



НЕМНОГО ВОЛШЕБСТВА В ЧАШКЕ ЧАЯ

Какую газету или журнал ни возьми, обязательно наткнёшься на объявления типа: «Это средство — супер! Даже старцу оно вернёт юношескую силу и превратит в гиганта секса!» Лекарства и биологически активные добавки предлагают самые разные, их названиям несть числа, но есть одно общее свойство, которое их всё-таки объединяет. Это довольно высокая стоимость. Не каждому мужчине, испытывающему в интимной жизни проблемы, они по карману. Но даже если деньги есть, то употребление якобы чудодейственных препаратов не всегда гарантирует конечный результат.

А ещё все мы — и женщины, и мужчины — всё больше устаём. Синдром хронической усталости, пожалуй, становится таким же обычным, как вульгарная простуда или головная боль. И опять реклама предлагает какие-то чудо-препараты, дорогие комплексы витаминов, всевозможные биологически активные добавки. Они, разумеется, иногда помогают организму справиться с усталостью, восстановить силы, вернуть бодрость. Но какой ценой! К тому же вечно спешащему, занятому человеку приходится помнить о схемах приёма этих лекарств, не забывать употреблять их то до еды, то после еды, непременно соблюдать какие-то интервалы, не сочетать с ними ту или иную пищу. А темп и стиль жизни таков, что просто забываешь всё это делать. И вообще, трудно представить делового человека, который, поглядев на часы, встаёт посреди какого-нибудь совещания или прерывает важный разговор, чтобы

принять пилюлю или, хуже того, развести в определённых пропорциях некий порошок и выпить его.

А проблемы с желудком? С глазами? Зрение, кстати, ухудшается, если вы подолгу сидите у компьютера. А не сидеть никак невозможно! Кто делает за вас срочную работу? И все рекомендации медиков насчёт обязательных перерывов и сокращённого рабочего дня летят в тартарары. Не-ког-да! И даже за пирожком сбегать порой не удаётся. Как результат — различные болезни желудка.

Бессонница. Нервы. Плохое настроение. Ослабленный иммунитет. Заболевания печени, поджелудочной железы. У женщин — нарушения менструального цикла, климакс, другие расстройства. Бесплодный брак. Онкология.

Впрочем, наши общие проблемы можно ещё долго перечислять. Каждый пытается решить их по-своему. Чаще всего мы полагаемся на различную «химию», обещающую быстрое и гарантированное решение самых сложных вопросов. Но ещё древние мудрецы поняли: всё гораздо проще, чем мы порой думаем. Всё — ничто, и ничто — всё. Вдумайтесь, пожалуйста, в смысл этой фразы.

Увы, врачей «по здоровью» нет по определению. Терапевт видит в нашем организме своё, хирург обнаруживает то, что и положено хирургу обнаруживать, эндокринолог ищет «свою» причину, а различные узкие специалисты иногда напоминают лошадь в шорах, которая ни влево, ни вправо не смотрит — только вперёд. И мы начинаем искать экстрасенсов, медицинских «светил», бросаться к знахарям, а то и колдунам «по здоровью»...

А экстрасенс-то иногда оказывается рядом, на расстоянии вытянутой руки. Только мы об этом не знаем.

Для меня этот экстрасенс — чай! Обычный чай — чёрный или зелёный. Впрочем, иногда требуется жёлтый, красный или даже голубой. Но о таких сортах чая знают ещё не все. Как не знают и о его целебной силе. Очень немногие знакомы с курильским чаем, как не имеем понятия мы теперь и том, как самому приготовить копорский чай, который Россия некогда даже экспортировала.

Чай для многих — знакомый незнакомец. Мы привыкли к нему — и ничего необыкновенного в нём не замечаем. Но чудо может быть и обыкновенным. Отчего, разумеется, не перестаёт быть чудом.

Если вы хотите не просто получить рецепты, гарантирующие решение каких-то проблем, а всё-таки хоть немножко понять суть чуда под названием «чай», постарайтесь для начала не спешить. Вспомните: этот напиток пришёл к нам из Китая с его не всегда понятными церемониями. Там готовят и пьют чай не спеша. Соблюдают, так сказать, «китайские церемонии». Делать им, что ли, нечего? Да нет! Во всём этом есть большой смысл.

А потому наберитесь, пожалуйста, немножко терпения и постарайтесь прочитать то, что автор написал, не спеша, с чувством, с толком, с расстановкой... Тут мне так и хочется поставить смайлик « :) » — его обычно используют интернетчики в чатах или в письмах, отправляемых по «мылу» (то бишь по электронной почте). Этот добродушный значок для меня — как бы невольная улыбка человека, понимающего, что он говорит какие-то совершенно правильные вещи, но догадывается: собеседник может его не послушать и сделать по-своему. В этой суетной, быстротекущей жизни нам, увы, порой действительно некогда остановиться и оглянуться назад.

И всё-таки, не спешите, пожалуйста!



НОЧНОЙ ЭКСПЕРИМЕНТ



Опять кончился чай. Это я обнаружил, как всегда, поздно вечером: пришёл домой с работы — Господи, как много навалилось дел, и, несмотря ни на какую июльскую духоту и зной, настырно требуют: «Не откладывай на потом, не накапливай несделанное, как тебе не стыдно — болтаешь, куришь, тратишь время на ненужные телефонные звонки. Работай!» Все моё семейство в отпуске, и только Кузька радостно выпрыгивает из-под кресла, трётся о мои ноги, мурлыкает, выгибает спинку — это он так просит, чтобы я его погладил: соскучился, серый котмуркот! И глажу, и говорю с ним, конечно, ласково, а у самого одна мысль: чаю, хочу горячего, крепкого чаю! Чтобы снять эту тяжесть в затылке, никогда не глотаю ни анальгин, ни другие лекарства — помогает только свежезаваренный листовой чай!

В железной банке, на которой нарисованы два чёрных дракона с золотистыми крыльями, однако, пусто, и когда я от обиды встряхиваю её, на дне кучерявится лёгкая коричневая пыль — всё, что осталось от моего любимого «Графа Грея», ну, ещё, пожалуй, напоминает о нём этот чудный, терпкий аромат бергамота.

Ага, вот тут в углу шкафчика за банкой кофе стоит яркая коробочка, куда я, кажется, складывал маленькие 50-граммовые пачки индийского чая. Однако их там давно нет, зато нахожу упаковку чая в пакетиках. Вообще-то я их не люблю: они хороши, когда куда-то спешешь и не хочешь возиться с кипятком, мыть заварник, соблюдать всю процедуру приготовления на-

стоящего напитка. И вкус у такого «пакетикового» чая какой-то не то чтобы ненастоящий, а, скажем так, — стандартный, без «изюминки» и живости, и недаром его любят торопыги, которым все эти тонкости цвета, аромата, вкуса как-то ни к чему: выпил быстренько чашку чая, проглотил свой дежурный бутерброд и дальше понёсся-поскакал, побежал-заподпрыгивал...

Но я знаю, как облагородить этот «пакетиковый» чай. Можно, конечно, вообще-то сбежать на угол, где стоит ночной коммерческий киоск. Там и сигареты, и жвачка, и пиво в баночках, и кофе с чаем в весёлых, нарядных упаковках — за тёмным, в мелких пятнышках стеклом, но мне не нравится продавщица — полная, с ярко покрашенным ртом. Она постоянно дымит сигаретой, отпускает крепкие словечки и подаёт товар так, будто делает одолжение — не глядя на покупателя, небрежно, и надменно кривит губы, если замечаешь: «Девушка, а почему эта пачка такая мятая и, кажется, сыроватая?»

Нет, никуда я не пойду. В одном из кухонных шкафов на верхней полочке храню всякие сушёные травы. Ох, и ругает меня за них жена! Места занимают много, и когда что-то начинаешь искать, то все эти пакетики, кулёчки, баночки, холщовые мешочки почему-то начинают сами собой двигаться, падать, крошиться, и это волнение трав, корешков, засушенных цветов и плодов передаётся жене: «Зачем так много насушил? Хоть бы кому раздал, что ли! Один мусор от них...»

В этом «мусоре» нахожу листья малины, сухие корзинки жёлтой календулы, листочки шиповника. Ах, как приятно они пахнут! Беру по чайной ложке из каждого бумажного пакетика, смешиваю всё это и бросаю в кипящую воду, туда же — тмин на кончике ножа, чуть-чуть. Ну и пусть покипит двадцать — двадцать пять минут. Потом отвар сливаю через ситечко и тут же добавляю в него содержимое двух чайных пакетиков.

Пока чай заваривается, нахожу бутылку коньяка, начатую, наверное, месяца два назад: никак её не осилю, в одиночку не пью, а с друзьями как-то недосуг сидеть, да и охладел я к этим шумным застольям, разговорам обо всём и ни о чём, и всё чаще хочется просто прилечь на диван с томиком того же, допустим,

Генриха Бёлля: он так давно стоит на книжной полке, что уже покрылся сверху тонким слоем серой, липкой на ощупь пыли, и всё некогда открыть его на любой странице и ахнуть: «Господи, это же про меня!..» За моё грустное лицо они приговорили меня к десяти годам, точно так же в прошлый раз приговорили к пяти годам за моё счастливое лицо. Впредь, если мне удастся пережить ближайшее десятилетие в условиях всеобщего счастья и мыльной благодати, я уж постараюсь не иметь никакого лица». Или не про меня? Нет, всё-таки и про меня тоже: всё чаще и чаще хочу, чтобы меня оставили в покое, а для этого, даже если ты на самом деле «белая ворона», надо непременно и срочно перекраситься в чёрный цвет, и тогда — всё тип-топ, будешь незаметен, как все, и кому какое дело, что у меня на душе и отчего я прячу руку в правый карман брюк. Пальцы сами собой складываются в эту ужасную, мерзкую фигуру, именуемую кукишем. Но вы-то об этом не знаете, господа!»

Ладно, к чему давать волю этому потоку сознания? Коньяк, однако, хорош, ещё из старых запасов — разливался в той благословенной Грузии, которая была советской и не знала ни войн, ни бурных митингов, ни баррикад на улице имени своего великого поэта, сочинившего «Витязя в тигровой шкуре», — и давно же, ох, как давно привёз я эту бутылочку из Тбилиси, и выбрана она была моим другом Мишико, который знает толк в винных напитках.

Чай заварился. Добавляю в него две столовых ложки коньяка и наливаю первую чашечку. До чего же хорошо, Господи! Однако, пожалуй, в следующий раз возьму не три стакана воды, а чуть побольше — три с половиной, к примеру. А то пить на ночь такой тонизирующий напиток — это значит обеспечить себе бессонницу. Кстати, надо не забыть оставшуюся от отвара гущу пропустить через мясорубку и смешать с мёдом. Эта вкуснятина хороша к утреннему чаю вместо сахара и варенья.

Когда один знакомый увидел, что я пью в жару горячий крепкий чай, очень удивился: «Как ты это переносишь? Я уже

литра два холодной минералки выдул — и никакого толка, только ещё больше пить хочется...»

Странно, но мало кто знает, что смысл утоления жажды вовсе не в том, чтобы налить в себя как можно больше жидкости, а в том, чтобы возместить полезные вещества, «уплывшие» из организма вместе с потом, и, значит, восстановить потерянные силы. Между прочим, представление о том, что к напиткам может относиться только питательная жидкость, нашло отражение, допустим, в таком определении: «Нектар — напиток богов», иначе говоря: питание, пища величественных небожителей.

Необычно, кажется, звучит у В. И. Даля эта фраза: «Кофе напитокчив». Ну что это за абракадабра? А ведь всё понятно, если найдём забытое нами значение старого слова: «напитчив» — значит, сытный, питательный и хорошо утоляет жажду. И не потому ли наши прадеды никогда не говорили, что напился чаю, а всегда только так: «откушали», «кушали». «Их сиятельство изволил откусать китайского чаю с травкой, которую в заварку специально бросила кухарка», — такую или подобную фразу встречаешь во многих литературных произведениях XIX века. А вот как писал С. Т. Аксаков о чаепитии: «Дедушка накушался досыта любимого потогонного напитка с густыми сливками и толстыми подрумяненными пенками...» Ах, как вкусно!

Аксаковский дедушка, наверное, знал толк в чае, и летом он, конечно, откушивал зелёный — как горячий, так и холодный. А воду скорее всего брали не из колодца даже, а посылали дворовых к роднику, и если его в окрестностях не было, то черпали искрящуюся, живую водицу из соседней речки-невелички, и в ведра порой попадали малявки-мальки, и всплескивали своими хвостиками, сводя с ума толстого домашнегокота...





СЕКРЕТ КАЛМЫКА

Чёрный чай больше подходит для серьёзной, злощей зимы, когда, бывает, промёрзнешь до самых косточек или вдруг одолеет усталость от тусклых дней, затяжных морозов, серого неба, и хандра так и просится если не в родные, так хотя бы в двоюродные сёстры. Чёрный чай согревает и веселит душу, снимает чувство разбитости, помогает противиться головной боли и всем этим злополучным простудам. Он, между прочим, хорош в смеси с зелёным, если его остудить и пить с лимоном и кусочками льда. Новички, пожелавшие испробовать этот напиток, нередко бывают недовольны: ну что, дескать, за бурда? А надо заваривать по правилам: вдвое, а то и втрое крепче обычного, потому что лёд понижает концентрацию настоя.

Такой чай, конечно, хорошо пить в тепле, укутавшись шерстяным пледом, с котом, мурлыкающим на коленях, и чтоб непременно в руках был какой-нибудь старинный роман, допустим, Вальтера Скотта или Чарльза Диккенса, а ещё лучше — «Дальний край» полузабытого нашего классика Бориса Зайцева, и лениво перелистывая страницы, представлять себя в том давнем, но отчего-то понятном и родном мире, среди этих чудачковатых, простых, наивных людей, — и всё так славно и легко, так легко, будто вспомнил нечто очень важное и «соскочили тяжёлые мысли», как пишет Борис Зайцев.

Но когда промокнешь в непогоду или замерзнёшь в пургу, то таким романтическим чаепитием вряд ли обойдёшься. Тут уж впору вспомнить о калмыцком чае. Жаль, правда, что ред-

ко нынче увидишь в магазинах плиточный чай, без которого не приготовить классического «калмыка»: нужно не менее 50 граммов плиточного чая всыпать в два литра воды, куда влить один литр молока и положить 50 граммов сливочного масла — всё это доводится до кипения и выдерживается минуты три на медленном огне. И если забудешь бросить туда 2-3 ложки соли, а также чёрного перца, то, считай, сварил какую-то бурду, а не калмыцкий чай. Он тем и хорош, что горячий, солёный-перчёный, способный вышибить из тела затесавшихся туда под вой пурги зловредных вирусов-вредиусов! Можно, конечно, сварить «калмыка» и с пятью столовыми ложками обычного листового чая, но это уже будет всё-таки не то.

Калмыцкий чай — это моё детство. Нет, я не в степях рос, и вообще не имел о них никакого представления до тех пор, пока не научился вслушиваться в смысл песен, что пела моя бабка. А она, надо сказать, была большая любительница творчества Лидии Андреевны Руслановой и знала весь её репертуар, по крайней мере, тот, что был записан на чёрных, хрупких пластинках.

И вот бабка моя, Мария Степановна её звали, устав от прополки, допустим, нескончаемых картофельных гряд, усаживалась в тенёчек, подманивала внука-голопузика, то бишь меня, какой-нибудь вкуснятиной вроде куска хлеба, обильно намазанного маслом и посыпанного сверху зелёным луком, доставала из сумки бутылку с ещё тёплым чаем, настоящим на мяте с цветочным медком, и, пока я ел, заводила что-нибудь очень грустное, но чаще всего это: «Степь да степь кругом...»

И воображение моё рисовало огромный луг, до самого горизонта, ни единого, даже захудалого деревца нигде не видно, только — снег, снег и снег, и метут позёмки, воют вьюги, и злорадно мигают в сумраке глаза волков, они ждут — не дождутся, когда замёрзнет ямщик...

Зимой, как только я начинал кашлять и, не дай Бог, поднималась температура, отец тут же ставил на чугунную плиту эмалированную кастрюлю и готовил в ней «калмыка». Вкус у него был ну очень специфический! Зато простуду снимало как рукой...

— Пей медленно, держи чай во рту, — советовал отец. — Ничего, что вкус необычный, зато он тебе даст крепости. А знаешь, сколько энергии в этом напитке? То-то и оно, что не знаешь. Прежде всего, подумай: листочки чая собирают люди, это очень трудное занятие, и они отдают часть своей энергии... А сколько солнца, соков земли вобрал в себя каждый листочек — это даже трудно измерить!

Отец был малограмотным человеком, но всё-таки много читал, и в какой-то из этих своих умных книжек почерпнул те сведения, которые внушал и мне: энергия, добрая или злая, обязательно сохраняется в тех вещах, к которым прикасается добряк или злюка, и ничто не проходит бесследно!

Для себя взрослые готовили «противопростудный» чай по другому рецепту: четыре столовых ложки водки, две столовые ложки малинового варенья (если его не было, то брали земляничное или вишнёвое) смешивали с полстаканом свежего крепко заваренного чая, выпивали на ночь и тут же укрывались тёплым одеялом. А деревенские бабули, ярые противницы всякого алкоголя, поступали ещё проще: две столовые ложки сушёной вишни заливали полстаканом крутого кипятка и, укутав посудину чем-нибудь тёплым, настаивали 5–10 минут. Напиток выпивали, распаренную ягоду съедали, и так повторяли не меньше пяти раз в день через каждые час-полтора. Это, конечно, был не чай, но горячий напиток оказывал неплохое действие. Во всяком случае, кашель постепенно ослабевал и температура спадала...





ИЗ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ

Деревенский чай из листьев яблони

Если у вас есть дача, то на ней, наверное, растёт любимая яблонька. Но даже если ни дачи, ни яблони нет, то в лесу можно найти дикую яблоню.

Соберите с неё молодые листья. Сложите 5–10 листьев стопкой, сверните рулетиком и катайте в ладонях до тех пор, пока не выступит сок. Рулетики сложите плотными рядами в эмалированную кастрюлю, накройте сверху влажной марлей, а кастрюлю поставьте в тепло. Когда в процессе ферментации рулетики станут коричневого цвета, разложите их в один слой и высушите — можно в чуть-чуть тёплой печке или над калорифером, а можно и на воздухе, но обязательно в тёмном месте.

Высохшие рулетики можно нашинковать, полученный яблоневый чай положите в коробку и закройте плотной крышкой, чтобы не выветривался запах. Этот чай очень полезен, поскольку содержит много натуральных витаминов и микроэлементов. Он приятен на вкус, имеет красивый цвет.

Для приготовления такого чая также используются листья смородины, вишни, рябины, липы. Если вы хотите приготовить из них смесь, то лучше готовить сырьё из каждого вида листьев отдельно и только потом перемешать.

Пожалуйста, при изготовлении сырья для такого чая тщательно следите за чистотой посуды, стола и рук — даже малейшее загрязнение может испортить вкус продукта.

Весенний чай из почек смородины

Опять же, придётся весной отправиться на свою дачу, чтобы собрать немного почек чёрной смородины. Желательно, чтобы они были ещё не набухшими, но уже живыми, оттаявшими после долгой зимы.

Промойте собранные почки, обсушите и смешайте с чёрным листовым чаем. Положите эту смесь в заварочный чайник и залейте небольшим количеством кипятка. Через пять минут долейте в чайник кипятков, а также добавьте столовую ложку красного вина. Чай должен ещё немного настояться — не менее двух минут.

В такой чай хорошо добавить вместо сахара цветочный мёд. С ним напиток станет душистым и приятно терпким.

На стакан такого чая (200 мл) потребуются: одна чайная ложка чёрного листового чая, полчайной ложки почек чёрной смородины, столовая ложка хорошего красного вина.

Чай «Летний сад»

Вам понадобится по 15 граммов ягод чёрной бузины, шиповника, листьев земляники и чёрной смородины. Залейте их литром кипятка, настаивайте 5 минут.

Такой чай пьют со сливками и сахаром.

А потом, когда Сунгло и её подруги приходили домой, то рассыпали листочки для провяливания, а потом долго и утомительно тянулась эта работа — скручивание листьев между ладонями; их томили до тёмно-красного цвета и, наконец, высушивали. В «Песне срывальщиц чая» ничего не говорится о том, каким долгим путём шли караваны из Китая через Кяхту на знаменитую Нижегородскую ярмарку, откуда чай развозили по всей матушке-России. Год, почти год он путешествовал на верблюдах, телегах, санях, паромах, паровозах и пароходах!





УЗЕЛОК НА ПАМЯТЬ

Пена как индикатор качества

Истинные ценители чая знают: критерием качественного настоя служит... пена.

Высококачественные чаи легче и в большем количестве образуют пену. Испорченный чай её не дает. Желтовато-коричневая пена говорит о правильной заварке и о хорошем качестве чая. А вот белая, чистая и обильная пена с всплывшими чайнками — свидетельство того, что вода, взятая для заваривания, немного не докипела, хотя качество самого чая хорошее и заваривался он по всем правилам. Настой такого чая недостаточно крепкий и вкусный.

Если пена вообще отсутствует, то это значит: либо чай плохого качества, либо нарушены правила его заваривания.

Правило пятнадцати минут

На родине чая, в Китае, вам нальют этот напиток, не разбавляя его кипятком. Считается, что чай следует готовить сразу нужной концентрации и разливать его в чашки, не доливая кипятком. Только так получается настоящий ароматный напиток, приятный на вкус и не теряющий своих полезных свойств.

В ходе чаепития можно подливать воду в заварочный чайник, но при этом нужно следить, чтобы заварка не сливалась более чем наполовину и листья чая не оголялись.

Не забывайте и такое правило: чай следует выпивать в течение пятнадцати минут после заваривания. Пить его через несколько часов, а тем более на другой день, не рекомендуется. Прежде всего, это касается чёрных чаёв, которые желательно употреблять только свежими.



ПРЕЗЕНТ МОНГОЛЬСКОГО ХАНА

Хождение по Руси чай начал, как утверждает знаток русской народной эстетики писатель Василий Белов, с хором купцов Строгановых, где почётных гостей поили иноземной заваренной «травкой». Это нынче под «травкой» известно что понимают — марихуану, коноплю, маковую соломку и прочую одурманивающую дрянь, а в те давние времена труднопроизносимое китайское «тцай-ие» заменяли более простым и понятным словом. Потом, правда, привыкли вводить в родной язык иностранные понятия, и «чай» — это уже, считай, своё, родное.

Но впервые о чае узнали на Руси всё-таки в 1638 году, когда один из монгольских ханов через посла Старикова передал нашему государю Михаилу Фёдоровичу четыре пуда «сушёной китайской травки». Вроде как и неприлично было везти её вместо драгоценностей, мехов и других более привычных даров, и посол очень сокрушался и даже просил восточного владыку заменить свой «презент» чем-нибудь посущественней. Хан очень удивился: дескать, разве можно отказываться от такого дорогого подарка? Чай сначала царю не очень-то пришёлся по вкусу, но вскоре бояре заметили: как напьются этой «водицы», так вроде как-то легче себя чувствуешь, и от сна отвращает, да и, как говорили придворные лекари, кровь очищает и здоровье укрепляет. Но когда запасы этой «сушёной травки» кончились, печалиться о том особо не стали. А напомнил о чае снова другой дипломат — Н. Г. Спафарий (Милеску), который привёз его из Китая. О поездке в Китай он сочи-

нил довольно-таки обстоятельный доклад и, конечно, не забыл упомянуть в нём о чае, который даёт «доброе благоухание» и, «когда привыкнешь, гораздо вкусно». После подписания Нерчинского договора 1689 года в Китай пошли российские казённые караваны, но чая закупалось по-прежнему мало. Кстати, ещё в 1679 году между двумя нашими странами был заключён договор о поставках «заварной травки». Но привыкал русский народ к ней долго...

Чай начал завоевывать Россию с Соли Вычегодской. Но поначалу сей дивный восточный напиток даже на столе царя Алексея Михайловича присутствовал не каждый день: и не потому, что дорог был — уж в государевой-то казне нашлись бы деньжата, всё просто: поначалу он был в дефиците, без которого мы ну никак не могли обойтись в своём историческом развитии: вечно у нас чего-то не хватало и всё-то приходилось «доставать», даже монархам!

Василий Белов в своей книге «Лад» пишет: «Чай, по-видимому, сильно потеснил в русском быту сбитень, а также плодовые и ягодные напитки, хотя с квасом ему было трудно тягаться. Да такое противоборство и неуместно. Добрый, выверенный народом напиток, как добрый национальный обычай, не враг другому такому же доброму напитку (обычаю). Они лишь дополняют друг друга, и каждый выигрывает рядом с другим.

Время, место и настроение безошибочно подсказывали хозяину или хозяйке, чем утолить жажду гостя, работника, домохадца. В одном случае это был чай, в другом квас, в третьем сусло. Многие любили берёзовый сок. Каждому такому питью соответствовали своя посуда и свой ритуал, зависимый, впрочем, и от индивидуальных особенностей человека. Говорят: «Всяк попьёт, да не всяк крякнет».





МЕЖДУ ПРОЧИМ

В трактате «Ча-Шу», кроме всего прочего, указываются случаи, когда без чашки чая трудно обойтись. Его пьют:

- когда ты празден;
- когда слушаешь скучные стихи;
- когда мысли спутаны;
- когда отбиваешь такт, слушая песню;
- когда музыка умолкает;
- когда живёшь в уединении;
- когда живёшь жизнью учёного мужа;
- когда беседуешь поздно ночью;
- когда занимаешься учёными изысканиями днём;
- в брачных покоях;
- принимая у себя учёного мужа или воспитанных певичек;
- когда посещаешь друга, возвратившегося из дальних странствий;
- в хорошую погоду;
- в сумерки дня;
- когда созерцаешь лодки, скользящие по каналу;
- среди раскидистых деревьев и бамбуков;
- когда распускаются цветы;
- в жаркий день, у зарослей лотоса;
- возжигая благовония во дворе;
- когда младшие покинули комнату;
- когда посещаешь уединённый храм;
- когда созерцаешь потоки и камни, составляющие живописную картину.

(Перевод В. В. Малявина)

Пожалуй, с тех давних времён мало что изменилось. Не так ли?

При всём том знатоки чая соблюдают **десять запретов** на чай. Вот они:

1. Не пить чай на пустой желудок.

Считается, что когда пьешь этот напиток на пустой желудок, то холодная природа чая, проникая внутрь организма, может охладить селезёнку и желудок, а это подобно «проникновению волка в дом». Также в Древнем Китае не пили чай «на пустое сердце».

2. Не пейте обжигающий чай.

Ещё древние эскулапы заметили: слишком горячий чай излишне стимулирует горло, пищевод и желудок, потому длительное и частое употребление очень горячего чая может привести к болезненным изменениям этих органов. Температура чая не должна превышать 56°C.

3. Холодный чай — тоже плохо.

Если тёплый и горячий чай придают бодрость, делают ясным сознание и зрение, то холодный чай вызывает «застой холода» в организме и скопление мокроты.

4. Не пейте слишком крепкий чай.

Высокое содержание кофеина и теина в слишком крепком чае может вызвать головную боли и бессонницу.

5. Не заваривайте чай долго.

Исследования современных учёных подтвердили истинность этого правила. Действительно, если чай заваривается долго, то его питательная ценность значительно снижается, в нём увеличивается содержание микроорганизмов (различных вредных бактерий и грибов).

6. Не заваривайте один и тот же чай много раз!

Обычно после третьей-четвёртой заварки в чайных листьях уже мало что остаётся полезного. Исследованиями современных ученых установлено: первый настой вытягивает из чайных листьев приблизительно 50% полезных веществ, второй — 30%, а третий всего лишь около 10%, четвёртая заварка добавляет ещё 1–3%.

Если продолжать заваривать чай в пятый-шестой раз, то в него выйдут вредные элементы, содержащиеся в чайном листе. Стоит помнить: они выходят в чай в последнюю очередь.

7. Не пейте чай перед едой.

Чай, выпитый непосредственно перед едой, ведёт к разжижению слюны, пища начинает казаться безвкусной, кроме того, может временно снизиться усвоение протеина пищеварительными органами. Чай рекомендуется пить за 20–30 минут до еды.

8. Сразу после еды чай не пьют.

Медики установили: действительно, древние китайцы оказываются правы и тут, поскольку танин, содержащийся в чае, может привести к затвердеванию протеина и железа, что ухудшает их усвоение. Рекомендуется пить чай через 20–30 минут после еды.

9. Лекарства чаем не запивают.

Дубильные вещества, содержащиеся в чае, расщепляясь, образуют танин, от которого многие лекарства дают осадок и плохо усваиваются.

10. Вчерашний чай лучше не пить.

Чай, простоявший в чайнике сутки, теряет витамины, в нём по причине высокого содержания протеина и сахаров образуется идеальная питательная среда для бактерий. Однако если он не испортился, допустимо его использование в лечебных целях как наружного средства. Вчерашний чай помогает при воспалениях полости рта, болях в языке, экземе, кровоточащих дёснах, поверхностных повреждениях кожи, гнойниках. Им можно промыть глаза, полоскать ротовую полость перед тем, как чистить зубы, а также после еды — появляется ощущение свежести, зубы укрепляются.



АХ, ЭТИ КИТАЙСКИЕ ЦЕРЕМОНИИ

Замечательный дальневосточный писатель Вс. Н. Иванов ещё в 1951 году перевёл «Книгу о чае» Окакура Какудзо. Может, он не случайно делал это в холодные зимние месяцы, когда душу веселит и согревает чашка настоящего, хорошо заваренного чая. А если при этом ещё и соблюдаются определённые ритуалы, то на душе становится как-то спокойней, всю косматость настроений снимает как рукой...

Окакура Какудзо в своей изысканной книге напоминает о том, что чай сначала был лекарством, и только со временем стал повседневным напитком. В Китае в VIII веке чаепитие считалось изящным развлечением и воспевалось поэтами. В XV веке Япония воспринимает «чаизм» как религию эстетизма. Это что-то вроде культа прекрасного вопреки тупой и грубой повседневности. Это те самые «китайские церемонии», которые неторопливо воссоздают «моральную геометрию», определяющую наше чувство меры во Вселенной, учат комфорту и красоте в простоте, а не в сложности и дороговизне.

В Японии есть такая поговорка: «Человек без чая» — это о том, кто безразличен даже к личной драме. Но японцы распознают и человека «с большим чаем, со слишком большим» — это тот, кто, не обращая внимания на общую трагедию, способен предаваться самым утончённым переживаниям.

Кто-то скажет: «Ну, уж! Совсем им, видно, делать нечего! Прямо буря в стакане чая!»

«Но если мы поймём, как мала она, чашка наших радостей, и как часто осушается она до капли в нашей неукротимой жажде бесконечного, то не станем пенять себе за некоторые преувеличения, — пишет Окакура Какудзо. — Мы часто приносим непомерные жертвы Бахусу, а также смягчаем образ жестокого Марса. Так почему бы не преклонить колени перед царственным растением, не отдаться тёплому потоку симпатии, струящемуся с его алтаря? Жидкий янтарь, оправленный фарфором цвета слоновой кости, у всех посвящённых пробуждает ассоциации с воздержанием Конфуция, остротой мысли Лао-Цзы и эфирным ароматом Шакьямуни. Те, кому не дано понять великих духовных откровений, не смогут оценить и значение мелочей жизни».

— Круто сказано! — так определил своё отношение к этой мысли Окакура Какудзо один мой знакомый интеллеktуал. — Обычному человеку всего этого не понять. Ведь у нас, на Руси, национальный напиток совсем другой — водка. Русский человек привык «отключаться» от проблем жизни по-другому. Ему совсем ни к чему медитировать за чаепитием...

В ответ я прочитал ему вот этот отрывок из «Книги о чае»: «Чарльз Лэм писал, что величайшее удовольствие, которое он знает, — это пить чай. Ибо чаизм — род некоей потаённой красоты, которую можно открыть, даже не зная, как её объяснить. Это нечто вроде улыбки над самим собой, спокойной, но ясной, это сам юмор, это улыбка философа. Все настоящие юмористы в этом смысле философы от чая — Теккерей, например, и, конечно, Шекспир. Поэты декаданса (а когда в мире не было декаданса?), протестуя против материализма, в известной степени предугадывали путь к чаизму. В какой-то мере это позволяет нам надеяться, что Запад и Восток могут встретиться на почве вкусов». И может быть, не случайно возникли и утвердились такие понятия, как «русское чаепитие», «русский чай»? Это, по большому счёту — наш, отечественный путь «чаизма».

Ли Чжилай, старинный китайский поэт, оставил замечательное изречение: «В мире три потери достойны сожаления: плохое воспитание прекрасных юношей, опошление прекрасных кар-

тин из-за всеобщего вульгарного почитания и порча прекрасного чая неумелым обхождением с ним». Чаизм, как всякое искусство, имеет свою историю и школы. Окакура Какудзо условно выделяет три периода: заваренного чая, взбитого чая и настоящего чая. Эти разные методы приготовления напитка передают дух эпохи и в то же время выявляют суть человека.

Иероглиф «Ча» появился в IV — V веках. Им обозначали напиток, который готовился достаточно примитивно: листья чая распаривали, толкли в ступке, сминали в колобки и варили с рисом, солью, апельсиновой коркой, имбирём, всякими другими пряностями, молоком и даже с луком. И, как пишет Окакура Какудзо, понадобился гений танской эпохи, чтобы освободить чай от грубости, сделать его изысканным и утончённым напитком. Первый апостол чая явился в середине VIII века. Это был Лу У.

Он родился в то время, когда буддизм, даосизм и конфуцианство стремились к синтезу. Лу У увидел в приготовлении чая ту же гармонию и тот же порядок, которые пребывают во всех вещах. В своей прославленной «Книге чая» («Чацзин») он сформулировал поистине бессмертный Кодекс чая. И сам, кстати, тоже стал бессмертным: китайские торговцы чаем считают его своим богом-покровителем.

Любопытно, что Лу У отвергает все примеси, кроме соли, и рекомендует использовать воду из горных ключей, затем речную и, наконец, колодезную. Интересно, что бы он сказал о нашей воде из-под кухонного крана?

Лу У описал в своей книге и три стадии кипячения. Первая, когда «маленькие пузырьки, словно рыбы глаза, плавают на поверхности». Вторая — когда эти «пузырьки, подобно хрустальным бусам, катятся вверх фонтаном». Третья — когда вода в чайнике бьёт бурным ключом. Плиточный чай поджаривается на огне, пока он не станет мягким, словно «детская ручка», и тогда растирается в порошок между листами тонкой бумаги. При первом вскипании воды туда кладётся соль, при втором — чай. При третьем вливается чашка холодной воды, чтобы «осадить» чай и оживить воду. Затем напиток

разливается по чашкам. Да-Гун, поэт танской эпохи, так воспел его: «Первая чашка увлажняет губы и гортань, вторая сокрушает моё одиночество и проникает все внутренности, находя там пять тысяч томов иероглифов. Четвёртая вызывает лёгкий пот, с которым всё, что худо, уходит через поры. При пятой чашке я уже очищен. Шестая зовёт меня к целям бесмертным. Седьмая — ах! Я больше не могу! Я уже чувствую дыхание холодного ветра в моих руках. Где же острова бесмертных? Пусть унесёт меня туда лёгкий ветер!»

Во времена Сунской династии вошел в моду взбитый чай — это была вторая школа чая. Его листья растирали в тонкий порошок, который взбивали тонкой метелочкой из расщепленного бамбука. Соль навсегда вышла из употребления. Чай становился не изысканным препровождением времени, а одним из способов реализации человека. Знаменитые философы восхваляли чай как переполнение души желанием, причём «нежная горечь чая» напоминала им о «последующем привкусе хорошего совета». Непорочная мощь чистоты чая отвергала всякий порок, подобно добродетельному человеку.

Когда Китай попал под власть маньчжурской династии Цин (1644 — 1911 гг.), то чай в порошке постепенно забыли. Его стали настаивать в чашке, и из него улетучилось обаяние сложных церемониалов времён Сун и Тан. В Японии, однако, чай в порошке до сих пор признаётся как «чай чаёв».

«Чайная комната — это оазис в печальной пустыне существования, где измученные путешественники могут встретиться и пить из общего источника восхищения искусством, — пишет Окакура Какудзо. — Эта церемония стала импровизированным драматическим представлением, совершающимся в присутствии цветов, чая и живописи. Ничто лишнее не должно нарушать общей гармонии тона комнаты и ритм интерьера, единение присутствующих. Все движения их должны быть просты и естественны — таковы каноны чайной церемонии. И, как ни странно, это нередко удавалось! Чаизм — это даосизм в обыденности».

Наверное, не будет преувеличением сказать, что мастера чайных церемоний оказали большое влияние на искусство

стран Востока. Они совершили переворот в японской классической архитектуре, которая после XVI века стала просто невозможной без чайных комнат и домиков. Самые знаменитые сады Японии заложены мастерами чайных церемоний. А производство посуды и другой утвари для чаепития подняло искусство керамики необыкновенно высоко. «Завязались» на чайные церемонии и текстильщики, мастера по производству лака, художники, аранжировщики цветочных букетов и т. д.

Японцы постоянно ощущают присутствие древних мастеров чаизма в своей повседневной жизни. Многие знаменитые блюда национальной кухни — это их изобретение. Неброская, практичная одежда — это тоже их «завет». Скромность, склонность к простоте, самоконтроль в этом вечно меняющемся мире, умение радоваться прекрасным мгновениям жизни — это тоже наследие мастеров чайных церемоний.

Вчитайтесь, пожалуйста, в эти строки Окакура Какудзо: «В XVI веке чайная комната дарила отдохновение после трудов неистовым воинам и государственным деятелям, работавшим над объединением Японии. Во время господства жестокого формализма эпохи Токугава только там можно было обрести возможность свободного общения родственных душ. На почитание великих произведений искусства имели равное право даймё, самурай и ремесленник. И теперь, когда с наступлением индустриализма мир всё больше и больше унифицируется, разве мы не нуждаемся в чайной комнате больше, чем когда-либо?»

Но разве это касается только японцев? Разве и мы, россияне, не потеряли что-то очень важное, если водка вдруг объявлена национальным напитком, а чаепитие — вроде как иноземной привычкой. Наверное, не случайно некоторые последователи учения Порфирия Иванова, познакомившись с первым вариантом моего эссе о чае, опубликованном в «толстом» литературном журнале «Дальний Восток», сказали:

— Что это за странную песню китайских сборщиц чая вы приводите в рукописи? Зачем она нужна? И стоит ли так много цитировать Окакура Какудзо? Нерусский он ведь человек!

А вы пишете для русских, и традиции отечественного чаепития у нас совсем другие...

Так можно договориться до того, что чай — это исключительно русское явление.

Но спорить со сторонниками «национальной идеи» мне совсем не хочется. «Чаепитие в Мытищах» — это, конечно, не то же самое, что церемония в чайном домике в Эдо. Но у них есть и нечто общее. По крайней мере, стремление к тихому, уютному уголку, где можно побыть наедине с самим собой или, напротив, посидеть с людьми, близкими твоей душе — это то, что отличает и наших «чаехлёбов»...

А то, что чай всё-таки стал неперменной особенностью русского образа жизни, говорит хотя бы такой факт. До первой половины XIX века в ходу было выражение: «Дать на водку». Но постепенно его сменили «чаевые». «На чай» давали горничным, гардеробщикам, извозчикам, трактирщикам. Пристрастие русского человека к чаепитию отразилось и в выражении «гонять чай». За столом порой сидели долго, и каждый выпивал иногда не менее двадцати чашек чая. Этим особенно отличались купцы, отсюда возникло и такое устойчивое выражение: «чай по-купечески». В Сибири появилась мода пить чай вприкуску с сахаром — «с угрызением». В чайных, быстро расплодившихся по всей России, обычно пили чай «парами», то есть на стол подавали два чайника: один на другом, в нижнем — кипяток, в верхнем — заварка. К этому напитку подавали чисто русские угощения — бублики, баранки, сушки, блины, а также сливки, молоко, масло, хлеб и непременно колотый сахар. Ни водкой, ни другими алкогольными напитками в чайных не торговали, зато в них были подшивки газет, стоял бильярд, играл граммофон.

О том, как «гоняли чай», образно написал А.И. Вьюрков в произведении «Друг семьи»: «Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары. Чайные и трактиры были полны, и жизнь на время замирала. Пили его вечером; пили, когда взгрустнётся; пили и от нечего делать, и «просто так».

Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное — с удовольствием, причём москвич любил чай крепкий, настоястый и горячий, чтобы губы жёг... Если москвич, выпив десяток стаканов, отставлял стакан в сторону, это не значило ещё, что он напился: так он делал передышку. А вот, когда он, опрокинув стакан вверх дном, клал на него остаток сахара и благодарил, это означало, что с чаепитием покончено и никакие уж тут уговоры не помогут. Во время чаепития москвич внимательно следил, как ему наливали чай. Если стакан наливали не доверху, гость тут же просил долить его, чтобы жизнь была полнее. Если самовар, потрескивая углями, «пел песни», суеверный москвич радовался: это к добру. Если же при прогоревших углях самовар вдруг ни с того ни с сего начинал свистеть, москвич испуганно хватал крышку, прикрывал ею самовар и начинал трясти. Заглушив таким способом свист, москвич долго потом находился в тревоге и ожидании всяких неприятностей. Самой плохой приметой считалось, если самовар распаяется. В этом случае обязательно жди беды...»

Поэт Б. Садовский как-то заметил, что самовар, «как явление чисто русское... вне понимания иностранцев. Русскому человеку в гуле и шёпоте самовара чудятся с детства знакомые голоса: вздохи весеннего ветра, родимые песни матери, весёлый призывный свист деревенской вьюги. Этих голосов в городском европейском кафе не слышно».





УЗЕЛОК НА ПАМЯТЬ

Сорт чая зависит от степени ферментирования собранного сырья. В принципе, оно почти сразу начинает бродить.

Чтобы получить настоящий зелёный чай, листья сразу после сбора подвергают паровой обработке, что предотвращает ферментацию. Некоторые сорта чая получают так: когда сырьё уже немного побродило (специально оставляют на полдня под навесами), его жарят в... котле.

Чёрный чай — это полностью ферментированный чай. Брожение усиливает тонизирующий эффект, но, увы, при этом витаминов сохраняется мало. Например, витамин С остаётся в зелёном чае в больших количествах, а в чёрном его нет. Витамин С, как известно, полезен для нашего организма, он помогает нам бороться с простудой, усиливает иммунитет и даже замедляет старение.

Стоит знать и такую вещь. Для белых чаёв собирают только самые молодые полураспустившиеся листья первого урожая — «бай хоа», что в переводе означает: «белые реснички». Элитные сорта белого чая вырабатываются только из одних верхушечных листочков (такой лист называется типса). Высококачественный чай получается из типсы и следующего за ней другого листочка.

Причём, в таких чаях не должно быть скрученных, ломаных и окисленных листочков. Если вы видите примесь чёрных или бурых чаинок, то это не элитный белый чай. Цвет листочков должен оставаться зелёным или чуть серовато-зелёным, а низ листьев — беловатым. В принципе, это сухие листья россыпью.

Правда, стоит иметь в виду: некоторые сорта белого чая специально чуть подкапчивают на дыму, но и в этом случае листочки остаются цельными, не ломаными и цвет их меняется незначительно.

В принципе, вид чая зависит от степени брожения и делится на четыре группы:

Неферментированный чай — белый и зелёный.

Полуферментированный — жёлтые, красные (их иначе называют оолонги), синие (фиолетовые) чаи.

Ферментированный чай — чёрный.

Другие — это преимущественно ароматизированные чаи, тизаны, матэ, медовый куст, цветочные и прочие.

Обычно свежим у нас называют чай, произведённый в нынешнем году, но в Китае привыкли считать свежим чай весеннего сбора, он поступает в продажу в апреле-мае.

Старый чай — это чай, хранившийся более года. Пословица гласит: «Вино, чем старше, тем ароматнее; чай, чем старше, тем хуже».

Однако свежий чай, выпитый в больших количествах, может вызвать что-то вроде опьянения, поскольку теин, алкалоиды, различные ароматические соединения молодого крепко заваренного чая легко приводят нервную систему человека в возбуждённое состояние. Накопление алкалоидов свежего чая вызывает интоксикацию, сопровождающуюся повышенной температурой, головкружением, обильным холодным потом, бессонницей и т.д. Молодой чай может вызвать боли в желудке и пучение живота у людей с ослабленной функцией кишечника и с хроническими желудочными заболеваниями. Потому китайцы пьют чай, собранный как минимум 15 дней назад. Это стоит знать тем любителям комнатного цветоводства, которые специально выращивают чайные кустики на подоконнике или в зимних садах.

Попробуйте засахарить цветки и листья различных целебных растений — они разнообразят ваш чайный стол, да и гостей приятно удивят.

Возьмите, к примеру, листья мяты или Melissa. Промойте их, обсушите, затем смажьте слегка взбитым яичным желтком с обеих сторон. Взяв лист за черешок, посыпьте его сахарным песком или пудрой, осторожно положите на пергамент. Листья хорошо подсушите. Они отлично сохраняются в течение года. Точно также засахаривайте листья и соцветия других растений.



ПЕСЕНКА САМОВАРА

Самый лучший чай был из самовара. Бабушка моя Мария Степановна всю свою жизнь, проведённую на Дальнем Востоке, сокрушалась:

— Эх, Колюня, какой баской (красивый, значит — *Н. С.*) самовар остался у нас в Верховине! Когда кипел, то прямо-таки звенел, будто песню выводил...

Бабушку из её деревни Верховино выслали на Дальний Восток. Между прочим, по решению того суда, где она несколько лет отбывала повинность народного заседателя. И, как рассказывала потом, это вообще был престранный суд:

— Приводят, допустим, мужика, который не хочет работать в колхозе. Знаю: у него есть лошадь, три коровы, бык, и на своём поле от зари до зари колготится с сыновьями и большухой, и успеваает как-то и сена накосить, и дров на зиму заготовить, и грибов-ягод наносить... А ему — обвинение: кулак, мол, нетрудовой элемент, эксплуататор. Это за то, что нанял работников, чтобы помогли ему пшеницу убрать, тогда ведь серпами её жали, и пока стояли хорошие погоды, надо было спешить, неровён час — пойдут дожди, зерно осыплется: беда! Ну, судят его. Я сижу, молчу. Потом судья говорит: «Пойдёмте, заседатели, на совещание...» Ну, чай поставят, судья нам законы разъясняет, а мне страсть как жалко мужика-подсудимого, и не хочу, чтобы его ссылали, а как против-то сказать? Ну, я за живот возьмусь: «Охти мне, не можется...» Судья говорит: «Ну, Платонова, полежи вон там на лавке, а мы решение примем — под-

пинешься...» Вот так же потом и меня судили. За то, что у моей коровёнки молоко было не жирное. Нас, хозяев домашней скотины, обязали сдавать молоко на приёмный пункт — спустили колхозу специальный план, и хочешь — не хочешь, а выполняй. А моя Маняша, как на грех, хоть и удойная, а молоко то жидковато. Тут местная партиячейка взялась контролировать молокоприёмный пункт, и вот их секретарь говорит: «Ты, Платонова, почто государство и партию обманываешь? Молочко-то водицей разбавляешь». Ну и я дала ему ответ, даже крокодилом его назвала: носат, чёрт эдакий, был и страшон! Прислали проверку ко мне, Маняшу подоили на глазах у этого «крокодила», измерили специальным прибором содержание жиров: точно, никакой водой молоко не разбавляю, просто корова у меня такая, ничего не поделаешь. А этот «крокодил» всё одно заладил: и Маняшей-то, мол, скотину несмышлёную специально назвала — хочешь опорочить любимую сестру Ильича, и партии-то авторитет подтачиваешь: принародно секретаря партиячейки вон как бесчестила. В общем, взяли меня в райцентр и без всякого следствия — на суд, а суд, недолго думая, принял решение: отправить на поселение на Дальний Восток. Так и осталась у меня на Вологодчине изба, а в избе — всё имущество, да какое там имущество! Разве что самовар вот жалко...

От бабушки же я узнал, что за странные сосуды изображены на картине И. Щедровского «Сбитенщик». Впрочем, и само название этого холста ни о чём мне не говорило, ну не знал я такой профессии, и лишь догадывался, что этот мужик что-то сбивает или взбивает — последнее мне казалось верней: из тех неизвестных мне кувшинов, похожих на чайники, он скорее всего наливал проходим какой-то напиток и, как мне казалось, это было что-то очень вкусное и необычное — скажем, взбитые сливки или сметана. Об этом я лишь читал в книгах, и для меня, деревенского мальчишка, подобные лакомства казались верхом изысканности. Это надо же: взбивать венчиком сливки, лить в них какой-нибудь сироп и посыпать шоколадной крошкой — так делали, судя по описаниям в старинных романах, только в богатых домах, и златокудрые мальчишки

и девочки, кочевряжась и надувая губки, должно быть, капризничали: «Ну, опять пичкают этим сбитнем!»

— Нет, сбитень — это такой горячий напиток, и пило его, в общем-то, простонародье, — сказала бабушка и объяснила, как он готовится. — Когда, бывало, мы ездили в Вологду, то обязательно заходили в одну чайную, где его подавали из большого сбитенника. Этот сосуд напоминал чайник, сбоку у него — длинный носик, и ещё он был оборудован жарочной трубой с поддувалом, как у самовара. А уличные торговцы сбитнем носили такой сосуд за плечами на лямках. На длинном носике обязательно был кран, а сам сбитенник оборачивался какой-нибудь тёплой тканью или даже куском овчины — это для того, чтобы напиток подольше не остывал. И сдаётся мне, именно сбитенник и подал какому-то умельцу идею сделать самовар. Да и сам чайник, оказывается, существовал на Руси задолго до того, как мы узнали и полюбили вкус чая: просто — взяли сбитенник и приспособили его под заварник-запарник. Видно, поглядели, как это делают китайцы, и смекнули, что подобная посуда у нас у самих уже выдумана. И, между прочим, поначалу-то чай у нас пили из блюдец, а не из чашек, пиал или кружек. Почему? Да потому, что старые люди заметили: если пьёшь чай из блюдечка, то легко, что называется, поддерживать в нём ту температуру напитка, которую предпочитаешь: любишь погорячее — подливай из самовара, любишь тёплый — дуй на чай, прифыркивай в него...

Часто вспоминала бабушка тот пузатый медный самовар, оставшийся в Верховине. Оказывается, мой прадед Степан выменял его на ярмарке на половину тёлки. Конечно, это не значит, что бедную животину распилили на две части, просто сначала он её продал, а потом рядился-уговаривался с купцом, который никак не хотел сбавлять цену, и всё-таки, уступив Степану, видимо, продешевил: этот самовар стал считаться в деревне самым красивым, и Платоновы славились в округе как зажиточные. А нового самовара тут, на Дальнем Востоке, бабка так и не купила. Во-первых, в тогдашних наших магазинах их и в завиданье не было, отрезок ситца на платье — и тот

по каким-то справкам выдавали, даже чугунный уют превращался в подарок к очередной знаменательной дате: во всяком случае, мою бабуку им наградили к 7 ноября — «за успехи, достигнутые по выполнению плана валки леса». А во-вторых, несмотря на близость Китая, чая в продаже не было. Ни-ка-кого! Его привозили те счастливики, которым выпадала удача побывать в райцентре или в самом «городе» — так называли в разговоре Хабаровск. Ну и, конечно, эти пятидесятиграммовые упаковочки грузинского чая были вроде как роскошью, признаком другой, Большой жизни...

Так что, в общем-то, самовар на Третьем сплавному участку, потом — в Святогорье, Корфовском, Переяславке и других сёлах, по которым скиталась наша семья, был как-то и не нужен. Хотя бабушка всегда хотела его иметь как символ достатка и благополучия. Без него дом выглядел неполноценным, неудобным, будто чего-то не хватало в нём очень важного. Это, между прочим, и бабушкин земляк Василий Белов в «Ладе» подметил: «Без самовара, как без хлеба, изба выглядела неполноценной, такое же ощущение было от пустого переднего угла либо от остывающей печи. Кстати, и сама русская печь, совершенствуясь, так сказать, технически, всегда была связана и с эстетикой крестьянского быта. Кто, к примеру, сидя или лёжа у родимого кожуха, не заслушивался песнями зимнего ветра в тёплой трубе? Самым удивительным было чувство близости этого холодного ветра и твоей недоступности для него».

И далее этот ценитель и большой знаток народной эстетики пишет: «В последних своих вариантах русская печь ласково и добродушно предоставила возможность шуметь, кипеть, петь и звенеть русскому самовару. Это для него хозяйка два-три раза в неделю выгребаёт жаркие золотистые угли и совком сыпает их в железную тушилку. Для самовара же сделан в печи специальный отдушник, тяговый дымоход, который действует независимо от печных выюшек».

Бабушка обо всём этом рассказывала с какой-то лёгкой, светлой грустью. А на тех печах, которые помню по своему детству, обязательно были железные кожухи — это такая

небольшая площадка около дымохода, и на неё всегда ставили большой эмалированный чайник с кипятком и фаянсовый заварник. Сверху их прикрывали чистыми холщовыми полотенцами, чтобы дольше держали тепло. За водой для чая бабка ходила на речку, и что интересно, и большой, и маленький чайники верой-правдой служили многие годы без каких-либо следов накипи, не то что нынешние новомодные «Тефали» и «Боши», которые то и дело приходится мыть изнутри дорогими импортными средствами: ничего не поделаешь, такая уж бежит водичка из наших кухонных кранов. И, конечно, громкое фырчанье электрических чайников не сравнится с «голосом» самовара.

Он похож на ровный, спокойный шум летнего дождя, который слышишь из растворённого окна, а незадолго перед тем моментом, когда вода забьёт ключом и полезет из султана горячий пар, желтобокий Самовар Самоварыч как-то по-особенному и зазвенит, и запоёт, и заблещет медью, отражая в себе и лица сидящих за столом, и этот тёмно-коричневый горшочек с молоком, что только что вынули из печи — там оно томилось с вечера, и глиняную плошку с тягучим липовым мёдом отразит самовар в себе, и, конечно, вездесущую кошку Дуньку, которая без зазрения совести вскакивала на стол, чтобы облизать чашки после чаепития: в них оставалась на стенках молочная пенка, от одного запаха которой наша «мышеловка» просто с ума сходила. И жаль, что бабка Мария Степановна не дожила до этого времени, когда на кухне у нас появился самовар. Правда, антикварный, ужасно дорогой, но работающий, слава Богу, исправно. И чай нынче продаётся какой хочешь — глаза разбегаются от обилия сортов! Не надо, как это когда-то делала бабка, сушить морковку, вялить кипрей, заготавливать охапки зверобоя, листьев малины и смородины, других трав, которые заваривали вместо чая.





ЧАЙНАЯ ШКАТУЛКА

Впрочем, все эти травки, корешки, корочки от лимонно-апельсинов, листья придают порой некоторую экзотичность и изысканность даже самым плохим сортам чая. Ароматней он становится, если хранить его в деревянной, плотно закрывающейся коробке. Причём абы какая древесина не подойдёт! Лучше всего сделать такую «чайную шкатулку» из кедра, липы или берёзы. Чем дольше заварка будет в ней храниться, тем лучше, а если её ещё перемешать с лепестками цветов шиповника, дикой мятой, душицей или простенькими «шапочками» розового клевера — кому какой, в общем, аромат нравится, — то получится свой, «фирменный» сорт чая. Но тут многое зависит от умения сушить травы, не перебарщивать с их добавлением в чайные смеси.

Существует великое множество рецептов тех же чайных бальзамов. Причём специалисты обычно указывают всю их рецептуру чуть ли не в миллиграммах, и каково же бывает удивление какой-нибудь послушной хозяйюшки, которая вроде как всё точно вымеряла, а вкуса у напитка — никакого или, наоборот, он напоминает какое-то аптечное снадобье, а не напиток, радующий душу.

Ну что тут скажешь? Разве что попрошу вспомнить: в Китае и Японии приготовление настоящего чая — это не то чтобы целая церемония, а даже философская система. Считается, что вкус напитка зависит и от настроения того, кто его готовит, и от мыслей окружающих людей, и от силы огня, на котором кипятили воду, и много-много от чего ещё!

Иногда я думаю, что вкус чая зависит и от... дефицита на него. Ведь чего только ни выдумывала бабушка, чтобы на подольше растянуть 50-граммовую упаковочку обычного грузинского чая! И это её умение очень пригодилось, когда в конце восьмидесятых — начале девяностых годов буквально всё продавали только по карточкам. Это было вроде бы совсем недавно, но если старшие ещё хоть изредка вспоминают времена пустых прилавков и витрин, то дети, конечно, удивляются:

— Папа, а что такое «дефицит»? — спросил меня недавно мой младший сын Павлик. — Что-то никак не пойму, читаю книгу, в которой это слово относится не к бюджету, а почему-то к продуктам...

Он учится в экономическом лицее, и, считай, с первого класса многие понятия политэкономии — это его азбука. А вот то, как мы его, задумчивого грудничка, таскали с собой по очередям в магазинах, — естественно, не помнит, и не знает, что за кусочком сыра в 200 граммов на человека выстраивались такие очереди, и люди в них так зверели, что начинали буквально скандировать: «Нечего этим, которые с ребёнком на руках, отпускать три нормы. Груднички сыр не едят!»

И слава Богу, что Павлик не помнит это время.





КСТАТИ

В России долгое время лучшим считался «чай со слоном» — индийский, а также цейлонский. Советские люди не были избалованы разнообразием чаёв. Возможно, это были действительно самые лучшие сорта?

К примеру, выдающийся английский писатель Джордж Оруэлл, кроме известных романов «1984» и «Скотный двор», написал в 1946 году эссе под названием «Хорошая чашка чая». В нём он категорично утверждал: «Во-первых, нужно пить индийский или цейлонский чай. Китайский чай имеет свои достоинства, которые в наше время уже никто не отрицает — его не нужно заваривать в большом количестве и пить с молоком, однако в нём мало стимуляции. Выпив его, вы не почувствуете себя мудрее, смелее или оптимистичнее».

Джордж Оруэлл считал: чай должен быть крепким. Он рекомендовал бросать в маленький заварочный чайник целых семь ложек чая с горкой. Писатель вообще не выносил чай в пакетиках, предпочитал только цилиндрические чашки, не понимал, как можно пить чай с сахаром и наливал молоко в чай, а не чай в молоко. Это вызывает самые большие возражения английских любителей этого напитка. Они привыкли всё делать наоборот. А что, если Оруэлл был прав? Возможно, при добавлении молока в чай происходят одни реакции, а при обратной «методике» — совсем другие? Как бы то ни было, а Оруэлл был знатоком чая и писал о собственном опыте.

Кстати, о чашках. Существует тест, позволяющий определить характер человека по... чашке, из которой он пьёт чай.

Старая «бабушкина» чашка (иногда такую чашку называют старосветской)

Человек, который любит пить чай из такой чашки, уважает семейные традиции. Несмотря на то, что он несколько консервативен, остаётся романтиком, у него богатое воображение. Такой человек обычно собирает различные документы и материалы о своей родословной, охотно поддерживает отношения даже

с дальними родственниками. У него хороший вкус, он умеет элегантно одеваться и красиво обустроить свой быт. В никчёмных, на первый взгляд, безделушках он видит скрытый смысл.

Обычная фаянсовая чашка

Такой человек — кошка, которая предпочитает ходить сама по себе. Чаще всего он не придерживается правил хорошего тона, этикет для него практически ничего не значит. В повседневной жизни этому человеку важны только удобства, функциональность и простор.

Скорее всего, такой человек не любит изысков. Он надевает первое, что попадёт под руку. Иногда с ним трудно общаться — у такого человека порой довольно странные взгляды на устоявшиеся понятия, и, тем не менее, благодаря этому, он способен стать генератором очень интересных и достаточно перспективных идей.

Стакан

Человек, который предпочитает пить чай из стеклянного стакана, чаще всего подозрителен и недоверчив, руководствуется рассудком. Его трудно обмануть. Он любит выделяться из толпы, но, однако, никому не придёт в голову уличить его в экстравагантности. Такой человек с трудом воспринимает авангардную моду, ему непросто привыкнуть к чему-то новому. Сторонник непреложных истин и общепринятых идей.

Оригинальная кружка (забавная форма, необычное сочетание цветов и т.д.)

Артистическая натура. Такой человек зачастую руководствуется внезапным импульсом и сиюминутным настроением. Он спонтанен и чрезвычайно искренен. Скрытностью не отличается: что на уме, то и на языке. Любит оригинальные интерьеры, экстравагантную одежду, выделяющую его из толпы. Ценит юмор, который спасает его в затруднительных ситуациях. Чужому опыту не доверяет — всё хочет испытать сам.

Пожалуйста, не относитесь к этому тесту слишком серьёзно. У всякого правила, как известно, существуют исключения. Возможно, вы — как раз «исключение»! Однако что-то в этом тесте всё-таки есть...