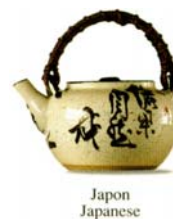


## СЕДЬМАЯ И ПОСЛЕДНЯЯ ЧАШКА



*Чай хорош в любую погоду  
Возвращает мыслям свободу  
Утром кофе и после обеда  
Вновь одержана будет победа*

*От горячих напитков тепло  
На душе же светло  
Забываешь дневные невзгоды  
И слагаются в мыслях оды*

Смогу ли её осилить. В последней главе мне хочется написать о вреде кофе-чая, не напитков, а разведения. Плантаций.

Но начну с чего повеселее:

Выпьем чаю, поглядим,  
Хорошо ли мы сидим

Существуют правила чае- и кофепития.

1. Помешав чай или кофе, не следует оставлять ложку<sup>\*</sup> в стакане или чашке, её нужно положить на блюдце (глаз можно повредить).

2. Не принято обмакивать в напиток печенье<sup>\*\*</sup> (хотя, говорят, французы макают свои круассаны в кофе).

3. Не следует пить чай или кофе, пока находящаяся во рту пища не проглочена. Ещё нельзя смеяться с полным ртом или смешить соседей, которые заняты едой, а то подавиться можно или ещё какой конфуз произойдёт.

4. Кофе пьют горячим, небольшими глотками, и не производя при этом громких звуков.

5. Блюдце держат в левой руке, а правой подносят чашку ко рту. Когда пьют кофе с молоком, блюдце оставляют на столе.

6. Не следует манерно оттопыривать мизинец<sup>\*\*\*</sup> или продевать палец в ушко ручки.

---

<sup>\*</sup> английский анекдот. Двое за столом. Первый: знаешь, некоторые, говорят, мешают чай левой рукой. Но я никогда так не делаю. Я всегда мешаю чай правой рукой. Посмотри, ты видишь, я мешаю правой рукой? Второй: а я всегда думал, что это делают ложкой.

<sup>\*\*</sup> ... А другой – сидит у телевизора,

В чай макает тонкое печенье... (Олег Дмитриев)

Когда у нас дети начинали отставлять мизинчик, им говорили: «У тебя что, кухарка – герцогиня<sup>\*\*\*\*</sup>?». Мне кажется, что пальчик отставляется автоматически, для равновесия или чего ещё.

7. Сахар к кофе, пилёный или колотый, при отсутствии специальных щипцов не принято брать ложкой, его нужно взять рукой и опустить в чашку.

«Кофейный стол украшают цветами в невысоких вазах. Великолепным украшением кофейного стола могут быть подсвечники со свечами, пепельницы».

Это из книжки выписала. Ещё там написано, что молоко подают в молочнике, а сливки – в сливочнике. Чем они отличаются, не знаю, размером разве.

На кофе приглашают после 18 часов, а если подают в конце застолья, то этим подчёркивается факт: кончен бал, погасли свечи.

«Когда подаётся гостю чашка, ручка чашки должна находиться справа и быть параллельной краю стола. Чайная ложка должна находиться на блюде за чашкой, ручкой тоже направо».

«Для разного вида кофе существуют свои особенности подачи на стол. Так, кофе с молоком подают не в кофейных, а в чайных чашках (они больше по объёму) или стаканах с подстаканниками. Чашки с этим напитком ставят прямо перед гостем.

Подобным образом подают и кофе по-венски, добавляя перед употреблением напитка взбитые сливки.

Кофе-гляссе подают в коническом стакане емкостью 250 миллилитров с шариком мороженого. Стакан с гляссе ставят на тарелку, покрытую резной бумажной салфеткой. Рядом кладут десертную ложку для мороженого и две соломинки для кофе.

Особая специфика присуща подаче кофе по-восточному. Его готовят в турке с сахаром и подают вместе с гущей. Сначала необходимо снять чайной ложкой пену, налить кофе из турки в чашку, затем сверху переложить из чайной ложки пену. Ни в коем случае нельзя размешивать напиток.

Чашку с кофе ставят перед гостем, справа от него на пирожковой тарелке помещают стакан с холодной кипяченой водой, которую иногда немного подкисливают лимоном.

Существует другой способ подачи кофе по-восточному — по типу кофе-комплект. Для каждого гостя ставят небольшой поднос с кофейной чашкой, ручка которой должна быть обращена влево, блюдцем и кофейной ложкой, обращенной ручкой вправо. Слева от чашки размещают сахарницу или розетку с сахаром, а справа — стакан с холодной кипяченой водой.

На поднос ставят также турку со сваренным кофе и пирожковую тарелку с чайной ложкой».

Меняются времена и нравы, мы очень далеко ушли от китайских церемоний, но и от этих правил тоже ушли. Всё сейчас гораздо проще. Угощают кофе и чаем друзей, а им всё равно, куда ручка повернута.

---

\*\*\* «Она подняла чашку, отставив мизинец, и поднесла её ко рту. Отпив несколько глотков, она взглянула на него и по выражению его лица ясно поняла, что ему противны были рука, и жест, и звук, который она производила губами». Анна Каренина. Сами помните, чем это кончилось. Ой, девки, девки, наблюдайте...

\*\*\*\* происхождение этого звания, или титула, или должности. Средняя сестра, на даче это было, играла сама с собой, изображая очень важную особу. «Ты, наверно, герцогиня?» - спросили её. – «Герцогиня?» - надменно ответила кроха. – «У меня кухарка герцогиня».

И лежит ли дорожка посередь стола. Сейчас это общение, встреча, хорошо, конечно, когда есть пироги и плюшки мягонькие. Но если хозяйка ленивая или занятая, сойдёт и сухое печенье и сухарики, хороший гость всем доволен, не ужинать же он пришёл.

Сейчас где-то устраивают чайные домики, скорее комнаты, не имеющие ничего общего с подлинником. Одна знакомая дама регулярно ходит туда. Говорит, очень расслабляет и снимает стресс. Это так дорого стоит, что действует как гипноз.

То ли дело в Средней Азии. Жара, пыль и чайхана. Суфа<sup>\*</sup> над арыком и зелёный чай. Хотя пиалы щербатые, а у чайников отбитые носики заделаны жостью.

Так хорош или нет чай для человека? Антикофейные и античайные кампании в мире всегда были связаны с политическими и экономическими интересами конкурентов. Так благодаря Ост-Индской компании Англия из кофейной превратилась в чайную зону. Люди в своей массе легко внушаемы и падки на рекламу.

В 1874 году в Вильно вышла брошюра в 36 страниц Владимирова «Чай – и вред его для телесного здоровья, умственный, нравственный и экономический». И вся полна голословными ругательствами в адрес чая – проклятого иноземного напитка. И такие страсти от него бывают: бессонница, обмороки, недержание мочи, дурной цвет лица, шатание и чернота зубов, вялость, бессилие, боязливость, робость, иссушение, головокружение, ослабление зрения и нервные припадки. Мещанское сословие обрадовалось такому повороту, так как из-за дороговизны чая не могло себе позволить пить его часто. Запугали народ книжонкой и слухами от неё исходящими. А значительно позже выяснилось, что Владимиров – псевдоним литовского шляхтича Владислауса Мингайле-Довгялло. Он был членом литовско-германской националистической группировки, членом ордена иезуитов и выступал по указанию прусских политических кругов против «русского влияния в Литве». Боялись русского самовара, опасаясь что он завоюет симпатии литовцев и поляков<sup>\*\*</sup>, что появятся чайные торговые дома и вообще усилится приток русских и они вытеснят с рынка литовского прусскую торговлю кофе. И эта брошюра была местной литовско-польской акцией. В противовес ей в Петербурге была издана 12-страничная книжечка «Чай, откуда он идёт и чем полезен». Автор её Г.Р. Рейнбот, обрусевший немец из Поволжья. До революции было 10 изданий её, правда маленькими тиражами, всего 2000 экземпляров. Такое малое количество не могло побороть слухи, и они продолжают распространяться и по сей день. Как у нас, так и на Западе, а цель одна – победить конкурентов.

В.В.Похлёбкин считает, что лучше чая напитка нет, и вкусно, и от всех болезней помогает, особенно зелёный чай. А вред и не малый приносит только «чифер» или

---

<sup>\*</sup> деревянный помост с перилами, прикрытый тонкой кошмой.

<sup>\*\*</sup> надо что-нибудь покрепче чая, чтобы победить антипатию поляков к русским. А приток русских со временем усилился по другой причине.

«чифирь». Пачка чая на кружку и долго кипятить. Остаются в результате только вредные алкалоиды, и напиток этот ничего общего с чаем не имеет.

Одно время чай пытались объявить наркотиком в силу привыкания к нему. Привычка к хорошему и полезному никакого вреда не приносит.

Плохо подействовать на организм может фальсифицированный чай. Такой у нас был грузинский при советской власти, а в Перестройку завезли нам турецкий.

Не храните чай рядом с керосином и нафталином и прочими «пахучими» продуктами. Чай легко впитывает запахи и пары. Но какой же дурак будет хранить чай в гараже. Таким чаем можно и отравиться.

С кофе аналогичная ситуация. Много противников и поклонников.

К 1685 году относится первый научный анализ кофе. Француз, доктор Филипп Сильвестр Дюфо сумел довольно правильно описать химические вещества, находящиеся в кофейных зёрнах, и воздействие напитка на человека. Его вывод любопытен и актуален даже сейчас: «одни люди могут пить кофе совершенно спокойно, для других он противопоказан».

*Это интересно.* Кофе хорошо действует на экстравертов и плохо на интровертов.

Чашка чая содержит в два раза меньше кофеина, чем чашка обыкновенного кофе.

Стограммовая чашка кофе даёт всего 9 калорий, но зато содержит калия до 90мг.

Кофеин был открыт в 1820 году немецким химиком Ф. Рунге, а в 1897 немецкий же химик Г. Фишер синтезировал кофеин.

Горький кофе – это не значит крепкий, и наоборот, крепкий не значит горький.

Носителем характерного кофейного аромата является очень сложное по составу вещество – кафеоль.

Кофе имеет сложный химический состав. Он содержит приблизительно 2000 химических веществ. Изучено пока меньше половины.

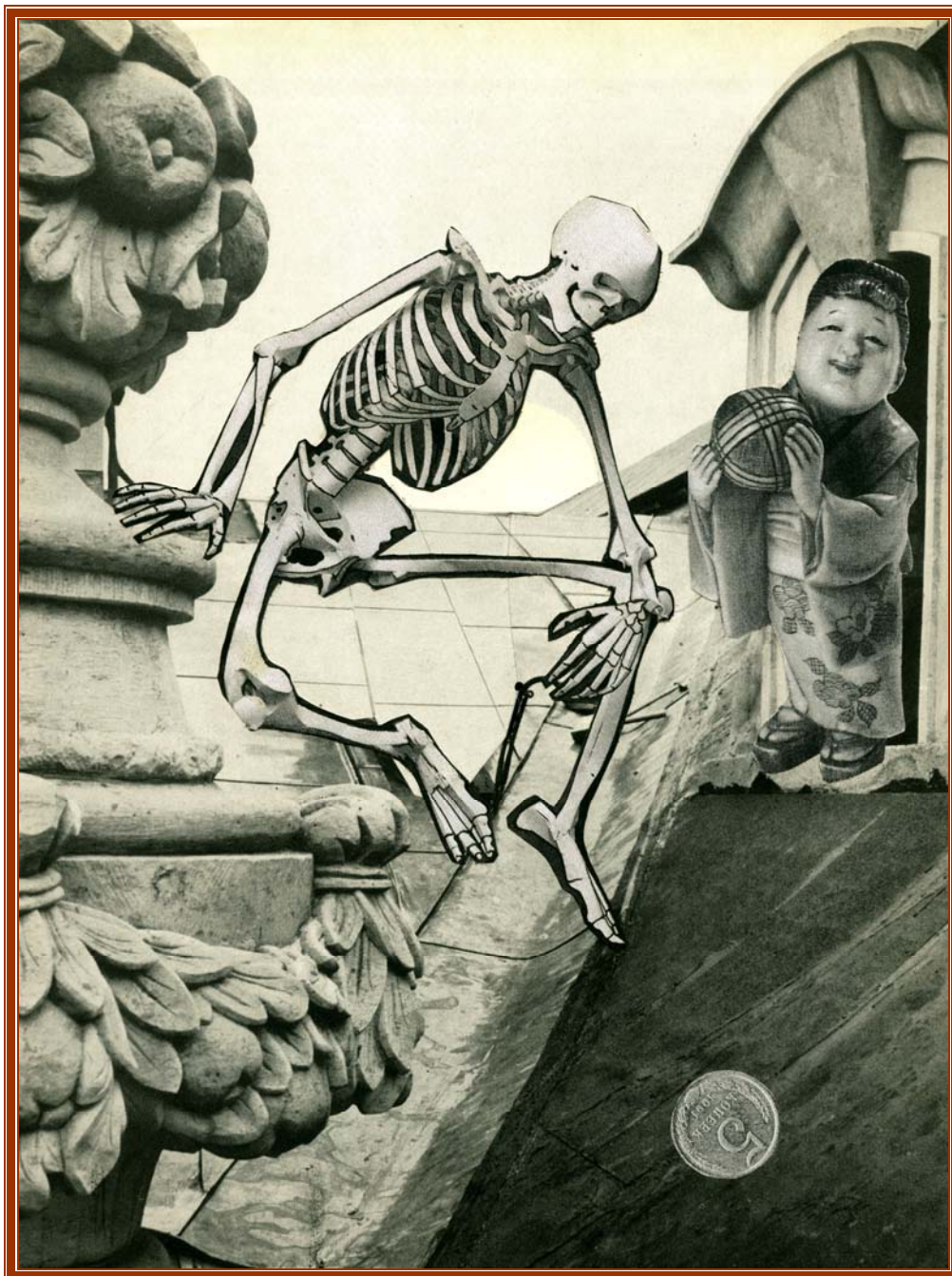
А в чае пока обнаружено 300, а может и больше, химических соединений, и тоже не все изучены.

Чтобы обладать здоровьем и долголетием, как шотландцы, славящиеся своим пристрастием к чаю<sup>\*</sup>, выносливостью китайцев, крепкими нервами, выдержкой и силой японцев, должно потреблять в сутки около 10 г сухого чая. Чайная ложка – 5 г<sup>\*\*</sup>.

---

<sup>\*</sup> разве не к виски?

<sup>\*\*</sup> всего-то две-три чашки, и ты гений дзюдо?



ПОЛЕТ ТРЕХ  
ПОЭТ *ДОРОГА* УЧИТЕЛЬ  
ОТ ПЕРВЫХ **груш**  
ДО **СВОИХ** просторов.

ПОСЛАНЦЫ ОТ **ИСТОЧНИКОВ ЭНЕРГИИ**

ЖИЗНЬ БЬЕТ КЛЮЧОМ

ЧЕРЕЗ ПОЛЯРНЫЕ ЛЬДЫ

Елена Молоховецъ

## ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ,

ДЕВЯТНАДЦАТОЕ изданіе, 1895, С.-ПЕТЕРБУРГЪ

### Вечерній чай

Час дружеских бесед у чайного стола!  
Хозяйке молодой и честь и похвала!  
По-православному, не на манер немецкий,  
Не жидкий, как вода или напиток детский,  
Но Русью веющий, но сочный, но густой,  
Душистый льется чай янтарною струей.  
Прекрасно!..

*П.А.Вяземский*

Иногда знакомые собираются для дружеской бесѣды, которая не продолжается далеко за полночь; въ такомъ случаѣ поздній вечерній чай, разливаемый хозяйкою дома, можетъ замѣнить и ужинъ. Этотъ чай сервируется слѣдующимъ образомъ: разставляется длинный обѣденный столъ, покрытый чистою скатертью; съ одного края стола, ставится маленькій столикъ съ самоваромъ. По серединѣ стола ставятъ высокую вазу съ фруктами, какъ-то: яблоками, грушами, апельсинами, мандаринами и виноградомъ. По обѣимъ сторонамъ этой вазы, поперекъ стола, ставятся десертныя тарелочки кучками и подлѣ нихъ десертныя ножи серебряные или костяные.

По обѣимъ сторонамъ вазы, вдоль стола ставятся продолговатыя сухарницы, покрытыя салфеточкой, съ печеньемъ къ чаю, какъ-то: булки или бабы бѣлыя, шафранныя, хлебныя или миндальныя, анлійское и мелкое печенье, купленное или домашнее см. отъ № 1723 до 1873.

Подлѣ нихъ хрустальныя тарелочки съ нарѣзаннымъ лимономъ, а также графинчики съ ромомъ, краснымъ виномъ, вишневымъ сиропомъ, шербетъ, сливки и сахаръ. Затѣмъ ставятъ по обѣимъ сторонамъ небольшія, но также довольно высокія хрустальныя вазы съ вареньемъ, которое кладутъ въ чай или кушаютъ отдельно, для чего и ставятъ по обѣимъ сторонамъ этихъ вазъ, поперекъ стола, хрустальныя блюдечки и чайныя ложечки.

Вместо одной вазы съ вареньемъ, поставить рядомъ двѣ вазы—одну съ вареньемъ, другую съ рѣзанными апельсинами, и эти вазы должны быть поставлены симметрически, по обѣимъ сторонамъ стола, а именно съ которой стороны будетъ стоять варенье, съ той стороны на другомъ концѣ стола надо поставить апельсины.

Апельсины-же приготовить слѣд. образомъ: разрѣзать ножомъ корку апельсина на четыре части, снять осторожно эту корку и тотчасъ спрятать для того, чтобы приготовить изъ нея апельсиновый цукать.

Самые же апельсины нарезать острымъ ножомъ ломтиками, какъ рѣжутъ лимоны, только потолщѣ, сложить въ вазу, пересыпая ихъ самымъ мелкимъ, просѣяннымъ сахаромъ, и сделать это даже съ утра, чтобы апельсины имѣли время пропитаться сахаромъ.

Вдоль стола, подлѣ этихъ вазъ съ вареньемъ и апельсинами, ставятъ сливочное масло въ хрустальныхъ масляничкахъ, а по бокамъ ихъ хрустальныя тарелочки или тоже маслянички съ другого рода масломъ, приготовляемымъ, какъ сказано будетъ ниже.

Подлѣ масла, вдоль стола круглыя лотки, покрытыя салфеточками, съ хлѣбомъ, который, нарѣзавъ тонкими ломтиками, острымъ ножомъ, укладывать въ кружокъ, длиною ломтиковъ отъ края къ серединѣ такъ, чтобы одинъ ломтикъ прикрывалъ край другаго; первый рядъ съ краю изъ чернаго хлѣба, второй рядъ поменьше изъ французской булки, третій рядъ еще поменьше изъ ржаного пеклеванника, кисло-сладкаго, шведскаго или пароваго хлѣба, четвертый кругъ еще поменьше изъ булки, въ середину-же стоймя—кругъ ломтиковъ изъ ситнаго хлѣба.

Вокругъ лотка съ хлѣбомъ уставить полумѣсяцемъ небольшія тарелочки съ тоненькими ломтиками телятины, ветчины, говядины, грудинки рябчиковъ, индѣйки или курицы, языка, зайца, швейцарскаго, русскаго или домашняго сыра, натертаго зеленаго сыра и пр., устанавливая все это въ симметрическомъ порядкѣ, такъ напр: по самой серединѣ сыръ, такъ какъ онъ свѣтлѣе другихъ ломтиковъ, съ одной стороны ветчину, съ другой—языкъ, затѣмъ съ одной стороны телятину, съ другой—индѣйку или рябчики и т. д., или первую тарелочку съ говядиною, вторую — съ сыромъ, третью — съ ветчиною, четвертую — съ телятиною и т. д.

Языкъ долженъ быть свѣжій; если-же онъ соленый, то надо вскипятить его в одной водѣ, тотчасъ ее слить, налить свѣжаго кипятку, опять вскипятить раза два, можно опять слить и налить свѣжаго кипятку и тогда уже сварить до готовности; но не хорошо, если онъ совсѣмъ окажется уже безъ соли. Сливаемый кипятокъ можно употреблять въ борщъ или щи, въ особенности послѣднія двѣ воды.

Говядина лучше всего маринованная, приготовляемая какъ сказано въ № 667.

Масло подаваемое къ чаю готовится различно:

- 1) Сливочное масло см. № 2273.
- 2) Пармезанное масло, см. № 2285.
- 3) Лимонное масло, см. № 2287.
- 4) Сливочное масло съ миндалемъ. см. № 2288.
- 5) Сливочное масло съ грецкими орехами, см. № 2288.
- 6) Сливочное масло съ фисташками, см. № 2288.

Масло изъ рябчиковъ. см. № 1074.

Сыръ изъ зайца, см. № 1077

Сыръ изъ сливъ № 2307.

Сыръ русскій чеддеръ.

« голландскій и др.

Сидръ лимонный къ чаю для любящихъ пить чай въ прикуску № 2032.

Сидръ изъ апельсиновъ №2033.

Шербетъ лимонный № 2034

« миндальный № 2036

« малиновый № 2035.

« изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ №2037.

Сиропа къ чаю от №2014 до №2031

Ликеръ для пунша № 2160

Пуншъ фрейлинскій № 2163.

« дамскій № 2164.

Глинтъ-вейнъ №2167-2168.

Коньякъ темный и бѣлый отъ 1р. 15к. до 6р.

Ромъ темный и бѣлый отъ 1р. 15к. до 3р. 50к.





Уж во садике  
Во зеленом  
И во тереме  
Во высоком  
Что сидела тут  
Млада девица  
Сидючи она  
Думу думала

Лучше царских тут палаты  
Вертограды и сады  
В садах дивные плоды  
Горы с чудными древами

На горе три древа стоят  
Первое древо чайное  
Второе древо кофейное  
А третье древо шоколадное

На первом древе цветы цветут  
На втором плоды висят  
На третьем птицы поют  
Девица их обихаживает

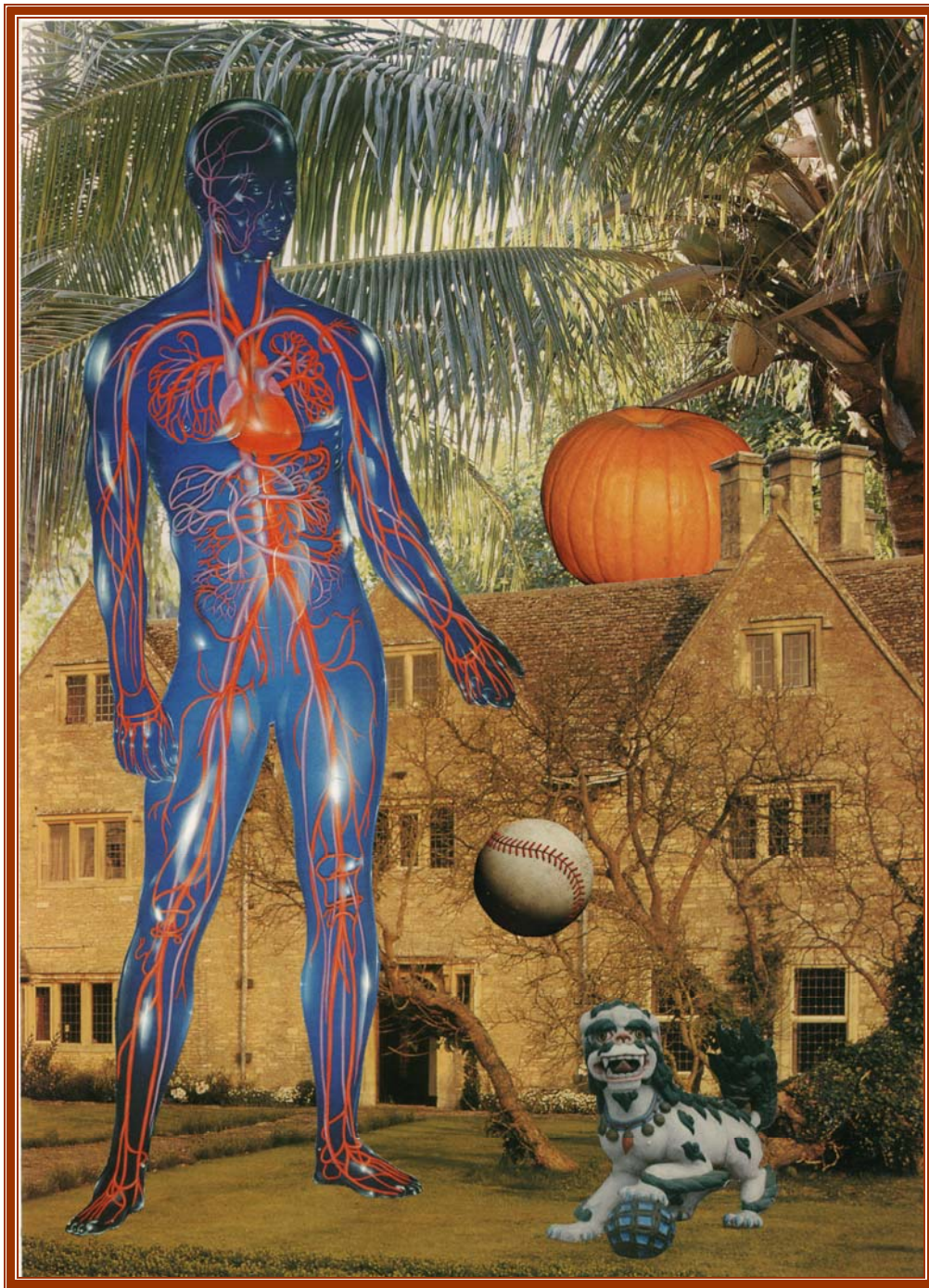
На другой горе  
Солнце всходит  
Выходил юноша  
В зелен сад гулять  
Табак-трава ноги обвивает  
Табак-трава  
Всем травам трава

Копал землю копарулями  
А и сеял семена первым часом  
Вырастали семена другим часом  
Выкопал картофель третьим часом

А у молодца-то  
Растет табак и картофель  
А у девицы  
Чай и кофей

Зазнают гору  
Торговые люди  
Отоймут у них  
Гору крутую  
Отоймут у них  
Гору зеленую  
По себе они  
Гору разделят  
Будут люди-то табак курить  
Пить чай и кофей  
Дивным овощем услаждаться

Кто бы дал мне яко птице  
Перья равные крылам  
Полетел бы я туда  
Кто беспечен есть без меры  
Тот и следует туда  
Только в том и утешенье  
Кофей чаем запивать  
Картошечкой отобедать  
На пригорке покурить.



Абстрактная связь

НЕ ЗАМЕНИТ базарной площади

собрание ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ области

дарственного ученья

*А теперь задачка.*

Дано:

Одна пачка сигарет убивает лошадь.

Сто чашек кофе – летальная доза для человека.

Чашка чая содержит в два раза меньше кофеина, чем чашка кофе.

Сколько чашек кофе должна выпить лошадь, если хочет покончить с собой? А чая?  
(Задача некорректна. Недостаточно данных. Сколько сигарет убивают человека?)

Очевидно, опасаясь летального исхода, мормоны и секты фундаменталистов отвергают кофе полностью и безоговорочно, считая его наказанием Божиим. А мусульмане и многие христиане считают кофе «трезвым» напитком – альтернативой спиртному.

И наши сектанты-мистики (хлысты и скопцы) отвергали не только кофе, но и чай<sup>\*\*</sup>, табак, картофель. Всё заморское, а значит от сатаны. Есть их песня, или духовный стих, который кончается так:

Кто из моих Божьих людей  
Будет курить табак  
Пить чай и кофе и есть картофель,  
То как бы он ни молился  
Как бы ни постился  
Хотя бы как свеча теплился,  
А быть ему в отпадшей силе.

Очень мне обидно стало, такие всё хорошие вкусные и полезные растения, кроме табака, разумеется (грешна, имею такую привычку). И переделала стих по своему разумению.

Но настоящий вред кофе и чай наносят нашей природе. И не сейчас это началось, а гораздо раньше. А.Н. Краснов путешествовал по тропикам Азии в 1892 – 95 годах. Богатая и разнообразная флора острова Цейлон (Шри-Ланка) исчезла. Там стали разводить кофе и корицу. Но корица подешевела, а огромные плантации кофе привлекли более двух десятков врагов кофейного дерева, во главе их паразитный грибок – страшный *Hemileia vastatrix*. Опустошения, нанесённые им, почти уничтожили кофейные деревья, плантаторам грозило полное разорение, и они бросились разводить чай. Чайный куст хорошо принялся, за несколько десятилетий заменил кофе, и весь остров превратился в сплошную чайную плантацию.

---

<sup>\*\*</sup> истовые православные постами чаю не пьют, а кипяточек с мёдом, сушёными ягодками, травками. Так наша соседка Антонина Васильевна пила. Или см. «Как купчиха постничала».

И во всем этом виноваты английские капиталисты.

На острове Ява тот же грибок произвёл сильные опустошения на кофейных плантациях, как и вообще всюду в Ост-Индии. На Яве были голландцы. Они тоже перешли на чай, но продолжали экспериментировать с кофе. Посадили более выносливые деревца из Западной Африки. Они выше, здоровее и красивее, а главное не боятся грибка, но вкус не тот. А вот в Бразилии кофе нашёл свою вторую родину. Плантации процветали, но мировой кризис затронул основную монополию Бразилии – производство кофе. Кофе обесценивался. Кофейное хозяйство оказалось в тупике. Стали прибегать к таким мерам, как уничтожение запасов. По распоряжению правительства только за 1927 – 32 годы утоплено в океане около 100 млн центнеров кофе. Были построены гигантские печи для сжигания зёрен кофе на удобрение. Стали разводить хлопчатник и какао. Всё это было почти сто лет назад, и бразильский кофе существует до сих пор, и цейлонский чай мы все пьём. А ещё нам нравится одеваться в натуральные ткани (100% cotton), и много чего нам надо, что для природы вредно. Так что не одни англичане виноваты, а все мы. Но тропики на Цейлоне и Яве жалко до слёз. Остались только там ботанические сады-заповедники.

Так что для сбережения природы надо переходить на подножный корм. На суррогатные (*surrogatus*, лат. – поставленный взамен) чаи и кофе.

Травяные чаи отличаются от кофейных напитков тем, что последние обжариваются до коричневого цвета. Кофейные напитки готовят из:

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| Бобов             | Можжевельных ягод |
| Боярышника        | Моркови           |
| Буковых орешков   | Овса              |
| Гравилата         | Подсолнечника     |
| Семян груши       | Ржи               |
| Желудей*          | Свёклы            |
| Кизила            | Тёрна             |
| Кубышки жёлтой    | Топинамбура       |
| Кукурузы          | Цикория           |
| Корней лопуха     | Шиповника         |
| Корней одуванчика | Ячменя            |

Пожалуй, самый вкусный из цикория. Когда был дефицит кофе пробовали всякие кофейные напитки из ячменя, овса, ржи, но как-то они не вдохновляют. Сейчас мы ими внуков поим, им нравится.

---

\* любопытно бы знать, кто вам будет собирать жёлуди и буковые орешки, за какую подённую плату, и почём будет такой кофей! Кубышка жёлтая в Красной книге, можжевельник похоже тоже, против лопуха, ячменя и свёклы возражений нет.

А из чего чай можно заваривать и не перечислишь. Внуки опять же любят каркадэ, это суринамская роза, красный и кисленький, он же гибискус. В Бразилии для чая используют парагвайский кустарник (он больше похож на дерево) Илекс – *Ilex paraguensis*. Называется такой чай матэ. В Южной Бразилии, Уругвае и Парагвае даже заложены промышленные плантации, так он популярен. У нас сейчас тоже продают, но мне не понравился.

Ещё экзотическая новинка – бушменский чай из Южной Африки, ройбуш (*Aspalathus linearis*). Рубленные кусты из саванны.

Когда мы были маленькие и ездили к бабушке в Лосинку, то она весной готовила нам чай из листьев молодой черёмухи. Несколько листочков кладут в чашку, заваривают кипятком, добавляют сахар и молоко. Вкус и аромат миндаля, необычно и свежо.

А «капорский чай»? «Иван-чай», из кипрея? Нашли раз где-то способ приготовления, наверно в «Химии и жизни», ферментация не проще чем у китайцев, да с цветочком – и потеряли. Так и не попробовали. А как он у нас цвёл на высоковольтной! В этом году что-то пропал, но может вернётся.

Есть ещё тоже наверное чай, называется «пять китайских пряностей» (на самом деле семь). Анис, корица, гвоздика, фенхель, имбирь, белый перец и лакрица. Я пробовала делать из пяти, лакрицы и аниса у меня не было, по щепотке всего в кружку, залить кипятком, положить кусочек лимона и прокипятить. Вкусно, согревает, снимает усталость, помогает от простуды.

Писала я своё произведение 8 месяцев и выпила за это время приблизительно по 750 чашек кофе и чая. Кошмар.

Чай пили  
Чашки били  
По турецки говорили.

31.05. 09.

Что начну сегодня  
Что закончу завтра  
Погоди, не спеши  
Начни вчера.  
Притаи дыханье  
Собери вниманье  
Тише и смелей  
Ты не знаешь где начало  
В темной мельнице времен.





*Открой окно и сядь ко мне...*  
*Классика*

От ветра жизни не укрыться:  
Что ни окно, то новый вид.  
Мысль, точно взбалмошная птица,  
Куда ей вздумалось, летит.

Открой окно – и ты в Китае.  
Там, опираясь на платан,  
Старик беспечный наполняет  
Прекрасный чайник англичан.

Как всё там хорошо и странно...  
Окно другое отвори:  
Там город узкий – рестораны,  
Прогулки, звёзды, фонари...

В родстве со всем, что есть, уверясь,  
В ночном канале отражён,  
Туда, обратно, внутрь и через  
Бредёт ирландец Гамильтон.

В скрещенье горизонта с рамой,  
Где параллельные сошлись,  
Эшер взбирается упрямо  
По лестнице, ведущей вниз.

В наоборот, в виток бездонный,  
Взор против воли устремлён:  
Там с веток падают Ньютоны  
И больше солнца электрон.

Нет, нет! Задёрни занавеску!  
Прочь этот мир! На что он нам?  
Нет! Больше силы, больше блеска!  
Вот – море с солнцем пополам!

Как плещутся (и мы могли бы...)  
В волнах десятки разных чуд:  
Всплывают солнечные рыбы  
И крабы лунные ползут...

Ещё иные окна, входы  
И выходы, и зеркала,  
Террасы, коридоры, своды  
И лестницы. Им нет числа.

Но мы ещё не открывали  
Одно заветное окно.  
За ним – неведомые дали.  
Что не сбылось. Что суждено.

И вот однажды – в день, который  
Случайно выберет душа –  
Ты тихо отодвинешь штору  
И приоткроешь, чуть дыша...

Там смутно будущее мнится:  
С полночных стран встаёт заря,  
И благородные девицы  
Умильно просят букваря.

*Грустные стихи из  
веселых кварталов  
(сборник «Алая камелия»  
Перевод А.А.Долина)*

Вечер. Даль бескрайная.  
У дороги чайная.  
Чайная обычная –  
Тихая, приличная.  
*Д.Самойлов.*

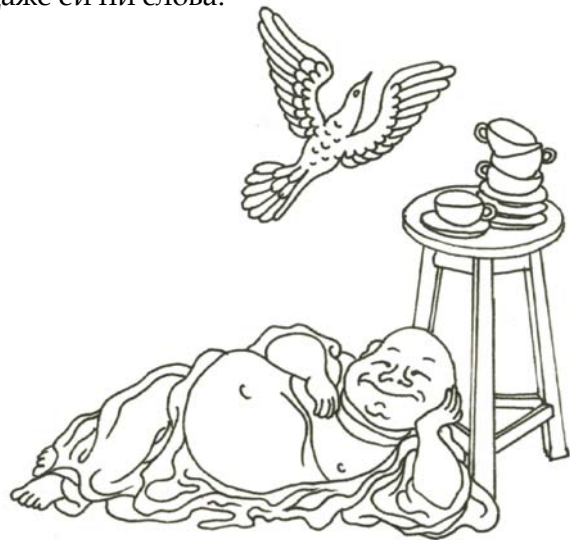
Хвоя с сосен облетает  
Вечер наступает.  
В рукавах озябли руки,  
Промокают ноги.  
Я с фонариком зажженным  
Бреду по дороге.  
Мне места эти знакомы.  
Все-то здесь я знаю.  
Песенку о бедной дзёро  
Тихо напеваю:

«Хороши порой осенней  
пурпурные склоны,  
где сквозь дымку на закате  
проступают клены.  
Радуга мостом прозрачным  
Тянется за горы,  
И спешит к мосту добраться  
Молодая дзёро».

Поздние побеги риса  
Полегли под градом.  
Сотрясают ураганы  
Мыс Касивадзаки...

Долго ль тешиться сравнением  
Цветов запоздалых?  
Вот бреду неверным шагом  
к придорожной чайной.  
«Эй, ворота отворите,  
странницу впустите!  
На минутку подойдите,  
В оконце взгляните!»  
Прибежал на зов хозяин,  
Халат поправляет.  
Видит, что явилась дзёро –  
Сразу уговоры...

Хорошо за чашкой чая  
Поболтать с подругой  
Только об одном, заветном,  
Даже ей ни слова!





**МАЛЕНЬКИЙ**

АРХИВ

ДОСТОЯНИЕ

**МОЛОДЫХ** рук

## ИСТОЧНИКИ

1. Антология даосской философии. Москва, тов. «Клышников - Комаров и К<sup>о</sup>», 1994
2. Э.П.Стужина. Китайский город XI – XIII вв. Москва, «Наука», 1979
3. Н.В.Захарова. Искусство китайской кулинарии. Изд-во Моск. Университета. 1992
4. Какудзо (Теншин) Окакура. Книга чая (1906). Минск, «Харвест», 2002
5. Лу Юй. «Чайный канон» (Чацзин) из трех книг и десяти глав, 760, он же Лю Ву, «Священное писание о чае» (Чакин), он же Лю Юй, «Книга о чае», первый кодекс чая.
6. В.В.Похлёбкин. «Чай». Москва, Центрполиграф, 2001
7. Культурные растения СССР. Вехов В.Н., Губанов И.А., Лебедева Г.Ф. Москва, «Мысль», 1978
8. Н.И.Вавилов. Пять континентов. А.Н.Краснов. Под тропиками Азии. Москва, «Мысль», 1987
9. А.Н.Краснов. Чайные округа субтропических областей Азии. Культурно-географические очерки Дальнего Востока. 2 тома. Петербург 1897 – 1898 гг.
10. А.Н.Краснов. По островам Дальнего Востока. Путевые очерки. СПб, 1895 г.
11. А.Владимиров. чай и вред его для телесного здоровья, умственного, нравственного и экономического. Вильно 1874 г.
12. Г.Р.Рейнбот. Чай. Откуда он идет к нам и чем полезен. Петербург. 1873 г. второе издание, 1875 г. – Чай и его польза.
13. Г.Ф.Сиверс. Как произращать чай в России. Статья в «Русском Журнале» 1792 г.
14. Н.С.Николаева. художественная культура Японии XVI столетия. Москва, «Искусство», 1986 г.
15. В.В.Малявин. Китай в XVI – XVII веках. Москва, «Искусство», 1995 г.
16. В.Н.Горегляд. Классическая культура Японии (?)
17. Тядо дзинтэн (Словарь по чайной церемонии). Киото 1969.
18. Азия. Иллюстрированный географический сборник. Сост. А.Крубером, С.Григорьевым, А.Барковым, С.Чефраковым. издание III т-ва И.Н.Кушнерев и К<sup>о</sup>. Москва 1908 г.
19. Н.В.Абаев. Чань-буддизм и культурно-психологические традиции в средневековом Китае. Новосибирск, «Наука», 1989.
20. Э.Берджесс. Долгий путь к чаепитию. Москва, «Текст», 2000.
21. П.Белецкий. Одержимый рисунком. «Детская литература», 1970.

