**Сычуаньский перец**

Сычуаньский перец (или перец Сычуань) это стручок с крошечным плодом, один из видов специй рода Zanthoxylum (чаще всего это Z. piperitum, Z. simulans, или Z. schinifolium), выращивается и употребляется в азиатских странах. Несмотря на название, он не связан с черным или красным стручковым перцем. Он широко используется в сычуаньской китайской кухне, откуда берет свое название, а также в тибетской, непальской, японской и кухнях Бутана, Конкани и Батак Тоба.

Названия

Сычуаньский перец известен в Китае как «цветок перец». Редко используемое название «горный перец», не путать с тасманским горным перцем), которое также является корнем японского sansh. Реже всего, корейский sancho, который относится к другим соответствующим разновидностям (Z. schinifolium), в то время как Z. piperitum известен как chopi (??).

В Индии используют целый ряд сортов перца Сычуань. В Конкани Z. rhetsa известен как tepal или tirphal. В Непале Z. alatum известен как timur , в Тибете он известен как yer ma , а в Бутане, как thingay.

В Северной Суматре, провинции Индонезии около озера Тоба, Z. acanthopodium известен как andaliman на языке Батак Тоба и tuba на языке Батак Каро.

В Америке, можно встретить такие названия как «Szechwan pepper», «китайский перец», «японский перец», «анисовый перец», «Sprice pepper», «Chinese prickly-ash», «Fagara», «sansho», «непальский перец», «индонезийский лимонный перец» и другие, иногда обозначающие конкретные виды в этой группе. Так как это растение не очень хорошо известно на Западе, есть общепринятое название. Некоторые бренды используют описание на английском языке «Dehydrated Prickly Ash», поскольку перец Сычуань и японский sansho являются представителями родственных растений, которые иногда называют колючими из-за их шипов.

Значение и применение

Семена и стебли (слева) и шелуха (справа)

Сычуаньский перец имеет уникальный аромат и вкус, не такой острый как черный или белый перец или красный стручковый перец, но имеет несильный лимонный привкус и создает легкое онемение во рту (в связи с его 3% Hydroxy-alpha sanshool). Он создает основу для специй.

В рецептах часто предлагают слегка поджарить, а затем подавить маленькие стручки, прежде чем добавлять их в пищу. Обычно используют только шелуху, а черные блестящие семена отбрасываются. Как правило, их добавляют в самый последний момент. Анис и имбирь часто используются с перцем, они занимают видное место в острой сычуаньской кухне. Когда едят в больших количествах, появляется эффект обезболивания на губах. Ma la (буквально «онемение и пряный»), популярная приправа в сычуаньской кухне, представляет собой смесь сычуаньского перца и перца чили и является важным ингредиентом в китайских сычуаньских традиционных блюдах.

Сычуаньский перец также доступен в виде масла, которое продаются под названиями как «Sichuan pepper oil», «Bunge Prickly Ash Oil» или «Hwajiaw oil». Очень популярны блюда с лапшой, приготовленной в кипящем масле без острых приправ. Известный рецепт включает в себя масло имбиря и коричневый сахар, которые добавляются к лапше с овощами, а также должны быть добавлены после приготовления пищи рисовый уксус и масло сычуаньского перца.

Hydroxy-alpha sanshool

Hua jiao yan представляет собой смесь соли и сычуаньского перца, поджареную в воке (wok — круглая глубокая китайская сковорода с выпуклым дном маленького диаметра. Используется в традиционной южнокитайской (прежде всего кантонской) кухне) и подается в качестве приправы для приготовления блюд из курицы, утки и свинины.

В индонезийской кухне Батак сычуаньский перец измельчают, смешивают с чили и добавляют в блюда из свинины, карпа и других местных деликатесов, приготовленных на гриле.

Сычуаньский перец является одной из нескольких важных специй в непальской, тибетской кухне и кухне Бутана, потому что эти специи выращиваются в этих районах. Одна гималайская особенность это momo, клецки фаршированные овощами, творогом или фаршем мяса яка, говядины или свинины, приправленные сычуаньским перцем, чесноком, имбирем и луком. Лапша, приготовленная на пару подается сухой вместе с жгучим соусом. Считается, что им можно дезинфицировать мясо , которое может быть не настолько свежим. Это свойство сычуаньского перца позволяет маскировать неприятный запах, что делает его популярным в приготовлении блюд из субпродуктов.

В Японии сушеные и измельченные в пудру листья Zanthoxylum sancho используются для приготовления блюд из лапши и в меру горячих и ароматных супов. Цельные свежие листья, kinome, используются для ароматизации овощей, особенно побеги бамбука, а также для оформления супов. Как правило, молодые побеги дают ароматный лимонный вкусов еде.

Сычуаньский перец является одним из традиционных ингредиентов китайской смеси из 5-и специй, а также Shichimi togarashi, японской приправы 7-и вкусов.

В корейской кухне, используются два вида: Z. piperitum и Z. schinifolium.

Состав различных видов

Z. fagara (Центральная и Южнаая Африка, Южная Америка) — алкалойды, кумарин

Z. simulans (Тайвань) — мирцен, лимонен, 1, 8-цинеол, оцимен

Z. armatum (Непал) — линалоол (50%), лимонен, метил цинамат, цинеол

Z. rhesta (Индия) — сабинен, лимонен, пинен, цимол, терпинен, 4-терпинеол, альфа-терпинеол

Z. piperitum (Япония) — цитронеллаль, цитронеллол, Z-3-гексенал

Z. acanthopodium (Индонезия)

Названия Zanthoxylum or Xanthoxylum произошло от греческого xanthon xylon, означающего «светлое дерево.»

Запрет импорта в США

С 1968 по 2005 год США запретил импорт в страну Сычуаньского перца. Причиной было, то, что они оказались способны нести цитрусовых язвы. Эта бактериальная болезнь, которую очень трудно контролировать, может нанести вред листьям и плодам цитрусовых культур в США. В 2005 году Министерство сельского хозяйства США снял запрет, при условии, что перец будут нагреваются до 70 градусов по Цельсию (160 градусов по Фаренгейту) чтобы убить бактерии.

**Список литературы**

Для подготовки данной работы были использованы материалы с http://www.su-shef.ru/