



Рубрика «Школа этикета» и руководитель
Центра делового этикета
«Европейский формат»

Иван Сергеевич Арцишевский,

постоянный ее ведущий,
завершают тему застолья.

Последняя в этой серии публикация
посвящена правилам хорошего тона
за чайным и кофейным столом.

ЧАЙ, КОФЕ И МЫ

Застольный этикет

Обед приближается к финалу — гости ждут десерта и кофе с коньяком. Какой бы стол ни был накрыт, кофе подают в самом конце, как последнее блюдо меню. Это своего рода сигнал к окончанию приема.

Чайный этикет: Общение и самоуглубление.

В Россию чай пришел с Востока в XVII веке. Среди даров одного из монгольских ханов царю Михаилу Федоровичу были свертки с неизвестными сухими листьями, которые следовало заваривать кипятком, настаивать и пить темный горьковатый настой. А в 1769 году Россия заключает с Китаем первый договор на поставку сушеных чайных листьев.

До этого наши предки пили самые разные напитки: сыту (воду с медом), квас, пиво, березовицу (свежий или сброженный березовый сок), брагу, сбитень и многие другие. Чай также был свои, тонизирующие и лекарственные — из листьев и цветков, например, иван-чая, листьев вишни, мяты, смородины и других.

Но вместе с заваркой из сушеных листьев чая с Востока пришло и самое главное, что отличает чаепитие — особое ритуальное действие, своего рода праздник. Однако восточная чайная церемония в своей основе направлена на самоуглубление человека, общение со своим внутренним миром, она как бы вырывает его из будничной суеты. А русская направлена на получение абсолютно противоположного эффекта — объединения духовного мира людей, собранных за столом, общения с семьей и друзьями. Чаепитие, особенно с самоваром, создает условия для душевного разговора.

Водогрейный сосуд с трубой.

Что самовар — это большой чайник с трубой и краном все знают с детства. В словаре В. И. Даля написано: «Самовар — водогрейный для чаю сосуд, большей частью медный с трубой и жаровнею внутри». Задолго до появления самовара для нагревания воды применялись

обычные чайники, мало чем отличающиеся от своих современных неэлектрических собратьев. Их обычным недостатком было то, что вода в них остывала. Причем не быстро, а очень быстро, так как чайники делались из меди, которая, как известно, обладает прекрасной теплопроводностью.

Появление внутри чайника вертикальной трубы с горящими углями позволило поддерживать в нем постоянную температуру. Принято считать, что первые классические самовары появились в середине XVIII века. Правда, вначале они использовались преимущественно для приготовления супа, каши, сбитня, но не чая — чай был тогда еще порядочной редкостью. В таких самоварах сосуды разделялись на два или три отсека и блюда готовились одновременно.

«Чай не водка, много не выпьешь»

Вначале чай был довольно дорогим удовольствием — гораздо дороже водки, о чем свидетельствует эта старая поговорка. Интересно, что в начале XVIII века фунт чая стоил примерно в 100 раз дороже фунта черной икры. Доставлялся он в Россию торговыми караванами, и путь от Пекина до Москвы занимал более года. Долгое время чай оставался городским напитком, причем преимущественно московским. В отличие от чопорного Петербурга, где пили «кофий», в Москве с утра до вечера «гоняли чай».

Но к концу XIX века, когда закончилось строительство Транссибирской железнодорожной магистрали, начинается поистине триумфальное шествие чая по России. Чай дешевет, продается буквально на каждом углу, вводится в довольствие русской армии. По всей стране открываются чайные, вырабатывается чайный этикет — появляется особый вид приглашения в гости «на чай».

В пособии по этикету «Хороший тон», изданному в 1881 году, имелся специальный раздел об организации

чаепития. Там говорилось, что приглашенных гостей должно быть не более 25 человек, иначе это получится уже не «чай», а «вечер». На чай приглашают хорошо знакомых людей, которым будет приятно провести время в обществе друг друга. Не стоит, идя на чай, одеваться, как на бал. Туалеты надевают выходные, но скромные. Чай постепенно входит в народные пословицы, поговорки, сказки, начинает влиять на лексику русского языка — вознаграждение за любую мелкую услугу швейцару, извозчику, официанту теперь называется «чаевые».

Как организовать чайный прием.

В наше время чайный прием называется банкет чаем. Банкетчай считается «женским» приемом, так как его обычно организуют жены должностных лиц и, как правило, только для женщин. Впрочем, приглашать на банкетчай мужчин не возбраняется. Есть несколько основных способов подачи чая: чайный стол по-русски, банкетчай по-французски, английский и японский чайные столы.



Банкет-чай по-русски.

Русское чаепитие не требует особых церемоний. Здесь предполагается свободная атмосфера, неброские наряды, цветные скатерти и салфетки, но самое главное — самовар. Конечно, если нет самовара, его можно с успехом заменить и парой чайников — заварочным и доливным.

Самовар на подносе ставят на краю чайного стола или отдельно на небольшой столик слева от хозяйки. На поднос перед самоваром ставят заварочные чайники — на банкет-чае, все-таки, лучше пользоваться чайниками, чем разовыми пакетиками, даже если чай в этих чайниках будет завариваться с помощью все тех же пакетиков. На стол ставят чайные чашки, десертные тарелки, розетки или вазочки для варенья и меда, по необходимости — рюмки для алкогольных напитков (рома, коньяка, ликеров).

В меню банкета-чая можно включить кофе. В этом случае на поднос с чайными чашками ставят и кофейные чашки, а рядом с заварочными чайниками — кофейник с горячим кофе. Кофейные принадлежности можно разместить и на отдельном подносе.

По традиции, разливать чай должна сама хозяйка (или ее старшая дочь). Не стоит наполнять чашки до краев, уровень чая должен быть на 1-1,5 сантиметра ниже края чашки. Чашку следует подносить гостю правой рукой справа и ставить ее перед ним ручкой влево.

Как правильно пить чай или кофе.

И вот, наконец, перед гостем стоит чашка с чаем.

Задача первая — положить в чай сахар. Кусковой сахар берут специальными щипчиками, а если их нет — кончиками пальцев, не касаясь других кусочков. Сахар-песок берут специальной ложечкой.

Задача вторая — размешать сахар. Здесь очень важно не звякать ложкой о стенки чашки, а размешав — обязательно вынуть ложку из чашки и положить на блюдце.

Задача третья — положить лимон в чай. Ломтик лимона берут специальной вилочкой. Его можно просто оставить в чашке, а можно, осторожно выдавив ложкой, положить на блюдце. Съесть лимон нельзя!

Задача четвертая — взять чашку. Держат чашку за ушко, не продевая сквозь него указательный палец и не оттопыривая мизинец. Жеманная манера оттопыривать мизинец идет от тех времен, когда все ели руками и считалось элегантно брать еду тремя пальцами, отставив в сторону два последних. Сейчас это не только не элегантно, а наоборот, неприлично.

Задача пятая — выпить чай. Конечно, это делают беззвучно, без хлюпанья и прихлебывания. Если чай (или кофе) горячий, ждите, пока остынет. Нельзя ни дуть в чашку, ни пить с ложки, ни тем более пить из блюдца.

Задача шестая — не оставлять на краю чашки жирных следов от пирожного или торта, а дамам — следов помады. Это значит: или есть так, чтобы не пачкать губы, или каждый раз, прежде чем отпить, промокнуть губы салфеткой.

Бисквитные торты и пирожные, как правило, едят чайной ложкой или вилочкой для пирожных. Песочные и слоеные торты и пирожные едят при помощи ножа и вилки. Пирожные типа ромовой бабы или кексов едят небольшими кусочками, отламывая их рукой. Если пирожное подается на маленькой бумажной салфетке, то его кладут на свою тарелку вместе с салфеткой и едят с нее.

Разбавление заварки кипятком — кощунство или здравый смысл.

Нельзя сказать, что разбавление заварки кипятком непосредственно в чашке — исконно русская и уникальная традиция. Так делают и в других странах, однако именно в России этот способ подачи чая стал общепринятым. И тому есть две причины, не относящиеся непосредственно к качеству напитка.

Во-первых, за русским чаепитием часто собирается достаточно большое количество гостей — по этому приготовить чай так, чтобы разливать, не разбавляя, сразу готовый напиток, весьма неудобно. Нужен будет или очень большой заварочный чайник, или много чайников. Но это еще полбеды.

Вторая причина в том, что при русском классическом чаепитии одной чашкой чая ограничивались редко — каждый гость спокойно выпивал три-четыре чашки. И если на первую чашку неразбавленного чаю еще может хватить, то ко второму (и уж точно — к третьему) кругу он закончится. И хозяину придется заваривать свежий чай.

С точки зрения качества напитка, это даже хорошо. Но чрезвычайно неудобно с точки зрения человека, который уже выпил чашку чая и увлекся разговором. Именно

поэтому в заварочный чайник старались положить побольше заварки, чтобы чай можно было разбавлять кипятком прямо в чашках — и пить его долго, никуда из-за стола не вставая.

Конечно, такой способ приготовления напитка немного противоречит классическим рекомендациям по завариванию чая — в первую очередь потому, что при долгом чаепитии чай в заварочном чайнике перестоит и станет горьким.

Банкет-чай по-английски.

Но если вы хотите придать чаепитию особую торжественность, организуйте чайный вечер по-английски. На чай по-английски обычно приглашают к пяти часам вечера. Five o'clock — традиционное английское послеобеденное чаепитие.

Английский чайный стол накрывают цветной льняной скатертью. На десертные тарелки кладут салфетки соответствующего тона, свернутые конвертом или пирамидкой. Рядом с десертными тарелками (или выше их) раскладывают десертные приборы. Выше тарелок ставят рюмки для ликера и коньяка (иногда и бокал для крепленого вина) и небольшие фужеры. На столе будут уместны свечи в массивных подсвечниках и небольшие букетики цветов.

Чай заваривают в индивидуальных заварных чайниках, даже если это чай в пакетиках. Пока чай заваривается, подается отдельный чайник с кипятком, который полагается менять по мере его остывания.

К чаю по-английски подают горячее молоко или сливки и сахар. Старинная традиция предписывает наливать в чашку сначала молоко, а потом чай. По одной из версий, это правило возникло вследствие опасений англичан испортить кипятком прекрасные фарфоровые чашки. К тому же, по мнению англичан, при наливании чая в молоко составляющие лучше перемешиваются. Сторонники добавления молока в чай утверждают, что так они могут достичь лучшей пропорции, подходящей их вкусу. С точки зрения этикета последовательность не имеет большого значения. Важно, чтобы молоко было подано, и чтобы оно было минимальной жирности. Разумеется, молоко не сочетается ни с лимоном, ни с бергамотом.

На чайный стол ставят мармелад, кексы, сухое печенье, небольшие пирожные или торт или маленькие закусочные бутерброды. После чая гостям можно предложить десертные вина с фруктами, шампанское, шоколадные конфеты. Десерт не убирают со стола на протяжении всего вечера.

Банкет-чай по-французски.

Перед чаем обычно подается аперитив. Во Франции аперитив вообще принято подавать перед любой трапезой. Это один из способов занять гостей перед застольем, завязать интересную беседу, вызвать аппетит. В качестве аперитива подаются коктейли, крепленые вина, крепкие напитки, горькие настойки. Аперитив обычно сервируют на маленьком столике. Иногда подают и легкие закуски — орешки, соленые палочки, фрукты.

Французский чайный стол по традиции должен быть круглой или овальной формы, накрыт цветной льняной скатертью в мягких пастельных тонах, салфетки

подбирают в тон скатерти. Их не складывают в фигуры, а кладут на стол перед каждым гостем.

Чайник ставят на большой мельхиоровый поднос. Туда же — сахарницу, вазочку с вареньем, сливочник и тарелочку для лимона. Десертные тарелки и розетки для варенья ставят на стол в стопках. На середину стола — высокие вазы с фруктами. Напитки разливают в рюмки на подсобном столике. Если чайный банкет устраивается по торжественному случаю, то после чая подают шампанское.

Банкет-чай по-японски.

Более сложной сервировки и организации потребует чайный стол по-японски. Воспроизвести полный чайный ритуал, пожалуй, не под силу европейцу. Небольшой частью японских чайных церемоний, которую можно взять на вооружение, является способ приготовления чая. Японцы пьют зеленый или желтый чай. Чай заваривается в заранее подогретых круглых фарфоровых заварочных чайниках. Отдельный чайник и пиала подаются каждому гостю. К японскому чаю не полагаются ни сахар, ни варенье, ни мед, исключение делают лишь для сушеных фруктов или сухой мучной выпечки. Вся церемония чаепития происходит в полном молчании, гости и хозяйка никогда не ведут бесед — они пребывают в глубоком самосозерцании или раздумьях о природе бытия. Считается, что именно это самосозерцание и углубление в окружающую природу придают церемонии японского чаепития особую красоту.

Организуя чайные вечера в любом вкусе, нужно предусмотреть и возможность подать кому-либо из гостей (по его желанию) чашку кофе.



**Тонкости
кофейного этикета.**

Кофейный стол распространен так же широко, как и чайный, и точно так же надо иметь возможность подать гостю чай, если он не хочет пить кофе.

Обычно на кофе приглашают в конце дня, после 18 часов. А во время обеда или ужина кофе подают в самом конце, причем лучше сервировать его не на обеденном столе, а на специальном кофейном столике (для дам — в гостиной, для мужчин — в курительной комнате или в кабинете).

Принято считать, что подача кофе — это сигнал к завершению приема. Если вы уходите до подачи кофе — необходимо как-то объяснить причину раннего ухода, если засиделись после кофе — нарушили этикет. Уходить следует вскоре после того, как кофе выпит.

Кофейная столица России.

Таковой смело можно назвать Санкт-Петербург XVIII-XIX веков. Это объяснялось его тесными связями с Европой и большим количеством проживающих в нем

иностранцев, не представляющих своей жизни без кофе. Однако широко распространился он только после того, как русские офицеры во время наполеоновских войн побывали в Париже.

Вообще кофе в Россию попал как лекарство против насморка и головных болей во второй половине XVII века, но благодаря Петру I обычай пить кофе стал неотъемлемой частью политеса — западного образа жизни. В 1720 году на Троицкой площади Петербурга был открыт первый кофейный дом «Четыре фрегата». Кофе стал атрибутом придворного этикета. Страстной любительницей этого напитка была Екатерина II. По утрам ей заваривали очень крепкий кофе (из расчета около 80 граммов зерен на 1 чашку).

Кофейный стол.

Сначала кофе варили в специальной кастрюльке с длинной ручкой — турке (или джезве), которая была заимствована у восточных любителей кофе. Когда же кофе вошел в моду, русские фабриканты стали выпускать самовары-кофейники. Такие самовары были дорогими и нарядными, их часто делали из серебра и мельхиора. Сейчас для варки кофе используют те же турки или специальные кофеварки. В турке готовят кофе по-восточному, который пьют черным (иногда его готовят с пряностями).

К кофе обычно подают маленькие бутерброды, бисквиты, печенье, орешки, фрукты, ягоды, торты, конфеты. На стол принято также ставить соки, минеральную воду, нарезанный на дольки лимон. Обязательные атрибуты кофейного стола — горячее молоко, подаваемое в молочнике, сливки в сливочнике и сахар. Из алкогольных напитков к кофе предлагают коньяк и различные ликеры.

Для сервировки кофейного стола используют яркие цветные скатерти и салфетки. Можно покрыть стол дорожкой, а под каждый прибор постелить салфетку. Если предполагается торжественный прием, стол покрывают белой или светлой скатертью. Обычно используют специальный кофейный сервиз.

Что такое демитас.

Если чайные чашки могут быть любой формы, то с кофейными не все так просто. Кофе пьют не для утоления жажды, чем он крепче — тем выше бодрящий эффект, поэтому крепкий кофе принято подавать в специальных чашках.

Демитас (от фр. *demitasse* — «получашка») — маленькая чашечка для кофе емкостью 60–70 миллилитров с очень толстыми стенками, хорошо удерживающими тепло. Используется в основном для эспрессо, а также для кофе по-восточному. Традиционные чашки для эспрессо — белые, иногда очень светлые теплых тонов, например, топленого молока.

Кофе подают обязательно горячим, так как, остывая,

напиток теряет аромат и силу воздействия. Чашка должна хорошо «держаться» тепло, то есть иметь толстые стенки, поэтому для крепкого кофе не годится посуда из тонкого фарфора или металла.

Классическая чашка для эспрессо имеет форму тюльпана (расширяется кверху). Это делается для того, чтобы, отпивая, пришлось шире открыть рот, а значит — заглотнуть вместе с кофе и воздух. Так вы ощутите всю гамму вкуса, потому что воздух активизирует вкусовые рецепторы.

Двойной кофе или кофе с молоком подают в чашках большего размера (150–180 мл), такой же тюльпанообразной формы. Кофейный коктейль можно подать в толстостенной стеклянной чашке, чтобы были видны слои напитка.

Кофе не принято подавать к столу уже разлитым в чашки. В ресторанах, барах, кофейнях его варят прямо в зале. Дома к столу кофе можно подать в том, в чем его варили, а можно перелить в предварительно подогретый фарфоровый кофейник. Кофе по-турецки подают только в турке. Хозяйка разливает кофе, держа блюдечко с чашкой и лежащей на нем ложечкой. (Не кладите на блюдце салфетку!)

Зачем нужен кофе-брейк:

Кофе, чай и деловой этикет.

Гость, разделивший трапезу с хозяином, просто по определению не может стать врагом — так гласят законы гостеприимства у многих народов. А если угощение еще и запомнилось, то, скорее всего, он станет другом. Или, в нашем случае, постоянным клиентом и надежным партнером по бизнесу.

Чем и как угощать деловых гостей — непростой вопрос. Здесь главное — соразмерность и соответствие угощения вкусам посетителей, а также имиджу вашей фирмы.

Если ваш офис — «проходной двор» для десятков клиентов, уместнее всего установить автомат для приготовления горячих напитков, которым при желании смогут воспользоваться и ваши сотрудники. Это гораздо солиднее, чем предлагать посетителям «самолетный» кофе из пакетиков. Особенно удобен автомат там, где клиентам приходится какое-то время ждать обслуживания — возможность выпить чашку кофе скрасит минуты вынужденного безделья.

Если вашу фирму периодически посещают клиенты и партнеры, но приходят они не для получения сиюминутных услуг, а для переговоров с менеджерами среднего звена — то это уже следующий уровень. Здесь потребуется специализированный кофейный автомат, который готовит кофе приличного качества из зерен. А уж если вы являетесь ярким поклонником растворимого кофе, необходимо запастись дорогими его сортами, которые не вызовут у посетителя неприятного чувства изжоги.



Любителям чая можно предложить чай в пакетиках, но он тоже должен быть очень хорошего качества. И, конечно, никакой одноразовой посуды. Для того чтобы иметь возможность предложить своим партнерам или гостям минеральную воду, чашку чая или кофе, в офисе должен быть набор чистых стаканов и бокалов, чайной и кофейной посуды. Минимальная сервировка для гостя должна включать в себя порционную (для чая — чайную, для кофе — кофейную) чашечку с блюдцем, ложку для сахара, сахарницу (также с ложкой) или сахаром в пакетиках, молочник со сливками и бумажные салфетки.

Пришедшим на переговоры партнерам всегда предлагают минеральную воду, чай или кофе. Если перерыв не предусмотрен, все напитки подают в начале встречи, а если программа длинная, кофе предлагают в перерыве на кофе-брейке, и тогда к нему положено какое-либо сопровождение (бутерброды, печенье, орешки).

В офисе разливать кофе на месте (как этого требует кофейный этикет) не всегда возможно. Однако в идеале в комнате переговоров должен быть дополнительный стол, на который секретарь ставит посуду и, наполняя чашки из кофейника, передает их собравшимся. Если возможности разливать кофе на месте нет, его приносят в чашечках на

подносе, но обязательно горячим. Молоко, сливки и сахар каждый добавляет сам, причем подающий кофе должен узнать заранее, кто какой кофе пьет и подать соответствующие чашки.

И самый высокий уровень — к главе солидной фирмы регулярно приходят VIP-посетители. В этом случае необходим опытный офис-менеджер, который сможет без лишней суеты подать напитки гостям или организовать кофе-брейк во время деловых переговоров. О растворимом кофе надо забыть сразу, а вдобавок к черному чаю высшего качества обзавестись чаем зеленым, который, в соответствии с модой на японскую кухню, пьет едва ли не каждый второй солидный бизнесмен.

В соответствии с этими традициями в приемной должен быть, кроме стильных кофейных и чайных сервизов, специальный чайник для заваривания зеленого чая, а также стаканчики или пиалы, которые не требуют блюдца. Признаком хорошего тона считается подавать тканевые, а не бумажные салфетки для самого чаепития, и упакованные в бумагу влажные гигиенические салфетки — до начала трапезы.

Проверьте себя.

ВОПРОСЫ

1. Что делать, если чай пролился из чашки на блюдце?
2. Если подан кусковой сахар, но нет щипцов — можно ли взять кусочек сахара чистой чайной ложкой?
3. Куда девать использованный пакетик с заваркой?
4. Можно ли откусывать от миндального пирожного?
5. Вы берете конфету из коробки — можно ли ее сразу положить в рот?
6. Как правильно пить из пиалы?
7. Нужно ли допивать кофейную гущу?
8. Вы на приеме пьете чай стоя. Можно ли поднимать чашку вместе с блюдцем?
9. К руководителю пришла делегация с коротким (30минутным) визитом. Обязательно ли подавать кофе или чай?
10. Кто опрашивает гостей — членов делегации — на предмет вида напитка (чай или кофе)?



ОТВЕТЫ

1. Промокните его бумажной салфеткой и подыщите соответствующее место, куда выбросить мокрую салфетку.
2. Нет, кусковой сахар при отсутствии специальных щипцов берут руками (кончиками пальцев, стараясь не задеть другие кусочки).
3. Осторожно отжать его чайной ложкой и положить на блюдце.
4. Нет, его едят как хлеб — отламывают руками небольшие кусочки и кладут в рот.
5. Нет. Взяв что-либо из общественной посуды (коробки, вазы, блюда), обязательно следует сначала положить это на свою тарелку, а уже потом в рот.
6. Пиалу принято поднимать двумя руками.
7. Конечно, нет. И не следует заниматься гаданием на кофейной гуще, переворачивая чашку с гущей вверх дном.
8. Да, обязательно. Чашку без блюдца поднимать со стола нельзя.
9. Нет, не обязательно. Но на столе должна стоять минеральная вода и стаканы.
10. Это должен сделать сам руководитель в начале встречи, после того, как гости расселись. При этом должен присутствовать кто-либо из сотрудников, чтобы запомнить, кто что заказал.