

Григорий Котовский



# ПЕРЦОВКИ, НАСТОЙКИ НА ПЕРЦЕ

Горькие, полусладкие, слабоградусные  
настойки с перцем на спирте,  
водке, самогонном дистилляте

Григорий Котовский

**Перцовки, настойки на перце.  
Горькие, полусладкие,  
слабоградусные настойки  
с перцем на спирте,  
водке, самогонном дистилляте**

«Издательские решения»

**Котовский Г.**

Перцовки, настойки на перце. Горькие, полусладкие, слабоградусные настойки с перцем на спирте, водке, самогонном дистилляте / Г. Котовский — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-835270-6

Книга подготовлена на основе практической переработки существовавших ранее и созданных новых рецептов перцовок (88 рецептов), представлено описание наиболее часто встречаемых ингредиентов данных настоек. Найденные в русской классической литературе факты употребления перцовок изложены в хронологическом порядке в небезынтересной, надеемся, для читателя форме. Приводятся обзоры составов и рецептур перцовок, производимых как в советское время, так и в современный период.

ISBN 978-5-44-835270-6

© Котовский Г.  
© Издательские решения

## Содержание

От автора	6
Предисловие	7
Историческая справка	8
Конец ознакомительного фрагмента.	14

**Перцовки, настойки на перце  
Горькие, полусладкие, слабоградусные  
настойки с перцем на спирте,  
водке, самогонном дистилляте  
Григорий Котовский**

© Григорий Котовский, 2016

ISBN 978-5-4483-5270-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## От автора

Книга подготовлена на основе всестороннего осмысления творчества группы «В контакте» «Перцовки, настойки из перца» (<https://vk.com/club128399900>), практической переработки существовавших ранее и создание новых рецептов перцовок с учетом вкусовых, обонятельных, а также литературных и даже исторических предпочтений этой уникальной целевой группы.

В издании в соответствии с методикой В. Похлебкина проведено исследование, как литературных источников, так и кулинарных книг, специальной литературы в поисках упоминаний употребления упомянутых напитков. Найденные в литературе факты изложены в хронологическом порядке в небезынтересной для читателя форме.

При этом, приводятся обзоры составов и рецептур перцовок, производимых в Советское время и в современный период.

В книге приведено более 80 рецептов приготовления перцовок, настоек из перца.

Кроме того, представлено описание наиболее часто встречаемых (а также приемлемых для любителей данного напитка) ингредиентов перцовок, с рекомендациями по их настаиванию и купажированию в соответствии с технологическими рецептурами.

*Г. Котовский*

## Предисловие

Из неисчислимой бесконечности наименований алкогольных напитков: горьких, полусладких, крепких и слабоградусных настоек, аперитивов и наливок всегда легко узнаваемой, уверенно выбираемой, пользующейся заслуженным многими веками уважением и даже авторитетом является перцовка.

Перцовка, она же настойка перцовая, настойка на перце, горилка с перцем, традиционно считается суровым мужским, брутальным напитком. Употреблять этот напиток не под силу слабым духом и телом личностям, а также значительной части представительниц слабого пола.

Люди сильных профессий – военные, моряки, охотники, рыбаки, полярники, представители различных силовых структур по праву считают перцовку своим традиционным напитком.

Общеизвестны факты употребления перцовых настоек такими историческими личностями, как русский царь Петр I, Генералиссимус Александр Васильевич Суворов, Маршалы Красной армии Клим Ворошилов и Семен Буденный, генеральный секретарь компартии Советского Союза Леонид Ильич Брежнев и многими другими.

Не пренебрегали перцовкой и деятели искусства, например, Сергей Есенин, Владимир Гиляровский, Всеволод Мейерхольд, Анна Ахматова, Василий Шукшин, Иосиф Кобзон и прочие.

Несмотря на то, что лечебные свойства перцовки, по-видимому, были чрезмерно преувеличены в народном сознании, способность настойки возбуждать аппетит, согревать после мороза и противодействовать, в комплексе с другими средствами, простудным заболеваниям не вызывает никакого сомнения.

Учитывая наводнившую в последние годы полки магазинов продукцию в виде псевдоперцовок на основе ингредиентов «идентичных натуральным», а попросту говоря химических добавок и искусственных ароматизаторов, общее низкое качество алкогольной продукции, многие люди, относящиеся бережно к своему здоровью, а также обладающие определенными пищевыми эталонами, отдают предпочтения напиткам, приготовленным самостоятельно, в домашних условиях, с применением качественных натуральных продуктов в количестве соответствующем собственному вкусу, а не экономической целесообразности и финансовой выгоде, свойственной предприятиям промышленного производства спиртных напитков.



## Историческая справка

Перец добавляли в алкогольные напитки на Руси издревле. Так, в Слове XII века (О богатом и убогом) описывалась старинная зажиточная жизнь: «Питіе же многое, мед и квас, вино, мед чистый пьпьяный, питья обнощная с гусльми и свирельми, веселіе многое».

Мед как алкогольный напиток был более всего распространен в лесистой части Древней Руси. Расцвет медоварения в XII – XV веках связан с сокращением привоза греческого ритуального (красного церковного типа кагора) вина вследствие начала монголо-татарского нашествия, а затем упадка и крушения Византийской империи. Отметим, что мед в старину и «ставили» и «гнали» и крепости он был довольно высокой (около 15—17%), а опьяняющее воздействие – сильным. Однако пили на святой Руси, по свидетельству князя Владимира (Мономаха), не для того, чтобы напиться до положения риз, а лишь для повышения настроения и общего увеселения.

Во времена Петра I (1672—1721), по-видимому, перцовка была довольно широко распространена. Во всяком случае, в исторических романах описание ее применения нашло свое отображение.



Так, например, Алексей Толстой в своем историческом романе «Петр I» описывает сцену приучения бояр к европейской моде – бритью бород.

«Бояре, генералы, полковники, вся вотчинная знать, думные дьяки – спешили поклониться вновь обретенному владыке... спрашивали с тревогой: «Ну, что? Ну, как – государь?...» Им отвечали со странными усмешками: «Государь весел...».

Он [Петр I] принимал в большой, заново отделанной палате, уставленной флягами, стаканами, кружками и блюдами с холодной едой... В длинных шубах, бороною вперед, выкаты-



вая глаза, люди подходили к царю, кланялись по чину – в ноги или в пояс, и только тут замечали у ног Петра двух богопротивных карликов Томоса и Секу, с овечьими ножницами.

Приняв поклон, Петр иных поднимал и целовал, других похлопывал по плечу и каждому говорил весело:

– Ишь-бороду отрастил! Государь мой, в Европе над бородами смеются... Уж одолжи мне ее на радостях...

Томос и Сека тянулись на цыпочках и овечьими ножницами отхватывали расчесанные, холеные бороды... Окромсаный боярин молча закрывал лицо рукой, тряся, но царь сам подносил ему не малый стакан ТРОЙНОЙ ПЕРЦОВОЙ:

– Выпей наше здоровье на многие лета...».

В другом историческом романе про Петра I (Дмитрий Сергеевич Мережковский «Петр и Алексей») описывается прием перцовки в условиях игрищ, проводимых Великим государем.

«Князь-папа, дряхлый государев дядька, боярин и стольник царя Алексея, Никита Мои-сеич Зотов, в шутовской

мантии из алого бархата с горностаями, в трехвенечной жестяной тиаре поставил перед подножием Венус на треножник из кухонных вертелов круглый медный таз, в котором варили обыкновенно жженку, налил в него водки и зажег. На длинных, гнувшихся от тяжести шестах царские гренадеры принесли огромный ушат ПЕРЦОВКИ.

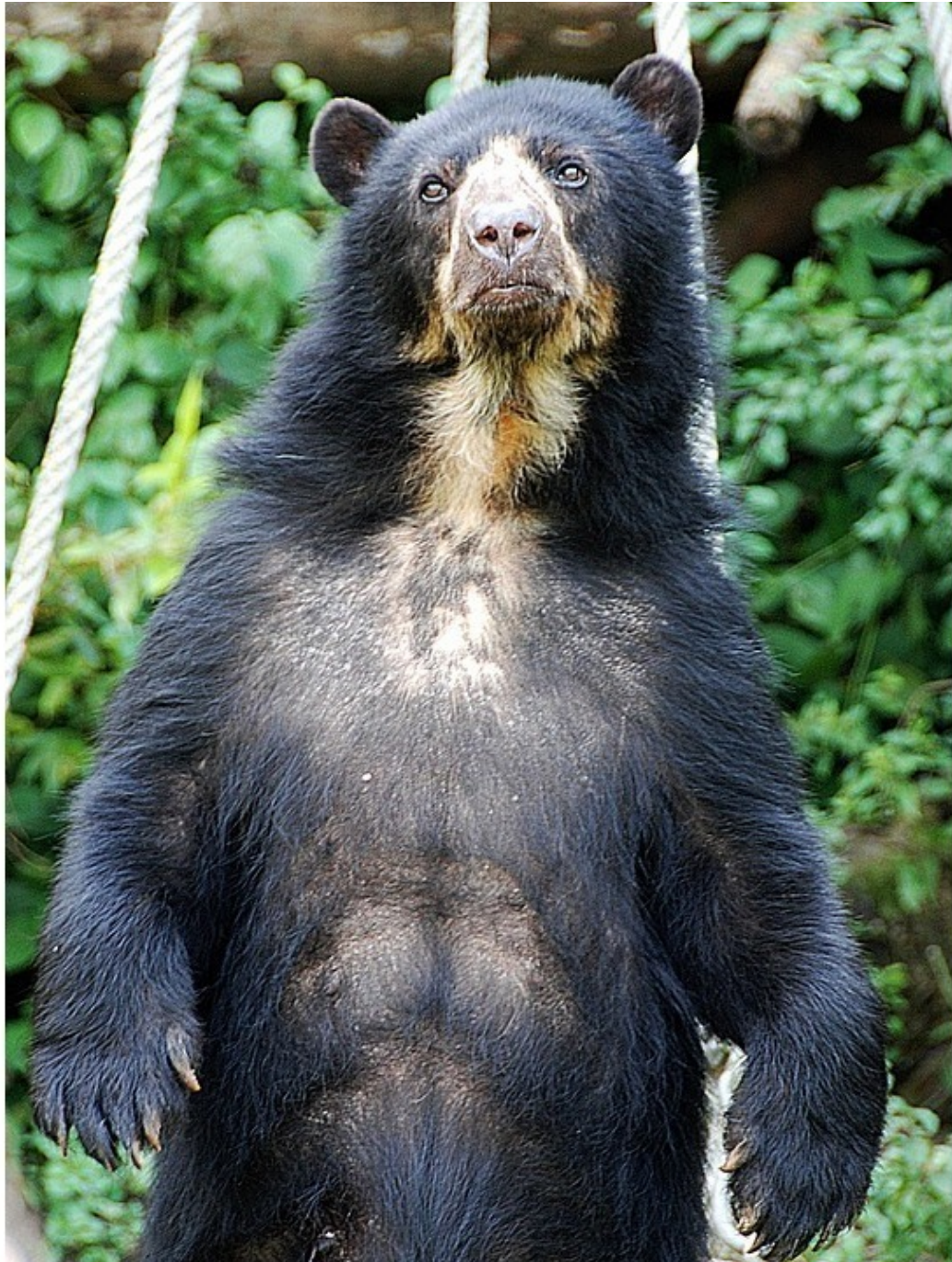
...все гости, не только кавалеры, но и дамы, даже девицы, должны были по очереди подходить к ушату, принимать от князя-папы большую деревянную ложку с ПЕРЦОВКОЙ и, выпив почти все, несколько оставшихся капель вылить на жертвенник...

Все это, до последней мелочи заранее обдуманное и назначенное самим государем, исполнялось с точностью, под угрозой «жестокоего штрафа» и даже плетей».

Под стать царю были и представители элиты того времени.

Так, соратник, ближний стольник и правая рука Петра I, – князь-кесарь Фёдор Юрьевич Ромодановский во время отсутствия царя остающийся на хозяйстве в Москве и стране, не только сам любил принять чарку ПЕРЦОВКИ «такой здоровой, что иной нерусский человек, отпив ее, долго бы оставался с открытым ртом», но и усердно, если не сказать, что насильно, потчевал ею гостей.

«Когда у князя-кесаря бывал большой стол – многие из званных приуготовлялись к этому с великим вздыханием, – такое у него на пирах было принуждение, и неприличное озорство, и всякие тяжелые шутки. Один ученый медведь как досаждал: подходил к строптивому гостю, держа в руках поднос с немалым стаканом ПЕРЦОВКИ, рыкал, требовал откушать, а если гость выбивался – не хотел пить, медведь бросал поднос и начинал гостя драть не на шутку».



Нашла свое применение перцовка и в армии Государства Российского. Суворов Александр Васильевич – князь Италийский, граф Рымникский и Священной Римской империи, генералиссимус русской армии и генерал-фельдмаршал австрийской, величайший русский полководец (1730—1800), как известно, рекомендовал знакомым и солдатам при нездоровье:



«Если не здоров, выпей чарочку винца с перчиком, побегай, попрыгай, поваляйся и здоров будешь!».

Отметим, что вино в ту пору «курили» (винокурение) – перегоняли на кубе, получая крепкий дистиллят. То есть, по сути, речь Суворов вел про перцовку!

По свидетельству дочери Суворова для восстановления здоровья отец употреблял пенник с толченым перцем. Пенник, как известно, это крепкое хлебное вино, то есть опять же перцовка.

Если верить современникам Александра Васильевича, Суворов был «всегда счастлив, доволен и прекрасно настроен». И, несмотря на нелегкие условия жизни, прошедшей в сражениях, и более двадцати ранений, он прожил до 71 года, что для XVIII века было, надо сказать, примером долголетия.

Сохранились многочисленные свидетельства употребления перцовки и в 19 веке, в том числе на Волге, людьми, чья жизнь неразрывно была связана с этой рекой – бурлаками (работа заключалась в перемещении по реке различного размера судов при помощи веревок и рабочей людской тягловой силы), крючниками (грузчики), разбойничками. Нередко все три профессии совмещались одними и теми же людьми посезонно. В навигацию – бурлаки, в межсезонье – крючники, в остальное время – вольные разбойничьи люди.

Король репортеров – папа Гиляровский, он же дядя Гиляй (Владимир Алексеевич Гиляровский (1885—1935), по молодости сбежавший из семьи в бурлацкую артель (оравушку), описывал, что спиртное (по стакану) подавали бурлакам уже на завтрак чтобы согреться и проснуться.

«-Э-ге-гей. Вставай робя... Рыбна не близко еще.

Холодный песок и туман сделали свое дело: зубы стучали, глаза слипались, кости и мускулы ныли.

А около водолива два малых с четвертной водки и стаканом.

– Подходи, робя. С отвалом!

Выпили по стакану, пожевали хлеба, промыли глаза – рукавом кто, а кто подолом рубахи вытерлись...».

Перцовку употребляли для профилактики холеры, косившей людей, живущих на Волге направо и налево.

«-Рыбаки сказывали, что в Рыбне не судом народ валит. Холера, говорят.

– И допрежь бывала она... Всяко видали... По всей Волге могилы-то бурлацкие. Взять Ширмокшанский перекал... Там, бывало десятками в одну яму валили...

По завету Репки (атаман артели крючников-разбойничков) не пили сырой воды и пива, ничего, кроме водки-ПЕРЦОВКИ и чаю. Ели из котла горячую пищу, а в трактире только яичницу, и в нашей артели умерло всего трое – два засыпки и батырь не из важных...».



О том, что ПЕРЦОВКА входила в «скромную» продовольственную корзинку жителей Москвы 19 века упоминал в рассказе «Юнкера» А. И. Куприн: «О, языческое удельное княжество Москва! Она ест блины горячими, как огонь, ест с маслом, со сметаной, с икрой зернистой, с паюсной, с салфеточной, с ачужеской, с кетовой, с сомовой, с селедками всех сортов, с кильками, шпротами, сардинами, с семушкой и с сижком, с балычком осетровым и с белорыбым, с тешечкой, и с осетровыми молоками, и с копченой стерлядкой, и со знаменитым снетком из Бела озера. Едят и с простой закладкой, и с затейливо комбинированной.

А для легкости прохода в нутро каждый блин поливается разнообразными водками сорока сортов и сорока настоев. Тут и классическая, на смородинных почках, благоухающая садом, и тминная, и полынная, и анисовая, и немецкий доппель кюммель, и всеисцеляющий



зверобой, и зубровка, настойка на березовых почках, и на тополевах, и лимонная, и ПЕРЦОВКА, и... всех не перечислишь».

О том, что ПЕРЦОВКА входила в ассортимент ресторанных блюд дореволюционной России мы узнаем из рассказа еще одного классика литературы – Ивана Бунина – «Ида»:

«Однажды на Святках завтракали мы вчетвером, – три старых приятеля, и некто Георгий Иванович, – в Большом Московском.

По случаю праздника в Большом Московском было пусто и прохладно. Мы прошли в старый зал, бледно освещенный серым морозным днем, и приостановились в дверях нового, выбирая, где поуютней сесть, оглядывая столы, только что покрытые белоснежными тугими скатертями. Сияющий чистотой и любезностью распорядитель сделал скромный и изысканный жест в дальний угол, к круглому столу перед полукруглым диваном. Пошли туда.

– Господа, – сказал композитор, заходя на диван и валясь на него своим коренастым туловищем, – господа, я нынче почему-то угощаю и хочу

пировать на славу. – Раскиньте же нам, служащий, самобраную скатерть как можно щедрее...

И через минуту появились перед нами рюмки и фужеры, бутылки с разноцветными водками, розовая семга, смугло-телесный балык, блюдо с раскрытыми на ледяных осколках раковинами, оранжевый квадрат честера, черная блестящая глыба паюсной икры, белый и потный от холода ушат с шампанским...

Начали с ПЕРЦОВКИ».

ПЕРЦОВКА по воспоминаниям опять же Владимира Гиляровского обязательно входила и в ассортимент народных кабаков России в 19 веке.

«Иван Елкин! Так звали в те времена народный клуб, убежище холодных и голодных – кабак. В деревнях никогда не вешали глупых вывесок с казенно-канцелярским названием «питейный дом», а просто ставили елку над крыльцом...

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.