

Олексій Мустафін

NOT STORY

Неймовірні
пригоди
прянощів
у світі людей

Харків
«ФОЛІО»
2018

Смак, який не вважають смаком

Про смаки не сперечаються — каже давнє прислів'я. Різним людям і справді часто смакують різні страви. Хтось обожнює солодке, комусь подобається кисле, а дехто не може їсти нічого без солі. Але домовлятися все ж доводиться. Хоча б тому, що не завжди людина готує їжу сама для себе. А як пояснити кухарю, чого ви від нього хочете? Та й офіціант має якось розтлумачити, який смак матиме замовлена Вами страв.

Зазвичай кажуть, що «головних смаків» лише чотири. Їжа може бути солодкою, солоною, кислою або ж гіркою. Це так би мовити «абетка», з якої складають різні кулінарні комбінації. І за кожну її «літеру» на столі нібито має бути свій «відповідальний». Підсолонити страву можна, додавши цу-

кор, підсолити — за допомогою солі, кислинку додає оцет... На долю печеня, яку звично ставлять на стіл у парі з солонкою, нібито залишається останній смак — гіркота.

Але не варто поспішати з висновками. Адже перець не лише гіркий. Досить доторкнутися до нього язиком, щоб зрозуміти, він не так гірчить, як пече. І чим більше перцю — тим пече сильніше.

Чому ж серед «головних смаків» немає пекучого? Або ж, як кажуть інакше, гострого? Справа в тому, що вчені досі не встановили, які смакові рецептори на нашому язичку реагують на «гострі» подразнення. Тобто для них пекучий поки взагалі не є смаком. А, так би мовити, позасмаковим подразником.



Трохи побутової хімії...

Втім, це не єдина особливість гостроти як відчуття. Скажімо, від цукру ми чекаємо насолоди. Про життя без турбот так і кажуть — «солодке». «Дольче віта» італійською. А ось «пекуче дихання» перцю — це насправді біль, хоч і дозований. Саме тому ми кажемо «гострий» — немов би йдеться про ніж або колючки. Чому ж людина прагне обпекти собі рота? Вважають, що це своєрідна провокація — адже у відповідь на «сигнал болю» мозок виробляє так званий «гормон щастя» — ендорфін. Він покликаний втамува-

ти страждання і допомогти здолати стрес. Оскільки ж ендорфіну організм продукує і виплескує у кров одразу багато, так би мовити «з запасом» — то задоволення зрештою перекриває початкове подразнення.

Схожим чином перець викликає й відчуття теплоти (не дарма ж ми кажемо «пече» — немовби йдеться про вогонь, який також не лише обпалює, але й зігріває). А це — покращує апетит, адже спонукає виробляти більше слини. Приперчену їжу людина їсть охочіше. І з'їдає більше.



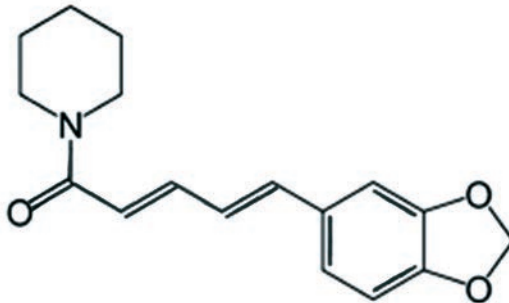
Чорний, зелений, білий та індійський червоний перець насправді є плодами однієї рослини, чорного перецю. Їх просто сушать та обробляють різними способами



Ринок прянощів в Індії

Речовина-провокатор, яка пече, зігріває і збуджує шанувальників чорного перцю, має назву піперин. Виробляє її перець, звичайно, не для людського задоволення. За допомогою різних хімічних сполук рослини пристосовуються до життя в нашому суворому світі. Якщо, наприклад, для опилення квіток їм потрібні комахи, вони продукують солодкий нектар,

що приваблює бджіл. Смачні ягоди — не що інше, як спосіб «транспортування» схованого у ньому насіння. Інші речовини, навпаки, допомагають відлякувати тварин, що можуть завдати рослинам шкоди. Такі сполуки зазвичай мають неприємний, різкий запах, або є отруйними, а найчастіше поєднують в собі обидві ці властивості.



Хімічна структура піперину

Щоправда, тварини теж «про смаки не сперечаються». Тому запахи, що в одних звірів викликають відразу, іншим можуть навіть подобатися. Отрута ж, смертельна для комах, людині може лише «полоскотати нерви». В цьому, зрештою, немає нічого дивного — адже тварини відрізняються між собою, а рослинна отрута є «зброєю спрямованої дії» — вона має відлякувати насамперед конкретного шкідника, який загрожує існуванню певного виду рослини.

Якщо людину смак чи запах приваблює — мабуть, не від людей з її допомогою захищаються. Ба більше — вживання «нешкідливої отрути» може бути навіть корисне, адже рослинну «зброю» людина таким чином, іноді навіть несвідомо, використовує й проти власних ворогів — комах або ж бактерій. Добре проперчене м'ясо, скажімо, псується повільніше. Не ка-



Чорний перець. Малюнок з ботанічного атласу XIX сторіччя



Плоди чорного перцю

жучи вже про те, що перець «убиває» неприємний запах несвіжої їжі.

Подібним чином діє не лише пиперин. Але й «пекучі складові» інших рослин, що їх люди використовують як «гострі» приправи до своїх страв. Звісно, за «гостротою» різні рослини суттєво відрізняються між собою. Деякі можуть викликати справжні опіки, інші — лише відчуття свіжості у роті. Все залежить від того, яку саме речовину містить рослина та в якій кількості. Усіх їх, однак, об'єднує той самий пряний присмак. Тому їх і називають прянощами.

Смакує все

Прянощі були відомі людям з давніх давен — адже найпершим способом добування їжі було збиральництво, тобто пошук їстівних рослин. Серед цих рослин безумовно траплялися й ті, що мали гострий смак. Не дивно, що німецькі прянощі і досі називають «гевюрце» — тобто «корінці». Звісно, смакували не лише коріння, але й інші частини рослин. Так, відомо, що вже за двадцять тисяч років до нашої ери мешканці Близького Сходу вживали в їжу насіння коріандру. Можливо, саме зерна селерових рослин — не лише коріандру, але й анісу, кмину та інших взагалі були першими прянощами, засвоєними людством.



Зерна коріандру

Взагалі ж тогочасна людина їла те, що росло поруч або ж недалеко від місця, де вона жила. Цим учені пояс-



Магазин прянощів у Дюссельдорфі



Супліддя бодяну

нують відмінності в меню представників різних країн та континентів. Так, на Близькому Сході призвичаїлися до насіння вже згаданих селерових та гірчиці, а також бутонів каперсів. В Середній Азії у вжиток увійшли цибуля та часник (які згодом із задоволенням запозичили мешканці Європи). В Китаї — зірочки бодяну та касія, кора місцевого коричневого дерева, на Шрі-Ланці — «справжня» кориця. У Південно-Східній Азії відкрили «запальні» властивості коріння імби-



Зерна чорної гірчиці

ру. В американських Андах — стручків пасльонових рослин, які місцеві мешканці називали «ачі». І нарешті в Індії почали використовувати власні різновиди гірчиці та перець — спочатку довгий, а потім уже згаданий нами чорний.

Втім, усі ці прянощі не були спеціями — тобто, в перекладі з латини, особливим, винятковим продуктом, при-



Бутони каперсів

Зміст

Смак, який не вважають смаком	5	Кареміти — винахідники	
Трохи побутової хімії.	6	«трикутної торгівлі»	98
... І практичного природознавства	8	На власні очі	102
Смакує все	9	«Чорна смерть» і венеційські	
Прянощі стають спеціями	12	прибутки	105
Спеції вирушають у мандри	15	Шафранова війна та німецькі	
Дим чужини.	18	«перцеві мішки»	108
Пізнавальне длубання у носі.	20	Останнє китайське	
Спеції стають грошима.	25	попередження	112
Цар-ботанік.	28	Європейців беруть за горло.	115
Зміна господарів.	30	В гру вступають португальці	117
Смаки раю	33	Розбій заради спецій	120
Жертва жадібності.	36	Більше перців — нижчі ціни.	124
Прянощі роблять вільними.	40	«Імперія прянощів» — все далі	
Спеції підкорюють океан	42	на схід	129
Мітридат — людина і антидот	45	Навколо світу за гвоздику	133
Лукуллові бенкети і римська		Від багаття з кориці	
перцева залежність	48	до першої газети.	136
Прянощі розсувають		Антверпенська біржа	
горизонти.	53	і «революція волоцюг»	142
Аромати минулої розкоші	57	Акції з незібраних спецій.	145
Гра в монополію	61	Терор заради прянощів.	150
Обхідний маневр	65	Міжконтинентальний обмін.	154
Справжня місія Сіндбада.	68	З сокирою проти вільної	
На пісній діеті	76	торгівлі	163
Революціонери плутають карти.	81	«Пан Перець»: ботанік,	
...І набивають гаманці	83	філософ і шпигун	170
В полоні прямих спокус	87	Кермуй, Британіє!	173
Саладін і італійці	91	Занзібарський експеримент.	178
Володарі, куплені за перець.	94	Джин повертається до лампи	182