



● КУЛИНАРНЫЕ ИСТОРИИ

АНТИК С ГВОЗДИКОЙ

Кандидат фармацевтических наук
Игорь СОКОЛЬСКИЙ.

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

Б. Пастернак. Бабье лето

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

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

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

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

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

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

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

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

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

между островами Сулавеси и Новая Гвинея. Это те самые острова, которые испанцы называли «*islas de la Especieria*» — островами пряностей.

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

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

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

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

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

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

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

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

Распускающиеся цветочные бутоны гвоздичного дерева.

