



Вильям Васильевич Похлёбкин (1923–2000) – крупнейший знаток русской и советской кулинарии, советский и российский историк-скандинавист, геральдист, географ, журналист, действительный член Всесоюзного географического общества, кандидат исторических наук, специалист по истории международных отношений.



В НОВУЮ СЕРИЮ ВОЙДУТ:



МОЯ КУХНЯ. МОЕ МЕНЮ

.....

ПРЯНОСТИ. СПЕЦИИ. ПРИПРАВЫ

.....

**ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ.
ЗАНИМАТЕЛЬНАЯ КУЛИНАРИЯ**

.....

ИСТОРИЯ ВОДКИ

.....

**НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ
НАРОДОВ СССР**

.....
Вильям Похлебкин
.....

ПРЯНОСТИ

.....
СПЕЦИИ
.....

ПРИПРАВЫ



хлеб•соль®

Москва 2024

УДК 641.55
ББК 36.997
П64

Разработка серийного оформления *П. Петрова*

Похлебкин, Вильям.

П64 Пряности. Специи. Приправы / Вильям Похлебкин. – Москва : Эксмо, 2024. – 352 с. – (Вильям Похлебкин. Юбилейное издание).

ISBN 978-5-04-178985-5

Вильям Васильевич Похлебкин – один из самых удивительных представителей советского времени, первый, кто научно и исторически подошел к вопросу кулинарного искусства. Его юбилей, 100-летие со дня рождения, мы отмечаем в 2023 году. В связи с такой впечатляющей датой издательство приняло решение переиздать его основные труды по кулинарии.

Данная книга – вторая в новой серии. В ней подробнейшим образом исследованы и четко разделены пряности и специи, а также представлено и оговорено множество смесей для всевозможных приправ, их место и необходимость для различных блюд.

Книги В.В. Похлебкина переиздавались много раз, как в советское время, так и в постсоветский период, в XXI веке, и они, мы надеемся, снова и снова будут привлекать внимание новых взрослеющих поколений своим тщательным подходом к теме, достоверностью фактов и рецептов и особенным проникновенным отношением автора к еде, мировой кухне и нашим традициям.

**УДК 641.55
ББК 36.997**

ISBN 978-5-04-178985-5

© В. Похлебкин, прижизненное издание, 1999
© Наследники, 2023
© ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Часть первая

ВСЕ О ПРЯНОСТЯХ.
ВИДЫ, СВОЙСТВА,
ПРИМЕНЕНИЕ

ЧТО ТАКОЕ ПРЯНОСТИ?

ОТВЕТИТЬ НА ЭТОТ ВОПРОС НЕ ТАК-ТО ПРОСТО. СПЛОШЬ И РЯДОМ НЕ ТОЛЬКО В БЫТУ, НО И В КУЛИНАРИИ И ДАЖЕ В НАУЧНОЙ ЛИТЕРАТУРЕ ПУТАЮТ ПРЯНОСТИ, СПЕЦИИ, ПРИПРАВЫ И ПРОСТО ДУШИСТЫЕ ВЕЩЕСТВА, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ НЕКОТОРЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. МЕЖДУ ТЕМ КАЖДЫЙ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ТЕРМИНОВ ОТНОСИТСЯ ТОЛЬКО К ОДНОЙ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ГРУППЕ ВЕЩЕСТВ, НАДЕЛЕННЫХ СОВЕРШЕННО ОТЛИЧНЫМИ ОТ ДРУГИХ ГРУПП СВОЙСТВАМИ.



ПРЯНОСТИ – продукт исключительно растительного происхождения. Причем растения, дающие пряности, относятся более чем к 30 различным ботаническим семействам.

Однако все пряности объединяет прежде всего та роль, которую они играют в кулинарии, и в этом их истинная ценность.

К сожалению, вопрос о пряностях мало разработан. Отсюда в кулинарной практике существует путаница между пряностями, приправами и ароматизаторами, что ведет как к ограничению использования пряностей, так отчасти и к неправильному их применению.

На протяжении многих тысячелетий пряности верно служат человеку. Они не только улучшают нашу пищу, но и занимают достойное место в арсенале лечебных средств.

Но чтобы правильно, со знанием дела и с пользой употреблять пряности, надо хорошо знать их сущность и свойства.

Чтобы выяснить, какими свойствами обладают пряности, обратимся прежде всего к тем названиям, которые дали им разные народы. Нередко в самих этих названиях содержится характеристика пряностей.

В Древней Греции пряности назывались «aromatío», что значило «благовонные, ароматные травы». В Древнем Риме пряности называли «salsu» – едкие, острые, вкусные. То же самое значение имеет и латинское слово «scitamente» – название семейства пряных растений. Оно означает «лакомое, отборное, вкусное кушанье». Это относилось к пряным растениям тропиков – кардамону, имбирию, галганту и др.

В средневековой, поздней латыни находим слово «species» – нечто внушающее уважение, видное из себя, блестящее и красивое. Такое название связано не со свойствами пряностей, а скорее с той высокой оценкой, которую они получили в Средние века в Европе.

В большинстве стран Западной и Южной Европы национальные, местные названия пряностей произошли от этого средневекового латинского обозначения, но в современных языках значения этого слова несколько разнятся; так, у итальянцев «spezie» – особое, особенное, индивидуальное; у французов «épice» – острый, пикантный; у англичан «spices» – острый; у голландцев «specesig» – особое, редкое. Таким образом, в Западной и Южной Европе современные названия пряностей отмечают все те их свойства, которые в совокупности отмечали латинские названия, то есть, с одной стороны, остроту, пикантность пряностей, с другой – их редкость, особенность, неповторимость. В то же время значение «лакомое, отборное» исчезло.

Несколько по-иному характеризуются пряности в странах Центральной, Северной и Восточной Европы – в германских,

славянских и финно-угорских языках. По-немецки пряности называются «gewürze», что значит «коренья». То же самое означают чешское «koreni», польское «korepny», латышское «virzes», эстонское «vürts». Но в Эстонии есть и другое название пряностей – «maitseained», то есть вкусные, дающие вкус. То же самое значение имеет литовское слово «prieskonis» или латышское «sivs» (вкусный). В этих случаях отмечается качество пряностей.

А на скандинавских языках пряности называются «kryddor», что означает «приправляющие, украшающие вкус».

Таким образом, в германских и славянских названиях пряностей отмечается в первую очередь *характерное Во Внешнем Виде* пряностей – коренья, корни растений, а в более древних языках Восточной Европы в названиях пряностей сохранилось указание на их *характерные пищевые особенности* – аромат, привкус.

В русском языке слово «пряный», как свидетельствует Даль, означает «острый, пахучий, приятный на вкус» в противоположность «пресному» и «приторному». Само слово «пряность» (и «пряный») происходит в русском языке от слова «перец», то есть от первой ставшей известной русским пряности (пряный-перяный, то есть наперченный). Отсюда происходит и слово «пряник» – наполненный пряностями; в пряничное тесто клали по 7-8 видов пряностей.

Противоречивы ли все эти оценки пряностей? Конечно, нет. Дело в том, что каждый народ отмечал для себя те свойства или качества пряностей, которые казались ему более интересными, что часто зависело от конкретных исторических условий, от того, какими пряностями он пользовался. Почти все народы отмечают характерный для пряностей аромат и разной степени жгучесть («остроту», как неверно иногда ее называют). Что же касается вкуса, то он является свойством не самих пряностей, а возникает лишь в сочетании их с основ-

ной пищей. Вот почему народы Востока, где существует древняя культура потребления пряностей, никогда не путают вкус со жгучестью, присущей пряностям, в отличие от приправ и ароматических веществ.

Приправы придают пище только определенный вкус: соленый, кислый, сладкий, горький и их сочетания – кисло-сладкий, горько-соленый и т.д. Ароматические вещества способны придавать пище только аромат, например роза, какао, иланг-иланг, жасмин. Пряности же сообщают аромат в сочетании с характерным привкусом, заметным лишь в пище, особенно при нагревании. Это сочетание и создает своеобразный не столько душистый, сколько душноватый, плотный аромат, который мы и называем пряным и который в большинстве случаев сопровождается легким жжением, ощущаемым нашим языком, нёбом, слизистой оболочкой рта.

Что же еще отличает пряности от приправ и других веществ, которыми сдабривается пища, и какова сама сущность пряностей?

До сих пор мы говорили о свойствах, определяемых органолептически, то есть об отличиях, в известной мере фиксируемых субъективно нашими органами чувств. Однако имеются и объективные признаки, отличающие пряности от приправ и ароматических веществ.

Во-первых, пряности не применяют в значительных количествах, как приправы (например, барбарис, слива, айва, гранат), и они не могут служить самостоятельными блюдами, как, к примеру, томатная паста или болгарский перец, которые можно есть с хлебом. Пряности употребляются лишь как добавки, необходимые для придания пище определенного акцента (иногда решающего). Их употребление можно сравнить с малыми добавками редких металлов к стали, в результате чего получают различные легированные стали с разными свойствами. Попытки увеличить дозу (количество) пряностей, иначе говоря, выйти

за пределы допустимого, ведут к резкому изменению их качественного воздействия на пищу, к появлению вместо приятного желаемого аромата резкой, неприятной горечи.

Эта особенность пряностей обуславливает их место в кулинарии в отличие от приправ и ароматизаторов. Пряности можно применять лишь в процессе приготовления и в крайне малых дозах.

Кроме того, пряности обладают способностью подавлять рост и развитие бактерий (бактерицидность), главным образом бактерии гниения, и тем самым способствовать более длительному сохранению пищи (консервированию). Вместе с тем подавляющее большинство пряностей обладает способностью активизировать вывод различного рода шлаков из организма, очищать его от механических и биологических засорений, а также служить в нем катализаторами ряда ферментативных процессов. Поэтому большинство пряностей применяется, и особенно в прошлом применялось, в медицине как лекарственные вещества. В этих случаях концентрация их повышается и длительность применения увеличивается по сравнению с применением в кулинарии.

К сказанному можно добавить, что употребление пряностей вместе с пищей действует на физиологический и психологический настрой нашего организма, способствует более полноценному усвоению пищи, стимулирует очистительные, обменные и защитные функции организма.

Итак, мы не должны смешивать пряности с приправами и с такими добавками к пище, которые вызывают изменение ее вкуса, например соль, сахар, уксус (в нашей кулинарной практике их обычно относят к разряду специй). Не должны мы отождествлять пряности и с ароматизаторами, которые не обладают бактерицидными и другими особыми свойствами и диапазон применения которых более ограничен (преимущественно к сладким блюдам).

На основании всего вышеизложенного попробуем так ответить на вопрос, что такое пряности.

Пряности – это разнообразные части растений, обладающие специфическим устойчивым ароматом (запахом), разной степенью жгучести и отчасти привкусом. Будучи употреблены в крайне малых дозах (в качестве добавок к пище), они способны придать любому пищевому продукту эти свои свойства и изменить тем самым его вкус в желательном для нас направлении, а также повысить сохранность (консервацию) пищевых продуктов и содействовать наилучшему усвоению их организмом, стимулируя не только пищеварительный процесс, но и другие функции организма.

Г Л А В А

ИСТОРИЯ ПОИСКОВ ПРЯНОСТЕЙ И БОРЬБЫ ЗА НИХ

ПО-ВИДИМОМУ, ПРЯНОСТИ БЫЛИ ВВЕДЕНЫ
ЧЕЛОВЕКОМ В ПИЩУ ЗНАЧИТЕЛЬНО РАНЬШЕ СОЛИ,
ПОСКОЛЬКУ ОНИ ПРЕДСТАВЛЯЛИ СОБОЙ
БОЛЕЕ ДОСТУПНЫЙ (РАСТИТЕЛЬНЫЙ) МАТЕРИАЛ.
НАДО СКАЗАТЬ, ЧТО ВНАЧАЛЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПРЯНОСТЕЙ
БЫЛО СВЯЗАНО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО С ПИЩЕЙ,
ЗАТЕМ НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ НАШЛИ ПРИМЕНЕНИЕ
В РЕЛИГИОЗНЫХ И ДРУГИХ ОБРЯДАХ, В ВОСКУРЕНИИ
БЛАГОВОНИЙ, А ТАКЖЕ ПРИ БАЛЬЗАМИРОВАНИИ УМЕРШИХ
И, НАКОНЕЦ, В МЕДИЦИНЕ.



В древнейших цивилизациях Востока – в Китае, Индии, Египте – первые упоминания о пряностях встречаются около пяти тысяч лет назад. Аир, например, был известен в Египте в 3000 году до н. э., а корица описана в Китае в 2700 году до н. э.

В Ассирии и Вавилоне, в Древнем Египте и Финикии мы обнаруживаем уже не только разнообразное применение пряностей, но и чрезвычайно высокий уровень их потребления.

В античные времена пряности поступали в Египет, Грецию и Рим в основном из Индии и с Цейлона. Частичное применение

находили и пряности местного происхождения – из Малой Азии и Средиземноморья.

Древние греки и особенно римляне знали большинство известных нам теперь экзотических пряностей и, кроме того, некоторые совершенно вышедшие теперь из употребления, вроде нарда и коста. Из Южной Азии они получали черный перец, пипул, кубебу, корицу, кинамон и кассию, гвоздику, имбирь, со Среднего Востока – асафетиду, из Африки – мирру и амомум, из Малой Азии – шафран, из Средиземноморья – лавровый лист и либанотис (иссоп).

Караваны с пряностями, двигавшиеся со стороны Персидского залива и Красного моря через Аравию, а также по Тигру и Евфрату, стекались в финикийский город Тир – на восточном побережье Средиземного моря, отсюда их по морю вывозили во все остальные города Средиземноморья.

После того как в 332 году до н. э. Тир был захвачен войсками Александра Македонского, центр торговли пряностями переместился в Карфаген, а затем, в середине II века до н. э., в Александрию, где и оставался до тех пор, пока римляне не установили своего господства по всему Средиземноморью.

Приобретение пряностей в Древнем Риме составляло одну из важнейших статей расходов, ибо ценились они чрезвычайно высоко. Римский историк Плиний жаловался, что ежегодно на экзотические ароматические снадобья тратится до 50 миллионов сестерций (около 4 миллионов рублей золотом) и что эти товары продаются на рынках империи в 100 раз дороже их первоначальной стоимости.

Однако, несмотря на это, никто из римских купцов не отважился самостоятельно отправиться в далекие земли за пряностями, и выгодная для восточных купцов посредническая торговля продолжала процветать вплоть до заката Римской империи.

Тем не менее даже через посредническую торговлю рабовладельческий Рим в течение нескольких столетий аккумули-

ровал со всего света не только сокровища в виде золота, серебра и драгоценных камней, но и несметные по тем временам количества пряностей из Азии и Африки. Интересно, что когда полчища варваров вестготского короля Алариха I обрушились в 408 году на Рим, они потребовали в качестве дани не только 5000 фунтов золота, но и 3000 фунтов перца – как еще большую драгоценность!

В годы раннего Средневековья, последовавшие непосредственно за крушением Римской империи, когда ремесло и сельское хозяйство Европы пришли в упадок, европейским странам нечего было предложить в обмен на дорогие товары восточных купцов, и торговля пряностями временно заглохла. Позднее она возобновилась, но уже в новых государствах, сложившихся в Восточном Средиземноморье.

Монополистом в торговле с Востоком стала Византия, и ее столица Константинополь оспаривала у Александрии звание всемирного центра по торговле пряностями.

Пряности в Византию доставляли арабские купцы, доминировавшие на Востоке и в Средиземноморье с VIII века, когда мусульманские государства заняли громадное пространство от Индии до Испании. Арабы, бывшие искусными торговцами, охотно вступали в контакт с европейцами, предлагая большой набор пряностей. Местом, где арабы непосредственно соприкасались с европейцами, был Пиренейский полуостров.

Поэтому часть пряностей от арабов попадала в тогдашнюю Европу через испанцев. Но не все пряности испанцы приобретали у арабов посредством мирной торговли, некоторые из них они просто завоевывали оружием.

Уже в X веке испанцы, вытеснив арабов с территории современных Каталонии и Мурсии, заимствовали от них культуру одной из ценнейших пряностей – шафран, и с тех пор начали разводить его самостоятельно.

Точно так же в X веке арабы занесли из Индии в Средиземноморье культуру померанца, цедру которого с той поры стали использовать как пряность.

В середине XI века турки-сельджуки нанесли удар арабской цивилизации. Они стали сначала полными хозяевами Малой Азии, а в 1055 году захватили Багдад – самый крупный центр арабской культуры и торговли, разбили византийскую армию. Хорошо налаженная торговля Востока с Византией и Европой была полностью нарушена.

Встревоженные расширением турецкого могущества в Средиземноморье государства католической Европы предприняли в 1096 году первый крестовый поход. Возвращаясь из стран Ближнего Востока, крестоносцы везли с собой в Европу не только награбленные драгоценности, восточные ткани, но и пряности, ценимые ничуть не меньше. Среди них были известные с древнейших времен перец и корица и некоторые новые пряности, например мускатный орех и мускатный цвет, появившиеся в Европе лишь в XII веке и использованные впервые в качестве благовония на коронации императора Генриха IV*.

Потребность в пряностях возрастала, а сфера применения их все более и более расширялась.

Можно даже говорить о некотором злоупотреблении пряностями в Средние века. Дело в том, что пряности использовали не только в процессе приготовления горячей пищи, но и для заготовок огромных партий продуктов впрок и еще более широко – при изготовлении различных напитков. Ведь в то время

* Надо сказать, что набор самых изысканных пряностей составлял особую мазь, известную под названием благовонного священного миро, которым мазали при коронации лицо, грудь и руки королей, царей, императоров и других так называемых помазанников Божьих. В состав этой мази первоначально входило свыше 60, а с 1853 года – 30 пряностей, образующих столь прочный и стойкий аромат, что он сохранялся годами и даже десятилетиями. Находящийся в Москве в Оружейной палате Кремля пустой серебряный сосуд, в котором прежде хранилось миро, до сих пор издает приятный аромат, хотя в последний раз этот сосуд наполнялся миром в... 1894 году! (Здесь и далее примеч. авт.)

Европа еще не знала чая, кофе и какао, поэтому вода, сдобренная пряностями или настоянная на них, а также различные смешанные с пряностями медовые настои и ароматизированные пряностями пиво, браги и вина были широко распространенными повседневными напитками. Кроме того, как уже отмечалось, культовое применение пряностей при обилии церквей и монастырей в средневековой Европе, где яблоку негде было упасть от графов, ландграфов, маркграфов, баронов, князей, герцогов, курфюрстов, маркизов и королей, имело не меньшее значение. Прибавьте к этому повсеместное употребление пряностей как наиболее эффективных в то время лекарственных средств – и вы поймете, почему проблема снабжения ими рассматривалась в Средние века как весьма злободневная.

Было ясно, что непрерывное снабжение Европы пряностями могло быть осуществлено лишь путем организации регулярной торговли с Востоком. Наладить такую торговлю было нелегко, так как старая посредница в восточной торговле Византия все более дряхлела, а самим западным купцам католическая церковь запрещала торговать с «неверными» мусульманами, угрожая отлучением.

Однако Венеция – новая морская торговая держава на Средиземном море – уговорила папу римского Иннокентия III в виде исключения разрешить ей вести с мусульманами торговлю пряностями. С начала XIII века право торговли ими было поделено между тремя итальянскими городами-республиками: Венецией, Генуей и Пизой – до тех пор, пока в XIV веке Венеция не стала единоличной столицей по торговле пряностями в Европе.

Монополизация торговли пряностями привела к тому, что цена и без того дорогих заморских снадобий поднялась настолько, что они стали почти недоступными для подавляющего большинства населения европейских стран. Именно к этому периоду относится возникновение французской поговорки «Дорог, как перец», поскольку перец ценился в то время буквально

на вес золота, а то и выше. За фунт мускатных орехов, например, давали трех-четыре овец или корову.

Так, экзотические пряности Азии и Африки стали исключительной принадлежностью высших классов – дворянства и бюргерского патрициата. Крестьяне и ремесленники все больше ориентируются на местное, европейское пряное сырье, ища и находя среди многих европейских лесных и полевых трав, а также среди огородных овощей сходные по запаху и вкусу с заморскими пряностями. Было обнаружено, что чеснок и лук заменяют асафетиду, укроп и тмин – индийский айован и т.д. Однако многие пряности оказывались незаменимыми. И среди них в первую очередь – перец, шафран, корица. Две последние считались такой большой ценностью, что шафран, например, венецианским дожам запрещалось принимать в дар как нечто слишком соблазнительно ценное, а корицу, наоборот, не стыдно было преподносить в качестве самого дорогого подарка папам, царям, королям и императорам.

В Средние века пряности вследствие своей высокой стоимости нередко заменяли собой золото в штрафах, контрибуциях и других платежах. Генуэзцы в XII веке платили в качестве жалованья наемным солдатам – участникам нападения на Цезарею 48 солидов (золотых монет) и 2 фунта перца. А горожане французского города Безье в XIII веке за убийство виконта Роже обязаны были уплатить налог размером 3 фунта перца.

Интересно также то, что во Франции именно торговцы пряностями, а не аптекари считались самыми точными людьми, отчего охранение мер и весов вплоть до Великой французской революции 1789 года находилось в руках корпорации по торговле пряностями. Чтобы получить право торговать пряностями, в XIV–XVI веках требовалась сложная и длительная подготовка, причем кандидатов в торговцы пряностями утверждал сам королевский прокурор.

Исключительная ценность пряностей вызывала довольно частые попытки подделывать их. За фальсификацию были установлены строгие наказания. Во Франции за попытку фальсификации молотого перца в первый раз полагался штраф 1000 парижских ливров (почти 60 килограммов чистого серебра), а при вторичной попытке – полная конфискация имущества, закрытие торговли и арест. В Германии за подделку шафрана фальсификаторов либо сжигали, ибо закапывали живьем в землю вместе с подделанным товаром. Такие радикальные меры борьбы с подделкой пряностей дали свои результаты: фальсификация в Европе стала сравнительно редким явлением и была возможной лишь в розничной продаже, когда продавались молотые пряности, да и то в этих случаях подмес носил частичный характер.

Чтобы насытить европейский рынок пряностями, нужно было искать новые пути в страны, где пряности произрастали, и ввозить их в Европу без посредства Венеции и арабов, господствовавших на ближних и дальних путях в Индию.

Плаваниями путешественников – искателей пряностей и золота, испанцев и португальцев отмечены конец XV – начало XVI века. Были сделаны великие географические открытия: проложен путь в Индийский океан вокруг Африки, открыта Центральная, Южная и Северная Америка, совершено кругосветное путешествие Магеллана и открыты Филиппины, Большие Зондские и Молуккские острова и многие другие до толе неизвестные европейцам земли.

В 1408 году Васко да Гама, впервые минуя посредников в торговле, привез на своих кораблях перец, гвоздику, корицу и имбирь, а затем, спустя три года, вновь организовал грандиозную экспедицию, привезшую 2000 тонн пряностей. Это вызвало небывалую сенсацию в торговых, да и не только торговых кругах Европы.

Было очевидно, что экономическому и политическому могуществу Венеции скоро придет конец.

Более того, прямой вывоз пряностей из стран Азии в Европу, минуя арабов, нанес непоправимый ущерб всей системе арабской торговли, что сыграло роковую роль в судьбе многих арабских государств, расположенных на традиционном пути из Индии в Средиземноморье. Центр мировой торговли пряностями переместился на Пиренейский полуостров.

Португалия и Испания монополизировали мировую торговлю пряностями, поскольку имели исключительную возможность регулировать поступление пряностей на европейский рынок, получив право контроля над местами их произрастания, чего никогда не делали арабы. Кроме того, в руках испанцев оказались новые виды пряностей, совершенно неизвестные в Европе, так как они произрастали только в Америке. Это были ваниль, ямайский (или гвоздичный) перец и красные стручковые перцы (капсикум). Причем новооткрытые пряности долгое время не выходили за пределы стран – обладательниц заморских колоний. Например, ваниль была впервые привезена в Испанию в 1510 году, а в Англии о ней узнали лишь в 1807 году, когда монополия Испании на торговлю с Мексикой была подорвана в результате англо-испанских войн. Ямайский перец был впервые ввезен в Европу в 1601 году и до середины XVIII века поступал в основном только в Англию и в принадлежащие ей страны, поэтому в других странах Европы, в том числе и в России, стал известен под названием английского перца в середине XIX века.

Иной была судьба красного стручкового перца, оказавшегося, несмотря на тропическое происхождение, не столь теплолюбивым и не столь прихотливым, как другие культуры пряных растений. Открытый испанцами в Вест-Индии в 1494 году красный перец уже в 1542 году появился в Южной Германии и Австрии, в родовых землях Габсбургов, родственников испанских королей, и распространился там под названием испанского перца. Проникнув затем в XVII веке в страны Южной Европы,