Джордж Оруэлл

«1984» и эссе разных лет

Вспоминая войну в Испании.
Подавление литературы.
Писатели и Левиафан.



Чашка отменного чая

Джордж Оруэлл

Аннотация
Джордж Оруэлл. •. Чашка отменного чая

Аннотация

Перевод с английского Юрия Зараховича.

Джордж Оруэлл. «1984» и эссе разных лет. Издательство «Прогресс». Москва. 1989.

Джордж Оруэлл
•
Чашка отменного чая

Пробуя найти рецепт заварки чая в первой попавшейся поваренной книге, вы либо не найдете его совсем, либо в лучшем случае обнаружите несколько строчек скупых инструкций, ни словом не упоминающих несколько существеннейших моментов.

Это любопытно, и не только потому, что чай является одним из оплотов цивилизации как в нашей стране, так и в Ирландии, Австралии и Новой Зеландии, но и потому, что лучший способ его заварки является предметом бурных дебатов.

Анализируя мой собственный рецепт приготовления безупречного чая, я выделяю не менее одиннадцати непреложных правил. Пожалуй, два из них особых разногласий не вызовут, но по меньшей мере четыре весьма и весьма спорны. Вот мои одиннадцать правил, каждое из которых я считаю золотым.

Прежде всего, чай должен быть индийским или цейлонским. Китайский чай обладает досто-

инствами, которыми по нынешним временам нельзя пренебрегать, — он дешев, и его можно пить без молока, но он недостаточно бодрит. От китайского чая не почувствуешь себя умнее, отважнее либо просто оптимистичнее. Каждый, кому случается прибегать к этим утешительным словам — «чашка отменного чая», — безусловно, имеет в виду чай индийский. Во-вторых, чай следует заваривать понемножку, то есть в заварном чайничке. Чай, заваренный в большой емкости, обычно безвкусен, а армейский чай, заваренный в котлах, всегда отдает известью и ружейной смазкой. Заварной чайничек должен быть фарфоровый или фаянсовый. В серебряных чайниках и чайниках британского металла чай заваривается хуже; и совсем плохо заваривается в эмалированных, хотя в оловянных (большая редкость нынче), как ни странно, настаивается весьма недурно. В-третьих, чайник следует предварительно подогреть, но не споласкивая, как это делается обычно, горячей водой, а подержав на каминной полке. В-четвертых, чай должен быть крепким. На полный до краев чайник емкостью в одну кварту идет примерно шесть чайных ложечек с «верхом». В период нормирования продуктов это не самый легко осуществимый

совет, но я убежден, что одна чашка крепкого чая лучше двадцати чашек слабого. Все настоящие ценители не просто любят крепкий чай, но и с каждым годом любят заваривать его все крепче и крепче, что нашло отражение в решении о выдаче дополнительных рационов чая пенсионерам по возрасту. В-пятых, чай нужно класть прямо в заварной чайник. Никаких пакетиков и шелковых мешочков, никаких иных других оков для чая. В некоторых странах на чайник подвешивается ситечко, чтобы улавливать считающиеся вредными чаинки, на самом же деле чайный лист можно поглощать в любом количестве без всякого ущерба для здоровья; если же чай свободно не плавает в чайнике, он никогда толком не заварится. В-шестых, надо вливать заварку в кипяток, а не наоборот. Но именно в кипяток — вода в момент слияния с заваркой должна по-настоящему кипеть, то есть чайник с кипятком нельзя снимать с огня. При этом некоторые утверждают, что для чая годится лишь свежекипяченая вода, но я особой разницы не замечал. В-седьмых, заварив чай, его следует помешать, а еще лучше как следует встряхнуть чайничек, дав потом чаинкам осесть. В-восьмых, пить чай надо из высокой чашки цилиндрической формы,

а не из плоской и мелкой. В цилиндрическую больше входит, а в плоской не успеешь распробовать, как чай уже остыл. В-девятых, с молока следует снимать сливки, прежде чем подливать его в чай. Чересчур жирное молоко придает чаю тошнотворный вкус. В-десятых, сначала следует наливать в чашку не молоко, а чай. Это один из самых спорных вопросов; воистину в каждой британской семье можно столкнуться со сторонниками обеих платформ. Приверженцы теории «молока сначала» могут выдвинуть вполне весомую аргументацию своей позиции, но я стою на своем, и моя позиция неоспорима: ведь, наливая сначала чай и по мере наливания помешивая, можно предельно точно регулировать требуемое количество молока. В противном же случае его легко перелить. И наконец, чай — если только вы не пьете его по-русски — нельзя пить с сахаром. Да, сознаю: здесь я в меньшинстве. Но все же как может именовать себя чаевником человек, способный убить вкус чая сахаром? С таким же успехом можно сдобрить чай перцем или солью. Чаю положено быть горьким, точно так же как пиву. Подсластив его, вы пьете не чай, вы пьете сахар, который с таким же успехом могли бы растворить просто в горячей воде.

Некоторые скажут, что вовсе не любят чай как таковой и пьют его лишь для того, чтобы взбодриться и согреться, и кладут сахар, чтобы отбить привкус чая. Этим заблудшим я скажу одно: попробуйте пить чай без сахара хотя бы в течение двух недель, и вам больше никогда не захочется портить вкус чая, подслащивая его.

Подобные вопросы чаепития не только являются предметом острых дебатов, но и достаточно хорошо иллюстрируют степень утонченности, достигнутую дискуссией. Вокруг чайника сложился также таинственный светский этикет (ну почему, например, считается неприличным пить из блюдца?). А сколько можно было бы написать о способах побочного употребления чайного листа: от гадания и предсказания прихода гостей до кормления кроликов, лечения ожогов и чистки ковров. Стоит уделять внимание таким подробностям, как подогреву заварного чайничка и поддержанию кипения воды, чтобы уж точно суметь выжать из своего пайка двадцать чашек доброго крепкого чая, на которые при умелом подходе и должно хватить двух унций.

1946