

ЧЕТВЁРТАЯ ЧАШЕЧКА КОФЕ

У нас дома кофе всегда варили в кофейнике и все они были почему-то тёмно-зелёные эмалированные. Только один был белый, очень изящный, его привезли из Эстонии. Несколько лет мы ездили с детьми в Аэгвийду, это недалеко от Таллинна, и в него ездили для развлечения. Там было много маленьких кофиков, где был вкусный кофе, уют и недорого, а детям там нравились пирожные и взбитые сливки. И всё это казалось такой Европой. Хозяйку нашу звали Маркиза. Старая, толстая, одноглазая, но очень хорошая. Когда мы только приехали, первое, что принесла хозяйская дочка, был полный кофейник горячего кофе, второе – кофейная мельница. Когда она навещала родителей, всегда приходила к нам пить кофе. На этой почве мы подружились, когда она приезжала в Москву, гостила у нас. У неё была мечта выйти замуж за иностранца и уехать в настоящую Европу. Через много лет мечта осуществилась. А в Москве в 80-х годах был кофейный кризис. Вот анекдот того времени. В вагон метро в час пик входит немолодой мужчина. «Я этого не выдержу! Я сейчас буду ругать власть!» – от него шарахаются. – «Не бойтесь, граждане! Я буду ругать царскую власть! Сволочи Романовы! Триста лет царствовали, а кофе запасли только на 70 лет!» Сначала мы ездили в магазин «Чай» на Кировской (очень мне не нравится её новое-старое название). Кофе «давали» по полкило в одни руки. Очередь начиналась далеко на улице и превращалась в своего рода кофейный клуб. Народ стоял милый, доброжелательный, все ловчили встать в очередь несколько раз, занимали для себя и для соседей, все было весело, никакой злобы. Разговаривали, как старые знакомые.



Иностранный гость
Прошел в плаще ничто не
понимая
И вышел в дождь
Любезная беда
Подаст ли чай или заварит
кофе
Все ждет и ждет обещанных
часов

Кари. Здесь и там.

Ты будил меня именно в пять
Когда нож разлуки
Вонзался в солнечное
сплетение
И вместо
Вместе
Со смертной мукой
Приходилось варить кофе

Кари. Россия в Лете

Раз – это было в ГУМе – мы заняли очередь за очаровательной, очень элегантной дамой. Обычная тактика: встали, постояли, одна отходит, занимает ещё одну очередь, потом «я отойду на минутку», навешаем друг друга, напоминая, что стоим вдвоём. Дама в это время рассказывала с увлечением, как пьют кофе в Италии, она там только что была. Поняла наши хитрости и попросила: «можно, я тоже с вами?» Мы её отправили занять ещё одну очередь и теперь уже втроём обходили свои посты. Когда подходили третий раз, она заволновалась, вдруг её продавщица узнает? В самом деле, заметно отличалась от нас всех. «Может, мне жакет вывернуть?» Жакет её был очень светлый, а подкладка – шоколадная и очень хорошо заделанная. Помогло ли это, скорее всего им было полностью наплевать, очередь-то не скандалила, но ушли мы с триумфом. А кофе в Италии, оказывается, такой, что не посмеешь выдуть на ночь две больших чашки. Зёрна – почти чёрные, бархатистые, маслянистые на ощупь). Кофе тогда стоил 4р 50коп. Пили его много, не экономя, приходилось снова стоять в очереди. Это было развлечение, радость охотника, что добыл целый кило, а то и два. Ещё стояли на проспекте Мира, там тоже был магазин «Чай», и в Елисеевском, они не такие родные, как Чаеуправление, но очереди тоже хорошие были.

Так что я про кофейник начала. Подруги наши варили кофе в джезвах. Нам это очень не нравилось, то ли они варить не умели, то ли помол не тот, получалась одна гуща. Вкусный кофе из джезвы я только в Сухуми пила, и то только один раз. Я попала в Абхазию на несколько дней, тогда я увидела Чёрное море первый раз. Был октябрь, прохладно. И пили мы в основном вино, оно там тоже очень вкусное было.

А дома мы пили кофе утром, днём и вечером. Соседи говорили, на лестнице стоял аромат...

Участь неутешная
Нынече пришла...
Кофеишку, грешная,
С месяц не пила!

Ох-ох-ох, грехи наши тяжкие!
У соседки-вдовы три чашки я
Дарового кофию выпила...
А уж сахару сколько всыпала!

*Цветаева.
«Каменный ангел»*

Да будет завтра
Кофе
И привет

Кари. Россия в Лете.



ПОЧЕМУ
ОДНИ
СМЫШЛЕННЕЕ
ДРУГИХ
ТЕХ ВСЕХ
НАС
Я ТО ЗА
НЕЗАНЯТЫЙ РУБЕЖ
ТО ДЛЯ
НАС

Впервые в Европе узнали о кофе в 1548 году из труда о турецких напитках, принадлежащего перу итальянца Антонио Менавито. Итальянцы начали первые.

Первое описание кофейного дерева и напитка принадлежит немецкому врачу из Аугсбурга Леонарду Раувольфу. В 1582 году он написал книгу о своих путешествиях по странам Востока и точно и подробно описал, как арабы употребляют кофе.

Врач и профессор ботаники из университета города Падуи Просперо Альпини в 1590 году некоторое время провёл в Каире, сопровождая посла Республики Венеции. По возвращении в своём трактате «О растениях Египта» он отметил тот факт, что кофейное дерево растёт в Йемене, а напиток из его зёрен укрепляет здоровье.

Считается, что первым человеком, привезшим и познакомившим европейцев с кофе, был немецкий натуралист Беллуса. Произошло это в 1596 году.

А вторым был Пьетро делла Валле, возвратившийся в 1626 году в Рим и родную Венецию.

Начиная с VII века Венеция была крупным центром посреднической торговли между Западной Европой и арабами, контролировавшими караванные пути доставки восточных товаров. Перед угрозой османской опасности Венецианская Республика начала укреплять свои позиции. В средние века её называли «Безмятежнейшей». Некоторые считают 1615 год датой первой поставки кофе Венецией в Европу. Поставлялись зелёные зёрна и использовались в медицинских целях. Обжаривать зёрна и готовить напиток стали в начале 1624 года. Но массового спроса на кофе ещё не было. Повальное увлечение началось во второй половине XVII века. Его начали продавать в Риме, однако католические священники обозвали его «дьявольским снадобьем» и призывали папу Климентия VIII запретить кофе.

Решив уладить споры, папа самолично попробовал напиток и нашёл его вкус и аромат приятным. Вместо того, чтобы запретить напиток, он его благословил. Так кофе был официально признан в Италии. В 1647 году открылись первые кофейни, называвшиеся «Боттеге дель кафе».

И кафе стали вырастать как грибы. Самым престижным принято считать «Кафе дель греко», основанное в 1760 году в самом центре Вечного города. В его залах сживали известные личности. За одним из мраморных столиков Н.В. Гоголь создавал свой роман «Мёртвые души». Постоянным посетителем был Анри Стендаль, а философа Артура Шопенгауэра вышвырнули из кафе за то, что он плохо высказался о немецкой культуре своего времени. Там оказались немецкие художники, которым это не понравилось. Также его посещали Лист, Мендельсон, Вагнер.

Самым старым в Италии считается «Кафе Флориан» на площади Сан-Марко в Венеции. Здесь сгружались первые мешки с бесценным кофе, привозимые на галерах из восточного Средиземноморья. Основал это заведение Флориано Франческони, оно существует и сейчас.

Часто там бывал Байрон. Бывало сядет в уголке увешанного зеркалами салона, то газетку почитает, то о политике или литературе поговорит.

Много времени там провели Карло Гоцци и Карло Гольдони.

В начале XX века центром европейской культуры стала Флоренция, точнее «Кафе делле Джуббе Россе». Оно было местом встречи футуристов, здесь возник журнал, посвящённый вопросам литературы и искусства. За его столиками сживали Андрэ Жид и Ленин.

Было ещё «Кафе Микеланджело», оно, к сожалению, не сохранилось до наших дней. Говорят, его роль в культуре была во много раз важнее, чем отдельных университетов.

Итальянцы же подарили миру эспresso – «короля» кофейных напитков, и кофе «капучино». Напиток назван из-за цвета, напоминающего цвет одеяния монахов-капуцинов.

Независимый францисканский орден капуцинов, основанный после 1525 года, играл важную роль в укреплении католицизма в Европе. Его итальянское название произошло от длинной рясы «капучино» - её неотъемлемой составной частью был заострённый капюшон. Попробуй разберись, какой пятак на колпак, какой просто так.

Классический рецепт капучино (саррисино) на две порции:

Кофе тонкого помола – 1 ст. ложка

Вода – 2,5 чашки

Холодное молоко 2% жирности – 0,5 чашки

Тёртый шоколад – щепотка

Сахар – два куска (по желанию). (Кофеварка-эспresso).

Кофе по-итальянски на 1 порцию:

Кофе натуральный – 4 чайных ложки

Молоко – 2 стакана

Сахар – 2,5 ст. ложки. Сварить кофе на молоке,

процедить в чашечку, отдельно подать сахар. Или другим манером:

Кофе – 1 чашка

Ликёр «Амаретто» - 45 г

Кофейное мороженое – 50 г

Кориандр – 1 зёрнышко

«Борджиа» на 4 порции:

Крепкий, горячий кофе эспрессо – 2 чашки

Горячий шоколад – 2 чашки

Взбитые подслащённые сливки – 0,5 чашки

Тёртая цедра апельсина – 1 чайная ложка

Смешать кофе и шоколад, сверху положить сливки и посыпать цедрой.

Кофе по-сицилийски на 4 порции:

Крепкий кофе по-турецки – 4 чашки

Сок из 0,5 лимона. К готовому кофе добавить сок.

Подавать в стаканах.

Переедем теперь в Англию.

Свои воспоминания оставил англичанин Эдвард Терри, побывав на арабском востоке, он восхитился кофе.

Лорд-канцлер Френсис Бэкон точно описал процедуру заваривания кофе в 1624 году.

Посетивший Персию сэр Томас Герберт в своём отчёте описывает кофейный напиток и рассказывает легенду, что пророку Мухаммеду кофе был преподнесён архангелом Гавриилом.

Англичане гордятся тем, что кофейни в их стране были открыты раньше, чем во Франции. Приоритет в этом принадлежит Оксфорду, где ещё в 1635 году некий еврей из Турции познакомил англичан с кофе. В 1650 году здесь же ливанец Якоб открыл кофейню «Ангел».

В 1652 году вернулся из османского города Смирны торговец сэр Даниель Эдвардс. Он привёз с собой кофейные зёрна и слугу-грека Паскуа Роси, который умел варить кофе, до тех пор в Лондоне не известный. Вскоре Паскуа открыл кофейню. С неё и началась история бурного потребления кофе.

Кофейни в Лондоне ещё назывались кофейными домами, и начали открываться одна за другой. Узнавали их не только по изумительному запаху, но и по разрисованным вывескам, таким как «Турецкий кофейник» или «Тюрбан Султана».

Особой популярностью пользовались кофейни при университетах. Их посещали не только студенты, но и местные жители, называя «однопенсовыми университетами» - столько стоила чашечка кофе. Там посетители могли получить больше знаний, чем из книг.

Кофейни становятся центрами встреч великих умов своего времени, людей всех сословий. Также и центрами общественной жизни, ведь газеты только-только начинают распространяться.

Популярность кофейен растёт. Но на город обрушились сразу два ужасных несчастья: эпидемия чумы в 1664 – 1665 годах унесла жизни ста тысяч человек, умер каждый шестой, а Великий пожар 1666 года, бушевавший пять дней, уничтожил 13 тыс. домов и лишил крова почти половину жителей*.

Но даже эти трагические события не помешали победному шествию кофе. Отстроены заново кофейные дома. Уже к 1673 году в Лондоне насчитывалось их свыше трёх тысяч.

Из истории «Лондонского Королевского Общества по Развитию Знаний о Природе». 18 января 1655 года.

Сэр РОБЕРТ МОРИ представил рассуждение о кофе, написанное доктором ГОДДПРОМ по указанию короля; сочинение было зачитано, и автор пожелал оставить Обществу один экземпляр.

Мистер БОЙЛЬ упомянул, что, по некоторым сведениям, чрезмерное употребление кофея вызывает дрожательный паралич.

Епископ Эксетерский поддержал его, сказав, что тоже наблюдал за кофеем подобное действие, но полагает, напиток вызывает названную болезнь, а также мышечную немочь исключительно в горячем виде.

Мистер ГРАУНТ подтвердил, что знает двух джентльменов, больших любителей кофея, весьма немощных.

Доктор УИСЛЕР предложил выяснить, употребляют ли эти джентльмены также табак.

*История Лондонского Королевского общества по развитию знаний о природе. 18 января 1664/65 года**

* Подробности – Нил Стивенсон, «Ртуть».

* То есть везде был уже 1665 год, за исключением Англии, где новый год по-прежнему наступал 25 марта.

«Даниель сел за стол перед заведением миссис Грин и заказал газету и кофей. Первый глоток был такой гадкий, что Даниеля чуть не перекосило, – вроде тех экзотических отрав, которые любили варить некоторые члены Королевского Общества. Однако через некоторое время он с удивлением обнаружил, что чашка пуста».

Это из увлекательной книги Нила Стивенсона «Ртуть», первая книга «Барочной трилогии». Перевод Е. Д-М.

Начиная со времен Карла II и до первых Георгов (т.е. с 1660 по 1714) благодаря Ост-Индской компании кофе стал привычным напитком.

Эдуард Ллойд открыл кофейный дом на Ломбард-стрит, в который валом повалили купцы всего города за новостями, за советом, для деловых встреч. Ллойд устроил помост для аукционов и для чтения торговых новостей. Лондонский «Ллойд кофе-хауз» превратился в резиденцию представителей наиболее респектабельных страховых компаний мира.



Другой кофейный дом – «Джонатан» стал центром торговли и со временем превратился в первую английскую фондовую биржу.

АРОМАТ— ДУША КОФЕ

Вкус и аромат кофе зависят от самых разных химических соединений. Их около двух тысяч, многие до сих пор не изучены. Химический состав зёрен кофе сильно меняется в процессе обжарки. На 60% уменьшается содержание хлорогеновой кислоты, но именно продукты ее распада придают кофе характерный вкус и аромат.

Чтобы охарактеризовать вкус кофе, дегустаторы употребляют термины «богатый», «сложный», «гармоничный», «обладающий характером» и другие. Кофе может быть слабогорький, приятный, с различными оттенками - кисловатым, винным и т. д. Вкус жареного кофе формирует кофеин. От его присутствия зависят другие категории (кислотность, полнота, аромат). Кофеин обладает горьким вкусом, но горький кофе – не значит крепкий. Привкус горечи придают напитку сложные органические вещества – танины. Вкус жареного кофе формируют и другой алкалоид - тригонеллин (в отличие от кофеина он не обладает наркотическим эффектом), и хлорогеновая кислота, и карамели, которые образуются при обжаривании.

По содержанию хлорогеновой кислоты кофейное зерно – уникальный продукт, больше ни в одном растении она в таком количестве не содержится. Её физиологическое воздействие на организм безусловно положительно.

Значительно сложнее обстоит дело с ароматом. Его называют «увертюрой к кофе». Аромат во многом зависит от свежести напитка. Лучший аромат у только что обжаренного и размолотого кофе. Какое вещество создает его и не это ли вещество следует признать душой кофе?

В самом начале прошлого века химик Эрдманн, выделил из жареного кофе остро пахнущее масло и назвал его «кафеоль». Если кофе лишалось кафеоля, исчезал и аромат - напиток терял все очарование. Выходит, что кафеоль, от которого зависит запах, и следует назвать душой кофе. Кафеоля в жареном кофе может быть до 1,5%.

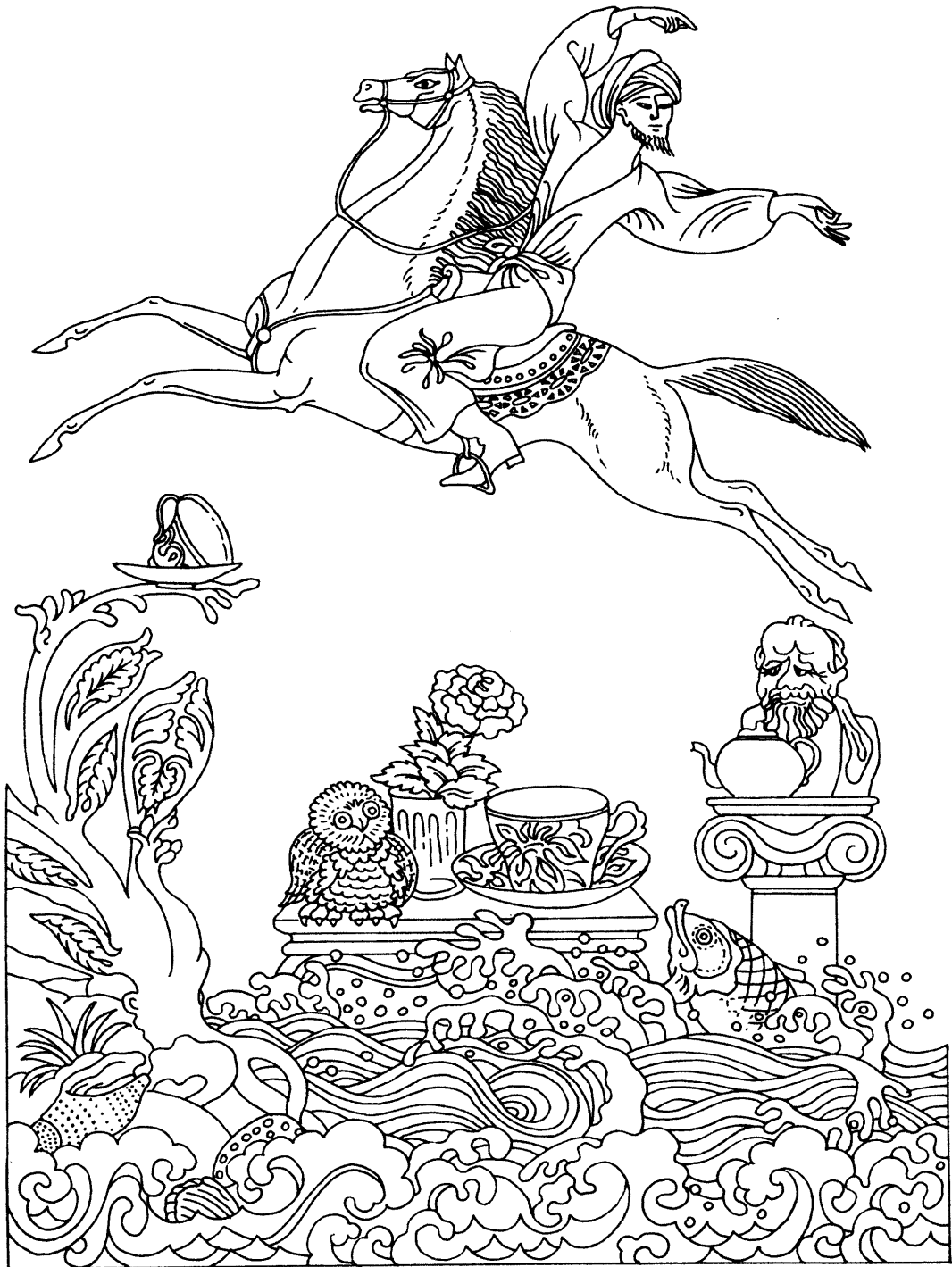
ДУША У КОФЕ ЗАГАДОЧНАЯ

Кафеоль - не вещество, а сложная смесь. Эрдманн опознал немногим более десяти соединений, в числе которых уксусная кислота, метиловый спирт, ацетальдегид, метилмеркаптан и фурфурилмеркаптан. В 1960 г. работу продолжили американские исследователи выделили две группы продуктов - носителей аромата. Первая, так называемая эссенция аромата, была сконденсирована из газов, которые образуются при обжаривании кофе. Вторую получили из дистиллята при перегонке жареного кофе в вакууме. Количество компонентов, ответственных за аромат кофе, перевалило за сотню, причем одних только органических кислот авторы идентифицировали пятнадцать!

Но и на этом исследование кофейного аромата не прекратилось. Исследователи, применяя современные методы исследования, такие, как молекулярная дистилляция, спектрофотометрия и газовая хроматография, обнаружили более 220 компонентов, создающих аромат кофе. Что же в душе кофе главное, что второстепенное? Ацетальдегида в кафеоле почти 20%, ацетона 18,7%, валерианового альдегида 7,3%, а вот тиофена, этилмеркаптана (для не химиков: меркаптаны – вещества с отвратительным запахом, но без них, оказывается, и аромата не будет! Главное, чтобы в меру) и этилформиата всего по 0,1%. Но на арифметику здесь полагаться нельзя – когда речь заходит о запахе, десятые доли могут перевесить.

И дескать, если вы понимаете разницу между чаем и кофе – покупайте 5D Mark II !

Компьютерра



Вижу – тонкий светлый лук
Натянут и подвешен в небе

Из чужого лука не стреляй

Воинственный скакун в нетерпеливой пляске
Ржёт, и на панцире позвякивают связки

На чужую лошадь не садись



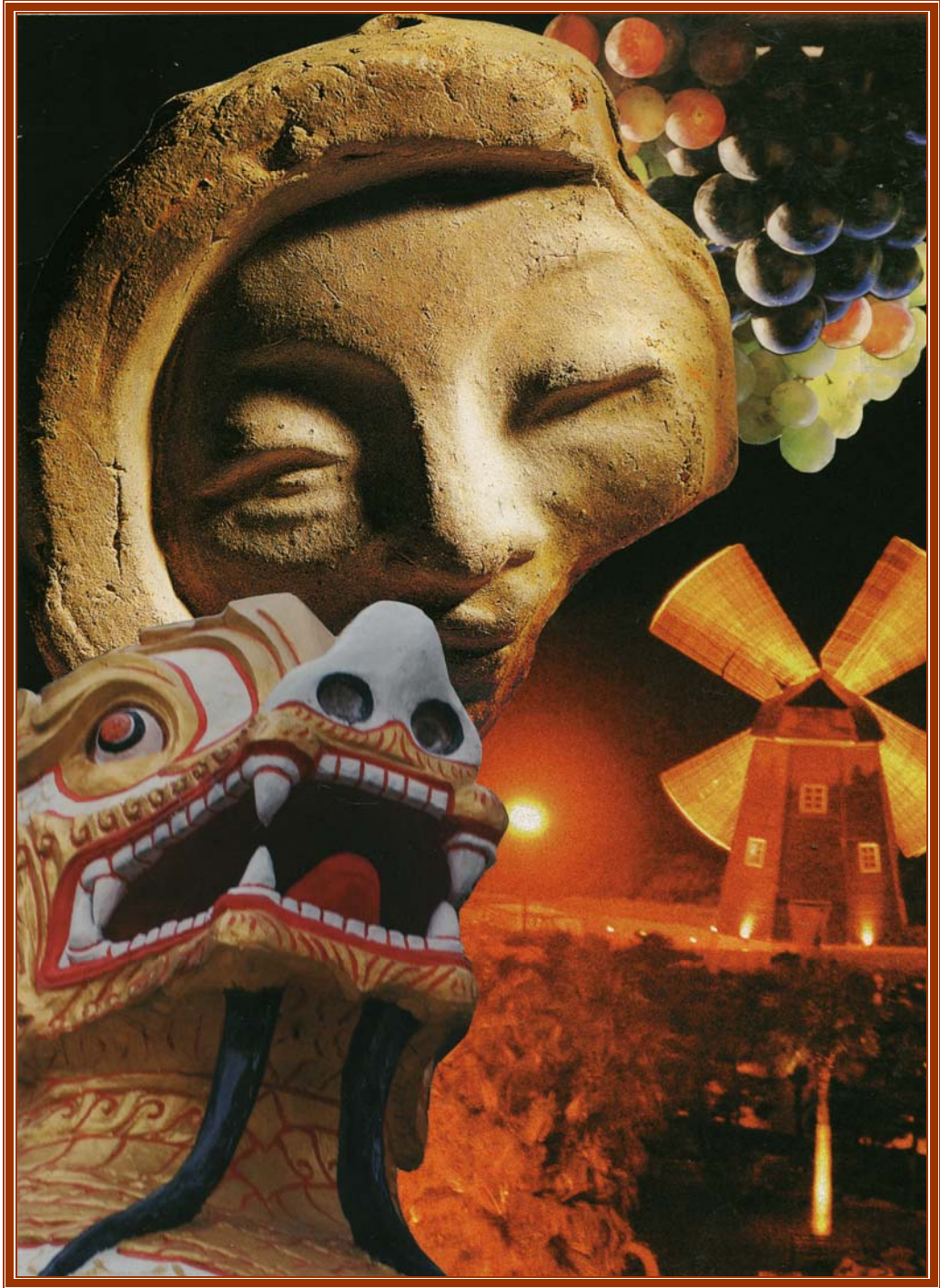
Мы – вечер усталый не нашего дня
Мы – пепел холодный чужого огня

Не суди поступков других

Светлокрылая звезда неужели никогда
Не находишь ты гнезда
Ни на ветке, ни в дупле?

Не допытывайся о чужих делах

Сомнительный родился день
На отуманенном востоке.
Час вдохновенья, час разбоя
Час возвещающий о жарком кофе.



ПРОПОВЕДНИК

БЕЛОГО 

ПОНЕВОЛЕ СТРОИТ СОБСТВЕННЫЙ ДОМ

СОВРЕМЕННЫЙ УЧИТЕЛЬ

ЖИВЕТ И **ПОСЕШАЕТ**

С ДЕВЯТИ УТРА И ЗА ПОЛНОЧЬ

БОЛЕЕ ДЕВЯНОСТА

МИЛЛИОНОВ ЧЕЛОВЕК

КОТОРЫЕ ПОПАЛИ В МИР

ТОЛЬКО **ПОМОЩЬ-ВСЕМ**

После прогулки

НА РЫНОК ЗА ТРИ

ТЫСЯЧИ МИЛЬ

Однако в 1674 году чуть не запретили кофе. Дело в том, что в Англии женщин поначалу не пускали в кофейные дома. Мужчины считали, что обретают в них истинную свободу. Протестуя против мужского произвола, женщины Лондона предъявили королю воззвание «Женская Петиция против Кофе». Они жаловались, что кофейни отвлекают их мужей от выполнения домашних обязанностей, а сам напиток лишает их потенции. Они требовали запретить кофе – «эту омерзительную вонючую, тошнотворную бурду, от употребления которой их мужья стали столь же бесплодны, как и песчаная пустыня, в которой эти злополучные зёрна произрастают».

Мужчины тут же отреагировали – составили «Мужской Ответ на Женскую Петицию против Кофе». Карл II попытался было запретить кофе и закрыть кофейни, но встретил мощный протест граждан. И махнул рукой на запреты.

Англичане в середине XVII века пили кофе чёрным или с пряностями и специями: солью, перцем, корицей, гвоздикой, мятой и даже с горчицей. В наши дни они пьют его с молоком или со сливками. Сливки бывают простые, сильные (heavy) и двойные.

На первый завтрак они пьют крепкий чай с молоком. Второй завтрак завершается кофе. Обед заканчивается чаем. Зато праздничный обед заканчивается кофе со взбитыми сливками. К кофе подают кексы, джем и мармелад из цитрусовых.

Утренний английский кофе. На 8 порций:

Зёрна индийского кофе – 100 г

Свежий инжир – 1-1,5 шт.

Разрезать инжир на мелкие кусочки и медленно обжарить при $t\ 150^{\circ}\text{C}$ (примерно 2 часа), когда кусочки станут сухими и хрустящими, смешать с кофейными зёрнами и смолоть. Заварить как обычный кофе. К сожалению, попробовать можно только в Англии. Обжарка инжира очень сложное дело.

Кофе по-шотландски

Кофе – 1 чашка

Ликёр «Драмбуи» - 20 мл

Шотландский виски – 20 мл

Ликёр «Драмбуи» производится с 1745 года. Принц Чарльз Эдуард Стюарт после провала попытки захватить трон бежал на Гебридские острова. Оттуда он вывез рецепт ликёра, называвшегося Драмбуи, в переводе с шотландского – «любимый напиток». Он считается самым знаменитым и старейшим ликёром на основе виски, верескового мёда и различных ароматизаторов.

Англия и Голландия постоянно находились в разнообразных отношениях. К середине XVII столетия образцовая капиталистическая Голландия превзошла другие страны в экономическом развитии. Она владела обширными колониями. Будучи ловкими и дальновидными торговцами, голландцы сразу поняли перспективность кофе. Им удалось достать несколько ростков кофейного дерева, которые бережно выращивались в ботанических садах Амстердама. Оттуда они были доставлены в колонии, на Яву и Суматру. В тропическом климате деревья хорошо прижились. Через несколько лет голландцы стали основными поставщиками кофе в Европу. В этом основная заслуга Голландской Ост-Индской компании, основанного в 1602 году. Этот монополист вертел ценами, как хотел. Кроме кофе, компания много чем торговала. Не брезговала и уничтожением товара, чтобы повысить цены.

Рачительный голландец, зря, сколь несложно выращивать Ягоду и как сия зависит от Земли, Воды и Воздуха не более, нежели в каком ином месте, сделал должный вывод и насадил Кофейное Дерево на острове Яве, близ города Батавии, где оное произрастает и плодоносит ничуть не хуже, чем в Мокке, и теперь поставляет от двадцати до тридцати тонн за раз из Батавии, на пяти градусах южной широты.
Даниель Дефо, «План английской торговли».

Жители голландских городов оценили кофе, но в отличие от чужестранцев наслаждались им в домашней обстановке.

Выбор кофейных напитков велик. В 1663 году голландцы стали добавлять в кофе молоко, и сливки тоже.

В современных кафе подают кофе и с молоком, и со сливками, и с пряностями: корицей, мускатным орехом. Чёрный кофе подаётся со стаканом холодной воды. И со знаменитым ликёром «Адвокат», который изготавливается на основе яичных желтков и бренди, ароматизирован лимоном, апельсином, вишнями и ванилью. Он настолько густой, что подаётся с ложечкой. Ликёр особенно любим дамами в качестве добавки к чашечке чёрного кофе.

Кофе «Адвокат»:

Горячий кофе – 1 чашка

Взбитые сливки – 1 ст. ложка

Ликёр «Адвокат» - 15 мл

Абрикосовый бренди – 30 мл

Налить в бокал абрикосовый бренди, затем наполнить его горячим кофе. Сверху положить сливки, их полить ликёром.



КОФЕЙНАЯ КАНТАТА / *Kaffee-Kantate* (Иоганн Себастьян Бах) BWV 211

История оперы (1734 год): одной из причин написания Бахом этой шутильной оперы стало движение в Германии на запрет кофе для женщин (предполагалось, что кофе делает их стерильными). Ключевая ария кантаты: «Ах! Как сладок вкус кофе! Нежнее, чем тысяча поцелуев, слаще, чем мускатное вино!»

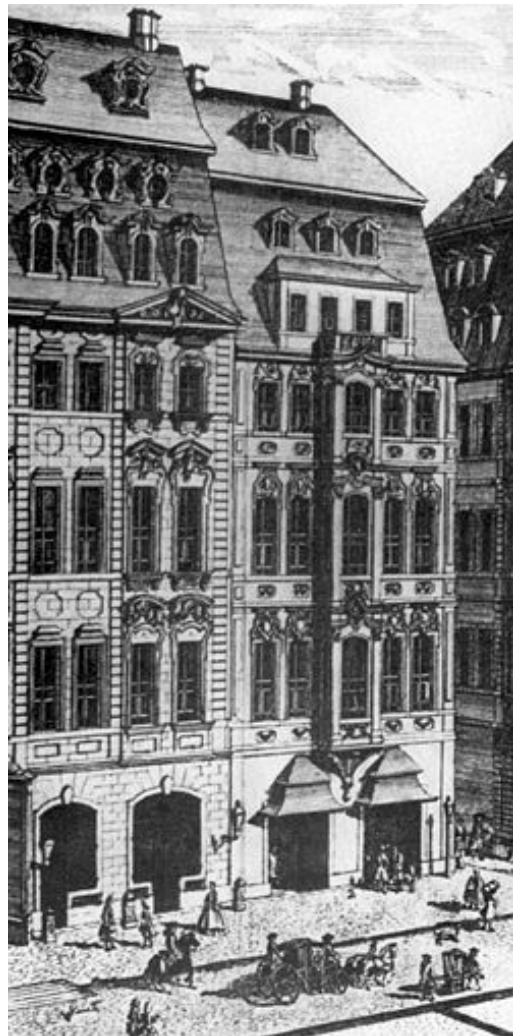
“Кофейная кантата” - шутильная опера-шутка в стиле барокко, исполняется на языке оригинала - немецком. Сюжет знаком всем любителям классики: Клаус, возлюбленный юной Лизхен, приучил ее к употреблению новомодного напитка, который лишь недавно появился в Европе - кофе. Отец девушки против ее страсти - как кофе, так и к Клаусу. Но благодаря кофеману Клаусу влюбленные все-таки играют свадьбу и даже заставляют строгого отца выпить с ними чашечку кофе.

По заказу кофейного дома Циммермана в Лейпциге И.С.Бах в соавторстве со своим либреттистом Пикандером написал комическую кантату.

По сути это музыка для рекламы, шлягер первой половины XVIII века, с запоминающейся мелодией и простым текстом, и получился он очень неплохим. Я бы сказал, гениальным. Это одно из моих любимых произведений И.С. Баха.

*Кофе ни с чем не сравню я,
Кофе нежней поцелуя,
Слаще бисквита в вине.
Ах, ах, кофе так вкусно,
Ах, ах, ах, как сладко!
Кофе ни с чем не сравню я,
Кофе нежней поцелуя,
Слаще бисквита в вине.
Кофе, кофе - вот моя улада;
Чтоб доставить сердцу радость,
Ах, ах, ах, налейте кофе мне.
Перевод Д. Усова.*

Полная версия текста на немецком очень веселенькая! Папаша уговаривает свою дочь Лизхен не злоупотреблять так кофе, а то ей и жениха-то не подберётся. А у них это по женской линии семейное, что бабка кофе любила, что маман. А Лизхен женихи вообще по барабану! Ей бы кофейку отпить!



Голландцы гордились своим торговым чутьём и большими доходами от продажи кофе. Они даже проявили снисходительность к конкурентам-французам. В 1714 году бургомистр Амстердама Николас Уитсон подарил полутораметровое кофейное дерево Людовику XIV. К этому времени Король-Солнце был уже знаком с кофе. Его пил весь двор. Говорят даже, что идея подслащивать кофе пришла в голову одной из его любовниц.

Но первое публичное представление кофе состоялось в 1664 году, когда на званом обеде в Лувре Людовик XIV попробовал и особым указом одобрил его.

Другое связано со сложной дипломатической борьбой, которую вели Франция и Турция. Представитель турецкого султана Мехмета IV, надменный и невежественный, но обходительный Сулейман Мустафа Ага, был официально принят Людовиком XIV в 1669 году. Турецкая миссия потерпела неудачу, но французы пристрастились к кофе. Сулейман Ага пробыл в Париже почти полгода, и всё это время угощал парижских аристократов кофе. Экзотика турецкой кофейной церемонии: яркие и дорогие одежды, слуги-негры, обжигающий крепкий чёрный напиток с непривычным вкусом и возбуждающим ароматом поразила воображение аристократов, привыкших иметь всё и ни в чём себе не отказывать.

Вскоре в Лионе появился трактат «Употребление чая, кофе и шоколада», восхваляющий новые напитки, а в Марселе открылась первая кофейня.

Армяне открывают кофейни и торгуют кофе вразнос, одевшись по-турецки. Они таскают с собой лоток с горячей переносной печкой и чашечками.

Вот ещё кусочек из дивной книги Н. Стивенсона.

«... После некоторого торга Сен-Жорж согласился – не потому, что нуждался в угощении, а потому, что человеку иногда нужно расщедриться, и в таком случае дружба требует пойти на уступку... Сошлись на кофе – при условии, что они отправятся к знакомому Сен-Жоржа по имени Христофор.

С полчасика они искали Христофора.

- Он маленького роста.

- Значит, его трудно найти.

- Зато в красной феске с золотой кисточкой.

.....

- Турок по имени Христофор?

.....

- Все турки, продающие кофе на улице, на самом деле армяне, наряженные турками.

.....

Дверь внезапно распахнулась, и кругленький коротышка, топорща огромные усы, выкатился с лестницы чуть шире его самого. На пузе он нёс пристёгнутый ремнями медный аппарат.



Когда Христофор... вышел на солнце, яркий свет вспыхнул на меди, позолотил облачко пара, заблестел на золотой кисточке, заиграл на загнутых носках туфель и медных пуговицах. Зрелище великолепное – ни дать ни взять ходячая мечеть. Перескакивая посреди фразы с французского на испанский и с испанского на английский, он объявил, что знает о Джеке Шафто... и попытался его угостить...

Принять даровой кофе значило уронить себя, переплатить – публично оскорбить Христофора допущением, будто его заботит столь низменная материя, как деньги; просто принять справедливую плату – провозгласить себя, да и Христофора, простаками. А страстный торг помогает людям сродниться. Так или иначе, дело сладилось...

Итак, в королевских оранжереях Парижа стали бережно выращивать кофейные деревья. В 1723 году молодому энергичному капитану французского флота Габриэлю де Клие, находившемуся в отпуске в Париже, удалось похитить саженец кофейного дерева. С ним он сел на корабль, отплывающий на Мартинику, к месту своей службы.

Клие посадил деревце в ящик с землёй, защитил куском парусины от ветра и солёных брызг, окружил его заботой, поливая своей порцией пресной воды. Некий голландец попытался погубить деревце, полив отравленной водой. Клие застал его на месте преступления. Во время потасовки одна из веток сломалась. Позднее на корабль напали тунисские пираты, затем разразился сильнейший шторм. Преодолев все напасти, Клие высадил саженец в плодородную почву Мартиники. Смелый, но осторожный капитан выставил троих рабов для охраны единственного растения. Усилия Клие были вознаграждены. Саженец прижился и в 1726 году дал первый урожай. К 1777 году на острове уже росло 19 миллионов деревьев. Так Франция включилась в производство кофе. Благодарные потомки в 1918 году воздвигли де Клие памятник в ботаническом саду Мартиники. (Бананы ел, пил кофе на Мартинике...)



Французы с успехом стали разводить деревья на островах Бурбон, Мадагаскар и других. На о. Бурбон каждый житель обязан был вырастить 200 деревьев, а срубившему кофейное дерево грозила смертная казнь.

Французы начинают день с большой чашки кофе с молоком, обмакивая в него свежее испечённый круассан. Чуть позже они выпивают чашечку крепкого чёрного кофе. И далее в кафе и ресторанах вся еда заканчивается кофе.

Франция подарила миру коньяк, арманьяк, кальвадос, шампанское, «Бенедиктин», «Шартрёз», «Мари Бризар», «Куантро», «Гран Марнье» - это все ликёры. И всё это наливают в кофе. И ещё туда же сливки взбитые, шоколад, сахар, соль, корицу, лимонный сок, какао, желток. Даже рецептов писать не хочется.

Во времена Великой французской революции (1789 – 1791 годы) разговоры в кафе шли о политике. Стоило заплатить 5 су за чашку, и можно было обсудить дела, прочесть «Журналь де Пари», громко спеть любимую песню якобинцев «Са ира».

«Кафе де Фой», расположенное в самом уважаемом месте, стало самым сердцем революции, в нём звучали речи и нередко – стрельба. А кафе «Зоппи» было объявлено «местом сбора всех детей свободы». В не менее знаменитом кафе «Прокopf» выступали Марат, Робеспьер, Дантон. И даже женщинам разрешили посещать кафе.

Прочитаем Оноре де Бальзака: «Кофе проникает в ваш желудок, и организм ваш тотчас же оживает, мысли приходят в движение, словно батальоны Великой Армии на поле битвы...».

Своей способностью возбуждать нервную систему, обострять и усиливать деятельность органов чувств кофе обязан алкалоиду кофеину (см. выше). Выходит, бодрящий кофеин и есть душа кофе? Отчего же тогда не ленился Бальзак обходить чуть не весь Париж, чтобы купить свой любимый, самый душистый сорт – ведь и невкусный сорт тоже бодрит? Что-то здесь не так... А ещё раньше Вольтер, оставшись без бодрящего средства, разогнал из дому всех слуг и велел без кофе не возвращаться. Тому, кто вернулся первым, он потом платил двойное жалованье. Как пьют кофе герои Бальзака – и пьют ли – не берёмся выяснять. Очень уж много томов. В утешение приводим рецепт кофе, который пьют на Ямайке (не показывайте детям до 18 лет!)

Кофе фэри:

0,5 палочки корицы,
6 шт гвоздики,
цедра 1 лимона,
цедра 1 апельсина,
60 г рома,
120 г коньяка,
1 л крепкого горячего кофе.

Все компоненты смешать, разогреть в сосуде, затем поджечь и очень осторожно залить горячим кофе. И выпить, и сплясать капоэйру!





К о ф е

добывается из *Coffea arabica*, кустарника из семейства мареновых. На этом кустарнике развиваются плоды, во внутренней части которых находится пара семян, известных под именем кофейных зерен; зерна эти покрыты твердой скорлупой и окружены покрывающим ее фиолетовым сочным покровом («мясом»). Эти семена содержат в себе кофеин, благодаря чему их и употребляют как наркотическое средство. Предварительно поджаривши, их размалывают и бросают полученный порошок в кипяток. Получающаяся жидкость, содержащая в растворе кофеин, и есть кофе. Кофейный кустарник растет в восточной Африке, в Абиссинии до Ровумы (10° южной широты) в диком виде, но также культивируется в Старом и Новом Свете до 36° сев. широты, в местностях, где средняя годовая температура 27—28°. Смотря по месту произрастания, различают аравийский или левантский кофе, известный под именем мокки, затем кофе с Явы, Суматры, Бурбона, Цейлона, Кубы, Порторико и Суринама. Кофе возделывался в Йемене в начале 15-го века, в 1534 г. обычай пить кофе распространился в Константинополь, в первой половине 17-го века в Италию, в конце 17-го столетия во Франции открылась первая кофейня и употребление кофе распространилось по всем большим городам Англии, Германии и

Австрії, въ серединѣ 18-го вѣка кофе распространился повсюду, а за послѣднія 50 лѣтъ потребление его увеличилось приблизительно въ 6 разъ.

Ч а й получается отъ кустарника *Thea Chinensis*, принадлежащаго къ семейству тернстреміевыхъ. Нѣжные листья этого куста срываются и высушиваются, а получающійся отъ настоя этихъ листьевъ на кипяткѣ наркотическій напитокъ и зовется чаемъ. Алкалоидъ теинъ, содержащійся въ этихъ листьяхъ и переходящій въ кипяткомъ, очень близокъ къ коффеину. Различаютъ черный и зеленый чай. При приготовленіи черного чая сорванные листья оставляютъ завядать на цыновкахъ, и притомъ такъ медленно, что листовой сокъ подвергается броженію, причемъ листья окрашиваются въ темный цвѣтъ; затѣмъ ихъ мнутъ, вялятъ и послѣ всего этого высушиваютъ на солнцѣ. Для получения зеленого чая листья высушиваются скорѣе, такъ что они сохраняютъ свой зеленый цвѣтъ. Къ чаю прибавляютъ передъ употребленіемъ различныя ароматическія вещества, именно *Camellia Sasanga*, *Aglaia odorata*, *Gardenia florida*, *Jasminium Sambac* и померанцевый цвѣтъ. Родиною чая считается верхній Ассамъ. Культура его въ Китаѣ производится съ древнѣйшихъ временъ. Въ послѣднее время она перешла въ Индію и на Зондскіе острова. Въ 15-мъ вѣкѣ чай пили уже по всей Азіи. Въ Европѣ онъ получилъ право гражданства въ 15-мъ вѣкѣ благодаря голландцамъ. Въ 1650 году чай употребляли какъ наркотическое вкусовое вещество въ Англіи, а во второй половинѣ 17-го вѣка и въ Германіи. Въ 1820 году ввозъ чаю въ Европу достигалъ 32 милліоновъ фунтовъ, а съ того времени потребление его возросло во много разъ. Въ Россіи, Скандинавіи и по бережьямъ средней Европы потребление чаю особенно сильно, однако національнымъ напиткомъ онъ сталъ только въ Голландіи и Англіи (и въ Россіи, прибавимъ отъ себя).

Возбуждающія свойства кофе были впервые замѣчены магометанскими анахоретами въ Аравіи, которые къ своему удивленію констатировали крайнее возбужденіе у козъ, поѣдавшихъ кофейные плоды. Желая побороть въ себѣ стремленіе ко сну въ ночные часы бдѣнія, анахореты и воспользовались подмѣченнымъ свойствомъ и ввели кофе въ употребленіе.

Говоря о приготовленіи кофе, авторъ не упоминаетъ объ интересномъ способѣ добыванія сѣмянъ изъ твердой скорлупы. По крайней мѣрѣ на Явѣ для этого употребляется болѣе практичный, нежели аппетитный способъ: малайки садятся въ кружокъ, набиваютъ себѣ въ ротъ ягоды кофе и очень быстро лущатъ ихъ зубами, выплевывая сѣмена в центральную кучу.

Прим. пер. Г.



Выдающиеся

Мне обычно удается сказать, что я думаю

Я искренне верю в то, что это могло быть
обязанности без было

помогают заставить себя основательно

ПЕРВЫЙ ОТКРЫВАЕТ ПРИНЦИП

не он нравится А СНИЖЕНИЕ

ВОСПОМИНАНИЯ О ВТОРОЙ

КОТОРАЯ ДЫШИТ

будет помнить всю жизнь

КОРОЛЕВА больше нашего...

бесконечные вопросы

предпочитает не отходить

от ЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ

ИЗБЕЖАТЬ Решения

ЛЮБИТЕЛЕЙ

Плот лимона в круглом чае –
Драгоценный сладкий образ
В нём души твоей избыток
В неприветливом пространстве
И как прежде нет значений
Там где абрис возникает
Испытаний и рождений
В завершённом постоянстве

Лампы круг гостеприимен
Плоть дивана несомненна
Насыщение невинно
И умеренна отравы
Обаятельного чая
И всё радостнее, что я
Вот уж стоя у порога
Не на год с тобой прощаюсь.

Кари Унксова



