

ТРАДИЦИИ АНГЛИЙСКОГО ЧАЕПИТИЯ

Казанцева Ю.В.

научный руководитель канд. филос. наук Маслова О. В.
Сибирский государственный аэрокосмический университет

Ежегодно в мире изготавливается около 3800 тысяч тонн чая. Ежедневно выпивается более 2 миллиардов чашек чая. Современный мир уже невозможно представить без этого напитка. Заходя в чайную лавку, не знаешь, что выбрать, глаза разбегаются от изобилия. В витринах выставлены всевозможные сорта чая разнообразного вкуса и цвета: черный, зеленый, красный, белый, простой, с бергамотом, с мелиссой, с кусочками экзотических фруктов, с цитрусами, с маслами и т.д.

Но самая «чаепьющая» страна нашего времени является Англии. В Англии по среднестатистическим данным в день взрослый человек выпивает около 6 кружек чая, следовательно на одного человека в год приходится 2,53 кг. чая в год. Но как чай появился в Англии? Впервые чай был преподнесен в 1664 году королевской семье Чарльзу II и его жене Екатерине членами Английской восточно-индийской торговой компании и это был действительно королевским подарком, так как чай при ввозе облагался огромными пошлинами. Вскоре чай стал официальным придворным напитком. Во дворце устраивались пышные чайные церемонии. От этих церемоний и берет начало традиция пить чай, и не просто чай, а чай с молоком и это было связано с тем, что изысканные фарфоровые чашки, подаваемые во время церемонии во дворце, казались слишком хрупкими и не способными выдержать высокую температуру горячего чая. Поэтому изначально в чашку наливали молоко комнатной температуры, а затем и чай. При этом молоко смягчало вкус чая и делало напиток менее терпким.

Сахар, производимый рабами на обширных территориях колоний Британской Империи, в 18 веке изменил национальную кухню и вкусы британцев. Потому что вслед за сахаром появились такие популярные сейчас пироги, печенье, тофи и другие любимые сладости британцев, которые, в свою очередь, способствовали популяризации чайной церемонии.

Но всеобщей национальной традицией Англии чайные церемонии стали только в начале 1840-ых годов. Анна, 7ая герцогиня Бедфордской. Решила, что между ланчем и обедом, который традиционно в Англии не подаются раньше 8-9 часов вечера проходит много времени, поэтому она приказала сервировать для нее чай с печеньем, кексами, бутербродами. Это чаепитие проводилось не в обеденном зале, а в будуаре хозяйки дома. Выбор места определялся тем, что чай был дорог, как и чайные сервизы из китайского фарфора, посуда для чайных церемоний хранилась в покоях леди поэтому приготовление чая не доверяли слугам, а этим занималась сама хозяйка дома. С коро эта традиция распространилась среди представителей привилегированного английского общества.

1880-ых годах самые дорогие отели Лондона устраивали чайные церемонии для богатых клиентов. С 1910 года, когда в Европу пришло аргентинское танго, появились «Чайные танцы», которые до сих пор устраиваются в некоторых лондонских отелях, таких как Savoy, Waldorf, Hilton. Чтобы поучаствовать в Чайных танцах, необходимо забронировать столик как минимум за несколько месяцев, а так же одеться в соответствии с дресс-кодом. Чай в таких местах традиционно сервируется на дорогом английском фарфоре с серебряными приборами.

Вот как описывается современное «высокое» чаепитие в престижном лондонском отеле: "Стены с шелковыми гобеленами, тяжелые кресла с полосатой обивкой, на

столах серебряные чайники с сахарницами и фарфор Royal Worcester. Звуки рояля легки и ненавязчивы, бутерброды и пирожные тают во рту, а бодрые официанты подливают чай буквально каждые три минуты.

Трудно представить, что было время, когда англичане не знали вкуса чая. С тех пор как купцы преподнесли в дар королю Карлу Второму два фунта сухого "китайского листа", англичане в полной мере оценили его терпкий вкус, приятный аромат и универсальные целебные свойства. Сэр Уильям Гладстон, известный своими афоризмами, как-то сказал: "Если холодно, чай Вас согреет. Если Вам жарко, он Вас охладит. Если у Вас настроение подавленное - он Вас подбодрит, если возбуждены - успокоит".

Но главный секрет успеха "китайского листа", покоровшего Англию, заключается в том, что чай легко влился в ритм жизни англичан. Эта аккуратная деловая нация, склонная к спокойной размеренности быта, быстро обнаружила, что новый напиток обладает еще одним замечательным свойством: с его помощью можно четко организовать и распланировать каждый день. Древний напиток стал частью неизменного распорядка дня, согласно которому старая добрая Англия живет с утра и до вечера. Сами британцы шутят: "легче представить Британию без Королевы, чем без чая", и эта шутка - не такое уж большое преувеличение.

Так же как смог и зонтик, английские чаепития на протяжении уже более трех столетий являются отличительной чертой англичан. Для англичан чай не просто напиток — это своеобразный стиль жизни, со своими привычками и точками зрения на окружающую действительность, поэтому и приготовление чая, и его количество очень важно. «Просто, как чаю напиться,»- это не для англичан. Английское чаепитие- это театр со своими актерами и зрителями. Умение подать себя, сервировать стол, заварить чай и разлить его по чашкам так, чтобы не пролить ни капли мимо, способность вести легкую и непринужденную беседу в ситуации, когда все ошеломлены всем этим английским стилем и, возможно, жутко завидуют — все это и есть английское чаепитие. В своей классической, викторианской, форме оно чопорно и непринужденно искусственно. И очень, просто невероятно, красиво.

Для того чтобы организовать чаепитие по-английски нужно следующие: во-первых, собственно чай - черный, индийский или цейлонский, другие сорта англичане не воспринимают как достойные, заваренный по всем правилам, а именно: нагреть чайник до температуры в 60°C; насыпать заварку из расчета одна чайная ложка на чашку чая, плюс еще одна на сам чайник (разводить чай по-английски кипятком нельзя, поэтому его сразу готовят нужной концентрации); залить чайные листья кипятком до верха заварочного чайника и настаивать в течение 5 минут. затем разлить чай по предварительно разогретым чашкам, в которые уже налито горячее молоко из расчета 2-3 ложки на порцию. Теперь уже нет необходимости в сбережении дорогого фарфора, просто англичане считают, что при вливании молока в чай ухудшаются вкус и аромат чая.

Во-вторых, к чаю должны быть поданы традиционные блюда, в которые входят тосты с корицей, сэндвичи, печенье, булочки, клубничный джем, пирожные и торты. Этот список сложился еще в XVIII веке и остается неизменным до сих пор.

Обычный англичанин выпивает в день не менее шести чашек чая. Утренний, самый ранний чай, пьют около шести часов утра, порой прямо в постели. Затем чай подают около восьми, во время первого легкого завтрака. Англичане предпочитают в это время напиток, который так и называется "English Breakfast" - "Английский завтрак", который разбудит даже самого сонного человека.

Несколько позже, в одиннадцать или двенадцать часов, наступает время ланча - второго, более плотного завтрака, который, естественно, не обходится без чая.

Четвертый раз англичане пьют чай уже в середине рабочего дня, делая небольшой перерыв, который так и называется "tea break" ("перерыв на чай"). И что бы ни происходило, в пять часов вечера, в знаменитый "five-o'clock", миллионы британцев, от скромного служащего до самой Королевы, пьют чай, щедро сдабривая его молоком или сливками. Вечер после работы - это время "high tea" ("высокого чая"), густого и ароматного аристократического напитка. Он приносит в дом уют и хорошее настроение.

Но самым известным во всем мире является английское чаепитие «five-o'clock» или «пятчасовое» чаепитие. Данная церемония была введена в Англии в 1851 году в виде закона по которому все служащие должны были делать пятнадцатиминутный перерыв. Во время «five-o'clock» все магазины, фирмы, банки, офисы закрываются – все пьют чай. Руководители не имеют права запретить своим подчиненным сделать пятнадцатиминутный перерыв в пять часов дня.

Лучше всего пить чай свежезаваренным, так как вещества, которые придают напитку замечательный аромат и цвет, очень летучи и при повторном нагревании испаряются. Так что истинный вкус чая познают лишь знатоки, которые пьют его тотчас после заварки. В современном ритме жизни это добрая традиция могла бы исчезнуть. Ведь как трудно пришлось бы деловому человеку с его вечным дефицитом времени, если бы проблему не решили уже столетие назад. Однажды американский бизнесмен Томас Салливан стал рассылать своим покупателям чай в шелковых мешочках, чтобы сэкономить на жестяных баночках, которых всегда не хватало. И кому-то из продавцов неожиданно пришла в голову мысль заваривать чай прямо в мешочках. Так началась история "tea bags" - чайных пакетиков, без которых невозможно представить себе современный офис.

Интересно, что в Англии чай с лимоном считают «русским чаем». Для того, чтобы он стал по-настоящему английским, не хватает одной капли, а именно капли натурального эфирного масла бергамота. Согласно легенде, рецепт чая с бергамотом премьер-министр Великобритании граф Чарльз Грей вывел у китайского императорского советника в результате тонкой политической интриги, и с тех пор с бергамотом носит имя герцога.

Я думаю, что попытка организации английской чайной церемонии будет прекрасным поводом собрать у себя дома под вечер или в выходной день («five o'clock» – самое подходящее для этого время) давних друзей, близких, родных, коллег и при этом получить двойное удовольствие – и от ароматного напитка, и от теплого общения с важными для тебя людьми.