**ЗАБИЛИНЫ ГОРИЛКИ**

ЕРОФЕИЧ АЛЕКСАНДРА ІІІ

Для сбраживания затора в бродильне использовали дубовые чаны с двойным дном (на высоте 10-15 см от нижнего дна устанавливалась решётка, покрытая ситом, которая служила вторым дном). Под решётку на нижнее дно ложилась сушёная цветущая полынь, мята кудрявая, зверобой, мелисса и душица. На решётку накладывались вишни с косточками, примерно до 1/8 высоты чана. Затем на вишню накладывалась ещё одна решётка, не дающая им всплыть, засыпался сухой дрожжевой осадок от наливок или вина, если его не было, то заливалось жидкое бродящее ржаное тесто. Если вишни были не сладкими, то добавлялся кленовый сироп. Первая фаза брожения длилась от 3 до 5 суток (до окончания характерного шума). После окончания брожения бражка сливалась через отверстие в нижнем дне, в сборный чан, находящийся в подвале. В неё вновь добавлялись те же травы и цветы. В бродильном чане отбродившая вишня заливалась свежим вишнёвым соком и вновь бродила 3-5 дней, после чего бражка смешивалась с предыдущей в сборном чане. Вишневая бражка дображивала (созревала) ещё неделю (таким образом, первый слив дображивал с травами ещё 2 недели), после чего её перегоняли, отбирая, головной и конечный погоны, которые фракционировали, удаляя сивуху и неприятнопахнущие фракции.

Полученный первак соединяли с ароматными фракциями и заливали в дубовые или липовые обожжённые бочки, в которые в полотняных мешочках закладывали трифоль, кардобенедикт, анисовое семя и настаивали в подвале не менее 2 недель, после чего вновь перегоняли, поучая Ерофеич из среднего погона, к которому добавляли ароматные фракции из головного и концевого погонов. Получившийся Ерофеич имел прекрасный аромат, но не имел выраженного вкуса, поэтому его вновь настаивали в подвале не менее недели в обожжённой дубовой бочке с добавлением майорана, тысячелистника, буквицы и коры дуба.

Готовая горькая настойка «Ерофеич» была светло-коричневой окраски, очень мягкого вкуса с горько-медовыми тонами, округлённый неповторимый аромат майского луга. Пробовал я эту настойку в день своего совершеннолетия. До сих пор помню её неповторимый вкус и аромат. Увы, как не пытался, сделать такую настойку так и не смог. Ведь тот «Ерофеич» делался не на разведённом водой спирте высшей очистки, а на вишнёвом 500  ерофеиче…

Если кто хочет попробовать изготовить Ерофеич сам, привожу рецептуру. Так как меры за это время изменились, то даю в граммах на 10л настойки: Кардамон- 1 часть, анисово семя -1,кардобннедикт-1, трифоль-2,полынь-2.тысячелистник-2,буквица-2,майоран-2,мята кудрявая-2,донник-2, тимиан-2, дубовая кора-3,мелисса-4,зверобой-4, мята перечная-4, душица -4.

ГОРЬКАЯ НАСТОЙКА «ЗАБИЛОВКА»

В бродильный чан под второе дно закладывались колгановый корень, фиалковый корень, корень аира, корень солодки, корень девятисила, травы - хвощ, полынь, мелисса, донник, душица, шалфей, кончики веточек с листьями ежевики и малины и мята перечная. На второе дно укладывалась лесная земляника, накрывалась решетом и заливалась жидким липовым мёдом и разведённым бродящим ржаным тестом. Как и раньше, после окончания брожения и слива первой бражки, сбродившие ягоды заливались свежим соком и вновь бродили 3-5 дней. После второго слива бражка бродила ещё неделю, после чего перегонялась, Таким же образом для второй перегонки отбирался средний погон, соединённый с приятно пахнущими фракциями головного и концевого погонов. Первак настаивался неделю с добавлением коры корицы, гвоздики, кардамона, после чего вновь перегонялся на 50-60% ерофеич. Ерофеич настаивался в обожженных липовых, а не дубовых, бочках не менее недели с липовым цветом, веточками с почками смородины, с сережками берёзы и лесного ореха. Когда Тарас Шевченко был при смерти и даже написал «Заповит», именно «Забиловка» подняла его на ноги. Когда я в Медоборах подхватил воспаление лёгких, а «долларовые патриоты" убрали из села рейсовый автобус, то изготовил подобную «Забиловке» настойку из того, что имелось и тоже, без врачей (их уже не стало в селе) избавился от пневмонии.

Расход сырья в г на 10 л горилки: корица-1, гвоздика-1, кардаимон-1, мускатный орех-1, веточки смородины с почками -1, липовый цвет-2, веточки березы-2, веточки ореха лесного с серёжками-2, веточки тополя с почками-2, хвощ-3, полынь-3, мелисса-3, донник-3, шалфей-3, душица-3, мята перечная-3, веточки с листьями ежевики-4, веточки с листьями малины-4; корни аира, фиалки, калгана, солодки, девятисила – всё по 4.

«КОХАНОВКА”

(Владимир Михайлов назвал бы «Эротическая»)

На дно бродильного чана накладывались измельчённые корень аира, золотой корень, корень девятисила, корень дягиля, клубни любки двулистой, трава сурепки, пустырника, зверобоя и спорыша. На второе дно загружалась смесь из измельчённой дикой груши и корней пастернака душистого и сельдерея, которая заливалась вываренным с корицей и гвоздикой гречишным мёдом (разводится мягкой ключевой водой 1:1 и кипятится 2 часа) и дрожжевым осадком, взятым из бродильного чана после изготовления «Забиловки». Бражка готовилась так же, как и в предыдущих вариантах. Первак настаивался с горьким и душистым перцем, с мускатным орехом и кардамоном. Его перегоняли через 10 дней, получая из центрального погона с ароматными фракциями головного и концевого погонов 40—45% Ерофеич, который неделю настаивали на семенах петрушки и пастернака, на плодах шиповника, на траве зверобоя, душицы и мяты перечной. Именно эту настойку подарил Забила Шевченко для свиданий с красавицей Анной Закревской. Именно её он распивал и с Марией Максимович. Подтверждением её эффективности явились на свет София Закревская и Алексей Максимович.

Расход сырья на 10 л горилки: горький, душистый перец, мускатный орех, кардамон, гвоздика и корица, семена петрушки и пастернака – по 1 г каждого. Зверобой, душица, мята - по 2г, плоды шиповника- 4 г. Мёд гречишный- 200г. Количество пастернака и сельдерея- до 1/3 от количества груш-дичков. Чем терпче груши, тем лучше…

ДУРИГОЛОВОВКА

Под этим названием у Забилы было несколько разновидностей ерофеичев. Думаю, что они почти все они дошли до нашего времени. Вон недавно показывали по телевизору, как украинские парламентарии при открытии не то очередной, не то внеочередной сессии парламента, во время исполнения Государственного Гимна, швыряют в спикера цветы, вырванные из вазонов, пачки документов. Только «дуриголововка» могла их убедить, что после издевательства над гимном за них будут голосовать.

Приведу вариант «дуриголововки», который в институте погнал меня на сцену, выступать с антипартийными стихами.

В ржаное сусло на 3 день брожения добавляется разведённый полевой или лесной полифлорный мёд. Брожение длится 5 суток, после чего, без дображивания, бражка перегоняется. После отбора центрального погона с приятно пахнущими фракциями головного и концевого погонов, первак настаивается на золотом корне, корне заманихи, зверобое и мяте перечной. После перегона получают 45-50% ерофеич, который настаивают неделю на полыни, листьях Иван-чая, смородины и ежевики, плодах шиповника. Готовая горилка зеленоватого цвета, приятного аромата с пряно-медовыми оттенками, горьковато-мягкая на вкус. Пьётся очень легко.

Расход на 10 л горилки зверобоя, мяты перечной, полыни, Ван-чая, смородины и ежевики- 2г, плодов шиповника, золотого корня, корня заманихи – 2 г, мёда -200г.

Есть и другой рецепт дуриголововки. Я его апробировал когда-то на 4 курсе Микояновского, когда на практических занятиях каждый должен был изготовить свою настойку. Именно после дегустации той «дуриголововки» я выступал на литературном вечере со стихами в стиле: «Бились, бились, бились в истерике-

Догоним по мясу и маслу Америку,

Вопили об этом везде ежечасно,

А в результате – ни мяса, ни масла!»

Да «Перелистывая женщин, словно книгу откровений

Ищем мы дорогу в Вечность по зовущим их коленям»

Слава богу, что Славик Черновол был не очень кровожадным и только поставил вопрос о моём исключении из комсомола( в те времена это означало и из института), а добиваться не стал.

Привожу рецептуру Забилину и свою. Итак, Забила –

В бродильный чан закладывают вишни с небольшим количеством полыни и заливают кленовым сиропом. После сбраживания бражку сливают, а сбродившие вишни заливают сливовым соком, сдобренным до сладкого вкуса любым, находящимся под рукой, мёдом. Бражки соединяем и тут же перегоняем. Первак настаиваем с корицей, мятой, затем перегоняем. 45-500 ерофеич неделю настаиваем на сухой душице и листьях вишни. Затем фильтруем и напиток готов к употреблении. Пьётся охлаждённым. Расход сырья на 10 л. напитка: кленовый (сахарный)сироп- 300г, мёд- 200г, корица \_ о,5г, мята кудрявая -1 г, мята перечная-1г, душица- 3 г, листья вишни –5 г.

В институте я готовил ту «дуриголововку» следующим образом: разводил мёд 1:10 столовой негазированной минеральной водой с низким содержанием магниевых и кальциевых солей, и ионов железа. Кипятил на медленном огне в течение 3 часов, собирая пену. За полчаса до окончания кипячения добавлял чуточку коры корицы, мяту перечную и мяту кудрявую, веточку душистой серебристой полыни. По окончании кипячения полученный сладкий раствор фильтровал через мелкопористую фильтровальную бумагу и охлаждал. Охладившийся очищенный раствор выливал в мерный стакан и доливал в него, перемешивая, спирт вышей очистки, крепостью 96,40 , в объёме, необходимом для получения напитка крепостью 40,20 ( с учётом сжатия), после чего вновь фильтровал и охлаждал. Напиток имеет аромат жаркого летнего дня в поле с медово-полынными тонами и неповторимый сладкий вкус с лёгкой горчинкой ушедшего утра…

Нынешними нашими самыми популярными горькими настойками являются зверобой, зубровка и старка. Женщин соблазняют спотыкачом и запеканкой. Увы, эти напитки Забила придумал для исправления брака. Несмотря на то, что ему в наследство достались замечательные бабка-травница и дед-винокур, Виктор бабке заказывал травы, а винокуру только доверял творить заторы. Перегонкою всегда занимался сам. Не потому, что не доверял крепостным, а потому, что этот процесс творения горилки считал такой же поэзией, как и процесс творения песен. Но не всегда получаются песни, не всегда получаются и горилки. Вот когда не выходила горилка нужных вкусо-ароматических свойств, делал из неё Забила вышеуказанные настойки. То-есть, делал не из лучшего ерофеича, а из брака. Приведу их рецетуры.

ЗВЕРОБОЙ

Не получившаяся горилка настаивалась не менее недели в подвале в липовой бочке, в которую в полотняном мешочке запускался следующий набор на 10 л готового напитка: Зверобой (цветы, листья, стебли)-6 г. Душица (цветы и стебли)-2 г. донник-1г, мята кудрявая- 1 г. По этой же рецептуре «Зверобой» делается и сейчас. Только мяты нет. Поэтому он более резкий.

ЗУБРОВКА

Горилка с посторонним ароматом настаивалась не менее недели, в тех же условиях, что и зверобой. Состав травяного набора на 10 л. «Зубровки». Зубровка (соцветия, стебель и листья) 7 г, полынь-1 г, иссоп-1г. В нынешних рецептах предусмотрена только трава зубровки, поэтому и букет у них простой, резкий.

ЗАПЕКАНКА

В чугунный или керамический горшок насыпались вишни и немного(10% к количеству вишен) чернослива. Смесь ягод заливалась мёдом, разведённым 1:2 мягкой ключевой водой и вываренным не менее 8 часов. Добавлялась палочка корицы. Горшок накрывался крышкой, герметизировался ржаным тестом и ставился на ночь томиться в русскую печь. Этим временем из забракованной горилки гнался ерофеич крепостью более 800С. Утром, жидкость аккуратно сливалась с горшка и в неё очень медленно вливали (1:1) крепкий ерофеич. Готовую смесь запечатывали в бочке и оставляли в погребе не менее чем на полгода. Настойка имела очень приятный сладко-кислый вкус томлёной вишни с привкусом чернослива. В нынешних рецептурах вместо корицы применяют ванилин, а вместо томления ягод с мёдом в русской печи, используют их морсы. Увы, та запеканка, которую делал я сам в институте и на заводе, ни в какую не идёт со сделанной по Забилиной рецептуре. Пусть даже вместо ерофеича вы зальёте в упревший сок 75-900 спирт.

В свитке Забилы, который унаследовала моя бабушка, было около 1000 рецептур. Никогда не держал их Виктор в секрете. Вместе с его стихами они разлетались во все концы необъятной российской империи. Использовали их и Смирнов, и Шустов. Стремясь дать возможность русскому народу пить только качественные напитки, изготовленные по Забилиным рецептам, премьер Сергей Витте пробил водочную монополию.

Увы, кто сегодня помнит о предшественнике Столыпина. Кто сегодня знает о Певце единственной любви, поэте винокурения Викторе Забиле. Может хоть этот очерк, воскрешающий древние рецептуры, вернёт память о нём. Ведь всё, что изобрёл он, можете применить на практике и вы. Не хотите гнать, как он, перваки и ерофеичи – наши грамотеи отменили государственную водочную монополию и теперь запросто можно купить питьевой спирт и использовать его вместо ерофеича. Так как ерофеичи почти всегда были ароматизированы травами, то, заменяя их спиртом, помните, что настаивать спирт нужно не только на тех травах, на которых настаивался ерофеич, но и на тех, на которых настаивался первак. Помните только при этом, что для извлечения только аромата нужен спирт крепче 700, а для извлечения вкусовых веществ, спирт должен быть слабее 500.Настойке можно придать красивый цвет. Чтобы она приобрела синий цвет - настаивайте на васильках; зеленый - на мяте; красный - на чернике; фиолетовый - на семенах подсолнечника; коньячный – на коре старого дуба...

Сам Виктор Забила увлекался горилками и настойками, а вот его старший и более практичный брат Миколай предпочител варить пиво. Ведь чего-чего, а ячменя для солода на их полях было болем чем достаточно. Дело в том, что настоящее ароматное и вкуснейшее украинское сало получается только от свиней, откормленных на ячмене. Именно потому основними зерновыми культурами на Украине были – пшеница для панського хлеба, рожь для крестьянского хлеба, овёс для лошадей, ячмень для свиней и просо для птицы.