Автор: admin
14.03.2014 18:22 -

Иван Грозный, анис и фенхель: и что у них общего?

– Иван Васильевич, вы водку пьёте?
– Анисовую!..

Именно так ответствовал «великий княже и царь Всея Руси» на попытку Шурика разрядить напряжённую «международную обстановку» в отдельно взятой столичной квартире (надеюсь, все вспомнили чудную комедию Гайдая?). Кстати, в Болгарии такую водку – только разбавленную – называют «мастика».

В названии статьи, кроме аниса, фигурирует и фенхель, более известный под почти народным названием «лекарственный укроп». Ну, вряд ли царь Всея Руси был знаком с фенхелем – и всё же они с анисом объединены здесь вполне логично.

И тот, и другой (царь не в счёт!) относятся к семейству зонтичных (синоним – сельдерейные). Внешне они жутко похожи – личность, далёкая даже от уровня школьной биологии вряд ли сходу различит, разве что во время цветения: у аниса цветки белые, у фенхеля жёлтенькие.

Запах трав этих довольно сходен. Оба растения «тяготеют» к Средиземноморью и Малой Азии (именно здесь, в древней христианской Византии, ныне сплошь мусульманском крае, родина аниса). Оба культивируются довольно широко – на Северном Кавказе, в Украине и средней полосе России (точнее, главным образом в Белгородской, Харьковской, Винницкой, Курской и Воронежской областях, а также в Крыму, Башкирии), в Средней Азии.

Общность просматривается и в химическом составе: плоды аниса и фенхеля содержат много чего, и в том числе «общие» вещества, так сказать, «коллективную собственность» – и там, и тут присутствуют анисовый альдегид и яблочная кислота.

Наконец, лечебные свойства их очень похожи: анис и фенхель (а точнее, препараты из их плодов) стимулируют моторную и секреторную деятельность кишечника да и всего

пищеварительного аппарата – в частности, усиливают секрецию пищеварительных желёз. И там, и тут имеют место спазмолитические свойства. Кроме того, препараты плодов этих растений обладают (хоть и слабыми) антимикробными свойствами, оказывают определённое дезинфицирующее действие.

Безусловно, есть и различия. Например, препараты плодов аниса более популярны как средство отхаркивающее и успешно применяются не одно столетие в медицине при лечении заболеваний органов дыхания, особенно осложнённых «лишней» бактериальной флорой.

Фенхель же известен и как полезное для печени растение – препараты на основе его плодов оказывают желчегонное и диуретическое действие, в отдельных случаях могут применяться, к примеру, при дискинезии желчевыводящих путей (естественно, если доктор прописал – самостоятельно «домашним целительством» увлекаться не советую).

Так называемая «вода укропная» (т.е. свежий водный настой – одна часть эфирного масла фенхеля на 1000 частей воды), которую можно заказать в некоторых чудом уцелевших государственных аптеках, назначают по столовой ложке 4-5 раз в день при метеоризме – в качестве доступного и недорогого ветрогонного средства. Кстати, очень удобное дело для времяпрепровождения на даче – особенно если вы имеете намерение уединиться и отдохнуть не только от сослуживцев, но и от домочадцев.

Здесь логично было бы прерваться на кулинарные рецепты – но, увы, их мало и они в наших краях непопулярны. Скажу лишь, что знавал в былые времена одну серьёзную даму, которая с удовольствием щипала мимоходом (нет-нет, не юных сотрудников-подчинённых! Ни в коем случае…) молодые нежные верхушки фенхеля, освежаясь таким образом – вместо мяты, всяких мятных леденцов. Кстати, рекомендую...

Надо сказать, что дама права: ещё в седой древности фенхель был известен египтянам, индусам, китайцам – как пряность, разумеется. Древние римляне ценили в нём прежде всего ароматные плоды и съедобные побеги («наша дама» в прошлой жизни явно была Клеопатрой или сестрой Калигулы).

Традиции Древнего Рима продолжены в итальянской (и отчасти французской) кухне – там используют в кулинарных целях практически все части растения!

Кстати, утолщённые черешки сладковатой разновидности флорентийского фенхеля отбеливаются (подобно сельдерею) и считаются классным овощем. Кому-то, может, напоминают спаржу – но я бы не сказал…

Плоды фенхеля и аниса находят применение даже в консервной промышленности.

Вы заметили, что мы снова «плавно перешли» к анису: сами плоды его, а также отдельно эфирное масло широко применяются и в кулинарном, и в ликёро-водочном производстве, о чём царь Иван Грозный, судя по фильму, был хорошо осведомлён.

Ну и последнее, что хотелось бы сказать, «закругляя царскую тему» (хотя дело это и не царское): в состав очень популярных (в своё время) «капель датского короля» входили оба наши растения – анис и фенхель. Кажется, ещё экстракт корня солодки – но об этом чудесном растении, почти чудодейственном, якобы даже омолаживающем – отдельный очерк на этом сайте.

Итак, «царская тема» более-менее успешно закрыта.

На прощанье хочется пожелать с улыбкой: «…Капли датского короля пейте, королевы!..» …Хотя, конечно же, строго дословная цитата из чудесной песни Булата Окуджавы звучит по-иному: «…Капли датского короля пейте, кавалеры!..»

Автор - **Андрей Рябоконь**
Источник