктовому составу, близкому европейским народам.

большой, или полный, чатни
(два варианта с разным количеством продуктов)

| I | II |
|-------------|---|
| 1,5 кг | 500 г помидоров |
| 1 кг | 350 г яблок |
| 0,5 кг | 175 г лука |
| 3 шт. | 1 шт. сладкого перца |
| 1 клубень | 1/2 клубня сельдерея величиной с яблоко |
| 1 лимон | 1/2 лимона с кожурой |
| 250 г | 85 г изюма сабзы |
| 250 г | 100 г сахара |
| 0,25 л | 0,5 стакана 3-процентного уксуса |
| 2 ст. ложки | 3/4 ст. ложки соли |

| | |
|------------|--|
| 2 ч. ложки | 1 ч. ложка имбиря (молотого) ^[18] |
|------------|--|

Все овощи и фрукты промыть, очистить (помидоры освободить от кожуры, яблоки — от кожицы и семян), нарезать равными крупными дольками, кожу лимона тщательно измельчить, все перемешать и при помешивании довести на медленном слабом огне до кипения (не доливая воды). Затем сразу добавить уксус, соль, сахар, имбирь и варить на медленном огне в течение 1 ч, плотно прикрыв кастрюлю крышкой. Горячий чатни переложить в банки, закрыть пищевым целлофаном, дать остыть, закрыть герметичной крышкой.

томатный чатни

2,5 кг помидоров

900 г сахара

100 г чеснока (очищенного)

60 г соли

500 слив (без косточек)

50 г красного перца чилли (слабожгучего)

85 г свежего, зеленого имбиря, настоянного на 3-процентном уксусе (0,5 л)

Помидоры опустить в кипящую воду на 3—4 мин, прокипятить под крышкой, затем очистить от кожицы, разрезать на половинки, вынуть косточки. Подготовленные таким образом помидоры вместе со всеми другими компонентами сложить в кастрюлю, залить уксусом и 2 ч. варить под крышкой до готовности, которая проверяется пробой. Томить на очень слабом огне.

мятный чатни

1 кг чистого (без стеблей) листа свежей зелени английской или яблочной мяты или Melissa, но ни в коем случае не немецкой мяты (аптечной); мяту промыть.

0,5 кг сахарного песка или лучше черной патоки

0,5 кг очищенного чеснока, превращенного в кашку

200 г соли

100 г черного перца горошком 1,5 л 3-процентного уксуса

Примерно 0,5 л уксуса хорошо смочить мяту (нарезанную мелко-мелко) и оставить настаиваться так около 1 ч или чуть более. В другой посуде в 1 л уксуса вскипятить сахар или патоку и, когда они закипят, добавить чеснок, соль, черный перец. Дать прокипеть 2—3 мин, все хорошо перемешать, добавить мяту, закрыть плотно крышкой, дать остыть и переложить готовый чатни в герметически закрывающуюся стеклянную банку.

банановый чатни

1 — 1,1 кг очищенных бананов (мякоти), нарезанных мелкими кусочками или кубиками
425 мл солодового уксуса (можно использовать разведенный в 3-процентном уксусе промышленный солод-мальтозу, примерно пополам, или концентрат кваса)
4 ч. ложки порошка карри
200 г фиников, очищенных от внешней шелухи
250 г изюма (крупного)
1 лимон
2 ч. ложки соли (полных)
200 г сахара
275 г сиропа от любого варенья, лучше всего кислого крыжовника, клюквы, ткемали или промышленного фруктового сиропа
100 г засахаренных фруктов, или цукатов, или гущи сливового или яблочного варенья

В глубокую эмалированную сковороду или в латку (миску) внести ровно нарезанные бананы и очищенные финики. Очистить лимон, цедру собрать и натереть на терке, пюре равномерно размазать по верху бананов. Выдавить сок лимона, мелко нарезать оставшиеся выжимки и также уложить их в латку. Затем залить все уксусом, прикрыть латку крышкой и на слабом огне томить в течение примерно 30—35 мин. После этого хорошо, сильно перемешать сваренное, добавить все сладкие компоненты: цукаты, сироп, сахар, изюм, а также посолить и вновь поставить на слабый огонь еще на 30 мин или до того времени, когда чатни будет готовым. Готовность проверяется появлением специфического запаха, увариванием и на вкус.

луковый чатни

8 луковиц, лучше всего лука-шалота (небольших, ровных, одинаковых)
2 ч. ложки красного перца (средней жгучести)
4 лимона
2 десертных ложки индийского тмина (ажгона); рыночное название — зира
Соль по вкусу

Лук очистить, тщательно измельчить, сложить в эмалированную или стеклянную посуду и равномерно, через сито, засыпать смесью красного перца, зиры и соли. Дать постоять 5—10 мин, затем все хорошенько перемешать и истолочь слегка толкушкой. Затем выдавить сок из всех лимонов, натереть их цедру и, распустив цедру в лимонном соке, вылить его в посуду на лук так, чтобы он был покрыт соком.

Этот вид чатни не подвергается никакой тепловой обработке: он должен просто постоять хотя бы 2—3 ч перед употреблением, а еще лучше — если пройдут сутки. Но храниться он должен, как и все прочие чатни, только в холодильнике плотно закрытым.

манговый чатни

Самым распространенным видом чатни в Индии и других странах Юго-Восточной Азии является, конечно, манговый чатни. Там он самый популярный и самый дешевый.

Его в основном приготавливают большими партиями, минимум из 50 плодов, так как манговый плод сильно уваривается в процессе приготовления. Приводить рецепты мангового чатни для нашего потребителя нецелесообразно, но дать о нем представление необходимо, поскольку вся группа приправ чатни фактически родилась из мангового чатни. Вот почему по композиции он самый простой: в него входит много манго, сахар,

соль, уксус и пряности. Другие фрукты или овощи отсутствуют, за исключением небольшого количества изюма как непременной составной части всех манговых чатни, которые отличаются друг от друга лишь разными пряностями.

крыжовниковый чатни

1,5 кг крыжовника (лучше крупного зеленого, самого кислого)
0,5 кг лука репчатого
0,5 кг сахара
50 г имбиря (корнем, кусочком, а не молотого)
1/4 ч. ложки жгучего красного перца
1 головка чеснока
1 л 3-процентного уксуса или 0,5 л 6-процентного яблочного уксуса и 0,5 л воды

Крыжовник несколько раз промыть, тщательно вырезать усики и цветоножки. Лук нарезать мелко кубиками. Все компоненты перемешать, залить уксусом и варить на очень слабом огне 2 ч 30 мин до образования ровной, сметанообразной массы.

Для этого вида чатни можно также использовать незрелые антоновские яблоки, предварительно очистив их от кожи, семечек и сердцевин (взвешивается только чистая масса ягод и фруктов после их очистки).

сливовый чатни

2 кг слив
250 г изюма
1 л уксуса
3 стручка сладкого перца (паприки)
300 г очищенного лука-шалота
30 г острого лука-репки
20 г соли
50 г сахара
2 ч. ложки имбиря (кусочком)
2 ч. ложки красного жгучего перца (молотый)

Изюм, лук, стручки перца измельчить и варить в уксусе 1 ч. под крышкой на слабом огне. Сливы очистить от косточек, разрезать на половинки, перемешать с луково-изюмной массой и варить под крышкой на слабом огне около 2 ч. Когда все примет консистенцию каши-размазни, чатни переложить в стеклянную банку в горячем виде, плотно закрыть и хранить в холодном месте.

ПРИПРАВЫ КИТАЙСКОЙ КУХНИ

В китайской кухне используется множество соусов, носящих региональный характер. Однако основными приправами китайской кухни служат соевый соус и т. н. поварское вино.

поварское вино

В китайской кухне практически нет такого второго рыбного, мясного или овощного блюда, к которому бы в процессе приготовления не добавлялось поварское вино и глутамат, хотя бы в небольших количествах, первое порядка 1—2 столовых ложек, второй — 1—2 чайных ложек.

Под поварским вином (а в рецептах иногда просто указано — вино) в китайской кухне понимают обычно рисовую водку (маотай) или желтую рисовую водку (шаоинь), которые одинаково хорошо подходят и к мясным, и к рыбным блюдам. Вместе с глутаматом (*monosodium glytamат (лат.)*) эти приправы усиливают естественный аромат той или иной пищи. Поскольку за пределами Китая маотай и шаоинь практически отсутствуют, то при формировании китайских приправ для мясных блюд следует заменять их крепким красным вином (красное полусухое или шерри), а в приправах для рыбных блюд — водкой.

соевые соусы-основы

Это понятие объединяет различные виды соевых соусов, состоящих из смеси соевой пасты и соли в разных пропорциях и с разной степенью выдержки.

Соевые соусы очень стойки при хранении. Поэтому их выпускает пищевая промышленность в готовом, фасованном виде. А поскольку крепость готового соуса весьма высока и он используется лишь как добавка-концентрат к различным блюдам, то банки вместимостью 0,5 л, а тем более 1 л хватает надолго.

Имеются два основных вида соевого соуса, поступающих в продажу вне Китая. Это красный соус (вернее, темно-коричневый), сильно соленый, и белый соус (вернее, бежевый), не столь резко соленый. С их помощью, т. е. при добавлении того или другого как главного компонента к любой растительной, мучной основе, приготавливают, как правило, и все остальные китайские соусы. Их отличительная особенность — они жидки как вода, водянисты и служат для подсаливания и аромата.

хой син

Хой син — популярный массовый китайский соевый соус, но не соленый, а сладковато-кисловатый. В его состав входят соевая паста, сахар, чеснок, уксус и еще четыре-пять пряностей, обычно корица, укроп, имбирь, бадьян и гвоздика. Хой син также выпускают как готовый соус-пасту, но он может быть приготовлен и в домашних условиях на основе соевой пасты.

Наряду с готовыми массовыми приправами, играющими в китайской кухне роль наших горчицы и хрена и придающих китайским блюдам специфический национальный аромат, имеются также приправы, нуждающиеся в домашнем, индивидуальном приготовлении, обычно с помощью вышеуказанных полуфабрикатов. Такими приправами являются соусы кантонский (гуаньчжоуский) и соус провинции Чжянцзу, т. е. приправы, характерные для классической южнокитайской кухни. Эти приправы предназначены для горячих блюд (мясных, из птицы, овощных, морепродуктов).

красный кантонский соус

2,5 л кипятка
0,5 л соевого соуса
0,25 л поварского вина
350 г сахара-рафинада
36 г соли
15 г бадьяна
15 г лакрицы (солодкового корня)
15 г корицы
15 г пюре из печеного яблока
по 7,5 г имбиря, гвоздики, черного перца или сычуаньского перца

Белый гуаньчжоуский соус готовят из тех же компонентов, исключая лишь соевый соус и сахар, вместо которого добавляют 125 г соли, а вместо красного соевого соуса берут белый.

соус чжянцзу

2,5 л кипятка
0,5 л соевого соуса
50 г сахара
350 мл красного вина (сухого или полусухого)
125 г лука (лучше шалота, но за неимением его — репчатого)
35 г бадьяна
35 г корицы
60 г имбиря

Пряности поместить в мешочек из легкой бязи или лучше марли и положить в эмалированную кастрюлю. Затем засыпать соль, сахар, измельченный лук, имбирь (корнем) и влить соевый соус и вино. Залить все это кипятком и поставить на очень слабый огонь. Когда появится четкий, устойчивый «соусный» аромат и вода окрасится в равномерный темно-коричневый цвет, приправа готова. Ее надо остудить, удалив мешочек, разлить (расфасовать), плотно закупорить и хранить в холодильнике. Чем дольше стоит этот соус, тем он лучше. Употреблять можно сразу же после приготовления.

ГЛАВА 7 МЕЖДУНАРОДНЫЕ ПРИПРАВЫ

Национальные кухни крупных наций, развиваясь в течение веков, неизбежно оказывали влияние на кулинарные вкусы различных народов, как соседних, так и отдаленных. Это влияние носило не всегда только чисто кулинарный характер, т. е. не всегда было прямым результатом привлекательности с точки зрения вкуса или результатом известности той или иной национальной кухни одного народа в среде другого. Очень часто такое влияние было результатом определенного социально-политического или социально-экономического воздействия одного государства на другое, результатом того или иного развития мировой торговли. Так, влияние французской кухни среди русского дворянства не могло бы иметь места, не будь в конце XVIII — начале XIX века французской буржуазной революции и наполеоновских войн, вынудивших эмигрировать в Россию не только французских монархистов, но и их обслуживающий персонал, в том числе портных, парикмахеров и поваров.

А вот пример из более близкого нам времени: только широкие и непрерывно возрастающие торговые отношения СССР после Второй мировой войны со странами Восточной Европы, Азии и Африки познакомили нас с некоторыми специфичными для этих стран продуктами, в том числе с некоторыми готовыми полуфабрикатами — токаной, гювечем; приправами — лютеницей, кетчупом, о которых наше население прежде не имело никакого представления.

В этом не кулинарном распространении кулинарных знаний о других странах и народах всегда первое место занимают готовые пищевые изделия —

полуфабрикаты и приправы. Вот почему и в прежние времена чужие приправы распространялись быстрее, чем шло собственно технологическое влияние самой какой-нибудь национальной кухни. И тот, кто теперь употребляет горчицу, кетчуп, майонез или соевый соус, может ничего не знать о французской, английской или китайской кухне, ибо приправы — лишь авангард, передовой отряд, разведчик чужих кухонь в иной национальной среде, а не само по себе влияние иностранной кухни. Но и этим передовым отрядам нелегко было проникать в чужую инонациональную среду и завоевывать там себе приверженцев. Об этом убедительно говорит ассортимент нынешних приправ, получивших всеобщее международное признание и распространение.

Французская кухня ранее других, более 300 лет тому назад начавшая завоевание «кулинарного мира» Европы, смогла продвинуть в число международных соусов-приправ лишь две единицы из своих более двух тысяч соусов. Это — горчица и майонез. Лишь они нашли признание других народов, полюбили, пришлось по вкусу не только французам. Однако и эти «великие приправы» остались до нашего времени более известны среди европейцев и их «родственников» в Западном полушарии, чем в других частях света.

Несколько удачнее проникала английская кухня, над которой французские острословы всегда смеялись, что англичане имеют 24 религии, т. е. англиканскую и 23 секты, но только один соус на всех.

Начав оказывать свое влияние на кулинарные нравы мира на 200 лет позже французов, англичане выдвинули в число международных приправ из своих трех-четырёх соусов фактически половину, т. е. кетчуп, ставший абсолютно космополитической приправой и производимый ныне в каждой стране, и уорчестер, не потерявший английской специфики, но приобретший всемирную популярность.

И кетчуп, и вустер были созданы английскими кулинарами и фармацевтами в период расцвета Британской империи, когда она владела половиной мира, в том числе и половиной тропического мира. Таким образом, англичане, создавая «свои» приправы, фактически учли в их составе и продукты, и принципы не только европейской, но и азиатской кулинарии, синтезировали их. Вот почему эти приправы, став международными вначале лишь в силу английского политического и экономического влияния, затем стали популярными уже в силу своих чисто кулинарных данных, совершили «кулинарное завоевание» мира, причем и в Европе, и в Азии, и в Африке.

Третьей мировой кулинарной державой, распространившей свои приправы во всем мире и выдвинувшей в число международных приправ соевый соус, был Китай. Соевый соус, возникший в Китае и распространившийся по всему Дальнему Востоку, «захватил» также Северную Америку, затем Западную Европу и ныне расширяет свое влияние в других регионах. Это влияние чисто кулинарного характера. Но оно не может никогда захватить те национальные кухни, которым никак не может быть свойствен вкус сои. Это прежде всего все славянские и все финно-угорские кухни.

Так что соевый соус, будучи международной приправой по числу своих потребителей (более двух миллиардов человек), в силу чисто кулинарных причин никогда не сможет стать таким же всеохватывающим, как, скажем, кетчуп.

Из приправ русской кухни на звание международной приправы мог бы претендовать хрен, имеющий высокие кулинарные свойства и достаточно широкий диапазон применения: все рыбные отварные блюда, все холодные свиные, все заливные из птицы и

часть холодных мясных. Однако сильнейшим препятствием для распространения хрена как международной приправы служит невозможность стандартизировать и стабилизировать его как пищевой концентрат, а также невыгодность его транспортировки, нестойкость хранения. Хрен может производиться сравнительно небольшими партиями и потребляться в кратковременный срок только на месте производства. Вот почему ему трудно «завоевать мир». Но кулинарную славу в международной кухне хрен, а именно русский хрен, завоевал давно, и именно потому столь многочисленны попытки в других странах создать свои столовые варианты этой русской национальной приправы (Австрия, Германия, Дания, Польша, Швеция).

Наконец, в мире все более становится известным индийский чатни. Им активно пользуются как постоянной приправой уже более миллиарда человек. Ниже мы остановимся на характеристике и рецептуре трех самых главных международных приправ: горчице, майонезе и кетчупе, а также на возможности их широкой модификации для разных конкретных кулинарных целей.

МАЙОНЕЗ И ГОРЧИЦА

Это приправы, которые употребляются ныне абсолютно во всем мире и не знают фактически ограничений ни в одной национальной кухне, а особенно активно используются в ресторанной и домашней, интернационально космополитической, «смешанной» кухне.

Именно в силу своей распространенности во всем мире и потому, что они изготавливаются во всех странах исключительно промышленным путем, эти две приправы имеют сотни различных фирменных разновидностей. Эти разновидности, имея одинаковый базовый состав, отличаются друг от друга, во-первых, силой или «остротой», степенью пикантности, а во-вторых, ароматом и оттенками вкуса, что достигается введением разными изготовителями неодинаковых акцентирующих добавок. Третье заметное отличие этих двух приправ в разных странах и у разных фирм — это их цвет. Горчица бывает от слабо-желтого, лимонного, до интенсивного оливково-желтого и желто-коричневого цвета. Майонез — от белоснежно-молочного до светло-бежевого, зеленовато-желтоватого и до томатно-свекольного и розового цвета.

Способность горчицы и майонеза гибко видоизменять оттенки аромата и вкуса, не меняя своих основных качеств как приправы, дает широкую возможность использовать грубые, простоватые и стандартно-привычные промышленные марки этих приправ для быстрого превращения их в домашней кухне в нежные, разнообразные по вкусу и аромату приправы, предназначенные для разного пищевого сырья.

МАЙОНЕЗ

Отмеченные выше превращения достигаются путем добавок в майонез следующих компонентов.

| Компонент | Получаемый майонез |
|----------------------------|---------------------------|
| Тертый лук или луковый сок | Луковый |
| Чесночная кашка, | Чесночный |

| | |
|---|-------------------------|
| черный перец | |
| Яблочное пюре, ч. ложка лимонного сока, белого сухого вина | Швейцарский, яблочный |
| 1 ст. ложка апельсинового сока и 1 ст. ложка готового хрена | Апельсиновый |
| Томатная паста, щепотка красного перца | Томатный или розовый |
| Катык (йогурт), несколько капель лимонного сока, ч. ложка горчицы | Кисломолочный |
| Шпинатная паста, готовый хрен | Шпинатный или зеленый |
| Взбитая сметана с горчицей (1 ч. ложка), соль | Соус шантайи — к спарже |

Выше перечислены наиболее распространенные и употребительные на практике модификации промышленного майонеза. Но можно до бесконечности варьировать по этому типу майонезную приправу, приспособив ее с помощью добавок к различным блюдам и индивидуальному вкусу.

майонез-основа (домашний)

Состав I:

150—200 мл оливкового масла,
1 — 1,5 яичных желтка,
чуть меньше 1/4 ч. ложки соли,
0,5 ст. ложки лимонного сока (свежевыжатого),
1/4 ч. ложки красного перца;
желательно — 1 ч. ложка лимонной цедры в порошке,
1/4 эстрагона в порошке.

Состав II:

5—7 желтков

1 л оливкового масла
лимонный сок, соль, белый перец, горчица — по вкусу

Отделить желтки тщательнейшим образом, не допустив ни капли белка и сняв с желтков полностью пленку (из-за возможных потерь массы желтка указано не точное число, а примерное — 5—7 желтков). Желтки взбивают в миксере до пены, при этом постепенно чуть подсаливают.

Постепенно подливают масло, которое должно иметь точно такую же температуру, как желтки (чуть теплые), при этом взбивание не прекращают ни на минуту.

Добавляют лимонный сок по каплям (взбивание не прекращают). Вновь подливают масло, но быстрее, до полного взбивания. Затем осуществляют заключительное введение лимонного сока, соли, перца; взбивание продолжается до достижения полной гладкости майонеза (лучше достигается при взбивании вручную).

Хранят майонез при температуре 8—10 °С, закрыв промасленной бумагой, при другой температуре майонез быстро расслаивается.

Майонез восстанавливается повторным взбиванием, особенно при введении различных добавок, дающих его варианты. Но с добавками его нельзя хранить, а надо употреблять в блюдо немедленно.

Наиболее частое употребление майонеза — в холодные блюда, особенно в салаты из отварных овощей, рыбы, отварного мяса, в холодные яичные блюда.

горчица

Горчичные приправы видоизменяются не как майонезные, не путем добавления акцентуирующих острых компонентов к неизменной готовой основе, а путем изменения главного компонента основы, т. е. приготовлением этого компонента и добавлением к нему готовой горчицы, составляющей меньшую часть. Так можно приготовить пюре из печеных яблок, груш или печеной айвы или из печеной тыквы и добавить к этому пюре столько же или чуть меньше готовой горчицы фабричного производства. Получится более нежная, более мягкая, бархатистая на вкус горчица с явственным оттенком запаха яблок, груш, айвы или тыквы и т. п. Таким образом, если майонезы усвершенствуются внесением в них более острых или более явственных по вкусу и запаху добавок, то горчицы получают свои более тонкие варианты в результате того, что их наполовину разбавляют более нейтральными, но всегда также преимущественно растительными добавками. При этом такие добавки в горчице должны пройти тепловую обработку, т. е., как правило, быть печеными, а не сваренными, так как должны иметь минимум воды, а лучше — вовсе ее не иметь, чтобы не испортить горчицу.

Майонезы, рассчитанные на немедленное употребление, можно, наоборот, получить введением добавок в холодном виде. Рецепт горчицы-основы приведен ниже:

2 ст. ложки сухого порошка горчицы
1,5 ст. ложки сахара или сахарной пудры.

Для разведения сухих компонентов до консистенции густой сметаны применяют 2-процентный уксус. Через 10 мин. после разведения необходимо еще раз тщательно размешать и прибавить чуть-чуть густых сливок 20-процентной жирности — 1—2 ч. ложки, вновь размешать.

К данной основе можно прибавлять печеные пюре фруктов и овощей как с кисловатой, так и сладковато-нейтральной вкусовой гаммой.

кетчуп

Кетчуп — третий вид приправы, получивший за последние 50 лет международное распространение, причем также к самым разнообразным горячим и холодным блюдам — от бутербродов и гамбургеров до макарон, спагетти, пиццы, ко всем жареным и грилированным мясным блюдам и блюдам из птицы, а также к салатам, рыбным холодным блюдам и как пикантная заправка в другие приправы и в супы.

Как и майонез и горчица, кетчуп приготавливается промышленным путем в больших количествах во всех странах. Кроме Великобритании, США и Китая, особенно специализируются на производстве кетчупа Болгария, Венгрия, Румыния, Югославия, ибо они являются производителями основного сырья для кетчупа — томатов и паприки.

В каждой стране есть свои рецепты кетчупа, более или менее удачные. Но композиция его проста: томатное пюре плюс уксус и пряности. Вкус также довольно простой — ярко выраженный томатный со сладковатым или острым привкусом и ароматом пряностей.

Кетчуп — соус, созданный на английском флоте, — постепенно стал распространенным в Британской империи, затем в США и после Второй мировой войны «завоевал» Европу, а также пришел и в Азию, где имеет свой, так называемый «китайский», вариант. Это показывает, что кетчуп хотя и интернационализировался, но все еще имеет различные национальные уклоны.

кетчуп западноевропейский (для домашнего приготовления)

1,5 кг помидоров
15 г соли
1 ч. ложка русской (промышленной, готовой) горчицы
0,5 ч. ложки красного молотого перца
щепотка тертого мускатного ореха
2 бутона гвоздики 0,5 ч. ложки корицы
1—2 ст. ложки 3-процентного уксуса

Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить 30 мин. с солью в сотейнике, затем протереть сквозь сито. В полученное пюре ввести все пряности и уксус и варить на медленном огне еще 30—45 мин. без крышки. Остудить, разлить по баночкам, закрыть промасленной бумагой, пробкой. Для сохранности можно добавить 1,5 г бензокислового натрия (1 чайная ложка без верха).

Кетчуп в Румынии и Венгрии делают более острым, добавляя больше уксуса и перца, а также сахар, чего в Западной Европе избегают.

кетчуп английский (для промышленного приготовления)

3,9 кг помидоров
0,1 л (100 мл) 10-процентного уксуса
750 г сахара
50 г соли
10 г красного перца
5 г молотого имбиря
3 г молотой корицы

3 г молотой гвоздики
1 л (объем) лука и сельдерея (мелко нарезанного)
4 л воды

Приготовление аналогично вышеуказанному для кетчупов вообще. Сначала варят пюре из помидоров, лука и сельдерея, потом протирают, к нему добавляют пряности, после чего уваривают пюре на медленном огне — самый ответственный момент приготовления приправы. Продолжительность уваривания соответствует всегда объему пюре: спешить нельзя, так как испариться должна только вода, но не соки. Надо так же следить, чтобы после выпаривания воды не произошло подгорание соков, оседающих на дно. Именно это может испортить аромат, вкус, а главное — консистенцию и степень сохранности данной приправы.

кетчуп китайского типа

1,5 кг помидоров
45 г соли
375 г сахара
120 г 10-процентного уксуса
5 г чеснока или чесночного порошка
4 г гвоздики молотой
30 г корицы молотой

Приготовление аналогично вышеуказанному.

Из кетчупа также можно получать различные варианты путем механического прибавления к нему других приправ или соусов. Так, кетчуп пополам с майонезом плюс сельдереиная соль дают так называемый болгарский соус, а добавка к кетчупу четверти майонеза — майонезный кетчуп для заправки рыбных салатов. Добавка к кетчупу горчицы усиливает кетчуп как приправу, более подходящую к свинине и изделиям из нее. Добавка к кетчупу небольшого количества карри (порошка), например 1 чайная ложка, дает приправу, наиболее подходящую к блюдам из риса и отварного теста.