

УДК 316.7

DOI: 10.34670/AR.2022.70.52.015

## Традиции питания как отражение национальной идентичности англичан

**Набилкина Лариса Николаевна**

Доктор культурологии, доцент,  
завкафедрой иностранных языков и культур,  
Арзамасский филиал,  
Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет  
им. Н.И. Лобачевского,  
607220, Российская Федерация, Арзамас, ул. К. Маркса, 36;  
e-mail: nabilkina@yandex.ru

### Аннотация

Статья посвящена культурологическому анализу особенностей кулинарных традиций англичан. Изучение культурной роли традиций, связанных с пищей, важно для понимания национального характера и, как следствие, возможности формирования диалога культур. На формирование пищевых пристрастий народа оказывает влияние множество факторов: географическое положение, вероисповедание, завоевания, которым подвергалась страна, и образ жизни в целом. Лексический запас всегда удивительно точно отражает исторические события, происходящие в той или иной стране. Это в полной мере относится и к гастрономическому словарю Великобритании, в частности к периоду двуязычия во время норманнского завоевания, когда правящий класс говорил по-французски, а завоеванный – по-английски. Технический прогресс и ранняя индустриализация Британии привели к тому, что значительная часть населения стала отдавать предпочтение так называемой «быстрой» еде, что совершенно не характерно для французов, итальянцев и испанцев. Сегодня культура питания Великобритании в полной мере отражает менталитет жителей Британских островов. С одной стороны, это открытость всему новому и неизвестному, благодаря чему кулинарные традиции обогатились блюдами экзотических стран, прежде всего колоний. С другой стороны, традиционные английские блюда, простые, питательные и вкусные, на протяжении многих лет не выходят из рациона англичан. Таким образом, проведенное исследование показывает, что анализ гастрономических традиций является одним из ключей к познанию нации.

### Для цитирования в научных исследованиях

Набилкина Л.Н. Традиции питания как отражение национальной идентичности англичан // Культура и цивилизация. 2022. Том 12. № 4А. С. 122-128. DOI: 10.34670/AR.2022.70.52.015

### Ключевые слова

Кулинарные традиции, национальный менталитет, гастрономическая культура, двуязычие, идентичность.

## Введение

Кулинарные привычки и традиции существуют в каждой национальной культуре с древнейших времен. На их формирование оказывает влияние множество факторов: географическое местоположение (в странах, близких к морю и океану, в меню преобладают рыба и морепродукты), вероисповедание (соблюдение постов на Руси, которые совпадали с самыми голодными месяцами года), войны и завоевания, которым подвергалась страна (очень часто чужеземцы внедряли в пищевой рацион завоеванной страны новые блюда), и образ жизни (не случайно фастфуд появился именно в США с их чрезвычайно высоким темпом жизни).

Однако долгое время изучению кулинарных пристрастий не уделялось должного внимания в науке вообще и в культурологии в частности. Недаром А.В. Павловская во введении к своей книге «Съедобная история моей семьи» пишет: «В России во все времена тема еды считалась низменной и недостойной, сугубо женской, хозяйственной сферой. Только в последние десятилетия, да и то в основном за рубежом, стали признавать важность и значимость этой темы, в том числе и как научной проблемы» [Павловская, 2018, 5].

В настоящее время появилась такая наука, как гастрософия. Ее раздел «гастика» изучает культурную роль традиций, связанных с пищей, как отражение национального менталитета.

Традиции приготовления пищи и ее приема представляют собой явление социальное. Семейные рецепты передаются из поколения в поколение, а общая трапеза объединяет всех членов семьи. Во время беседы за обеденным столом происходит трансляция семейных ценностей и устоев. Не случайно слова «питание» и «воспитание» представляют одно семантическое единство. Устоявшим считается мнение о том, что для русской культуры характерна соборность, для западной – индивидуальность. Но трапеза имеет объединяющее людей начало, независимо от их национальной принадлежности.

Цель данной статьи – изучить особенности британской традиции питания и рассмотреть ее отражение в языке и культуре. В рамках поставленной цели использовались следующие научные методы: диалектический метод, давший возможность рассмотреть трансформацию традиций питания англичан в различные временные отрезки; сравнительно-исторический метод, использовавшийся в процессе сравнения разных культур; аксиологический метод, применявшийся для анализа гастрономической культуры.

### Феномен двуязычия в гастрономической культуре

Обычай коллективной трапезы существовал в Англии со времен Средневековья, и планировка старинных замков указывает на это. В центральных залах существовало особое возвышение, на которое ставили стол для главных членов семьи. В Оксфорде и Кембридже по сей день можно увидеть такие платформы, где сидят университетские профессора. Столы для студентов размещены в нижней части зала<sup>1</sup>. Это явление нашло отражение в современном английском языке. Так, словосочетание «chairman of the board» означает «председатель совета директоров» или «председатель правления». Как справедливо замечает Люси Уорсли в своей книге «Английский дом. Интимная история», «...самую важную персону за обедом усаживали

---

<sup>1</sup> Для того чтобы представить себе эту картину, достаточно вспомнить фильмы о Гарри Поттере.

во главу стола на стул или кресло; всем остальным полагались табуреты. До сих пор у присяжных в зале суда есть “скамьи”, профессор ищет “место” на кафедре, а кандидат в совет директоров в компании претендует на “кресло” в правлении» [Worsley, 2012, 195].

Кухню в Англии располагали достаточно далеко от столовой, с тем чтобы неприятные запахи не раздражали высокопоставленных хозяев и их гостей. Еду приносили в стеганых чехлах для сохранения ее горячей и раскладывали по тарелкам уже в столовой. Это был весьма тяжелый физический труд, вот почему на картинах, изображающих средневековую трапезу, мы видим исключительно мужчин-лакеев, обладающих недюжинной физической силой.

На вкус еды не принято было жаловаться, поэтому слово *disgust* (то, что оскорбляет вкус) появилось только в XXVIII в., когда к еде стали предъявляться более высокие требования. Обязательным блюдом на столе было мясо, которое в течение долгого времени поджаривалось на вертеле на медленном огне. Сейчас, когда для этого используется духовка или аэрогриль, толстые куски мяса продолжают «жарить» (*to roast*), а не «запекать».

Лексический запас всегда удивительно точно отражает исторические события, происходящие в той или иной стране. Это в полной мере относится и к гастрономическому словарю Великобритании, в частности к периоду двуязычия во время норманнского завоевания, когда правящий класс говорил по-французски, а завоеванный – по-английски. Так, в продуктовых ведомостях XI в. в названиях домашних животных используются англосаксонские слова, так как за ними ухаживали слуги англосаксы: *swine, sheep, cow*. Но мясо этих животных имело французские названия, так как его ели господа: *pork, beef, mutton*. В романе Вальтера Скотта «Айвенго» мы становимся свидетелями такого диалога:

– Как же так – свиньи, к моему удовольствию и облегчению, превратятся в норманнов? – спросил Гурт. – Ну-ка, объясни. Голова у меня тупая, а на уме одна досада и злость. Мне не до загадок.

– Ну, как называются эти хрюкающие твари на четырех ногах? – спросил Вамба.

– Свиньи, дурак, свиньи, – отвечал пастух. – Это всякому дураку известно.

– Правильно, «суайн» – саксонское слово. А вот как ты назовешь свинью, когда она зарезана, ободрана, и рассечена на части, и повешена за ноги, как изменник?

– Порк, – отвечал свинопас.

– Очень рад, что и это известно всякому дураку, – заметил Вамба. – А «порк», кажется, нормано-французское слово. Значит, пока свинья жива и за ней смотрит саксонский раб, то зовут ее по-саксонски; но она становится норманном и ее называют «порк», как только она попадает в господский замок и является на пир знатных особ [Скотт, 2020, 11].

Укрепление отношений между странами также часто проходило именно за столом: «На праздновании, устроенном по случаю коронации Генриха VI, первая перемена блюд включала угощение с символами его владений – Англии и Франции» [Worsley, 2012, 405]. Это стало одной из традиций британской короны. И сейчас мы можем наблюдать, как герцог и герцогиня Кембриджские во время международных визитов, одетые с учетом специфики тех стран, в которые они приезжают, обязательно пробуют блюда национальной кухни, тем самым подчеркивая свое уважительное отношение к принимающей стороне. Подобное мы наблюдаем и в России. Так, на недавно прошедшем в Санкт-Петербурге экономическом форуме повестка дня обсуждалась за завтраком. Это еще одно подтверждение того факта, что совместная трапеза сближает и позволяет находить точки соприкосновения.

Режим приема пищи также претерпевает изменения с течением времени и имеет свои особенности. В эпоху Елизаветы I жители острова обходились без завтрака, так как сытная

дневная трапеза начиналась около полудня. Второй раз ели уже ближе к вечеру, но это был не полноценный прием пищи, а скорее перекус. Когда в английских домах появляется искусственное освещение, то за стол садятся уже в темное время суток и едят долго и неторопливо. Это уже общественный ритуал. Аристократы едят поздно, демонстрируя, что им нет нужды рано вставать по утрам. Для рабочего класса не очень удобно ходить домой на обед, поэтому и они плотно едят уже вечером. Традиционный *full English breakfast* появился уже в XX в. в противовес «континентальному» завтраку, состоящему из круассанов с маслом и чашечки кофе. При этом яичница с беконом была привычным блюдом для средневекового крестьянина, поскольку куры и свиньи имелись во всех сельских подворьях.

### Английское чаепитие как социальный ритуал

По причине того, что перерыв между приемами пищи оказался слишком большим, в Британии появилась традиция послеполуденного чая – *high tea*. Вопреки устоявшемуся мнению, «высокий чай» – это чай рабочего класса. Он называется так потому, что представители высших слоев общества пили чай за низкими кофейными столиками, сидя на мягких креслах. Более демократичные слои во время чаепития сидели за высокими обеденными столами. Да и сама чайная церемония сопровождается большим количеством закусок и достаточно сытная. Недаром во многих рабочих семьях ужин заменяют словом *tea*, а крепко заваренный чай получил название *builder's tea*.

Русские, как и англичане, являются большими любителями этого китайского напитка, но если чай с лимоном называют *Russian tea*, то чай с молоком – это, безусловно, *English tea*. Здесь тоже существует определенная классификация – «миферы» и «тиферы». Изначально, пользуясь тонкими фарфоровыми чашками, англичане наливали холодное молоко, чтобы хрупкий фарфор не треснул, и только потом горячий чай. Теперь же, когда посуда стала более прочной, все зависит от личных предпочтений и привычки. Представители рабочего класса наливают чай в молоко (*MIF – milk in first*), а представители привилегированного класса – наоборот (*TIF – tea in first*). Поэтому слово «мифер» стало синонимично «синим воротничкам».

Большое внимание уделялось сервировке стола. В эпоху Тюдоров и Стюартов званые трапезы устраивали по принципу «шведского стола». Несмотря на обилие блюд, очень часто гости уходили голодными, так как тянуться за блюдом было не принято. В середине XIX в. «шведский стол» уступает место русской сервировке, когда блюда раскладывались по тарелкам и подавались каждому из присутствующих. С одной стороны, подобный расклад требует гораздо большего количества посуды и столовых приборов, с другой стороны, это было выгоднее с точки зрения экономии, так как при «шведской» сервировке готовить приходится гораздо больше, чем могут съесть гости.

Приготовление к чаепитию также требовало большого мастерства: «Все было готово к приему гостей. Стол красного дерева в обеденной зале застелили белой кружевной скатертью. На золотистой кайме фарфоровых чашек плясали солнечные зайчики. На столе стояли тарелки для гостей и лежали светлые льняные салфетки, а еще – начищенные до блеска десертные вилки, щипцы для сахара, серебряный молочник и изящные, тоже серебряные чайные ложечки, которые так и сверкали на солнце. А в прохладной кухне на изысканных тарелках дожидались своего часа закуски. Каких сэндвичей тут только не было: и с копченым лососем, и с курицей, и с ветчиной, и с огурцом. Причем с каждого куска хлеба заботливо срезаны корки. На отдельных тарелках лежали круглые сэндвичи с джемом – их еще называют пенсами, а также

сконы, кексы и великолепный шоколадный торт» [Холден, 2020, 5].

Этот отрывок можно назвать энциклопедией классической английской чайной церемонии. Мы узнаем не только об особенностях сервировки, но и о том, что составляло типичное английское чайное меню с многообразием выпечки (пенсы, сконы, кексы). Это описание еще раз подтверждает утверждение о том, что традиционный пятичасовой чай – это достаточно плотный прием пищи.

Чайная компания Twaining подсчитала, что среднестатистический британец выпивает 11 чашек чая в день, что составляет по стране 60 миллиардов чашек в год. Именно этот напиток излечивает все болезни, в том числе и душевные: «Если не знаешь, как поступить – выпей чашку чая. Если на душе скребутся кошки – выпей чашку чая. Если тебя уволили с работы – выпей...» [Галкина, 2021, 97].

Технический прогресс и ранняя индустриализация Британии привели к тому, что значительная часть населения стала отдавать предпочтение так называемой «быстрой» еде. Вот почему различные сэндвичи и фиш-энд-чипс так популярны у англичан, что совершенно не характерно для французов, итальянцев и испанцев. Кроме того, это совпало с феминистским движением, когда процесс приготовления пищи из кухонь домохозяек переходит в общественное пространство. На рекламном баннере KFC в 1970-х гг. можно было увидеть слоган «Раскрепощение женщин». Во многих новостройках того времени вообще отсутствовала кухня, так как жители этих квартир питались вне дома. Кстати, подобная тенденция имела место и в Советском Союзе, достаточно вспомнить крошечные кухни в «хрущевках». Просторные помещения для строителей коммунизма были не нужны потому, что на всех предприятиях имелись дешевые столовые.

Но в конце 1980-х и начале 1990-х гг. появилась новая тенденция – фуди. Это слово появилось в 1984 г. в книге «Справочник настоящего фуди» [Levi, Barr, 1985]. Сторонники этой культуры любят готовить, обмениваются рецептами, интересуются составом продуктов, придумывают оригинальные изысканные блюда, воплощая все то, что во времена правления Тюдоров почтительно называлось «кулинарным искусством».

## Заключение

Сегодня культура питания Великобритании в полной мере отражает менталитет жителей Британских островов. С одной стороны, это открытость всему новому и неизвестному, тот дух авантюризма, который заставлял первых переселенцев пускаться в плавание на корабле «Мейфлауэр». Недаром, не только в Лондоне, но и в любом маленьком городке можно попробовать самые экзотические блюда любой кухни мира. С другой стороны, традиционные английские блюда, простые, питательные и вкусные, на протяжении многих лет не выходят из рациона англичан. Таким образом, мы видим, что анализ гастрономических традиций является одним из ключей к познанию нации.

## Библиография

1. Галкина И.Ф. Великобритания изнутри. М.: Академия, 2021. 215 с.
2. Павловская А.В. Съедобная история моей семьи. М.: АСТ, 2018. 530 с.
3. Скотт В. Айвенго. М.: Лабиринт, 2020. 664 с.
4. Холден В. Гувернантка. СПб.: Аркадия, 2020. 510 с.
5. Levi P., Barr A. The official foodie handbook. London: Harper Collins, 1985. 304 p.
6. Worsley L. If walls could talk. London: Walker & Co, 2012. 624 p.

7. Gregorash B. J. Foodie Tourism //Encyclopedia of Tourism Management and Marketing. – Edward Elgar Publishing, 2022.
8. James A. How British is British Food? //Food, health and identity. – 1997. – C. 71-86.
9. Poole S. Let's start the foodie backlash //The Guardian. – 2012. – T. 10. – C. 12.
10. Deleuze M. A New Craze for Food: Why is Ireland turning into a foodie nation?. – 2012.

## Gastronomic traditions as the reflection of English national identity

**Larisa N. Nabilkina**

Doctor of Cultural Studies, Docent,  
Head of the Department of foreign languages and cultures,  
Arzamas branch,  
Lobachevsky State University of Nizhny Novgorod,  
607220, 36 K. Marksa str., Arzamas, Russian Federation;  
e-mail: nabilkina@yandex.ru

### Abstract

The article aims to carry out a culturological analysis of the peculiarities of gastronomic traditions of English people, as they are closely connected with national mentality and serve as a tool in understanding the national character. Eating habits are formed under the influence of a number of factors: the geographical position, religion, wars and invasions, and the way of life in general. Vocabulary reflects surprisingly accurately the historic events taking place in a particular country. This can fully be referred to the gastronomic vocabulary of Great Britain. The Norman invasion established bilingualism when the ruling class spoke French and the invaded nation spoke English. Food culture appeared in Great Britain at the end of the 20<sup>th</sup> century. Nowadays British gastronomic culture fully reflects the mentality of the inhabitants of the British Isles. On the one hand, it is open to everything new and unknown due to which culinary traditions were enriched by exotic and original dishes which came mainly from the colonies. On the other hand, traditional English dishes, tasty, substantial and plain, for many years exist in the menu of an Englishman. So, the culturological research shows that the analysis of gastronomic traditions is the key to understanding the nation.

### For citation

Nabilkina L.N. (2022) Traditsii pitaniya kak otrazhenie natsional'noi identichnosti anglichan [Gastronomic traditions as the reflection of English national identity]. *Kul'tura i tsivilizatsiya* [Culture and Civilization], 12 (4A), pp. 122-128. DOI: 10.34670/AR.2022.70.52.015

### Keywords

Culinary traditions, national mentality, gastronomic culture, bilingualism, identity.

## References

1. Galkina I.F. (2021) *Velikobritaniya iznutri* [Great Britain from the inside]. Moscow: Akademiya Publ.
2. Holden W. (2020) *The governess*. Welbeck Publishing Group. (Russ. ed.: Holden W. (2020) *Guvernantka*. St. Petersburg: Arkadiya Publ.)
3. Levi P., Barr A. (1985) *The official foodie handbook*. London: Harper Collins.

4. Pavlovskaya A.V. (2018) *S"edobnaya istoriya moei sem'i* [An edible history of my family]. Moscow: AST Publ.
5. Scott W. (1998) *Ivanhoe*. Wordsworth Editions. (Russ. ed.: Scott W. (2020) *Aivengo*. Moscow: Labirint Publ.)
6. Worsley L. (2012) *If walls could talk*. London: Walker & Co.
7. Gregorash, B. J. (2022). Foodie Tourism. In *Encyclopedia of Tourism Management and Marketing*. Edward Elgar Publishing.
8. James, A. (1997). How British is British Food?. Food, health and identity, 71-86.
9. Poole, S. (2012). Let's start the foodie backlash. The Guardian, 10, 12.
10. Deleuze, M. (2012). A New Craze for Food: Why is Ireland turning into a foodie nation?.