







СВЕТЛАНА БАУЛИНА

РЕЛАКТОР REVIEW

«БРИТАНСКИЙ СТИЛЬ:

КОГДА ВСЕ СВОИ

Несколько лет назад, когда я училась в языковой школе в Лондоне, мы с небольшой группой соучениц решили организовать собственную вылазку в «британский стиль» и отправились на традиционное английское чаепитие.

Сегодня этот ритуал, зародившийся почти два века назад в английской провинции, является хорошо работающей приманкой для иностранных туристов. Свои чайные сеты предлагают дорогие отели, например The Dorchester на Парк-Лейн, гастрономические дома вроде Fortnum & Mason на Пикадилли. Но наш выбор пал на нечто иное -The Orangery, которая находится рядом с Кенсингтонским дворцом, где когда-то жила принцесса Диана. Немаловажным для нас, студентов, был и тот факт, что здесь традиционное чаепитие обходилось примерно в два раза дешевле, чем в The Dorchester.

Но на месте оказалось, что цена не единственное преимущество The Orangery. Да, возможно, меню было попроще, чем у дорогих отелей, но выбор чая был впечатляющим, сконы со сливками — свежие, набор сэндвичей (с огурцом, лососем и сыром) тоже присутствовал. Желающим за отдельную плату наливали «Лоран-Перье», но на этот гусарский жест из студентов решилась только я.

Главной же была атмосфера. Май, традиционное для чаепития послеполуденное время, солнечная веранда в окружении цветущего парка, белоснежные скатерти и королевский фарфор, гости, среди которых были и туристы всех видов, и обычные английские дамы преклонного возраста. Кафе, когда-то бывшее частью дворцового комплекса, находится немного в стороне от основных маршрутов, поэтому единственными звуками под сводами оранжереи были легкий шепот посетителей и позвякивание ложечек.

В Англии легко почувствовать себя чужим. Одновременно здесь очень сложно почувствовать себя англичанином. Но во время традиционного чаепития об этом забываешь. За чашкой крепкого чая все свои.

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» (Review «Блитанский стиль»

Владимир Желонкин — генеральный директор АО «Коммерсанть» Сергей Яковлев — шеф-редактор АО «Коммерсанть»

Анатолий Гусев — автор дизайн-макета **Павел Кассин** — директор фотослужбы

Рекламная служба: Тел. (495) 797-6996, (495) 925-5262

Владимир Лавицкий — руководитель службы

Издательский синдикат»

Светлана Баулина — выпускающий редактор Наталия Дашковская — редактор Галина Дицман — главный художник Наталия Коновалова — фоторедактор **Екатерина Бородулина** — корректор **Адрес редакции:** 121609, г. Москва, Рублевское ш.,

д. 28. Тел. (495) 797-6970, (495) 926-3301

Учредитель: АО «Коммерсанть». Адрес: 127055, г. Москва, Тихвинский пер., д. 11, стр. 2. Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массов

коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации СМИ—ПИ № ФС77-38790 от 29.01.2010

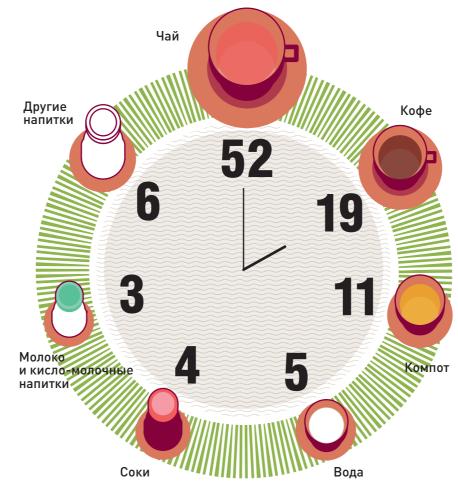
Типография: Punamusta Aдрес: Kosti Aaltosen tie, 9, 80140 Joensuu, Финляндия

Тираж: 75000. Цена свободна Фото на обложке: Diomedia

СТРУКТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ НАПИТКОВ В РОССИИ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ (%)

ИСТОЧНИК: IPSOS INNOQUEST.

(Поскольку летние и зимние цифры потребления могут принципиально различаться, приведенные данные более характерны для зимнего сезона)



ЧАЙ В РОССИИ ПО-ПРЕЖНЕМУ ЯВЛЯЕТСЯ ГЛАВНЫМ НАПИТКОМ

СОЦИОДЕМОГРАФИЧЕСКИЕ РАЗЛИЧИЯ ПРИ ПОТРЕБЛЕНИИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



МУЖЧИНЫ И ЖЕНШИНЫ ЛЮБЯТ ЧАЙ ПО-РАЗНОМУ

ИНФОГРАФИКА

ВЕЛИКАЯ **РАНЙАР ДЕРЖАВА**

ЕСЛИ В РОССИИ И ЕСТЬ ОБЪЕДИ--ОИДАН КАЩОКН НАЛЬНАЯ ИДЕЯ, TO 3TO, HECOM-НЕННО, ЧАЕПИТИЕ. НЕСМОТРЯ НА ЧУ-ЖЕЗЕМНОЕ ПРО-ИСХОЖДЕНИЕ. **ИЗНАЧАЛЬНУЮ** ДОРОГОВИЗНУ и сложность ДОСТАВКИ СУХО-ПУТНЫМ ПУТЕМ, УЖЕ С СЕРЕДИНЫ XIX BEKA POCCUЯ СТАЛА ВТОРОЙ В МИРЕ ПО АБСО-ЛЮТНОМУ ПОТРЕ-БЛЕНИЮ ЧАЯ.

Чаепитие не знало социальных и генлерных границ. Возможно, низшие классы крестьянство и мещанство — и не могли позволить себе дорогой, привезенный из Англии байховый чай. Но и расфасованный на брикеты, напоминавший кирпич кяхтинский чай, названный так по пограничному с Китаем населенным пунктом. вполне удовлетворял вкусы небогатых жителей империи.

И в части соблюдения ритуалов страна была едина. Самовары стояли и в крестьянской избе, и в царском дворце. Двухчайниковая система заварки позволяла часами проводить время за чаепитием: к крепкой заварке подливался кипяток из большого чайника или самовара.

Уливительно, но XX век, сломавший многое в жизни отечественного обывателя, сумел сохранить эту добрую традицию. В современной России все так же любят чай, все так же его привозят из разных стран, и российский рынок остается олним из приоритетных для своих и иностранных компаний.

Сегодня Россия находится на четвертом месте по абсолютному потреблению чая в мире, уступая только многонаселенным Китаю, Индии, а также Турции. Но трудно назвать этот факт симптоматичным: пожалуй, в перераспределении мест на чайном пьедестале «виноват» рост численности населения в этих азиатских странах.

«БРИТАНСКИЕ ТРАДИЦИИ ЖИВЫ» сложно найти русский

ЭКВИВАЛЕНТ СЛОВУ «ТИТЕСТЕР». НАЙБОЛЕЕ ПОДХОДЯЩЕЕ ВЫРАЖЕНИЕ «ДЕГУСТАТОР ЧАЯ» НЕ ОТРАЖАЕТ ВСЕГО СПЕКТРА ЗАНЯТИЙ ТАКОГО ИЗВЕСТНОГО ПРОФЕССИОНАЛА, КАК УИЛЬЯМ МЭННИНГ, РАБОТАЮЩЕГО В КОМПАНИИ «АХМАД ТИ». ОН И ЕГО МОЛОДОЙ КОЛЛЕГА ДОМИНИК МАРИОТТ ЗНАЮТ О ЧАЕ ВСЕ. КОНЕЧНО, ОНИ ТОЖЕ, КАК И ПАРФЮМЕРНЫЕ НОСЫ, СПОСОБНЫ ОТЛИЧАТЬ СОРТА ЧАЯ ПО ЗАПАХУ И СОЗДАВАТЬ КОМПОЗИЦИИ — БЛЕНДЫ. И, КАК ПИВНОЙ ДЕГУСТАТОР, ДАВАТЬ ЭКСПЕРТИЗУ ПО ВКУСУ И ЦВЕТУ ЦЕЛОЙ ПАРТИИ СЫРЬЯ ИЛИ ПРОИЗВЕДЕННОГО ТОВАРА. НО В ЧАЙНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ТИТЕСТЕР — ЭТО НЕ ТОЛЬКО ТВОРЕЦ, ПРИ СЛУЧАЕ «РАБОТАЮЩИЙ» «ЛИЦОМ» БРЕНДА, НО И БИЗНЕСМЕН, КОТОРЫЙ ЗНАЕТ ВСЕХ ИГРОКОВ НА РЫНКЕ, КОНКУРИРУЕТ С ДРУГИМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ ЧАЕВ ЗА НАИБОЛЕЕ УСПЕШНЫЕ УРОЖАИ НА ПЛАНТАЦИЯХ НЕСКОЛЬКИХ КОНТИНЕНТОВ И ПОСТОЯННО НАХОДИТСЯ В ДВИЖЕНИИ:

УИЛЬЯМ МЭННИНГ: Титестер — это главным образом британская профессия в силу исторических причин. Если обратиться к истории Британской империи, то вы увидите, как бывшие колонии меняли жизнь метрополии, привносили что-то свое в повседневную жизнь людей, населявших этот остров. Вот так и титестер — человек, который создает бленды, работает с сортами чая, привозимыми со всего мира. — мог появиться только в такой метрополии. На самом деле титестеры есть и в Индии, и на Цейлоне — примерно по два-три человека. Но в силу объективных причин (они имеют дело только с теми сортами, которые выращиваются в этих странах) в их работе меньше простора для фантазии, поскольку меньше ингредиентов и сортов в распоряжении, у них меньше возможности для приобретения знаний обо всех существующих в мире сортах чая. Поэтому, да, титестеры в основном базируются здесь. Я глубоко убежден, что основа профессии титестера — это постоянная тренировка, постоянное знакомство с партиями чая, постоянное открытие новых вкусов.

Да, сейчас чайная промышленность стала большой индустрией, и вопросы оптовых закупок и транспортировки, особенно условий транспортировки, как никогда являются важными. Но в основе всего все равно лежит маленький чайный листок. Наблюдать за ростом чайного куста — это настоящее удовольствие: как он развивается под воздействием разных природных условий. Июнь считается лучшим временем для выращивания куста в некоторых регионах, вы ждете наступления этого месяца — и вдруг совсем мало солнечных дней, которые очень важны для процесса. Лучший чай рождается в солнечную погоду, в условиях определенной влажности, с небольшим ветерком. В зависимости от всех этих факторов и определяется время урожая чая в разных регионах мира. Гдето это июнь, где-то это апрель, где-то это ноябрь. И вот эти знания являются очень важными для становления титестера как профессионала.

REVEIW: Как вы вообще оказались в чайной промышленности? И вообще, где можно научиться на титестера?

У. М.: Это была удача, поскольку в 1970-е годы, когда я начинал свою профессиональную деятельность, чайная промышленность здесь, в Великобритании, находилась на пике своего развития. Это было гигантское сообщество, целый мозговой центр, но вместе с тем отрасль была довольно закрытая, поскольку перевозками и фасовкой чая в Великобритании исторически занимались представите-

Я РАБОТАЛ В НЕСКОЛЬКИХ ЧАЙНЫХ КОМПАНИЯХ И ОЧЕНЬ ГОРЖУСЬ СОТРУДНИЧЕСТВОМ С КАЖДОЙ ИЗ НИХ







1

ИНТЕРВЬЮ





ли узкой прослойки населения. Брокеры, которые дирижировали поставками чая, были весьма уважаемыми людьми. Вы знаете, тогда даже аромат чая висел в воздухе Лондона. В то время значительную часть южного берега Темзы, где сейчас находятся здания с офисами и дорогими апартаментами, вся территория между «Лондонским глазом» и Лондонским мостом, занимали доки, куда приходили корабли с партиями чая, и фасовочные фабрики. Очень-очень многое изменилось...

Я был молодым человеком, который оказался в совершенно другом мире — мире выпускников частных школ, которые играли в крикет. И для меня настоящим образованием было нахождение в этом обществе. Все, что я мог тогда делать, — это впитывать опыт у профессионалов, не возражая, говоря только «да, сэр», «нет, сэр»... Я работал в нескольких чайных компаниях и очень горжусь сотрудничеством с каждой из них. Это был интенсивный процесс обучения, у которого самая важная составляющая — пробовать чай. Знание вкусов приходит только с опытом (Уильям много раз повторяет слово «tasting». — **R**). Я провел шесть месяцев в Индии в провинции Ассам, где выращивается знаменитый сорт одноименного чая, и мой рабочий день начинался в семь утра и заканчивался в семь вечера. Я выпивал тысячи чашек чая, и я начал видеть разницу.

В какой-то момент я начал понимать (и это ощущение осталось со мной навсегда), что титестинг — это некий процесс принятия решения. Если рассматривать нашу роль отдельно от наших основных обязанностей, то выбор чая — это еще и вердикт. Именно титестеры дают оценку чаю, производимому во всем мире, они определяют его стоимость и его цену в каком-то высшем смысле. Поэтому каждый титестер должен обладать очень широкой линейкой знаний.

В наши обязанности входит не только закупка, но и забота о транспортировке чая. Мы ведь закупаем чай тоннами. Это сложный, многосоставный процесс: от чайного сада по железной дороге до порта, потом долгая поездка по морю до фабрики, в основном в южных широтах, иногда при жаре до 50 градусов. И моя задача — отслеживать состояние партии чая на каждом этапе этого путешествия, чтобы качество чая не изменилось с момента его отгрузки в месте производства. Мы виртуально следуем этим маршрутом за чаем и получаем небольшую пробу чая из каждого пункта путешествия: обычно на каждое путешествие приходится пять-шесть дегустаций листа из партии. **R:** Исторически рынок чая был четко структурирован. Бы-



ли страны-производители — Китай, Индия, Цейлон, Кения, были страны-потребители — Великобритания, Россия, Голландия, США. Сейчас в обеих группах появляются новые страны. Вот даже на примере вашей компании: вы открываете для себя новые страны — Ливия, Малайзия. Как они меняют сложившееся положение вещей?

ДОМИНИК МАРИОТТ: На первом этапе это всегда работа маркетологов. Например, мы сейчас работаем с Марокко. В этой стране очень любят зеленый чай с мятой, с сахаром и потом еще кипятят этот напиток в течение 20—25 минут. Это нужно знать заранее, и мы полагаемся на информацию маркетологов, статистику, результаты исследований о предпочтениях аудитории, когда разрабатываем новые бленды для рынка.

R: Вот уже столетиями чай выращивают в определенных климатических зонах и в определенных странах. Возможно ли сейчас какой-то стране, подходящей по климатическим условиям, присоединиться к стране—экспортеру чайного листа?

У. М.: Да, это вполне возможно. И в число этих стран входят некоторые африканские страны, такие как Конго, Мозамбик, и, как мне кажется, у них есть хорошие шансы добиться успеха. Я вижу, как в этих странах многое меняется. Еще 20 лет назад вам не хотелось там находиться, а сейчас строятся новые фабрики, офисные здания. Или вот скажем Эфиопия, которая сейчас ищет возможности развивать чайные плантации. Старые «чайные» страны сейчас очень заняты, там нет больше свободного клочка земли, поэтому у новых стран действительно есть шанс. Это касается и Цейлона, и даже Индии, где существует большой спрос на продукты питания, на жилье.

Но у чайной промышленности своя специфика. Любая плантация — это долговременная инвестиция: проходит минимум пять лет, прежде чем чайный куст начинает отдавать вложенные инвестиции. Это действительно сложная индустрия, основанная во много на ручном труде, зачастую чайные плантации находятся в очень бедных районах. И новое поколение предпочитает уезжать из сельской местности в город: им не очень интересен тяжелый труд по сбору чайного листа. И, вы знаете, я восхищаюсь этими людьми, которые работают в этой индустрии, фермерами. Они живут на этих плантациях, они ухаживают за землей, за растениями, они обеспечивают рабочие места местному населению, они учат их, они заботятся о людях, → когда они болеют и выходят на пенсию.

ЭТО СЛОЖНЫЙ, МНОГОСОСТАВНЫЙ ПРОЦЕСС: ОТ ЧАЙНОГО САДА ПО ЖЕЛЕЗНОЙ ДОРОГЕ ДО ПОРТА, ПОТОМ ДОЛГАЯ ПОЕЗДКА ПО МОРЮ ДО ФАБРИКИ









R: А могут ли машины заменить этот труд? И могут ли когда-то они заменить титестера?

У. М.: Это очень тяжело. Если бы это было возможно, машины бы заменили ручной труд десятилетия назад. Но как машина не может оценить вкус и аромат чая, так ей почти невозможно заменить труд сборщиков чайного листа. Лучший чай получается из листков, растущих в конкретной части чайного куста. И именно руки сборщика, обрабатывая каждый куст, собирают определенные листки. Хотя попытки механизировать процесс существуют. В Аргентине используют специальные комбайны, которые подчистую срезают все: и листки, и веточки. Но этот материал идет на производство растворимого чая для рынков, которым не так важен вкус и аромат чая.

R: Большие компании предпочитают иметь собственные плантации или работать с поставщиками?

У. М.: Некоторые имеют собственные плантации. Но речь идет именно о тех брендах, которые являются частью крупных транснациональных компаний. Для них важным является бесперебойная поставка сырья даже при возможной потере качества. Наша компания предпочитает работать с надежными поставщиками.

R: А что для вас надежный поставщик?

У. М.: Я думаю, мы все ищем ответственности. Поэтому это ответственный, думающий о качестве продукта управленец, работающий по самым высоким стандартам, который уделяет внимание всем мелочам. Урожай чая зависит от массы факторов, и на любое изменение ситуации надо реагировать моментально. Промедление бывает критичным.

R: Сколько урожаев обычно собирается с чайного куста? **Д. М.**: Зависит от сезона. В самый лучший сезон сад делится на несколько зон примерно по количеству дней недели. И далее каждый день сборщики обрабатывают новый участок, возвращаясь на уже ранее обработанный примерно через неделю.

R: Существует ли такое понятие, как «обеднение почвы», для чайных плантаций?

ДЛЯ НАС КАЧЕСТВО ЧАЯ — ПРИНЦИ-ПИАЛЬНЫЙ МОМЕНТ, И МЫ ИЩЕМ ВАРИАНТЫ РАБОТЫ С СЕБЕСТОИМО-СТЬЮ ЗА СЧЕТ ПРАКТИК ОПТИМИЗА-ЦИИ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ И ПРОИЗ-ВОДСТВЕННЫХ РЕШЕНИЙ У. М.: Да, но оно имеет свою специфику. Плантации очень часто находятся на склонах холмов, и во время сильных ливней возможна ситуация, когда смывается верхний, самый плодородный слой почвы. Приходится восстанавливать и защищать посадки от возможных разрушений в будущем.

R: Существует ли понятие «хороший год» для урожая чая? Ну, например, можно ли сказать, сколько было удачных лет за последние десятилетие на Цейлоне?

У. М.: Мы скорее говорим о хорошем сезоне, начале весны, когда и собирается чайный лист высокого качества. В это время погодные условия таковы, что соотношение влияния температуры, солнечных лучей и влажности является оптимальным для сбора урожая. Если говорить о Цейлоне, то это особая территория со старыми плантациями, производящими чайный лист в основном средних сортов, со сложившимся рынком потребителей продукции. Исторически, кстати, Советский Союз был оптовым покупателем именно цейлонского чая. Это бренд, который знают все; практически весь урожай выкупается определенным кругом поставщиков. И в этом есть некоторая недоговоренность, поскольку, например, наша компания продает кенийский чай на Цейлон.

R: А что вы думаете о российском потребителе чая?

У. М.: Ну, я не думаю, что россияне очень сильно отличаются от потребителей из других стран. Во всем мире массовый любитель чая в основном пьет чай из пакетиков, причем не всегда приемлемого качества. Но здесь важно сказать, что пакетированный чай — это не обязательно плохо и многие бренды, славящиеся своим качеством, тоже продают свою продукцию в такой расфасовке. Зачастую листья с одного куста могут идти и на производство пакетированного чая, и на производство рассыпного. Но в целом в России из-за высокой конкуренции в этой отрасли средний уровень качества продукции выше, чем во многих европейских странах. Да вы просто сравните то пространство магазинов, которое выделено под чай в России и Европе, например. Это обязывает. Другое дело, что в последние пару лет под влиянием экономического кризиса потребительские привычки россиян немного поменялись. И сейчас они иногла предпочитают покупать чай более дешевый и, соответственно, менее качественный. Но для нас качество чая — принципиальный момент, и мы ищем варианты работы с себестоимостью за счет практик оптимизации бизнес-процессов и производственных решений.

R: Какие самые странные чайные ритуалы, которые вы имели возможность наблюдать?

у. М.: Наверное, в Индии или Китае. Там чай не заваривам мире нот, а именно варят, кипятят, добавляя разные ингредиенты, делая его сытным. В Индии это могут быть молоко и сахар, в Китае — масло, мука.

Я: Как вы думаете, почему британская чайная культура зажватила весь мир?

У. М.: Мне кажется, все просто. Речь идет не о культуре как таковой, а о привычке пить этот напиток в определенных условиях. Чай — это не только файф-о-клок, когда дамы из среднего класса в определенный час делали перерыв в своих каждодневных делах и пили этот напиток со скопросто нами, джемом и жирными сливками. В начале индустриделено зывает. пили чай, который подавали бесплатно во время перерывов, и это был лучший способ восстановить силы и со-

R: А не могли вы рассказать о ваши собственных чайных привычках? Какой ваш любимый сорт чая? Сколько у вас дома чайников? И есть ли у вас любимый бренд чайной посуды?

греться. Отсюда и сложившиеся привычки.

У. М.: Я люблю ассам. Я вообще люблю сильный вкус чая. Чайников? Чайников у нас дома, наверное, штук семь. Но мы пользуемся только одним. И пью только рассыпной чай, я никогда не пью пакетированный. И мы предпочитаем Wedgewood.

Д. М.: Да, тоже ассам. И мы очень любим традиционные кенийские чаи. Чайников у нас, наверное, три, разного размера.

R: И последний вопрос. Послеобеденный чай как обычай остается актуальным в Великобритании сегодня?

У. М.: Как социальный маркер, наверное, да. Как некое ленивое времяпрепровождение. Как повод для встречи. Вы знаете, есть много ресторанов, которые сервируют традиционный послеобеденный чай со сконами, джемом, сливками. Это удивительный ритуал. Есть такой временной интервал — между тремя и семью часами, когда много парочек пенсионеров наслаждаются чаем и им не надо никуда торопиться. Да, пожалуй, этот обычай еще живет.

Интервью взяла СВЕТЛАНА БАУЛИНА





ИНТЕРВЬЮ

«ИНОГДА ЗА ЧАШКУ ЧЕРНОГО ЧАЯ МОЖНО ВСЕ ОТДАТЬ» компания «ахмад ти» сегодня представлена

БОЛЕЕ ЧЕМ В 80 СТРАНАХ МИРА. И ЭТО ЗНАЧИТ, ЧТО РАБОТАЮЩИЕ В САУТГЕМПТОНЕ ТИТЕСТЕ-РЫ УИЛЬЯМ МЭННИНГ И ДОМИНИК МАРИОТТ ЗАДЕЙСТВОВАНЫ В СОЗДАНИИ НОВЫХ БЛЕНДОВ, РАЗРАБАТЫВАЕМЫХ ДЛЯ АБСОЛЮТНО РАЗНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ПРЕДПОЧИТАЮЩИХ РАЗНЫХ СОРТА, РАЗНЫЕ ДОБАВКИ И СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. НО РОССИЙСКИЙ РЫНОК, ГДЕ «АХМАД ТИ» СТАБИЛЬНО ВХОДИТ В ТРОЙКУ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ БРЕНДОВ, ЗАНИМАЕТ ОСОБОЕ МЕ-СТО. КАК ВЫГЛЯДИТ ОТЕЧЕСТВЕННЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ, РАССКАЗЫВАЕТ ДИРЕКТОР ПО МАРКЕ-ТИНГУ РОССИЙСКОГО ОФИСА КОМПАНИИ ОЛЕСЯ КАРПАЧЕВА.

REVIEW: Считается, что российский рынок чая является одним из наиболее развитых на мировом рынке: такого количества сортов нет нигде. Можно ли сказать, что мы являемся законодателями чайной моды?

ОЛЕСЯ КАРПАЧЕВА: Почему нет? В нашем отношении к чаю есть две стороны: в первую очередь чай — привычка и рутина, способ сделать перерыв, передохнуть. И в то же время мы воспринимаем чай очень эмоционально. Хотим, чтобы в этой ежедневной рутине было место маленьким радостям. Когда мы можем открыть красивую коробочку какого-то нового вкуса и насладиться магией аромата, насыщенным настоем и в конечном счете моментом, несмотря на обычный серый день.

R: Как бы вы охарактеризовали типичного российского потребителя чая?

0. К.: Учитывая, что чай пьет подавляющее большинство населения России, вы, по сути, просите меня охарактеризовать типичного россиянина. Но я попробую. Думаю, это добрый, открытый, отзывчивый и великодушный человек, который, как все, сталкивается с трудностями, с плохой погодой, наконец, и знает, что чашка чая никогда не подведет, согреет, даст энергию, поможет принять решение. Мы проводим много исследований поведения потребителей, спрашиваем, как люди пьют чай, зачем им вообще чай. И, знаете, это всегда одни и те же ответы, которые я назвала выше: получить заряд бодрости, сосредоточиться или, наоборот, расслабиться (и здесь чай уникален: он дает тебе то, что тебе сейчас нужно!) и отвлечься, поговорить с друзьями и семьей за чашкой чая — очень типично для нас. **R:** В европейских магазинах в последние годы стал встречаться новый сорт — «Русский earl grey» (с добавлением ароматов лимона и василька). Известно, что некоторые международные компании-производители, основываясь на успешном опыте продаж в России определенных исторически чисто российских продуктов, запускают их в продажу на рынках других стран. Были ли такие примеры в вашей практике, когда разработанный специально для российского рынка сорт чая успешно принимался на другом рынке?

О. К.: Два года назад мы выводили на российский рынок чай «Манговое суфле» в пирамидках, это был вкус, который мы просили разработать наших английских титестеров специально для России. А в 2015 году Ahmad Tea Ltd UK получили престижную премию Великобритании Great Taste Award за этот вкус уже в Англии. Так что, да, если вкус удачный, его оценит большинство.

R: В своем интервью господин Мэннинг сказал, что при заходе на новый рынок он скорее не создатель бленда, а человек, который в первую очередь прислушивается к



мнению маркетологов. На российском рынке компания «Ахмад Ти Лтд» продает огромное количество разновидностей чая. Какие из них были созданы по рекомендации российского офиса?

О. К.: Мы живем в очень интересное время. Если раньше какие-то вещи осуществляли одиночки, то мы живем в век команд. Несколько человек, обладающих уникальным опытом и знанием, делают прорывы. Поэтому вклад каждого нельзя переоценить. Мы объясняем Уильяму то, что видим на рынке. А Уильям, в свою очередь, предлагает решения. Поэтому те новинки, которые появляются, — результат наших совместных усилий.

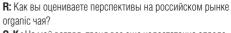
R: Можно ли сказать, что «великая пакетная революция» в России совершилась и количество чая, проданного в

пакетах, заметно превысило количество проданного рассыпного чая?

О. К.: Эта революция, в общем, происходит прямо сейчас, на наших глазах.

R: Компания, которую вы представляете в России, в какойто момент решила открыть здесь фабрику. Какими аргументами руководствовался головной офис? Оправдались ли ожидания?

О. К.: Фабрика в России была важным шагом развития бренда и бизнеса. Конечно, ожидания оправдались. Фабрика фасует импортируемый из разных стран мира чай в картонные пачки и пакетики и является одной из самых современных в мире на сегодняшний день и по уровню оборудования, и по уровню контроля качества и бизнес-процессов.



О. К.: На мой взгляд, тренд все еще недостаточно определился. Скажем так, его сильно подорвал кризис. Поэтому дальнейшее развитие массового спроса в этом сегменте будет зависеть от общего благосостояния россиян.

R: Черный и зеленый? Исторически в России зеленый чай занимался ничтожно малую нишу, но в последние пару десятилетий доля любителей зеленого чая выросла. Как вы лумаете. это налолго?

О. К.: Я бы не сказала, что здесь какой-то бум. Женщины часто выбирают зеленый чай, по самым разным причинам. Но глобально мы страна черного чая (включая черный чай с добавками), и я не думаю, что это скоро изменится

R: Какой сорт чая предпочитаете вы сами и почему? Есть ли в вашей семье какие-то свои чайные традиции?

О. К.: Я долгое время пила улун, включая сейчас моего фаворита — зеленый чай с кленовым сиропом (в его составе измельченный улун), настоящее лакомство. Обычно я предпочитаю листовой чай, но «Кленовый сироп» «Ахмад Ти» в пакетиках — это все равно что листовой. И пару лет назад вдруг вернулась любовь к черному чаю. Бывают минуты, когда за чашку черного чая можно просто все отдать. Да, вы правы, для меня с детства понимание чая, его постоянное присутствие были частью семейных традиций. Родители хорошо разбираются в чае, и я с детства помню, как они обсуждают вкус и впечатление от напитка. Постепенно, на какой-нибудь 200-й чашке ты наконец начинаешь понимать, о чем речь...

Интервью взяла ОЛЬГА КУЛАНИНА

В ЕВРОПЕЙСКИХ МАГАЗИНАХ В ПОСЛЕДНИЕ ГОДЫ СТАЛ ВСТРЕЧАТЬСЯ НОВЫЙ СОРТ — «РУССКИЙ EARL GREY» (С ДОБАВЛЕНИЕМ АРОМАТОВ ЛИМОНА И ВАСИЛЬКА)





БОЛЬШАЯ ЧЕТВЕРКА ЧАЙНЫЙ МИР ГОРАЗДО ШИРЕ ЧАЙНОЙ ИНДУСТРИИ, КОТОРАЯ В ЦЕЛОМ СЛОЖИЛАСЬ ОКОЛО 100 ЛЕТ НАЗАД. РЫНОК СТРАН-ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МОЖЕТ НЕЗНАЧИТЕЛЬНО МЕНЯТЬСЯ: ПОЯВЛЯЮТСЯ НОВЫЕ ТЕРРИТОРИИ, ГДЕ ПЫТАЮТСЯ ВЫРАЩИВАТЬ ЧАЙ. ЕСТЬ, НАПРИМЕР, ЯПОНИЯ СО СВОИМИ ПРЕДПОЧТЕНИЯМИ, МАЛО РАЗДЕЛЯЕМЫМИ ЗА ПРЕДЕЛАМИ ЭТИХ КУЛЬТУР. НО, ЗА НЕБОЛЬШИМИ ИСКЛЮЧЕНИЯМИ, ТО, ЧТО СЧИТАЕТСЯ ЧАЕМ, ДЛЯ АБСОЛЮТНОГО

ЧИСЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ СОСРЕДОТОЧЕНО В ЧЕТЫРЕХ СТРАНАХ: КИТАЕ, ИНДИИ (АССАМ И ДАРДЖИЛИНГ), ШРИ-ЛАНКЕ И В КЕНИИ

СТРАНЫ—ЛИДЕРЫ ПО СУММАРНОМУ ПОТРЕБЛЕНИЮ ЧАЯ



СТРАНЫ—ПРОИЗВОДИТЕЛИ ЧАЯ (%)

(Усредненные цифры, количество выращенного чая может колебаться)

Цейлон (Шри-Ланка)

О Кония

О Кония

индия

Ассам является самым крупным в мире производителем черного чая и одним из двух регионов, где выращивается собственный оригинальный куст чая. Все остальные сорта чая производятся из растения, завезенного из Китая. Даже название растения, распространенного в Ассаме, немного отличается от традиционного — Китайской Камелии. Здесь оно получается приставку — разновидность Ассам — Camellia Sinensis var. Assamica. В отличие от плантаций Дарджилинга или Цейлона, чайные сады Ассама находятся в низине. Особенностями этой территории являются преобладание почвы с высоким содержанием глины и обильные осадки, достигающие 30 см в день в отдельные периоды. В сочетании с высокой дневной температурой, достигающей 40 градусов, эти условия создают парниковый эффект и способствуют появлению хмельного, бодрого, сильного вкуса и глубокого темного цвета, отличающих этот сорт. Чайный куст был обнаружен в 1823 году Робертом Брюсом, шотландским путешественником, который заметил, что местные жители используют его для приготовления напитка, и отправил семена и листья для дальнейшего изучения в ботанические сады Калькутты. Там выяснилось, что это разновидность чая, заметно отличающаяся от своего китайского родственника.

Вскоре после этого англичане начали промышленное производство чая в Ассаме, для чего им пришлось сначала расчищать заросшие джунглями территории. В конце 30-х годов XIX века торговля чаем из этого региона официально началась в Лондон.

Сегодня в Ассаме расположены более 600 чайных плантаций.

Дарджилинг традиционно ценится выше других сортов черного чая в Великобритании. Известный также как «Шампанское среди чайных сортов», дарджилинг особо чтится любителями чая из-за его густого, насыщенного и одновременно легкого золотистого цвета и мускатного аромата. Впервые чайный куст в Дарджилинге был посажен в 1841 году гражданским хирургом доктором Кэмпбеллом, служившим в Индийской медицинской службе. Но коммерческое производство чая в этом регионе началось только 15 лет спустя.

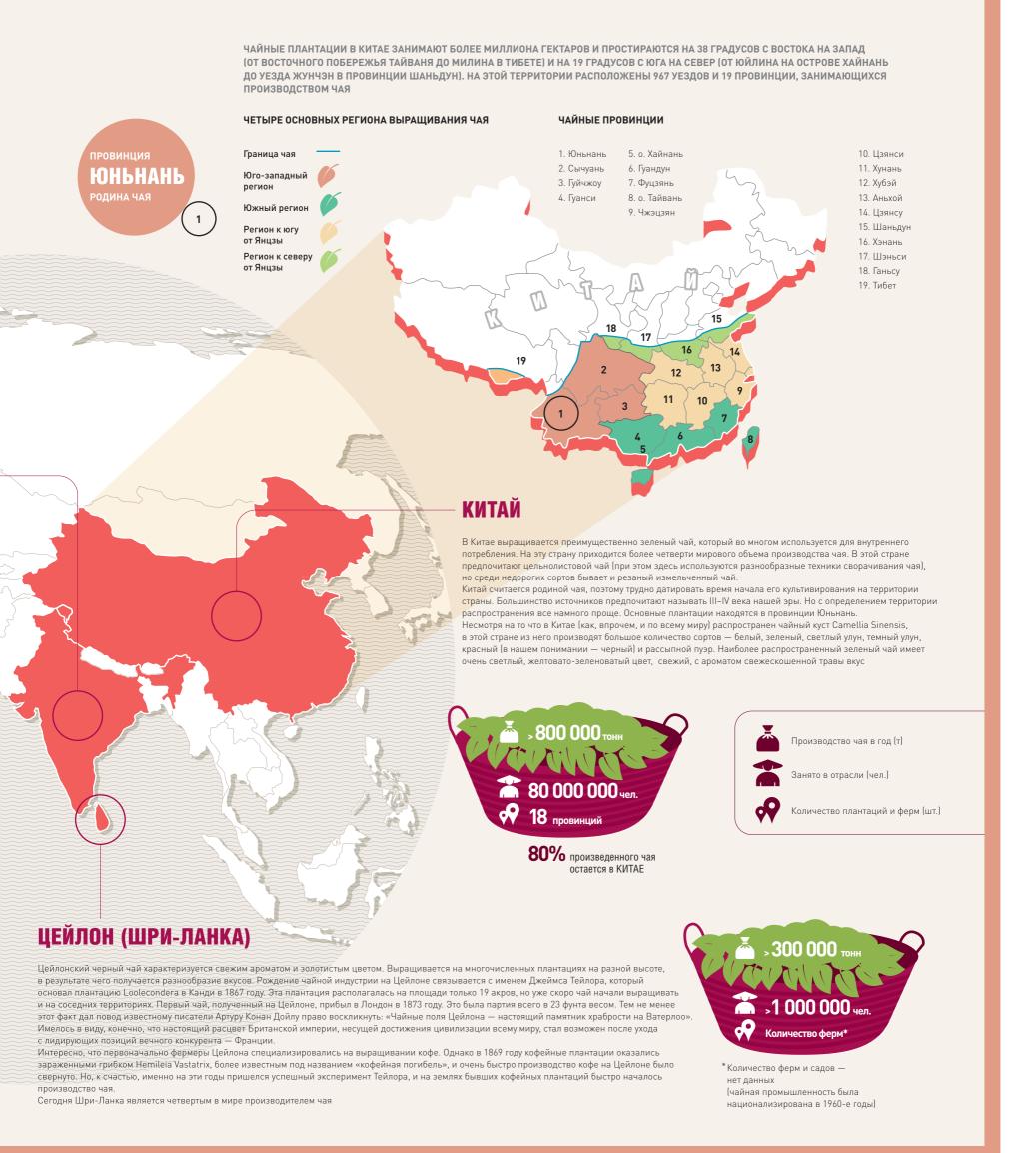
Плантации Дарджилинга находятся у подножья Гималаев на высоте 700-2000 м над уровнем моря. Процесс созревания чайного куста в этих условиях (нерегулярные дожди и мягкий солнечный свет) занимает до десяти лет. На участке в 19 тыс. га находится только 86 чайных плантаций, каждая из которых производит свою разновидность сорта, отличающуюся цветом и вкусом. Высокие стандарты качества, принятые на этой относительно ограниченной территории, привели к тому, что 10 000 тонн, производимые ежегодно в Дарджилинге, продаются обычно по очень высокой цене.

Вкус чая сорта Дарджилинг зависит от сезонности. Первый урожай, собираемый после завершения весенних дождей в середине марта, отличается светлым цветом и мягкой терпкостью при заварке. Второй урожай, собираемый в июне, дает янтарный насыщенный цвет и мускатный аромат

КЕНИЯ

Кенийские чайные плантации начались всего лишь с двух саженцев куста, посаженных в 1903 году. Сегодня в этом государстве на территории 69 тыс. га в индустрии заняты как крупные компании, так и одиночные фермы. Все вместе они производят 240 тыс. тонн чайного листа в год. Кенийский чай отличается ярким, насыщенным цветом с медным оттенком и приятным свежим вкусом. Вследствие благоприятного положения в центре Африки Кения способна производить чай круглый год с минимальными сезонными изменениями в качестве чая. Чай в этой части света можно собирать каждый 17-й день, однако лучшими считаются февральский и мартовский урожаи. Возможность стабильных и — главное — массовых поставок чая из Кении делают ее производителей лучшими партнерами для компаний, специализирующихся на производстве чайных пакетиков

20 000 000 чел. № 13 000 плантаций Основные импортеры Египет, Иран, Казахстан, Россия, США до 2 000 000 чел. № 270 000 ферм Основные импортеры Великобритания, Гормания, Пакистан, Сридан, Египет, Канада и Япония







ЕСТЬ В АББАТСТВЕ И РУССКИЙ СЛЕД. ОКАЗАВШИЙСЯ В ВЕЛИКО-БРИТАНИИ ПОСЛЕ РЕВОЛЮЦИИ ХУДОЖНИК БОРИС АНРЕП УКРАСИЛ ЗДАНИЕ МОЗАИКАМИ

Главному герою графу Грэнтэму повезло. На момент завершения сериала у него появился долгожданный наследник-внук, ему удалось сохранить фамильный дом в Йоркшире и даже выдать замуж за ровню — маркиза — хотя бы одну дочь. Кстати говоря, ту самую, от которой он этого ожидал меньше всего. Но жизнь далеко не сериал, и сегодня, спустя примерно 100 лет, таких поместий осталось мало. Для остальных существует National Trust.

Негосударственная организация была создана в начале XX века и стала единственным спасением для тех владельцев усадеб, которые не смогли противостоять ходу времени. Вместо продажи новому хозяину у них появилась возможность хотя бы сохранить возможность жить в части дома. Вся остальная территория обычно открывается для платного посещения публикой.

Аббатство Моттисфонт появилось в Гемпшире примерно в XIII веке, и долгое время здесь находился монастырь Августинцев. Он занимал стратегически важное место по пути к Винчестеру и даже располагал собственной святыней — пальцем Иоганна Святителя. Но никакие небесные покровители не спасли аббатство во времена Генриха VIII и реформации, когда все его имущество было конфисковано, а сама его терри-

тория перешла в частные руки к одному из вельмож короля — сэру Уильяму Сэндису.

С тех пор Моттисфонт пережило множество владельцев и несколько реконструкций. Как это ни удивительно, многие из них пошли на пользу бывшему аббатству. В XVIII веке благодаря семье Милл здание было перестроено, и именно тогда появился элегантный фасад, который украшает дом до сих пор. В XIX веке пришло время нуворишей: поместье было куплено богатым банкиром Даниэлем Мейнертзагеном, который шокировал соседей количеством детей (их было десять) и нововведениями — например, он провел электричество и центральное отопление.

В 30-х годах XX века купившие поместье супруги Рассел (из семьи герцогов Бедфорд) провели очередной ремонт и сделали Моттисфонт центром политической и культурной жизни не только графства Гемпшир. К хозяевам с удовольствием приезжали гости из Лондона (благо, что до Винчестера ехать по железной дороге менее часа). Здесь бывал и создатель Джеймса Бонда Ян Флеминг. Были обновлены и интерьеры дома: часть комнат была оформлена в стиле неоклассицизма, а один салон несет на себе влияние готики.

Есть в аббатстве и русский след. Оказавшийся в Великобритании после революции художник Борис Анреп украсил здание мозаиками, одна из которых изображает лицо хозяйки Мод Рассел. По слухам, их связывала долгая романтическая история.

Супруги Рассел также инициировали самые серьезные изменения на всей территории парка. Лаймовая дорожка была разбита в 1936 году. Розовый сад появился еще позже и расположился на территории старого кухонного сада. Дизайнер Грэм Стюарт Томас привозил розовые кусты на протяжении десятилетий из Франции, Германии, Соединенных Штатов и самой Великобритании.

Но все закончилось так же, как и для большинства других поместий. Оставшаяся вдовой во время войны Мод в 1957 году подарила Моттисфонт Национальному фонду, сохранив за собой право проживания в доме до самой смерти в 1974 году.

Сегодня Моттисфонт принимает до 200 тыс. посетителей ежегодно. Они гуляют по паркам и садам поместья, посещают регулярно обновляемые выставки современных художников (как завела Мод Рассел) и обязательно пьют чай в местном кафетерии, находящемся на нижнем этаже здания. Здесь подают правильный английский чай с традиционными ингредиентами: сконами, жирными сливками и клубничным джемом. ■





1

история

ЧТО РУССКОМУ «ЧАЙ», ТО АНГЛИЧАНИНУ «ТИ»

ПЕРВОЕ УПОМИНАНИЕ О ЧАЕ ДАТИРУЕТСЯ ПРИМЕРНО VI ВЕКОМ: ВЫРАЩИВАТЬ ЕГО НАЧАЛИ В КИТАЕ, И ДЛЯ МЕСТНОГО НАСЕЛЕНИЯ ЭТО АССОЦИИРОВАЛОСЬ С РАСПРОСТРАНЕНИЕМ БУДДИЗМА. ПЕРВОЕ НАЗВАНИЕ ЧАЯ ДАЕТ ИМЕННО КИТАЙСКИЙ ЯЗЫК — «ЧА». ПРИМЕРНО ТАК ЭТО СЛОВО И БЫЛО УСЛЫШАНО ПОЗЖЕ РУССКИМИ И ПРЕВРАТИЛОСЬ В «ЧАЙ». НАЗВАНИЕ «ЧА» ЗВУЧИТ В ЮЖНЫХ КИТАЙСКИХ ДИАЛЕКТАХ КАК «ЦИ», И ИМЕННО С ЭТИМ СВЯЗАНО РАЗЛИЧИЕ В ПРОИЗНОШЕНИИ СЛОВА «ЧАЙ» В РУССКОМ И ВО ВСЕХ ОСТАЛЬНЫХ ЯЗЫКАХ: ВО МНОГИЕ СТРАНЫ ЧАЙ ПОПАЛ ЧЕРЕЗ ЮЖНЫЕ ПРОВИНЦИИ КИТАЯ. ОЛЫГА КУЛАНИНА

ИЗ АЗИИ В ЕВРОПУ Китайцы культивировали питие чая на рассвете, и постепенно этот процесс оброс обрядами: чайными домиками и чайными чашками, сделанными из фарфора и глины. С дзен-буддизмом примерно к XIII веку чай проникает и в Японию.

К XV веку формируются собственные японские чайные ритуалы. Чай становится искусством и практически религией. Рождается понятие «дзен чая», отныне выращивание чая в собственном саду символизирует единение с природой. «В моих руках я держу чашку чая. Я вижу природу, представленную в зеленом цвете чая. Я закрываю глаза и представляю зеленые горы и чистую воду внутри моего сердца. Сидя в полной тишине и наслаждаясь чаем, я чувствую, как она становится частью моего Я», — говорится в стихотворении поэтической школы урасенке.

В XVII веке чай попадает в Западную Европу из Японии (хотя некоторые источники называют Китай) с помощью Голландской Ост-Индской компании. Его объявляют экзотическим целебным напитком, но позволить себе чай и сопутствующие товары могут только очень богатые люди. В следующие 50 лет чай попадает с теми же голландцами в Северную Америку в город Новый Амстердам, который впоследствии станет Нью-Йорком.

И, наконец, чай приходит в Англию. Своеобразным «агентом влияния» становится невеста короля Карла II португальская принцесса, которая сделала его модным на острове. А дальше победное шествие чая уже невозможно было остановить. В XVIII веке чай становится самым популярным напитком в Северной Америке и даже косвенной причиной объявления независимости Соединенными Штатами Америки в ходе так называемого Бостонского чаепития.

Примерно в эти же годы были сделаны первые попытки выращивания чая в Индии, для чего Ост-Индская компания нанимает известного натуралиста сэра Джозефа Бэнкса. Но вплоть до 1830-х годов эти опыты ни к чему не приводят, пока наконец та же компания не разбивает первые плантации в Индии в Ассаме, где удается полу-



НА ТАКИХ ШХУНАХ ПРИХОДИЛИ ПЕРВЫЕ ПАРТИИ ЧАЯ В FRPONV

чить первый урожай кустов китайского чая на индийской земле. Первая же партия чая этого урожая имела успех в Англии в силу уникальности своего вкуса. Этот сорт так и называется с тех пор — ассам.

Спустя десять лет тот же эксперимент (посадка китайского чая в новых условиях) повторяется с успехом на острове Цейлон (так появляется сорт цейлон, который был особенно любим в Советском Союзе), а еще

через десять лет чайные кусты высаживаются в Дарджилинге (Индия). И дело сделано. Цейлон, кстати говоря, до середины XIX века считался идеальным местом для выращивания кофе, но уже к концу века об этом мало кто вспоминал. Чай победил, кажется, навсегда.

Главное достижение чайной индустрии в XX веке бумажные пакетики. Как и многие другие функциональные решения, это появилось в Северной Америке. В 1908 году нью-йоркский предприниматель Томас Салливан стал использовать для транспортировки небольших партий чая шелковые мешочки. Получатели посылок решили, что им предложен новый метод заварки чая, и использовали мешочки так, как это делают сейчас.

ДОРОГОЙ ПОДАРОК Россия в освоении чая, как обычно, идет своим путем. На ее территорию он попадает примерно в те же годы, что и в Западную Европу. Но если туда все основные поставки шли долгим морским путем, экспедиции голландских и британских мореплавателей сопровождались большим риском, то России чай подарили практически на блюдечке с голубой каемочкой. По наиболее распространенной версии, первую партию чая первому Романову — царю Михаилу Федоровичу — преподнесли сами китайские купцы в самом начале XVII века. Кто-то датирует приход чая в Россию даже XVI веком.

Несмотря на свою первоначальную дороговизну, чай получает быстрое распространение, и во времена царя Федора Алексеевича заключается договор о поставках чая из Китая. Сначала центром распространения чая была Москва, а позднее, когда напиток распробовали в провинции, основным центром торговли стал Нижний Новгород и его знаменитая ярмарка.

Чай привозили как китайские торговцы, так и русские концессионеры, которые сами выращивали чай в Китае. В течение XIX века чай оставался главным китайским товаром: он составлял 95% китайских поставок. Россия же отправляла в Китай ткани, кожу, меха. Примечательно, что из-за особенностей перевозки (везли по суше через Среднюю Азию) и таможенного законодательства стои-

мость чая для русских покупателей была в разы дороже, чем для европейских. Например, в 1901 году цейлонский и китайский (из южной провинции Гуандун) чай продавался по 40—60 руб. за пуд. А в Англии, откуда в основном шли поставки этих сортов, его цена не превышала 27 руб. Но даже такая разница не мешала торговле.

По данным, которые приводились в дореволюционном «Энциклопедическом словаре Брокгауза и Эфрона», за XIX век ввоз чая в Россию увеличился в 50 раз, тогда как на сопоставимом рынке США соответствующий показатель вырос только в 17 раз. Иначе говоря, в 1901 году в России выпили 3484 тыс. пудов чая, тогда как в США почти вдвое меньше — 1895 тыс. пудов.

В России предпочитали черный чай (байховый и плиточный): в начале XX века их доли делились примерно поровну. Хуже шел зеленый чай, пусть и хорошего качества. Байховый чай попадал к нам в основном через западную границу. Состав стран—импортеров чая к этому времени изменился. Китай заметно сдал позиции, и к нему вплотную приблизилась Великобритания, которая поставляла качественный и расфасованный товар. Доли всех остальных стран по сравнению с этими двумя лидерами были малы.

К началу XX века наконец начали падать цены на чай во всем мире. Стали сказываться и диверсификация поставок, и рост плантаций. К числу стран-производителей присоединилась и Россия. Первые попытки посадить чайные кусты на ее территории делались еще в начале XIX века. Первая — крымская — оказалась неуспешной: климат не подошел. Но в Грузии, а позже в Азербайджане и на территории современного Краснодарского края растение прижилось и даже стало давать неплохие урожаи. Накануне Первой мировой войны один из российских брендов даже обошел китайские чаи на Парижской выставке и получил медаль.

Сегодня чай на территории России выращивается только в Краснодарском крае, но пьется везде. Согласно официальной статистике, российский рынок является четвертым в мире по объемам потребления. ■





ЧАЙНОЕ ПРОИЗВОДСТВО В МАКЕТАХ. ИЗ СОБРАНИЯ МУЗЕЯ АНМАД ТЕА, САУТГЕМПТОН, ВЕЛИКОБРИТАНИЯ



ГУНФУ, САМОВАР И ДРУГИЕ ЧАЙНЫЕ ЦЕРЕМОНИИ даже во времена тотального превосходства бумажных паке-тиков чаепитие остается ритуалом, который требует неторопливости. Какие бы ак-СЕССУАРЫ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НИ ИСПОЛЬЗОВАЛИ В РАЗНЫХ КОНЦАХ СВЕТА, В ОС-НОВЕ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЧАЯ ЛЕЖАТ УДОВОЛЬСТВИЕ И ВОЗМОЖНОСТЬ РАЗДЕЛИТЬ ЕГО В БЕСЕДЕ С СЕМЬЕЙ, ДРУЗЬЯМИ, КОЛЛЕГАМИ. МАРИЯ КАВЕРИНА

БРИТАНСКИЙ ПОСЛЕОБЕДЕННЫЙ ЧАЙ

В Англии чаепитие за последние два века приобрело статус одного из главных национальных обычаев. Английский чай не требует особой сложности приготовления. Как правило, это обычный черный чай, иногда с молоком, иногла с ароматическими добавками, например бергамотом, или с их комбинацией. Пожалуй, его главной особенностью является способ подачи: хорошо сервированный стол, фарфоровая посуда уважаемых брендов, обязательные закуски.

Сегодня в Лондоне послеобеденный чай подают в лучших отелях и гастрономических домах, например. в знаменитых The Dorchester, The Wolseley или Fortnum & Mason. Удовольствие не из дешевых: сет с шампанским может стоить около £50 на человека, но по количеству калорий не уступит двум походам в ресторан.

В обязательную программу входят: большой чайник свежезаваренного чая (часто — по выбору гостя), иногла — шампанское и обязательно — набор сэндвичей и десертов. Набор сэндвичей зависит от места: где-то они с хумусом, семгой или цыпленком, где-то попроще — с яйцом или огурцом. Набор десертов тоже бывает разным: в некоторых местах подают, например, макаруны, ставшие популярными только в последние десятилетия.

Но вторым главным (после чая) ингредиентом английского чаепития являются сконы — традиционная выпечка, напоминающая кексы. Подаются они обычно с жирными сливками (по консистенции и калорийности напоминающими нашу деревенскую сметану) и клубничным джемом. Сливки и джем принято намазывать так щедро, что вкус скона не запоминается.

Ранее считавшееся пятичасовым, сегодня чаепитие получило название послеобеденного, но свои позиции не только не слает, но лаже занимает новые. В условиях. когда многие британские обычаи отступают перед глобализацией, afternoon tea продолжает завоевывать поклонников и среди туристов, и среди британцев, а собственные меню создают все больше отелей как в Лондоне, там и в провинции.

РУССКИЙ САМОВАР В России поначалу тоже пытались подражать британскому чаепитию. Еще на рубеже XVIII-XIX веков, когда русское дворянство во многом следовало европейским традициям и делилось на англоманов, франкофилов и германофилов, в определенных кругах предпочитали именно английский вариант: красивая посуда, сервировка, скатерти, ритуалы. Но очень скоро русское начало взяло верх, и появился свой националь-

Особенностью русского чаепития является полное отсутствие ритуалов: нет расписания, нет обязательных закусок, нет ограничений. Чай пили в любое время дня, в праздники и в пост. И самовары были разными. Их выпускали в нескольких городах, и они менялись в зависимости от господствовавшего в то время стиля. Поначалу

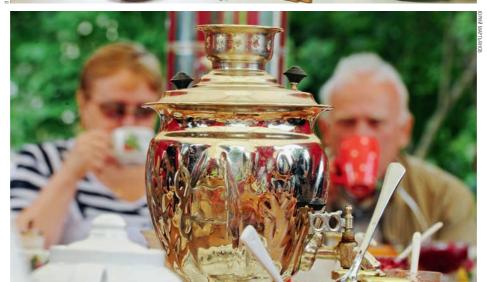
В УСЛОВИЯХ. КОГДА МНОГИЕ БРИ-ТАНСКИЕ ОБЫЧАИ ОТСТУПАЮТ ПЕРЕД ГЛОБАЛИЗАЦИЕЙ. AFTERNOON ТЕА ПРОДОЛЖАЕТ ЗАВОЕВЫВАТЬ ПОКЛОННИКОВ И СРЕДИ ТУРИСТОВ. И СРЕДИ БРИТАНЦЕВ



РИТУАЛЫ







БРИТАНСКОЕ ПОСЛЕОБЕДЕННОЕ ЧАЕПИТИЕ -ПОПУЛЯРНЫЙ АТТРАКЦИОН ДЛЯ ТУРИСТОВ

самоварами пользовалось высшее сословие, и они должны были соответствовать обстановке. В XVIII веке самовары выпускались в классицистическом стиле, в начале XIX века — украшались «ампирными» деталями, в середине XIX века распространилась эклектика. В это время самовар становится предметом массового пользования. В середине XIX века только в Туле выпускалось до 120 тыс. самоваров в год, а в 1913-1914 годах объем производства увеличился до 660 тыс. штук в год. Кроме Тулы самовары выпускались в Москве, Петербурге, на Урале (еще с XVIII века их делали на демидовских заводах), в Варшаве и других регионах страны.

Начиная со второй половины XIX века русские мастера на время перестают экспериментировать с украшением самоваров и начинают работать с формой. Самовары



в это время напоминают не только традиционную вазу, но и любые предметы: рюмки, шары, банки, желуди, дули (груши), яйца. В начале XX века самовар, как и многие другие декоративные предметы, испытал на себе влияние модерна. Аскетический вид он приобрел только в советские времена. Теперь же, спустя век, самовары утратили свое утилитарное назначение и стали предметом декоративного искусства. Множество мастерских делают сувенирные самовары из стали, меди, фарфора и прочих материалов.

Строго говоря, самовар не является русским изобретением. Подобный способ подогрева воды существовал еще в Древнем Риме. Есть мнение, что самовар в Россию привез из Голландии Петр I, кто-то говорит о китайском влиянии. Но имеет ли это значение, если чаепитие за самоваром признано русским во всем мире?

Главными в русском чаепитии были чай и неспешная беседа. В качестве закуски могли выступать пироги, расстегаи, кулебяки, пряники, баранки. За столом собирались дети и взрослые, самовар был частью обстановки и крестьянской избы, и дворца аристократа.

КИТАЙСКОЕ ЧАЕПИТИЕ Рассказ об азиатских обычаях чаепития стоит начать с китайских ритуалов, поскольку именно они стали основой целой философии, зародившейся в Азии. Считается, что церемониал Гунфу сложился несколько тысячелетий назад. Это не просто способ заваривания чая, это целое представление с большим количеством аксессуаров, с благодарной аудиторией и мастером, который и руководит всеми этапами приготовления напитка.

На самом деле стать свидетелем церемонии, пусть и в упрощенном виде, несложно. В Китае при покупке чая в специализированных магазинах продавец охотно продемонстрирует основы ритуала, указывая на разнообра-



Продавец включил электрический чайник и достал чайные принадлежности по числу участников церемонии. Индивидуальные емкости — чашки гайвань — остаются неизменными на протяжении нескольких столетий. Комплект состоит из трех частей — блюдца, крышечки и чашки, символизирующих модель мира, где чашка является отображением человека. Когда чайник закипел, инициатор церемонии ополоснул чашки горячей водой для прогрева стенок.

Следующий этап — оценка аромата чая. Интересно было наблюдать, как китайский продавец внимательно посмотрел на нашу группу, видимо, сделал выбор, достав несколько банок с чаем, отсыпал его небольшое количество в отдельную емкость и пустил по кругу, предварительно показав, что нужно ознакомиться с его ароматом. Мы в тот момент не подозревали, что это обязательный этап: перед чаепитием необходимо проникнуться духом и силой напитка.

Далее — заваривание выбранного чая. Происходит это в чайнике традиционной формы — исинь. Пропорции обычные: 3,5 ложки заварки на половину стандартного чайника. В случае проведения церемонии с большим количеством участников берется исинь большего размера и увеличивается количество завариваемого чая.

Следующий этап, добавление кипятка, называется «промыванием высокой струей». Мастер то поднимает со-

суд с горячей водой, то опускает, будто поигрывая тонкой струей. Первый чай обычно не употребляют и просто сливают в отдельную посуду. И только вторая заварка — на этот раз вода заливается с небольшой высоты — идет в употребление. Считается, что близкий к чаю поток воды способствует лучшей заварке.

Много лет назад от участников церемонии требовалось особое состояние, вхождение в процесс, созерцание воды, наслаждение ароматом. Заводить разговоры и приступать к поеданию закусок можно было только после третьей чашки чая. Чай можно заваривать до десяти раз, но именно к третьей заварке он приобретает идеальный вкус. Сегодня требования стали проще, хотя и появились новые. Например, просят выключить звук мобильного телефона.

ЯПОНСКАЯ БЕСЕДКА Как и китайский способ чаепития, японский вначале использовался буддийскими монахами для медитаций. Как и китайская церемония, японская требует обязательного соблюдения целого ряда условий. Но если китайцы при определении места проведения ритуала ограничиваются разве что особыми пожеланиями к солнечному свету, то в Японии требований гораздо больше. Здесь идеальная частная церемония подразумевает наличие особого чайного домика, чайного сада и большой коллекции чайных аксессуаров, набор которых неизменен, как и в Китае.

Прибытию в чайный домик предшествует несколько этапов. Сначала хозяин заранее, например за неделю до назначенного дня, созывает гостей. В приглашении обязательно указано точное время. Час сбора важен еще и потому, что в Японии существует несколько видов чайной церемонии: ночные, утренние, вечерние, с восходом солнца и т. д. Поэтому от гостей ждут сообщения о том, смогут ли они присутствовать.

В день церемонии в дом хозяина также необходимо прибыть до назначенного часа. В оставшееся время гости могут насладиться едой, определить почетного гостя, который будет лидировать на всех этапах мероприятия. Далее все присутствующие по чайному саду переходят в чайный домик, находящийся в небольшом отдалении от жилья хозяев.

РУССКИЙ САМОВАР — УЗНАВАЕМЫЙ СИМВОЛ ВО ВСЕМ МИГ

Каждое действие исполнено смысла. Сначала гости идут через сад к чайному домику, где омывают руки и лицо. В чайный домик с его крохотной дверью приходится проходить почти кланяясь. Это символизирует равенство всех присутствующих. В самом домике гости какое-то время остаются одни и могут полюбоваться интерьером. Хозяин появляется последним, угощает простыми закусками и снова приглашает гостей в сад. Сама церемония начинается только после этой прогулки.

Хозяин сам готовит напиток (в Японии предпочитают растертый зеленый чай), взбивает его венчиком до стадии загустевания и появления пены. Отличие японского чая от всех прочих состоит еще в том, что он заваривается при более низкой температуре — примерно 80 градусах.

Сам процесс распития чая тоже строго регламентирован. Первым начинает почетный гость, который, держа чашку на ладони левой руки, делает глоток и передает ее следующим участникам церемонии. Это символизирует единение собравшихся. Разговоры не приветствуются, гости занимаются дегустацией напитка.

И только на следующем этапе, когда каждый участник встречи получает индивидуальную чашку, начинается беседа. Гости пьют легкий напиток и ведут такие же разговоры, преимущественно о чае и чайных ритуалах. Хозяин сам подает знак о завершении церемонии, покидая гостей и поджидая их у входа, после чего возвращается в домик, какоето время сидит в нем молча, вспоминая ход чаепития. В завершение церемонии хозяин делает в домике уборку. ■







АНГЛИЙСКИЕ РЕЦЕПТЫ в заслуженных «мишленовских» рестора-

НАХ ДЛЯ УДОБСТВА ПОСЕТИТЕЛЕЙ ОБЕДЫ И УЖИНЫ ИНОГДА ПОДАЮТСЯ СЕТАМИ. КАЖДОЙ ПЕРЕМЕНЕ БЛЮД СООТВЕТСТВУЕТ СВОЙ РЕКОМЕНДОВАННЫЙ СОРТ ВИНА. ПРИ ПЕРВОМ ПОСЕЩЕНИИ РЕСТОРАНА ЭТО ЗАМЕТНО УПРОЩАЕТ ЖИЗНЬ ПОСЕТИТЕЛЯМ: НЕ НАДО РЕШАТЬ, ПОДОЙДЕТ ЛИ ВЫБРАННЫЙ ИМИ НАПИТОК, НАПРИМЕР, К УЖИНУ, ПРИГОТОВЛЕННОМУ ИЗ ЗАМЫСЛОВАТЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ. ТАКИЕ ЖЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ ЧАЯ РАЗРАБОТАЛ И ТИТЕСТЕР КОМПАНИИ АНМАД ТЕА LTD УИЛЬЯМ МЭННИНГ, В ЧЕМ ЕМУ ПОМОГ ОБЛАДАТЕЛЬ ОДНОЙ ЗВЕЗДЫ «МИШЛЕН» ШЕФ-ПОВАР ЗНАМЕНИТОГО БРИТАНСКОГО ПАБА ТНЕ PONY & TRAP ДЖОШ ЭГГЛТОН.

ЗАВАРНОЙ ТОРТ

Английский домашний торт с заварным кремом Температура приготовления: 120 градусов Время приготовления: 35—50 минут

Ингредиенты

Для теста:

400 г просеянной муки

200 г охлажденного сливочного масла

(нарезанного кубиками) 80 г сахарной пудры

1 стручок ванили

O or the treatment

2 сырых яйца

Немного сливочного масла и муки

для замасливания формы

1 сырое яйцо для глазирования

Для заварного крема: 500 мл жирных сливок 48%

75 г сахара

8 яин

1 стручок ванили

1 тертый мускатный орех

Способ приготовления

Комментарий шеф-повара:

Сложность этого рецепта — в балансе базы торта (которая должна безупречно пропечься) и заварного крема (который должен лишь слегка затвердеть снаружи и не растекаться при разрезании).

Перед тем как подать домашний торт гостям, я щедро посыпаю его мускатным орехом.

Шаг 1. Готовим тесто

Просейте муку в чашу блендера.

Добавьте в блендер сливочное масло и начните перемешивать на низкой скорости; продолжайте до тех пор, пока не образуется тесто с комочками. Разрежьте продольно стручок ванили и добавьте семена в блендер.

Затем разбейте в чашу блендера яйца, всыпьте сахарную пудру и все перемешайте до однородной массы. После выложите тесто на пищевую пленку, запакуйте и положите в холодильник на 1 час.

Шаг 2. Выпекаем основу

Тем временем разогрейте духовку до 180 градусов.

Замаслите и присыпьте мукой форму для торта диаметром 20 см.

Возьмите противень, щедро смажьте сливочным маслом и слегка присыпьте мукой. Поместите форму для торта по центру противня.

Возьмите деревянную доску и присыпьте мукой. Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его в лепешку толщиной не более 3 мм.

Затем аккуратно накройте получившейся лепешкой форму для торта, слегка придавите тесто руками и расправьте по стенкам формы — позвольте остаткам теста выходить за края. Поместите получившуюся основу для торта в холодильник на 10 минут.



После выньте из холодильника, проложите основу из теста пищевой бумагой и насыпьте внутрь немного риса. Поставьте в духовку на 15 минут. Затем извлеките форму, уберите бумагу и рис (осторожно — они будут очень горячими) и вилкой проткните основу торта в нескольких местах. Снова поставьте в духовку и оставьте выпекаться еще на 5—10 минут — до полной готовности.

Выньте из духовки, смажьте основу торта сырым яйцом и дайте остыть до комнатной температуры.

Шаг 3. Готовим заварной крем

Остудите духовку до 120 г.

В большой миске взбейте яйцо и сахарную пудру. Возьмите сотейник, разогрейте в нем сливки и добавьте семена ванили, разрезав стручок. Когда сливки закипят, вылейте смесь в миску с яйцом и сахарной пудрой, не забывая постоянно помешивать.

Заварной крем готов.

Шаг 4. Выпекаем торт

Разместите основу торта на противне, заполните ее заварным кремом и щедро посыпьте сверху мускатным орехом.

Выпекайте 35 минут, а затем проверьте, насколько хорошо торт пропекся.

Выньте готовый домашний торт из духовки и остудите до комнатной температуры.

Подавайте торт на стол разрезанным и с горстью свежей малины.

Рекомендация титестера

Торт с заварным кремом сервируйте с традиционным чаем English breakfast от Ahmad Tea. Идеальный купаж из верхних листочков лучших чайных кустов с плантаций Цейлона и Индии при правильном заваривании дает терракотовый настой с богатым ароматом и выдержанным вкусом. При желании можно добавить дольку лимона.

лимонный поссет

Лимонный поссет Количество порций: 4 Температура в духовке: неприменимо Время готовки: 10 минут

Ингредиенты

3 лимона

500 мл жирных сливок (48% жирности)

75 г сахарной пудры

Способ приготовления

Снимите с лимонов цедру и выжмите сок

В небольшой кастрюльке смешайте цедру, сливки и сахарную пудру.

Держите на среднем огне и следите за тем, чтобы пудра полностью растворилась, затем доведите содержимое кастрюли до кипения.

После снимите кастрюлю с огня, вмешайте венчиком в получившуюся массу сок лимона. Процедите смесь через мелкое сито в чистую посудину.

Разлейте поссет по стеклянным вазочкам, дайте слегка остыть и поместите в холодильник, чтобы десерт окончательно схватился.

Подавайте лимонный поссет в стеклянной вазочке на блюдце, проложив салфеткой, сложенной вдвое.

Затем украсьте вымоченным в чае черносливом или консервированными фруктами. Подавайте с песочным печеньем

Рекомендация титестера

Такой нежный и деликатный десерт гармонично раскроет все оттенки вкуса в сочетании с утонченными улунами. Попробуйте к этому десерту чай Milk Oolong из серебристой коллекции Ahmad tea contemporary. Сливочный вкус улуна — хороший аккомпанемент нежной текстуре лимонного поссета.



кухня



