

ГУНФУ, САМОВАР И ДРУГИЕ ЧАЙНЫЕ ЦЕРЕМОНИИ

ДАЖЕ ВО ВРЕМЕНА ТОТАЛЬНОГО ПРЕВОСХОДСТВА БУМАЖНЫХ ПАКЕТИКОВ ЧАЕПИТИЕ ОСТАЕТСЯ РИТУАЛОМ, КОТОРЫЙ ТРЕБУЕТ НЕТОРОПЛИВОСТИ. КАКИЕ БЫ АКССУАРЫ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НИ ИСПОЛЬЗОВАЛИ В РАЗНЫХ КОНЦАХ СВЕТА, В ОСНОВЕ 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, иногда 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 свежесваренного чая (часто — по выбору гостя), иногда — 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, макарены, ставшие популярными только в последние десятилетия.

Но вторым главным (после чая) ингредиентом английского чаепития являются scones — 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 scones не запоминается.

Ранее считавшееся пятичасовым, сегодня чаепитие получило название послеобеденного, но свои позиции не только не сдает, но даже 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 национальный обычай.

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 БРИТАНСКИЕ ОБЫЧАИ ОТСТУПАЮТ ПЕРЕД ГЛОБАЛИЗАЦИЕЙ, AFTERNOON TEA ПРОДОЛЖАЕТ ЗАВОЕВЫВАТЬ ПОКЛОННИКОВ И СРЕДИ ТУРИСТОВ, И СРЕДИ БРИТАНЦЕВ



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



РИТУАЛЫ