

## ПЯТАЯ ЧАШКА ТО ЛИ ЧАЮ, ТО ЛИ КОФЕ



*О кофе сладостный и ты, миндаль сухой!  
На белых столиках расставленные чашки...*

*Вы не бывали в чайном домике  
Напротив виллы адвоката?  
И на бамбуковом ли столике  
Пошла чаем вас Кит-Като?*



*Вспоминаю жизнь нашу в Хомутовке, и сравниваю с Готней, то прямо, как в рай попали на этом свете. Вот где я отвела душу. Чай пила в любое время суток с сахаром, хочешь с конфетами. И печенье, и белый хлеб, и пряники. Не то, что в Хомутовке. Там только, когда Гриша приезжал из Москвы и привозит от Стеши клюквочки и сахару. В печке в крынке кипятила воду и без заварки пила.*

*(Из воспоминаний Олиной тётки Лидочки, 1954 год)*

В молодости мы по кафе и ресторанам не ходили. Зато любили кафетерии. Это при больших булочных было несколько столиков и продавали «кофе» с молоком. стакан стоил 10 копеек, и булочку можно было купить. Однажды сестра с подругой нашли совершенно замечательный кафетерий на улице Горького. Внизу была большая булочная, а на втором этаже он самый. Чисто и можно сидеть за столиками, булочки и булочки, даже пирожные. Прозвали его «Кондитерская Рагно», мы в ту пору читали «Сирано де Бержерака», даже сценки из него разыгрывали с детьми.

Мало кто это место знал – то ли кафетерий только открылся, то ли вход был замаскирован (лестница в углу). Народу мало там бывало. Больше пожилых дам, с прежней жизни живших на Горького. Ещё туда ходил старик маленький, краснолицый, в морской капитанской форме, очки верёвочками подвязаны. Он брал стакан кофе, а еду вносил с собой в газете. Были, конечно, и тётки с покупками, которые вытягивали ноги и наслаждались кратковременным отдыхом. Мы туда заходили, когда ездили в «город» по делам. «Кофе» там – название условное. Но нам очень нравился.

А уж третьего-то дня  
Мил употчевал меня:  
Чаем-кофеем поил  
И конфеты становил

У Чаеуправления  
внимательное око:  
мы знаем -  
вам  
необходимо Мокко.

*В.Маяковский*

Мы пытались дома его воспроизвести, но получалось не то<sup>\*</sup>. Делали это так: остатки утреннего кофе доливали водой и кипятили, добавляли молоко и сахар, но запах кофе всё равно оставался. Тогда мы перестали класть сахар и молоко. Этакая светло-коричневая жидкость получалась, и называлась она «Кафирниган». От *кафыра* (написание разное), что значит «неверный». Я тогда вернулась из Таджикистана, где работала с археологами на речке Кафирниган, как раз такого цвета. Речка по колёно, но быстрая и одни камни на дне (не забывайте, всё это происходило в годы кофейного дефицита!).

Ещё было у нас смешное слово «накофник». В год фестиваля мама заболела<sup>\*\*</sup>, и к нам ходил старый фельдшер делать уколы. Его всегда угощали чашечкой кофе, он-то и называл себя накофник. И тогда, на старой квартире, и ещё долго здесь кофе мололи ручной мельницей (покупали только в зёрнах, молотый – не комильфо), потом долго мучились с электрическими, потом, как все, перешли на растворимый.

А по праздникам, когда приходили гости, пили чай и угощали пирожками с капустой и мясом. Они были восхитительные. Пекла их наша бабушка-француженка, потом мама, потом я.

А что, чайного дефицита не было? Ещё какой! Знаменитый чай «Бодрость» в мягких пакетах. Что внутри, угадать было невозможно. Ходили легенды, что иногда попадались пакеты с чистым индийским чаем. Фасовали-то что завезут. Смешная была история, приехали иностранцы фотографировать наше оригинальное жильё, мы встречались на улице у магазина «Диета», переводчица узнала, что там дают «Бодрость», ринулась туда, мы стояли, ждали и взаимно друг друга не понимали. Ещё их интересовало, как это мы смогли получить квартиру в таком дивном тихом зелёном районе...

---

\* ещё бы. Это был чистый суррогат, мы в этом убедились, когда натуральный кофе совсем исчез, и мы попытались пить какие-то напитки – «Летний», что-то в этом роде. А вне уличной забегаловки он совсем не так радует.

\*\* 1957 год. У мамы было нервное истощение. Силы кончились. Всё-таки трое детей во время и после войны.

Как в трапезной скамейка,  
стол, окно  
С огромною серебряной  
луною.  
Мы кофе пьем и черное вино,  
И музыкою бредим вчетвером,  
И зацветает ветка за стеною.

*Ахматова*

Мне бы чайку...  
А мне кофейку...  
А мне шпунтичку!

*Царь Максимян*





Слова солгут – для мысли нет обмана.  
Как сердце молодо! Как разум стар!  
На берегу седого океана  
Мы пили чай с напитком самовар.

Что в том, что непрерывно гром гремел  
И что во мраке молнии сверкали?  
Я знал, чего хочу, но был несмел,  
Вы были смелы, но... но вы не знали...

Как хороши, как свежи были розы!  
Какой тогда нам подали обед!  
Я принимал изысканные позы,  
Чтоб не пролить горячий жир котлет.

Вы протянули мне бикфордов шнур,  
Шепнув: сberi свои все силы ныне...  
Я не ответил. В дальний Сингапур  
Вы уносились в гоночной машине.

Сияла ночь восторгом сладострастья.  
Я ждал вас. Мимо плыли корабли.  
Играли волны, и скрипели снасти,  
Но чай остыл, а вы... вы всё не шли...

Я ждал, печально глядя на эклеры.  
Я их не съел, но выковырял крем.  
Слова надежды, истины и веры  
В моей душе угасли не совсем.

## ЧАЙНЫЕ КЛИПЕРЫ



*Хороша страна Китай,  
Древних городов не счесть,  
Красивый порт Шанха-ай!  
На берегу та-ам есть!*

*Корабли бегут в Шанхай,  
Корабли бегут гурьбой,  
И ароматный ча-ай!  
Они увезут с собой!*

Жизнь постоянно ставит перед человеком новые задачи. Человек эти задачи решает. Иногда блестяще. Образец блестящего решения – чайный клипер.

Условия задачи: необходимо доставлять из Китая в Европу большое количество чая. Морской путь предпочтительнее. Маршрут – через Индийский океан, вокруг мыса Доброй Надежды, вдоль Африки к северу через весь Атлантический океан – в Англию. Как известно, чай весьма прихотливый продукт. Он легко впитывает влагу и посторонние запахи, перевозить его с другими продуктами в одном трюме нельзя. Также нежелательны запахи дыма и машинного масла. Судно должно быть парусным, иметь большую грузоподъемность и высокую скорость хода. Так в середине XIX века появился новый тип судна - чайный клипер.

В начале мая по реке Миньянг на рейд порта Фучжоу спускались баржи, нагруженные новым урожаем только что собранного чая. На рейде к тому времени уже стояли на якорях чайные клипера. Баржи швартовались к их бортам, начиналась интенсивная погрузка. Корабль, загрузившийся первым, первым выходил в океан, тем самым получая преимущество уже на старте. Пришедший первым в Лондон с грузом чая клипер получал неплохой бонус. Например, в 1866 г. за тонну привезенного чая платили семь фунтов стерлингов, а судно, прибывшее первым, получало дополнительную премию в размере 10 шиллингов с каждой тонны. Капитан, первым поставивший свое судно под разгрузку, получал премию 100 фунтов стерлингов. Полтора века назад это были очень большие деньги, было за что поспорить.

Между членами экипажей клиперов заключались пари, каждый моряк ставил на свое судно. Весь переход занимал около 100 суток. За это время находившийся в трюме чай дозревал, набирал аромат и вкус; он доходил до покупателя высокосортным продуктом. Перевозчик прилагал все силы, чтобы доставить сей продукт покупателю в возможно кратчайшее время. Англичанам, любителям конного спорта, эти соревнования напоминали скачки, они сравнивали стремительные корабли с чистокровными лошадьми: скорость хода клипера была вполне соизмерима с их скоростью. Старые мореходы, романтики моря, говаривали, что нет в Мире ничего прекраснее танцующей женщины, скачущей лошади и идущего под всеми парусами чайного клипера.

*Самой знаменитой гонкой была Великая чайная гонка в 1866 г. В ней принимали участие 16 судов, на которые погрузили чай в Фучжоу (Китай). 5 парусников имели шанс победить; Serica Серика (капитан Дж. Иннес), Taeping Тайпинь (капитан Д. Мак-Киннон), Fiery Cross Файри Кросс (капитан Р. Робинсон), Taitsing Тайцзинь (капитан Д. Нутсфорд) и Ariel Ариэль (капитан Дж. Кей). 24 мая началась погрузка. Спустя 5 дней Ариэль, как только погрузили последний ящик чая (весь груз составлял 1 млн 108 тыс. фунтов чая), поднял якоря. Буксир, который должен был провести парусник по извилистой реке Мин в открытое море, оказался слишком медлительным, и уже в устье реки четыре главных соперника догнали Ариэль. Перед ними лежала дистанция в 13 200 морских миль! Пять клиперов достигли Зондского пролива, пересекли Индийский океан на всех парусах, миновали остров Маврикий и направлялись к мысу Доброй Надежды. 4 августа Ариэль, Файри Кросс и Тайпинь пересекли экватор, два других корабля отстали. Далее путь пролегал вдоль побережья Африки, мимо Азорских островов, через Бискайский залив к проливу Ла-Манш. В ночь на 5 сентября (в 1.30) капитан Ариэля Кей увидел маяки южного побережья Англии. Он приказал поднять все паруса и провел свой корабль через Ла-Манш. Вечером он увидел одного из своих соперников на траверзе, это был Тайпинь. 5 сентября Ариэль и Тайпинь устроили в Ла-Манше гонку. Ариэль был на морскую милю впереди. При скорости 14 узлов преимущество во времени составляло только 8 мин; оба парусника преодолели уже 13 200 морских миль за 99 дней. Но главное было впереди. В 21 час Ариэль достиг дока, но из-за низкого уровня воды не мог причалить. В это время Тайпинь последовал к другому доку, где смог причалить (в 22 часа), поскольку у него была меньше осадка. 7 сентября Тайпинь объявили победителем. Премия и бонус были поделены между ним и Ариэлем, с чем не все были согласны. Газеты еще несколько недель писали о том, что именно Ариэль следовало бы объявить единственным победителем.*

Может быть, стоит немного разъяснить красивое выражение «на всех парусах»?

Попробуем – на примере прославленного, непобедимого клипера «Катти Сарк» («Cutty Sark» с английского – «короткая рубашка»), построенного в 1869 г. и ныне здравствующего в виде музея, на вечном приколе в Гринвиче. Это трёхмачтовое судно длиной 65 м, ширина его -12 м, высота борта - 6,5 м. Его мачты возвышались над палубой на 40 м.

«Парусное вооружение клипера - типа «корабль». Все мачты несли прямые паруса. Их дополняли косые паруса - кливера и стаксели. 29 основных парусов имели площадь 2980 кв.м; их могли дополнять летучие паруса. (Можно, я прямо процитирую свой бесценный источник – статью капитана дальнего плавания Виктора Сергеевича Шитарева из Интернета? Это как музыка!) Например, в носовой части корпуса располагалась фок-мачта, а на ней - прямые паруса (снизу вверх): фок; фор-марсель нижний; фор-марсель верхний и др. Между фок-мачтой и бушпритом ставили бом-кливер; кливер; последний косой парус располагался над палубой бака и назывался фор-стаксель. Кливера мог дополнять летучий кливер – «летучка», но ставили его редко. На чайных клиперах длина фока-рея была около 20 метров, над ним располагался фор-марса-рей нижний, его длина от нока до нока была немного меньше.



Средняя мачта, как правило, самая высокая на корабле, называлась грот-мачтой. Нижний парус назывался грот; затем грот-марсель нижний, далее шли грот первый, грот второй; грот третий. К нижнему рею бизань-мачты крепился прямой парус - крьюсель, который ставился сравнительно редко, так как к мачте между гиком и гафелем крепился другой парус - трисель, который назывался также «контр-бизань» и выполнял функции воздушного руля. Важную роль он играл при изменении судном курса и при поворотах. Между мачтами ставили треугольные паруса - стакселя, их названия читатель легко определит сам (!), поскольку в начале термина стоит название детали мачты, к которой крепится верхний конец снасти - леера (верхняя или передняя шкаторина любого паруса всегда крепится к лееру), на которой поднимается парус. Например, фор-стаксель, грот-стаксель, грот-стенъ-стаксель, грот-брам-стенъ-стаксель и тому подобное...»

Словом, отважный капитан мог поставить все паруса, а мог и ещё немножко. С двух сторон к реям крепились выдвижные бруссы, а к ним – летучие паруса, лиселя. Идти на всех основных парусах и лиселях могли себе позволить только опытные капитаны-гонщики, так как при усилении ветра убрать «лишние» паруса экипаж мог и не успеть. Тогда под напором ветра все мачты могли рухнуть на палубу, и судно лишалось хода; в этом случае говорят - судно потеряло рангоут. Особенно опасен внезапно налетевший шквал, тогда уж точно судно останется без рангоута. Хуже того, оно могло просто опрокинуться. Предполагают, что так погиб замечательный Ариэль. Однажды он не пришёл в порт назначения – исчез, как эльф, чьё имя носил. Жаль капитана и команду, они-то были совсем не эльфы.

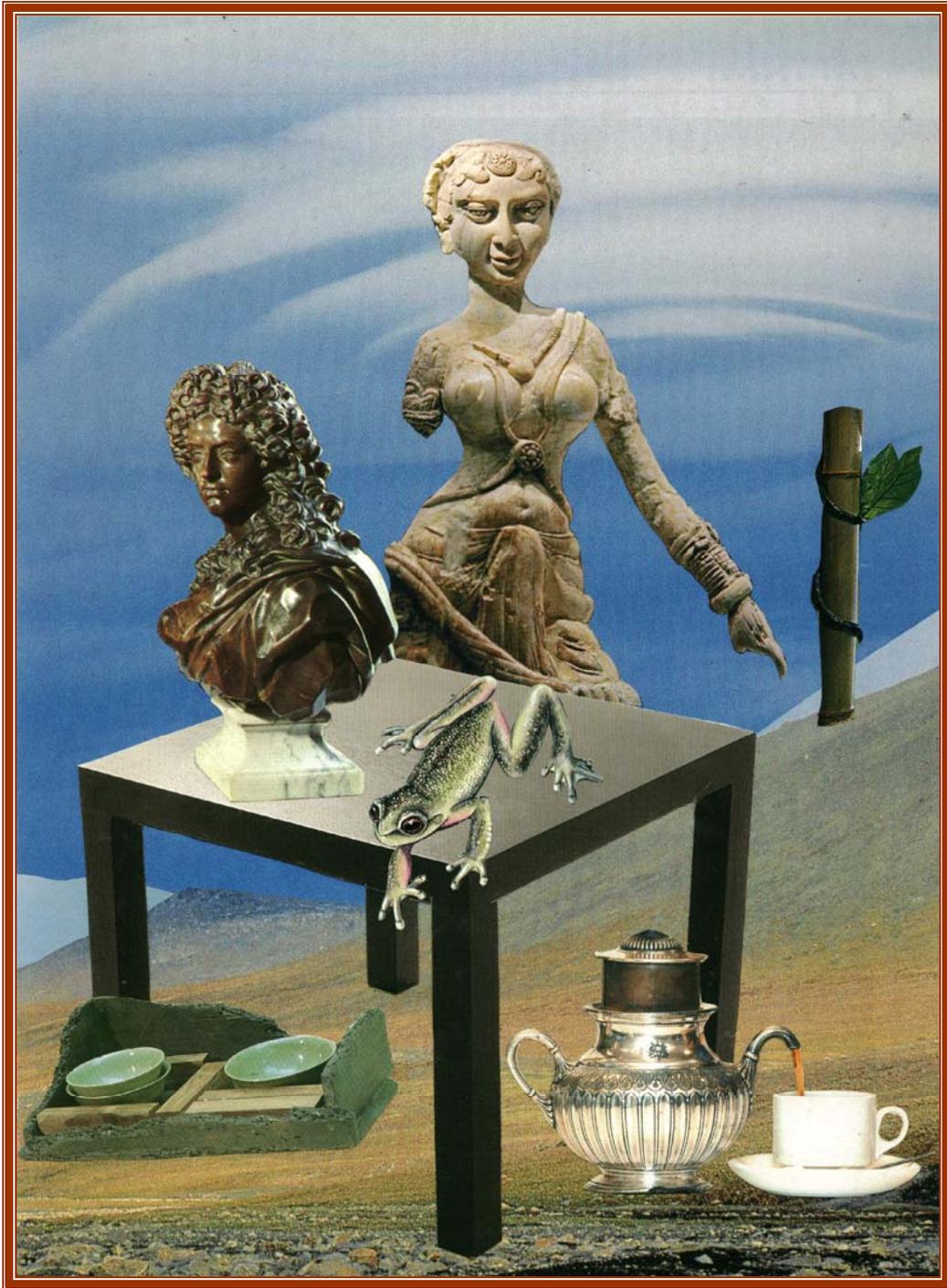
У сухопутных команда парусника-гонщика и правда вызывала суеверное восхищение. Говорили, что матросы такого корабля всегда носят при себе острые, как бритва, ножи, а капитан не расстается с заряженным пистолетом. Это правда; но пистолет нужен был капитану не для того, чтобы рвать его из-за пояса, обнаружив бунт на борту. В случае внезапного шквала, если команда не успевала убрать лишний парус, капитан стрелял в самый напряжённый его угол. Парус разлетался в клочья, но мачта или рей были спасены. То же самое с ножами. Работая в паутине снастей, матрос мог запутаться в них и упасть с мачты; тогда он, выхватив нож, перерезал захлестнувшую снасть. Жизнь была дороже. Но это не значит, что моряки были готовы пустить ножи в ход «в Кейптаунском порту», куда, кстати, участники гонок не заходили.

Служба на клиперах считалась нелегкой, их экипаж состоял из капитана, двух офицеров, боцмана, парусного мастера, плотника, повара, стюарда и 24 матросов, всего 32 человека. Не густо... А на мачтах - огромное число парусов...

При такой парусности клипер «Катти Сарк» легко развивал скорость 16 узлов (29,6 км/ч). Проект «Катти Сарк» был настолько удачен, что по его чертежам строились другие чайные клипера. Некоторые дожили до XX века. Многие из них прославились. Но эпоха легендарных покорителей океанов закончилась с открытием в 1869 г. Суэцкого канала, который был приспособлен не для парусников а для пароходов, хотя они еще многие годы не могли достичь скорости клиперов.

Они были быстрее из быстрых, красивейшими из красивых... Судьба одного из таких кораблей рассказана в печальной сказке «Баржа»: лишённый мачт, загруженный прозаическим товаром, он покорно следует маленьким паровым буксиром, рассказывая ему о чудесных дальних странах, которые когда-то видел...





Мы тайну переходим вброд  
Сгоревших книг  
Забытые слова  
Вспоминая что-то

Вздохи паровоза  
И фонарь ненужный  
Динь-динь- динь – мимо  
Капли в ночной тишине

Мышь проворно просеменила  
По струнам кото  
У каждой ладони свой голос  
Слушай его

Молчание парящее в душе  
Мир улитки на блюде листа  
Упасть в сосуд  
Раскрывшихся ладоней



На дне притаилась рыбка  
Рыбка – мысль, вот она  
Но она – глубина  
Чайного блюда

Спят безмятежно волны  
Завитушки душистого чая  
В доме был мир  
В мире – покой





... Задолго до того, как окончательно рассвело, Енох уже был в аптекарской лавке и заваривал настой какой-то экзотической травы.

- Берёте пригоршню, бросаете...
- Вода уже стала бурой!
- ... и снимаете с огня, не то получится нестерпимая горечь. Нужно ситечко.
- Вы и впрямь предлагаете мне это попробовать?
- Не только попробовать, но и выпить. Я делаю это несколько месяцев без какого-либо вреда для себя.

- Если не считать привыкания, как я погляжу.
- Вы чересчур подозрительны. Маратхи пьют его круглые сутки.
- Значит, я прав насчёт привыкания!
- Это всего лишь лёгкое взбадривающее средство.
- М-м-м, - заметил Кларк чуть позже, осторожно отхлёбывая из чашки. – Какие недуги оно лечит?

- Решительно никаких.
- А, тогда другое дело... как это зовётся?
- Ч'хай, шай, цха или тья. Я знаю одного голландского купца, у которого в Амстердаме лежат тонны этой травы.

*Нил Стивенсон, Ртуть.*

Проникновению чая в Европу помогла Ост-Индская компания. Голландцам и англичанам китайцы разрешили пользоваться только портами Гуанчжоу (Кантон), Самынь (Амой) и Фучжоу. Отсюда китайские чаи получили в Европе название Кантонских или Амойских.

В начале царствования Георга III (к 1760 году) англичане всех сословий в городе и деревне пили не кофе, а чай, и не в кафе, а дома.

История английского чаепития началась с 1664 года, когда купцы Ост-Индской компании преподнесли в дар королю Карлу II два фунта чая, т.е. 906 г.

В 1706 году на Стрэнд-стрит, в центре Лондона ткач Томас Твайнинг® открыл кафе, в котором подавали не только кофе, но и чай, считавшийся тогда большой роскошью. В скором времени чай превратился в национальный напиток. Получилось, что Ост-Индская компания заставила целую нацию пить то, что было выгодно с точки зрения коммерции.

Сэмюэл Джонсон так описывает себя:

«... закоренелый и бесстыдный чаеман, который вот уже на протяжении двадцати лет разбавляет свою пищу чашкой доброго ароматного напитка, который дремлет вечерами с чашкой чая в руках, уединяется по ночам опять-таки с чашкой чая и приветствует новый день снова же чашкой чая».

Из Англии мода на чай быстро распространилась по всей Европе. Но были и противники чая, так Джонас Хэнуэй в своём эссе о чае писал, что при употреблении чая мужчина теряет в росте, его лицо лишается миловидности, а женщины дурнеют. Генри Савилл объявил питье чая мерзкой и губительной традицией.

К чаю мы вернёмся, а пока кофе. В Австрии, где его полюбили мгновенно и навсегда. А начало этой любви – трагические события в августе 1683 года. Турецкая армия во главе с великим везиром Кепрюлю Кара Мустафа-пашой осадила Вену. Гарнизон в городе был небольшой, и долгую осаду они бы не выдержали. Но европейские государства, боясь, как бы турки не двинулись дальше, объединились. Защитникам Вены всё труднее было держать оборону. Для связи между осаждёнными и идущей на помощь армией выбрали 23-летнего польского шляхтича Франца Георга Кольчинского. Храбрый поляк бывал в Турции и знал их язык. Он успешно справился с заданием, несколько раз пробирался в Вену и обратно.

Объединённая 25-тысячная армия во главе с польским королём Яном Собеским\* тайком подошла к Вене и 12 сентября обрушилась на турок с тыла. Турки бежали в панике\*\*, побросав убитых (20 тысяч) и раненых, знамёна, артиллерию, шёлковые шатры, прекрасных невольниц и даже зверинец (по полю битвы бегал страус), обозы с провиантом и скотом.

Кольчинскому за его героизм была обещана большая награда из военных трофеев. В это время баварские драгуны обнаружили 50 мешков с непонятными зёрнами и приняли их за верблюжий корм, а поскольку в Европе верблюды не водятся, решили выбросить в Дунай. Местное население возражало – вдруг пригодятся. Но тут Кольчинский, который пристрастился в Турции к кофе, попросил отдать ему мешки в счёт обещанной награды, и ему радостно их отдали. Ещё он добился разрешения открыть в Вене кофейню. Он её открыл и назвал «Голубая бутылка», но поначалу она успехом не пользовалась, венцы не хотели пить басурманский напиток. Он не унывал и придумал фильтровать кофе, доливать молоком и подслащивать мёдом. Такой кофе ждал полный успех, он стал называться «кофе по-венски». На этом он не остановился, стал выпекать булочки к кофе в форме полумесяца. И венцы принялись «уничтожать» турецкий напиток и ненавистный турецкий символ\*\*\*. С тех пор австрийские кафехаузы заняли прочную позицию.

Венские кофейные дома поражали своим великолепием. Мебель из дорогих и редких плодов дерева, серебряная посуда, утварь, дверные ручки, вешалки – всё было необычно для общественных заведений той поры. Специально для кафехаузов столяр Михаил Тонет изобрёл венский стул из гнутого дерева.

И, конечно, кафехаузы посещали люди искусства и политики. Там можно было играть во всевозможные настольные игры. Но и этого им было мало. Кафехаузы выступили инициаторами проведения шахматных турниров. Кафехаузы стали настоящими дворцами с хрустальными люстрами, зеркалами, мрамором

---

\* первый из Гернов, наших предков, приехал в Россию поступать на военную службу с охранной грамотой короля Яна Собесского.

\*\* неугомонный Джек Шафто из романа Стивенсона, конечно, участвовал в битве, видел величайшего короля Европы и знаменитую атаку Крылатых гусар, спас невольницу, поймал страуса, завладел кровным вороним конём (не исключено, что текинцем), назвал его, конечно, Турок, впоследствии продал герцогу Мальборо, и этот конь стал одним из трёх родоначальников английской верховой породы.

\*\*\* и к пиале ручку приделывать тоже придумали в Вене в 1730 году и назвали чашкой. Вот сколько полезных вещей придумали для услаждения брюха проклятого!



и официантами в смокингах. Считалось что только в них можно расслабиться и отвлечься от суеты.

Кофе в Венских кафе различался по цвету, от белого до черного. Говорят, что официанты приносили посетителю цветовую шкалу с двадцатью оттенками, каждый имел свой номер, заказ принимался по номерам.

Меланж по-венски. Две порции.

Крепкий кофе – 2 чашки

Горячее молоко - 2 чашки

Сахар – по вкусу.

Кофе по-венски «Фарисей»

Крепкий черный кофе – 1 чашка

Коричневый ром – 40мл.

Сахар – 2 кусочка

Горячий шоколад – 20мг.

Слегка взбитые сливки – 1ст. ложка

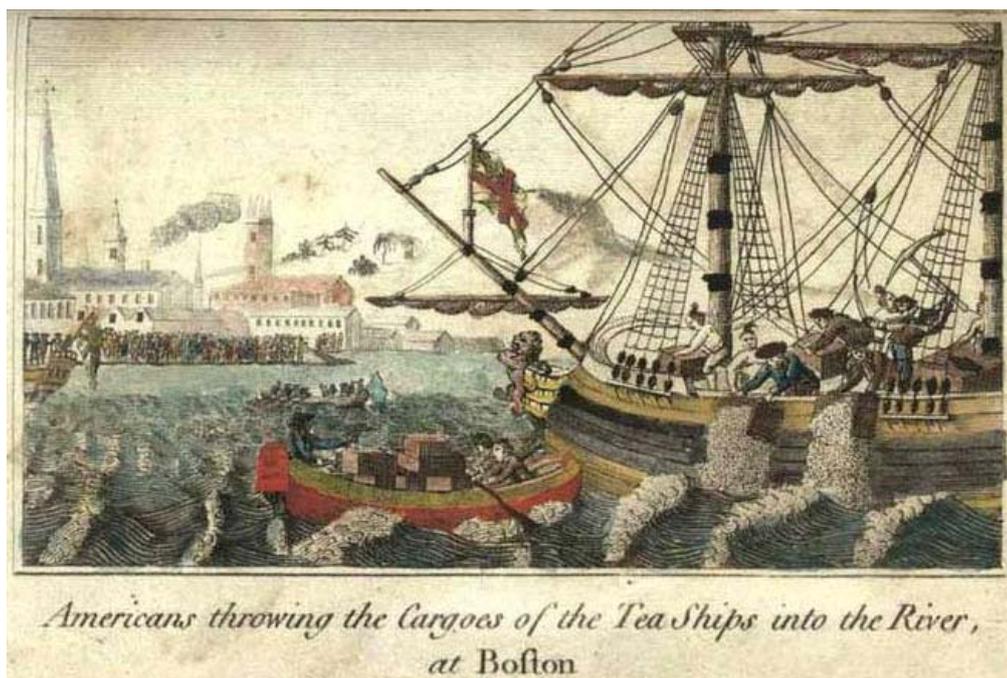
Смешать в подогретом бокале горячий шоколад, сахар и ром. Смесь залить горячим кофе. Сверху положить сливки.

А теперь сядем на какой-нибудь английский или лучше голландский корабль и поплывем в Северную Америку. Путешествие полно всевозможными невзгодами и приключениями. Но лежа на диване это не страшно. А если кто хочет острых ощущений с пиратами, штормами, то читайте «Ртуть» Нила Стивенсона.

Голландцы привезли кофе в Новый Амстердам в 1660 году, а в 1664 англичане завладели городом и обозвали его Нью-Йорк.

Есть мнение, что кофе завезли английские переселенцы в 1607 году, в списке грузов, перевозимых на корабле капитана Джона Смита, упоминаются деревянные ступки и пестики для размалывания кофейных зерен. Первые американские кофейни больше напоминали таверны, в них можно было снять комнату, пообедать, выпить кофе или чая, горячего шоколада, вина и пива. Поначалу кофе был доступен только обеспеченным, чай был значительно дешевле.

Однако все резко изменилось в 1773 году, английский король Георг обложил налогами чайную продукцию и среди американских колонистов вспыхнул бунт. В декабре жители Бостона, переодевшись индейцами, проникли на английское грузовое судно, стоявшее в гавани, и выбросили за борт весь груз – 342 ящика с чаем стоимостью 18 тысяч фунтов стерлингов.



Вошло это событие в историю под названием «Бостонское чаепитие». Пить чай стало не патриотично, а питьё кофе символизировало протест против политики британской короны. Так кофе стал национальным напитком.

И сейчас Америка занимает одно из первых мест по потреблению кофе на душу населения. Потребление кофе в 30 раз превышает потребление чая. Население страны выпивает треть всего кофе в мире, а свыше ста миллионов её граждан пьют его ежедневно.

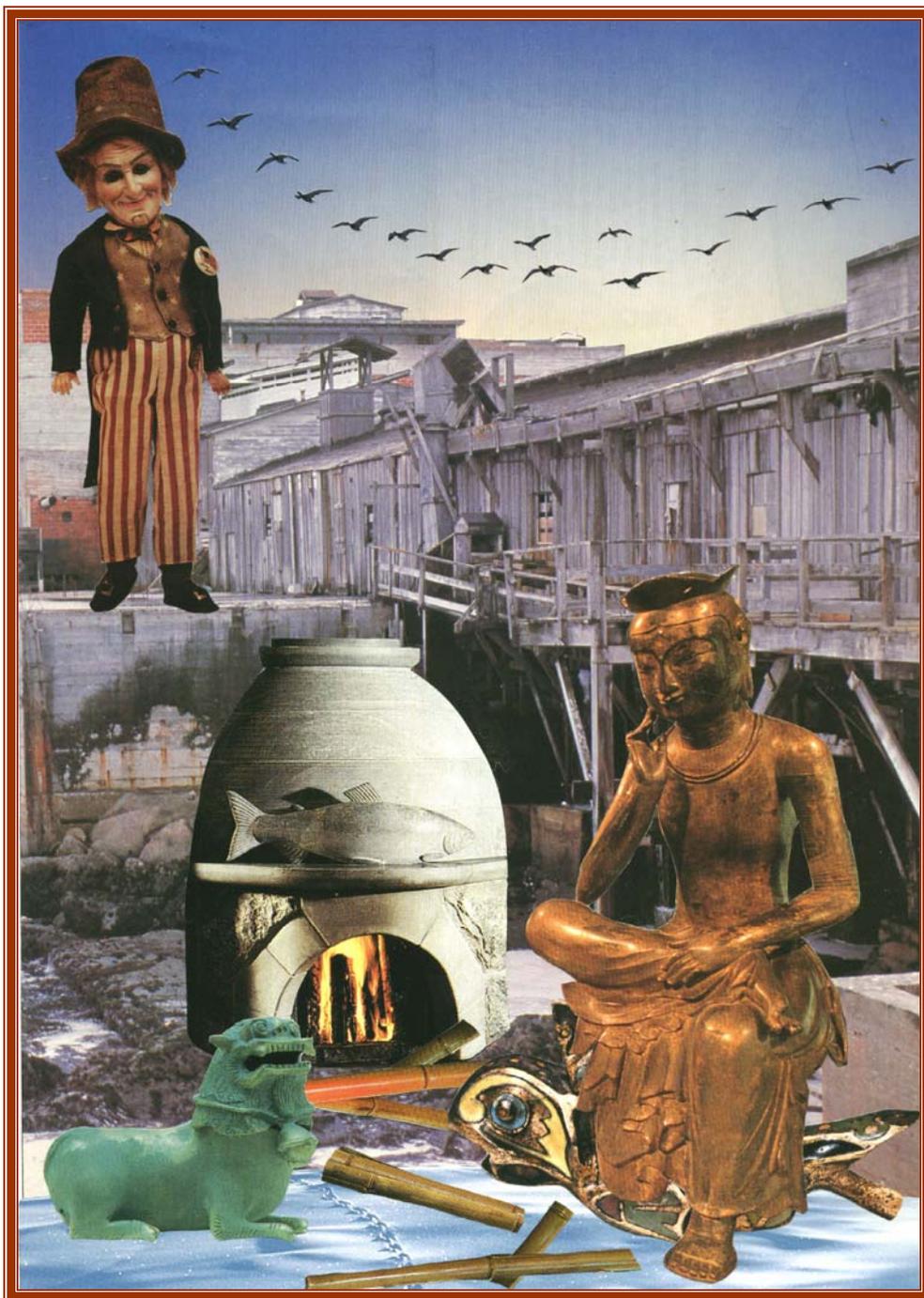
Благодаря иммигрантам в Пенсильвании появился знаменитый жестяной кофейник, который можно увидеть в американских вестернах. В нем можно варить кофе на костре. Во время «золотой лихорадки» кофейники являлись обязательным предметом экипировки старателей\*, а для ковбоев жестяные коробки с кофе были так же необходимы, как и лошадь.

Во время Гражданской войны (1861-1865) солдаты армии северян получали в довольствие в год либо 4 кг зелёных зерен, либо 3,2 кг обжаренных.

В 40-е годы прошлого века бывшие военнослужащие Л.Рудд и К.Меликен изобрели автоматический аппарат для торговли кофе, очень простой в эксплуатации и получивший широкое распространение. Достаточно нажать одну из кнопок и выбрасывался бумажный стаканчик, куда наливался кофе. Можно было выпить чёрный, с молоком, с сахаром или много молока и сахара. К сожалению, быстрота и удобство были единственными достоинствами. Кофе в них был плохой.

---

\* герой одного американского романа держит чашку кофе в ладонях (в дорогом ресторане причём), и в нём узнают бывшего старателя. У нас подумали бы, что бывший зэк.



**НА ЗЕМЛЕ**

**КАК ЛИСТ МОСТ**

ДЕНЬ СВЕТЕЛ **ЛЕТНИЙ**

**НАД ВОДОЙ**

**становись НОВАЯ**

**ЖАЛЕЯ** СОН **ОКОН**

**СОЛЬ РЕШЕНИЯ**

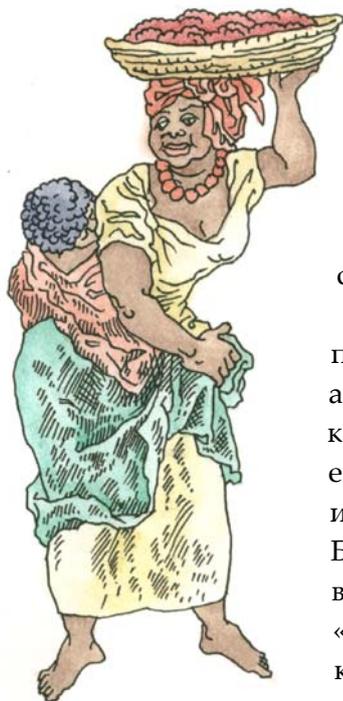
СОВЕТ **вред!**

Приведу только ковбойский рецепт.

В котелок с холодной водой засыпать горсть молотого кофе. Котелок подвесить над горящими углями и довести до кипения. После того как образуется пена, влить четверть стакана холодной воды, чтобы осела гуща, и напиток готов.

В основном в США завозят кофе из Бразилии, это самый крупный производитель кофе в мире, из Мексики, Колумбии и Гватемалы.

Есть романтический анекдот о Бразильском кофе. Историю кофе в этой стране историки ведут с 1717 года или с 1727 – сами не знают. Так вот между французской и голландской Гвианой возник спор по поводу границ. По просьбе обеих сторон для его разрешения Бразилия отправила посла, молодого офицера Франсиско де Мело Пальета. Красивый и хитрый португалец завёл роман с женой губернатора Гвианы. Он удачно разрешил спор, и на банкете, устроенном в его честь, жена губернатора на виду у всех собравшихся преподнесла ему букет южных цветов. Подарок был действительно очаровательный, тем более что среди цветов был спрятан росток кофейного дерева, которого так долго домогалась Бразилия. В те времена португальцы господствовали и мечтали стать главными поставщиками кофе в Европу. И всячески насаждали кофейные плантации. Испания в то время тоже была мощной торговой державой. Они сумели захватить государство ацтеков, но возделывание плантаций у них не заладилось из-за незнания агротехники. Поэтому все расчёты с Испанией велись в мешках кофе.



И тут Испания в обмен на португальский кофе предложила свой товар, по количеству которого ей равных не было – рабов. Располагая огромными богатствами, приносимыми работорговлей, Испания активно включилась в конкурентную борьбу за торговлю кофе. Десятки тысяч рабов перевозились в Америку из Конго, Анголы и с побережья Гвинейского залива. Чернокорый раб стоил 3 мешка бразильского кофе, сколько в нём было кг, не знаю, но рабы считались дешёвой рабочей силой.

Всё же приоритет в торговле живым товаром принадлежал португальцам. В 1441 году они впервые купили рабов у западно-африканского побережья, а с 1444 года начали сами ловить их. К концу XV века вывозили из Африки около двух тысяч негров ежегодно. Однако больше французов, голландцев, португальцев и испанцев работорговлей занимались англичане. Да, ещё немного о Бразилии. Обычно сорт кофе называется по стране, где выращивается. Но название самого известного бразильского кофе «Сантос» происходит от фамилии Альберто Сантоса-Дюмона, который присоединил девичью фамилию матери к своей.

Он прославился как пионер воздухоплавания и авиации, 23

октября 1906 года совершил первый в Европе полёт на расстояние 60 метров на своём аэроплане (а ещё раньше на своём дирижабле облетел вокруг Эйфелевой башни). В Бразилии его называли кофейным королём, так как на принадлежащих ему землях он посадил 5 миллионов кофейных деревьев. И порт Сантос тоже назван в его честь.

Самолёт построим сами,  
Понесёмся над морями  
И приземлимся в Германии.

Окончившаяся Тридцатилетняя война опустошила немецкие земли. И они начали медленно восстанавливаться. К концу XVII века кофе уже получает известность не только среди дворянства, но и бюргерства. Единственное исключение составляло Бранденбургско-Прусское курфюршество, предпочитавшее чай.

Первое кафе было открыто голландцами в 1677 году в Гамбурге, затем в Лейпциге, Мюнхене и так далее. В кафе пили кофе из маленьких чашечек без ручек, называвшихся «копхен». Они больше арабских чашек в два раза и всегда подавались на блюдечках. Немецкая кофейная культура оказалась связана с музыкой. Бах написал известную «Кофейную кантату», а Бетховен, хотя и не создал ничего в честь кофе, был известен как большой его любитель. С чисто немецкой педантичностью он требовал, чтобы ему подавали напиток в чашке определённой высоты, а кофе варили ровно из 60 зёрен, что примерно равно двум столовым ложкам молотого кофе на чашку воды.

И далее галопом по Европам.

Скандинавские страны признаны чемпионами потребления кофе. Финны пьют кофе больше всех\*. Будучи весьма общительными людьми, они постоянно устраивают кофейные вечеринки, на которых выпивается уйма кофе и съедается много сладостей\*\*.

Шведы ненамного отстали от финнов. Пьют кофе с раннего детства и тоже любят сладости. Шведы, норвежцы, исландцы любят пить кофе вприкуску, с кусковым сахаром.

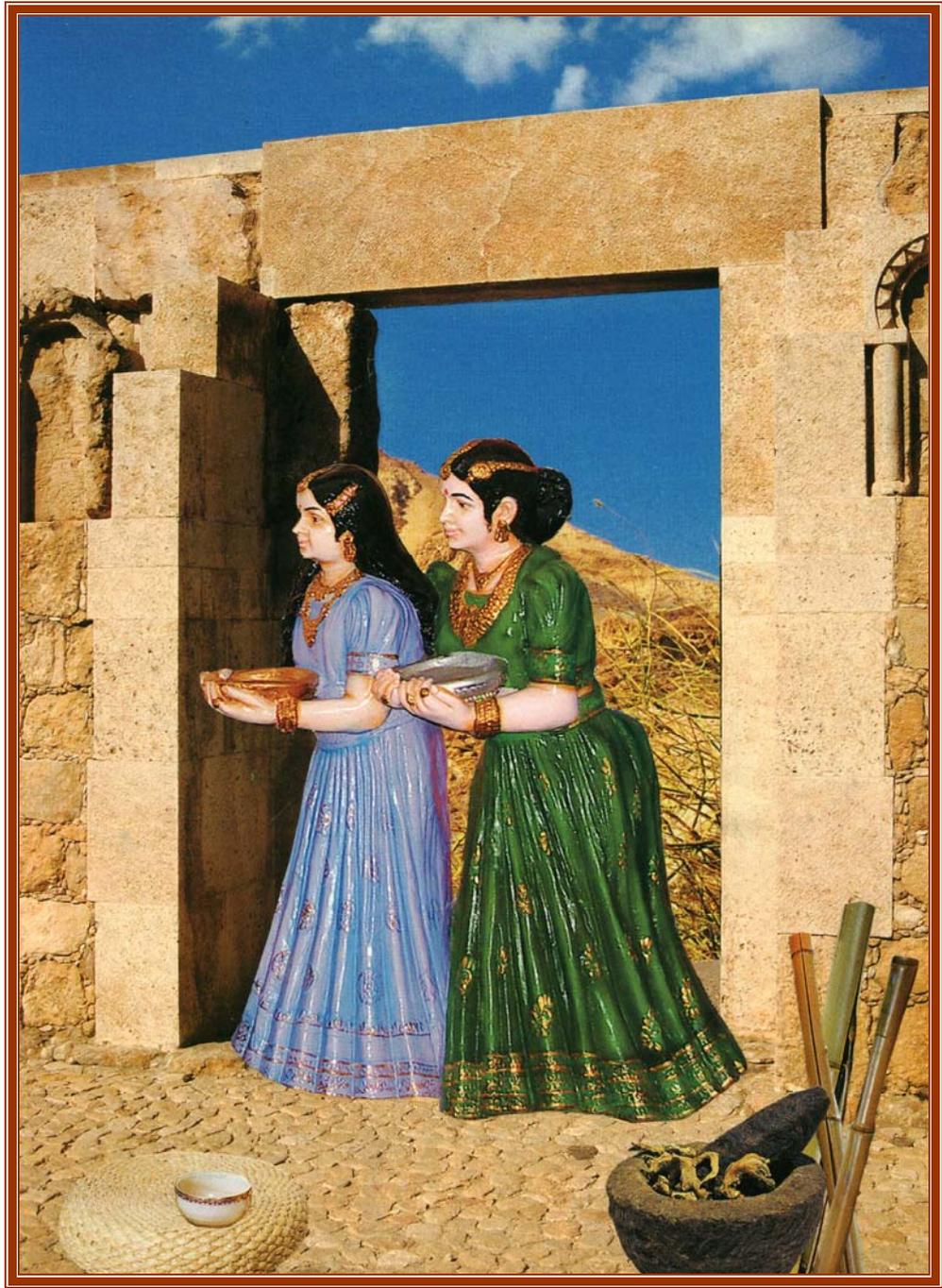
Датчане пьют кофе по любому поводу и без повода. Не менее популярен кофе в Норвегии. В сельской местности любят кофе «траг». Он готовится так: в медный кофейник наливают воду, насыпают молотый кофе и кипятят. Гущу, оставшуюся после заваривания, не выбрасывают. Если нужно приготовить ещё, норвежцы досыпают свежего кофе к гуще и доливают водой. Количество гущи может доходить до половины кофейника.

С холоду переместимся туда, где теплее. В Польше много истинных любителей чая, но и кофе достаточно популярен. В Венгрии, Румынии, Болгарии и других балканских странах, входивших в своё время в состав Османской империи, любят кофе и пьют его по-турецки. Чехи любят пиво, но не брезгают и кофе.

---

\* в более раннем романе Н.Стивенсона (действие происходит во время WWII) герой, морской пехотинец Бобби Шафто (потомок Джека Шафто из позже написанной «Ртути»), попадает к финским партизанам контрабандистам, и те объясняют ему, что смысл жизни каждого финна – убивать русских, а если он не может этого делать, он впадает в тоску, и ему нужно пить много, много кофе...

\*\* гм. Наверно, в перерыве между обычными пьянками?



Поздней осенью вихрь  
Бушевал за окном  
Все глубже зимы  
Ледяное дыханье.

Фонарь метался за окном  
Жалость в сердце  
Хор минут  
Крик совы.

Тепло глядеть за окно  
Завернувшись в халат  
Не нарушает ветер лени  
И снег напрасно сеет вьюга.

Чайник крепкого чая  
Укутан шалью  
И снится снег  
Кружащийся как мысли.

В очаге огонь бормочет  
В дремоте праздной.  
В этот вечерний час  
Который проходит год?

У года нет времен  
Бытие с небытием  
Здесь сливаются в единстве  
Дня нет уже.

Без лучей и без теней  
Солнце с запада вошло  
Выбрось из рук пустоту  
Зажегся звездный взгляд.



Ещё теплее. Греки обожают кофе не меньше чем своё вино. Кофе готовят горячим, крепким и сладким и запивают холодной водой. Есть старинная кофейная традиция. Молодая гречанка посредством напитка молчаливо, но очень ярко выражает своё отношение к поклоннику. Если он ей нравится – она подаёт ему кофе с пеной, а если нет – без пены. Обязательное условие для невесты – уметь приготовить хороший кофе, и перед свадьбой она учится у своей свекрови. Греки народ суеверный. В кофейнях обычное дело – предсказать судьбу по кофейной гуще. Если на дне чашки осталось много гущи – это к деньгам, мало – к беде. Если гуща широко размазалась по дну, предстоит дальняя дорога. .

Совсем жарко. Мы в странах Азии.

Индонезия. На острове Ява в конце XVII века голландцы впервые в мире стали выращивать кофе, до этого зёрна поступали в Европу только из йеменского порта Моха. Скоро яванский кофе стал знаменит во всём мире. Индонезия считается великой кофейной страной. Хотя чай начали выращивать на о. Суматра в XVI веке.

В Индонезии водится небольшой хищник – циветта\*. Днём зверьки прячутся в пещерах, а по ночам лакомятся кофейными ягодами, выбирая самые лучшие. Опорожняя желудок в местах без густой растительности, они способствуют распространению посадок. Местные жители собирают помёт и вымывают из него кофейные зёрна, которые особо ценятся на рынке. Подвергшиеся в желудке циветты естественному брожению, они обладают повышенной всхожестью и особенно изысканным вкусом. Индонезийцы готовят из них кофе, называемый «копи тубрук» или «копи луак». Луак – местное название циветты\*\*.

Индия считается чайной страной, но на юге страны пьют кофе, а не чай.

На Цейлоне (Шри-Ланке) выращивают чай. Были там и большие кофейные плантации, но к концу XIX века они оказались уничтожены грибом (*Hemileia vastatrix*).

В Индии кофе выращивают с XVIII века. Самый интересный сорт – «Муссонный кофе». Возник он так. Кофе везли из Индии в Европу парусниками несколько месяцев, он подвергался воздействию влажности, что приводило к изменению цвета и вкуса, зёрна становились желтоватые. Когда пришли пароходы, заказчики стали получать зелёные зёрна, но желали прежних жёлтых. И тогда стали на месте подвергать их действию муссонов: складывали мешки горкой, чтобы муссон оведал их со всех сторон. Раз в неделю перекадывали, и так 7 недель, пока зёрна не пожелтеют. Называется он «Монсунд Малабар». Знатоки считают, что у него уникальный вкус.

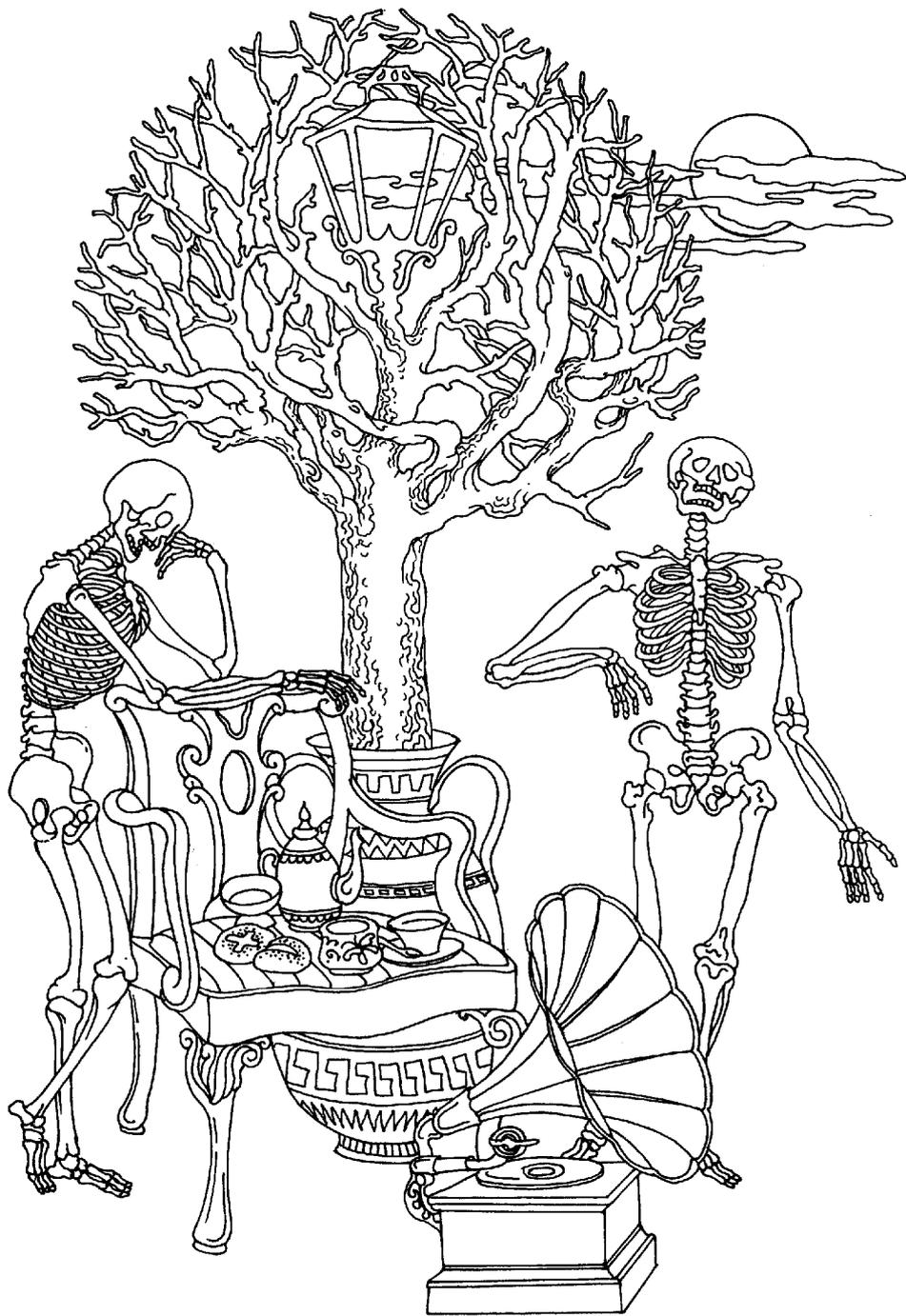
В любезной моему сердцу Японии пьют не только чай, но и кофе. Японцы очень любят престижные напитки, элитные коньяки, французские вина и кофе. Кофе очень дорог. Япония – единственная страна, где официально празднуют «День кофе» - 1 октября\*\*\*.

---

\* семейство виверровых

\*\* копи – надо полагать, местное название кофе. А чего тогда местное название «тубрук»?

\*\*\* слышали когда-то давно, что в Японии есть кофейня, где подают невысимо дорогой кофе. На вкус он такой же, но прелесть в том, что до кофейни очень трудно добраться, а мест в ней не то два, не то шесть (я бы ещё открывала её на два-три дня в неделю, и чтобы никто не знал, в какие). Существует ли она сейчас? Да нет, утонула вместе со всей Японией в 90-м году... ах, это же было в книжке! Цела Япония!



«Графиня, хотите кофеЮ?» - сказал граф, входя. *(Народное)*

На греческой площади рынок шумел,  
Горели над городом зори,  
Дымились кофейни, и Пушкин смотрел  
На свежее синее море.  
*Э.Багрицкий.*

Он прочел и о том, что граф Бейст, как слышно, проехал в Висбаден, и о том, что нет более седых волос, и о продаже легкой кареты, и предложение молодой особы; но эти сведения не доставляли ему, как прежде, тихого, иронического удовольствия.

Окончив газету, вторую чашку кофе и калач с маслом, он встал, стряхнул крошки калача с жилета и, расправив широкую грудь, радостно улыбнулся...

*Лев Толстой. Анна Каренина.*

*Кофе пьет уличённый в измене Стива. Читали где-то, что близкий приятель, чуть ли не родственник Льва Николаевича, с которого он списал этого безобидного мерзавца, якобы узнал себя и страшно на него разобиделся. Л.Н. расстроился и стал избегать встреч. Когда же они наконец столкнулись, прототип громко, но дружелюбно вскричал:*

*- Ну, уж это ты, Лёва, на меня наклепал! Когда же это я съедал целый калач с маслом за кофе?*

В кафе на Риволи я заказал для нее кофе-латте с круассаном.

*Кофе-латте придумали итальянцы. Этот напиток подаётся в больших стаканах ёмкостью 480 мл и состоит из одной части кофе-эспрессо и трёх частей кипячёного молока. При этом у него меньше пены, чем в капучино, и вкус более слабый и молочный. Итальянцы пьют его на завтрак.*

Как голубушка вымылась, села с Глафирой Васильевной кофе пить (первые восемнадцать чашек без сахара). Пьет и в зеркало на себя лобуется...

Этак сидим однажды у Хионьи, не то по пятой, не то по девятой чашечке кофейку налили, а Лев Павлович и заходит.

- Не откажите в любезности бросить письмо... (Почтовый ящик у нас на воротах).

Хионья и насмелилась.

- В свою очередь, Лев Павлович, окажите любезность дамам выпить с ними кофейку. Также, извините за нескромный вопрос, почему бы вашей супруге не приехать сюда? Я чужих писем не читаю, но по всему видать, что ее счастье – быть возле вас.

- Да, Катя там тоскует без меня, но климат здешний...

- На! Чем этга не климант – у дров да у рыбы?!

- Катя такая хрупкая...

- Будь она хоть рюмочка хрустальна – она бы здесь кофейком отпилась!

*Б.Шергин*

В самом темном месте кабинета все время бежало вверх фиолетово-голубое пламя спиртовки – хорошенькая девушка в очках, научный сотрудник Лена Блажко, варила в большой колбе кофе, разливала по пробиркам, похожим на вытянутые вверх стаканчики, и с изящными полупоклонами, как гейша, подавала собеседникам. Над столом профессора висел большой портрет Менделя.

*Это тихо фрондируют генетики недобитые в 1948 году – после сессии ВАСХНИЛ в романе В.Дудинцева «Белые одежды». Мы решили помещать отрывки не из самых известных книг, а из самых любимых. Этот роман – изумительный, его хочется перечитывать снова и снова, но у нас ещё к нему особое, семейное отношение. Дед наш работал на селекционной станции, мы к нему ездили на лето в те самые годы от ветвистой пшеницы воробьёв отгоняли, но что-то они там тоже делали тайное не по-лысенковски, потому и дед наш не имел учёных степеней. Результат они получали, а объяснить не могли. Дальше из того же романа.*

Самовар был из красной меди, весь в вертикальных желобках, он сверкал и шумел. Ручка крана была как петушиный гребень, вся медно-кружевная, особенная, чтобы открыть кран, его надо было не повернуть, а опустить вниз. Федор Иванович принес самовар и утвердил на столе, который уже накрыли скатертью. Лена ставила стаканы и блюда. Сев в сторонке, Федор Иванович иногда хмуро посматривал на нее. Он заметил, что у нее красивые темные, но не черные волосы, гладко начесаны на уши и заплетены сзади в хитрый лапоток. Карие глаза опять посмотрели на него в упор через очки. Еще заметил он ее широкие честные брови. «Она, должно быть, на редкость чистая душой, что ни подумает — сразу выдает движением», — такая мысль вдруг пришла ему в голову. Заметил он и чувственную пухлику маленького розового рта. Но тут же увидел бритвенное движение губ и переносицы, отвергающее плоть. И подумал: «Ишь, какая...»

— Что-то стаканы трескаются, — сказал дядик Борик. И за столом он был выше всех на голову. — Давайте, Леночка, налейте мне, а я загадаю, пустят меня за границу на конгресс или нет.

Все весело зашумели.

— Сейчас все полезут гадать, — Стригалева покачал головой. — Давайте, Леночка, наливайте мне тоже. Загадаю: утвердят мне докторскую степень?

В тишине запела струя кипятка. Стаканы не лопались.

— Не утвердят, — сказал Стригалева.

— Паразиты, — поддержала его Туманова.

— А вы будете гадать? — спросила Лена Федора Ивановича.

— Я не верю в судьбу. Еще одно разочарование...

— А во что вы верите?

— Ни во что не верю. Впрочем, налейте, загадаю одну штуку. В виде исключения.

— И что вы загадали? — спросил Вонлярлярский.

— Тайна.

«Если лопнет стакан, то, что мне кажется, — правда, и я на ней женюсь», — загадал Федор Иванович.

— Я тоже загадала на этот стакан, — сказала Лена и опустила кружевной гребень крана. Заклокотал, заиграл в стакане кипяток.

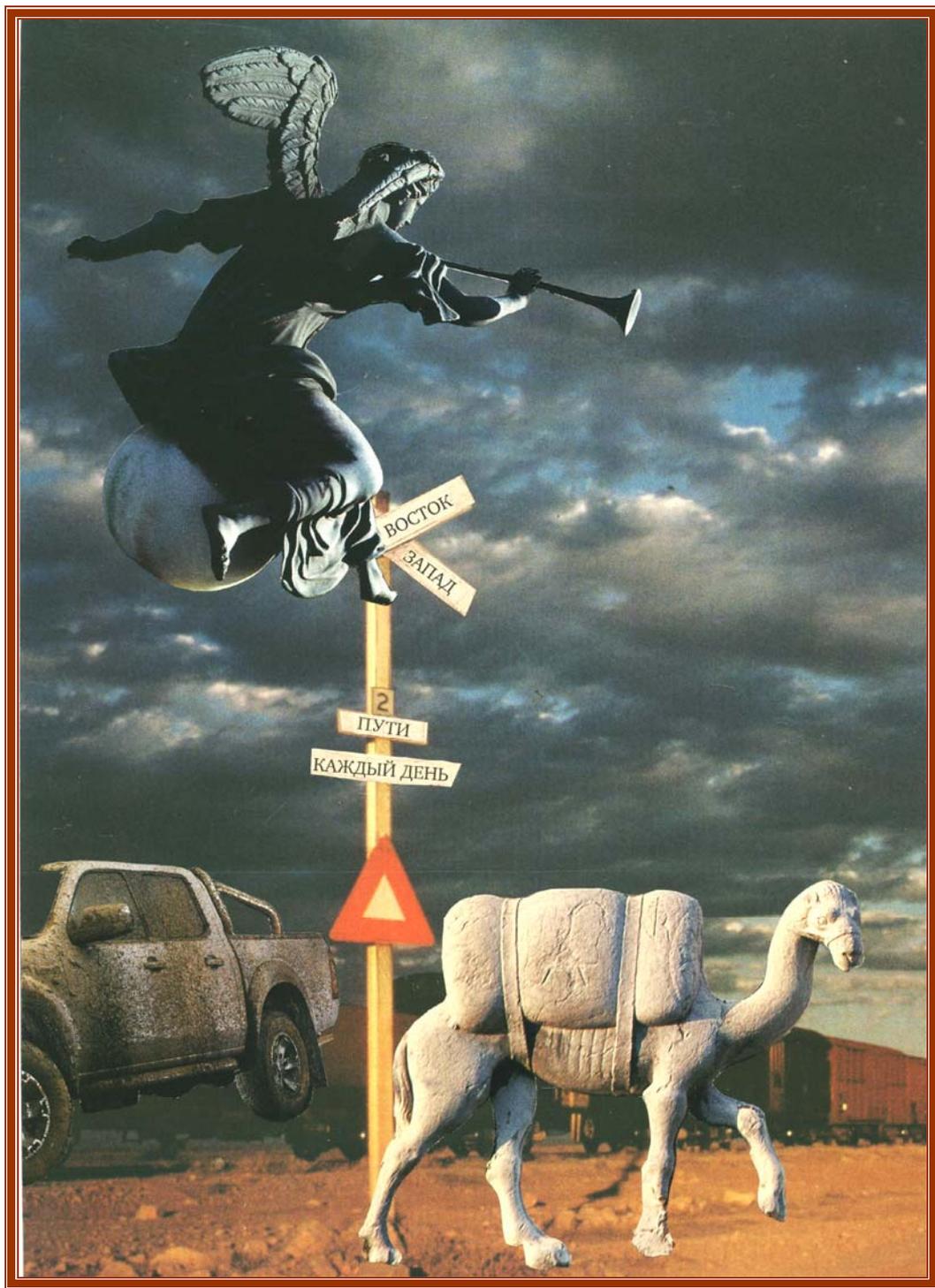
Все молчали. Подождав — может быть, лопнет, — Лена, наконец, подвинула стакан на блюдце Федору Ивановичу и торжествующе улыбнулась — словно знала все. Он шевельнул бровью и, несколько разочарованный, принял свой чай.

— Налейте теперь мне, — сказала Туманова.

Тут-то и раздался выстрел. Кому-то повезло с гаданием. Федор Иванович огляделся по сторонам, ища счастливого, и вдруг взвыл от ожога — это его собственный стакан лопнул, кипяток вытек на блюдце и промочил его брюки. Стакан целиком отделился от доньшка.

— Ничего себе, цена! — шипел от боли счастливый Федор Иванович. — Заглянул, называется, в будущее!

Лена смотрела на него строго. «Что-то подозрительное ты загадал», — говорило ее лицо.



*И просит бедная душа  
Награды сладкой за страданья  
Закрыв глаза, стоит и видит  
И хлеб и финик и оливу*

*Пройди же мимо  
Иль напои того, кто жаждет*

Мы новых дней начнем отсчет  
А дверь распахнута и смотрит  
Мы будем наслаждаться ленью  
Улыбку шлет луна

И чайник на столе  
В час нежный отразит  
Беседы за полночным чаем  
Сплетение всех странностей

Стол распатался  
И стулья скрипят  
Седые дамы  
Ведут разговоры

Прежних гостей здесь нет  
В гости приходят мысли  
Тысячелетия сомкнулись в кольцо  
Тысячелетних слов

В воздухе жила непонятая фраза  
А птицы-рыбы, черные чайники  
Веселый мир вместили в малом  
Философско-бездонном

Слова камней и рыб  
Водоворот из наших  
Слов и мыслей  
Звезды падали на колени

И ритмы странные  
Часы крылатые вращали  
Слова былых времен.  
И спит история.

