

Я УВИДЕЛ ВО СНЕ МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ КУСТ...

Автор: Наталья Морсова

*Я увидел во сне можжевеловый куст,
Я услышал вдали металлический хруст,
Аметистовых ягод услышал я звон,
И во сне, в тишине, мне понравился он...
Можжевеловый куст, можжевеловый куст,
Остывающий лепет изменчивых уст,
Лёгкий лепет, едва отдающий смолой,
Проколовший меня смертоносной иглой!...
В золотых небесах за окошком моим
Облака проплывают одно за другим,
Облетевший мой садик безжизнен и пуст...
Да простит тебя бог, можжевеловый куст!*

Николай Заболоцкий



Короткий зимний день. Мы в усадьбе художника И.Е. Репина «Пенаты». Тусклое солнце, не успев подняться, завалилось за макушки сосен. Берёзы, осины, рябины стоят промёрзшие, заиндевелые, в снежном одеянии. Но не все деревья обнажены. На лесной поляне ряд стройных вечнозелёных деревьев, похожих на кипарис. Но это не кипарис, а его сородич

можжевельник. Красота растения так пленила Илью Ефимовича, что он собственноручно высадил можжевелевую аллею, она сохранилась до наших дней.

Сильный и стройный можжевельник «*Juniperus communis*» - родственник могучего кипариса и маленького вереска. Он один из немногих дошел до наших дней из мезозоя в неизменном виде. Как только не называют можжевельник – арчой, северным кипарисом, вересом, яловцем, бружжевельником. А геологи прозвали рудознатцем. Почему? Потому что любит кустарник расти вблизи угольных залежей. В народе шутят: увидишь заросли можжевельника - хватай лопату и копай, глядишь: угольным магнатом станешь, лопатой будешь деньги грести!

Этот кустарник – долгожитель, порой живет до трёх тысяч лет. Трудно представить себе, что на Земле сохранились растения, проклюнувшиеся из семян за тысячу лет до Рождества Христова. Вот чудеса-то!



Можжевельник неприхотлив - выживает на щебневых осыпях, на моховой подстилке засохших торфяных болотин, в хвойных и лиственных лесах. На безжизненных скалистых и горных склонах он борется за выживание и побеждает. Как ему это удаётся? Мощные корни далеко разбегаются меж каменистых расщелин, чтобы дотянуться до источников воды. Шелушащаяся

кора оберегает стебель от засух и трескучих морозов, буйных ветров и ливневых дождей. Колючие листочки – хвоинки надёжно укрывают сизовато – чёрные шишечки – ягоды.



У можжевельника не бывает цветков и ягод. А шишко-ягода есть, летом она зелёная, а к зиме ароматная шишка темнеет и покрывается сизовато- сизым налётом. В зимнюю стужу слегка подслащенными морозцем шишкоягодами и соком хвои лакомятся зимующие птицы: тетерева, дрозды, свиристели, синицы, зимородки. Не случайно одно из его названий - тетеревиные ягоды. Не пройдут мимо вкусного деликатеса медведи, лоси, олени и кабаны. В замысловатых завихрениях ветвей любят вить гнезда мелкие птицы: так они прячутся от острых когтей хищников. В нашей стране четыре вида можжевельника занесены в Красную книгу.



Из-за своих уникальных свойств, большой продолжительности жизни древесины можжевельник считается символом вечной жизни и победы над смертью. Из можжевелевой древесины делали саркофаги для самых богатых, так как она хорошо сохраняется в воде и в почве. На Руси на ежегодную новгородскую ярмарку можжевелевую древесину везли из Крыма и Кавказа. Шла древесина на иконы, мелкие изделия и игрушки. На можжевелевых дощечках вырезали буквы, - так обучались грамоте. Грамоте детей учили с помощью карандашей, сделанных из можжевельника с угольным стержнем. Из тонких и толстых корней делали «вересовые нити» - корабельную дратву, при помощи которой скреплялись сосновые доски при строительстве шхун и карбасов. Строили дома и городские укрепления. Дымом от веточек и сухих плодов можжевельника окуривали избы, погреба, бани, склады с провизией и пушниной, одежду больных. Можжевелевой хвоей мыли полы, натирали деревянные некрашенные полы, боролись с плесенью. Можжевелевым паром лечили лёгкие, парились можжевелевым веником. Им отпугивали комаров и назойливых мух. Ветвями перекладывали овощи в хранилищах, - сильный и терпкий запах отпугивал грызунов. Можжевелевым маслом по сей день смазывают смычковые музыкальные инструменты.

Насекомые – вредители редко посещают экзотический кустарник, им не «по зубам» прочная древесина, их отпугивает стойкий, специфический запах. Его не любит моль, поэтому веточка можжевельника в платяном шкафу надежно защитит шерстяные вещи. Из можжевельника делают бондарные бочонки, кружки для кваса, массажёры для ног, массажные расчёски. Наши предки освященные в церкви ветви можжевельника развешивали на скотном дворе: так они защищали животных от болезней и злых духов.



Украшение из можжевельника

Серебристого или красного цвета прочная древесина и не менее прочные корни – прекрасная находка для мастеров по дереву. Опытные умельцы изготавливают изящную мебель. Можжевельник не имеет смолы, и потому отлично обрабатывается и полируется. Перевитые ветви и узловатые стволы позволяют делать причудливой формы кресла, качалки, диваны с ажурной оплёткой, детские кроватки, дачные стулья и столы, трости, рамки, оклады для икон, служат прекрасным оформлением интерьера дома, квартиры, дачи, словом, придают уют нашему быту. Икэбаны из ветвей и стеблей экзотического кустарника украшают музеи мира, концертные залы, театры. Испокон веков можжевельник славится своими целительными свойствами. В Северной Америке индейцы переносили больных туберкулёзом в заросли можжевельника. В Древнем Риме и Древней Греции его считали надёжным средством от укусов змей, а шишкоягоды добавляли в вино. Завоеватели галлы делали можжевеловое масло из ягод, хвои, ветвей и корней и прикладывали снадобье к ранам, стерилизовали нити, которыми зашивали раны. Во время эпидемий чумы помещения окуривали ветками можжевельника.

Древние египтяне и греки посвящали стихи можжевеловому венуку, изгоняющему хвори. Сохранились шуточные оды римских поэтов о чудодейственной силе растения: «...средство, не только, где должно, волосы вырастать заставляло, но и во всяких местах, где обычно волос не бывало». Большую популярность в последнее время приобретает можжевеловая стружка. Считается, что благодаря эфирным маслам лечебная подушка помогает при бессоннице.

Издавна в можжевеловой бочке квасили капусту и солили огурцы. В можжевеловой посуде долго не закисает молоко, остаётся свежей сметана, не горкнет сливочное масло. В кадучках из можжевельника безопасно хранить фрукты, овощи.

Можжевельник широко используется в скандинавской, французской и немецкой кухне, его применяют в качестве ароматизатора для джина и ликёров, марочных вин, коньяков, пива. Для придания изысканного вкуса шишкочагоды добавляют в мясо и рыбу, ветки используют в копчении рыбы и мяса. Применяют в кондитерском деле: плодами сдабривают квас, кисели, сиропы, мармелад, варенье. Не забудем и про можжевеловую настойку с мёдом. А уж чай с шишкочагодами – надёжное средство для укрепления иммунитета. Приятного всем аппетита!