

Адрес статьи: news8.thdo.bbc.co.uk/hi/russian/uk/newsid_4354000/4354988.stm

Я пью кофе один раз в день - две большие кружки с молоком дома по утрам. И редкие визиты в лондонские кофейни мне удаются с трудом: разобраться в том, что там предлагают, можно только с начальным курсом итальянского.

Просишь кофе с молоком, в ответ слышишь - вам americano или macchiato? И какого размера - primo, massimo, grande, venti? Однажды, осерчав, я ткнул пальцем в небо и сказал "макиятто venti", отчего потом два дня страдал учащенным сердцебиением, потому что в переводе с итальянского "макиятто" это эспрессо с незначительным добавлением молока, а "венди" - значит 20-кратный.

За последние пять лет улицы и переулки центрального Лондона оказались покрыты плотной сетью кофеен. Все они предлагают смесь американского комфорта с итальянской кофеманией и покушаются на исконно английскую любовь к чаю. Предполагается, что чай немоден и отдает семейным отчаянием. А кофе - это восхитительный космополитизм и спонтанные беседы с привлекательными незнакомцами.

В кафе при лондонском Музее чая и кофе продают все же больше чая, но кипятки, что характерно, берут из парового носика кофеварочной машины. Основатель музея Эдвард Брама объясняет, что в пятидесятые годы на одну чашку кофе в Великобритании продавали 99 чашек чая. И сейчас чайный рынок в целом намного больше кофейного. Хотя кофе появился в Лондоне немного раньше, чем чай.

"У кофейных заведений в лондонском Сити был свой имидж, - рассказывает Брама. - Параллельно с кофе там продавали табак, что естественно сразу же говорило о том, что это джентльменские заведения. Потом в Лондоне случилась чума, потом - пожар и после этого мамы стали отвозить своих детей на гуляние в парки, где модно было пить новое китайское питье под названием чай. Так что с самого начала было разделение на мужской напиток кофе и женский или семейный напиток - чай".

Чаевые? Нет, кофейные!

Уже в 1674 году, всего через 25 лет после появления первой лондонской кофейни, лондонские леди подали "Петицию против кофе", утверждая, что сей напиток отвлекает их мужей от нормальной семейной жизни. Но чайной Британии лондонские кофейни дали очень многое. Слово, обозначающее вознаграждение официанту появилось из аббревиатуры выражения To Insure Prompt Service - за обеспечение своевременного обслуживания. Обслуживания в кофейне. Так что перевод слова tips как "чаевые" - определенно ирония судьбы.

Кофейни XVII-XVIII веков часто специализировались на том или ином типе клиента. В заведении некоего Ллойдса, к примеру, часто собирались на чашечку-другую страховщики. О работе там говорили так часто, что в 1771 году, когда было образовано общество морского страхования, никаких сомнений в том, как его называть не было - страховая компания "Ллойдс".

Перешагнем через столетия постепенного упадка кофейной культуры, суровые сороковые с концентрированным цикориевым сиропом, позор 70-80-х, запомнившихся скетчем про изобретательного кофевара, шипевшего под столом и добавлявшего в чашку не в меру требовательному покупателю стирального порошка, изображая капучино.

В 90-х привлекательность кофейного имиджа осознали крупные корпорации. Первой развернулась британская торговая сеть Costa, потом Лондон накрыло кофейной волной из-за Атлантики - на каждом углу стали появляться американские кафе Starbucks.

Кофейную троицу дополнила сеть Nero и теперь трудно пройти по центру города, не заметив пурпурную вывеску одной, зелено-черный герб другой или небесно голубую витрину третьей. Естественно, возмутились противники глобализации и защитники городской самобытности. Лондонских кофеен много, говорят антиглоблисты, но они все одинаковые!

Арабика арабике рознь

Любителям самобытности и уникальности - прямой путь в маленькую дверь дома номер 27 на Монтмут-стрит в Ковент-Гардене. С конца семидесятых "Кофейная компания Монмут" жарит и продает кофе в зернах. Пока на поддоне старинной жарильни охлаждается очередная 20-киллограмовая порция арабики, главный технолог по обжарке Анджела Холдер делится своими взглядами на развитие кофейного дела в Лондоне:

"Сейчас - новая стадия в потреблении кофе, - говорит она. - Эпоху больших кофейных сетей мы уже прошли. Люди поняли, что такое кофе из зерен. Идет эволюция - от растворимого кофе дома к фильтрованному кофе в ресторане, обычно плохому. Потом - к чашечке кофе в кофейне, где люди узнают, что есть американо, а есть эспрессо. Потом - миграция от латте к капучино, от капучино - к эспрессо, все меньше и меньше молока. Хотя я, например, уверена, что эспрессо - это не наш путь. Мой идеал - качественный фильтрованный кофе из хорошо обжаренных и не лежалых зерен".

С идеалом Анджелы Холдер можно познакомиться в крошечном кафе при магазине Монмут. Хотя самой начальнице обжарки не позавидуешь - ее вкус настолько утончен, что куда бы она не пошла - кофе кажется ей либо слишком слабым, либо перестоявшимся в нагретом кофейнике, либо слишком кислым из-за пережаренных зерен эспрессо.

"Мы не делаем кофе по-французски или по-итальянски, - объясняет она. - Французы и итальянцы смешивают зерна арабики и робусты - а это очень горький, резкий сорт кофе. У нас - только арабика, и жарим мы ее мягче. Кстати, чем дольше жарить, тем меньше в зерне остается кофеина, так что сильно жареные зерна дают не крепость, а горчинку. Мы подходим к каждой порции кофе по-своему - арабика из Коста-Рики и арабика из Эфиопии - это два разных кофе. И потребитель наш тоже интересуется - откуда пришли зерна, как были выращены".

Гурман, гражданин и модник

Тут, правда, в потребителе часто говорит не гурман, а гражданин - несколько лет назад была запущена схема "Справедливой торговли" - закупочные компании гарантируют стабильные цены производителям, поддерживая развитие сельскохозяйственных общин в далекой Индонезии или

Колумбии. Покупая чашечку эспresso в Nero, Starbucks или Costa вы можете добавить 10 пенсов - тогда ваш кофе возьмут из специальной "справедливой" упаковки.

В остальном крупные кофейные сети вынуждены защищаться от упреков. Вот, в Кенсингтоне закрылось любимое кафе покойной принцессы Дианы - "Грациана". Не выдержало конкуренции с корпоративными монстрами... В такой ситуации начинание новозеландца Камерона Маклувера кажется безрассудным и нахальным - месяц назад он открыл в Сохо кафе под названием Flat White, в австралийско-новозеландском кофейном стиле. Для поклонников кофейной моды переведем flat white как "Белое без шапки", капучино с уменьшенным содержанием молока.

"Мы у себя в Австралии и Новой Зеландии просто одержимы кофе, у нас есть своя кофейная культура, народ по вечерам идет не только в пабы, но и в кофейни, - убеждает меня Маклувер. - Есть масса независимых фабрик по обжарке кофе. Так что к вашему американо-итальянскому подходу мы хотим добавить свой. И уже 70-75% наших посетителей - те, кто приходит повторно. Мы не гонимся за имиджем - для нас главное кофе, вот и кафе мы оформили скромно, и прилавок не перегружаем всякими кексами-бутербродами".

Скромность Нового Света обойдется вам в два фунта и в переводе на миллилитры "Белое без шапки" будет подороже латте, мокки, фраппучино и прочих напитков большой кофейной троицы. Правда, Камерон делает ваш кофе быстро - и это очень выгодно отличает его от коллег из Costa или Nero, колдующих над каждой кружкой по пять минут.

Так что же Лондон - вернулся ли в лоно общемировой кофейной цивилизации? За ответом я отправился в итальянский общинный центр при церкви Святого Петра в Клеркенвелле. В 11 утра Витторио, управляющий центром, допивал уже четвертый эспresso. "Есть два подхода к кофе и я думаю, они хорошо уживаются. Даже в "Старбаксе" можно пить хороший кофе, конечно, послабей он будет, но все равно качественный, - считает Витторио".

"Раньше, когда хотелось кофе - нич-чего вокруг не было, если ездили в Уэст-Энд, в центр Лондона, тогда старались выпить по чашечке нормального эспresso. Сейчас в 95% случаев вы пьете кофе - и это кофе! Конечно, итальянцы пьют его по-старому - крепкий эспresso, маленькая чашечка 25 миллилитров, пьют стоя, быстро. Но кто хочет найти - обязательно найдет!"