

## **ПИЩЕВЫЕ И АЛКОГОЛЬНЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ АНГЛИЧАН ВИКТОРИАНСКОЙ ЭПОХИ**

**Шаруда Артем Андреевич**

студент ФГБОУ ВО Армавирский государственный педагогический университет, РФ, г. Армавир

**Реморенко Максим Иванович**

студент ФГБОУ ВО Армавирский государственный педагогический университет, РФ, г. Армавир

**Назарова Вероника Вячеславовна**

научный руководитель, канд. ист. наук, доцент ФГБОУ ВО Армавирский государственный педагогический университет, РФ, г. Армавир

**Аннотация.** В данной статье рассмотрена культура питания англичан Викторианской эпохи. Проанализирован рацион питания различных социальных слоев английского общества XIX в. Произведен анализ исторических и культурных особенностей происхождения национальных британских блюд. Сделаны общие вывод и подведены итоги.

**Abstract.** This article examines the food culture of the Victorian English. The diet of different social strata of English society in the XIX century is analyzed. The analysis of historical and cultural features of the origin of national British dishes is made. The general conclusions are made and the results are summarized.

**Ключевые слова:** ланч, пинта, эль, портер, хафф.

**Keywords:** lunch, pint, ale, porter, huff.

Особенности национальной кухни того или иного государства являются важнейшей частью повседневной жизни. Через восприятие кухни можно довольно четко найти различия в национальных культурах различных народов.

Если разбирать национальную кухню англичан Викторианской эпохи, то стоит отметить, что в данный период Англия начинает привлекать большое количество путешественников, в том числе и из России, которые оставили много записей и очерков, касающихся приемов пищи в Великобритании XIX в.

Русская писательница Водовозова Е. Н. так описывает рацион англичан: «Завтрак походит на какое-то священнодействие. Любимым завтраком англичан служат яйца, ветчина, телячьи котлеты и бифштекс... Суп не считается, как у нас, неизбежною принадлежностью всякого обеда; он является изредка и большею частью бывает из черепахи, из бычьих хвостов, угря и т. п.; его подают в одно время с рыбою, и обыкновенно выбирают то, или другое... Любимый напиток англичан эль и портер, и эти напитки употребляются в Англии в невероятных количествах. После обеда в домах людей зажиточных подаются десерты – сырые или вареные

в сахаре плоды. Дамы встают из-за стола раньше мужчин, особенно этому придерживаются, когда есть гости, и только спустя полчаса они присоединяются к дамам». [1]

Писательница «представляет» нашему вниманию идеальную жизнь английской семьи XIX в. Согласно ее описанию, у камина обычно сидит глава семьи, читая газету или же какую-либо книгу. Напротив главы семейства, обычно, располагалась хозяйка дома – жена, которая занималась либо работой по дому, либо чтением книг. Дети обычно занимались своими «делами», учились читать, фехтовать или же занимались музыкой. Вся семья занята в вечернее время, но не настолько сильно, чтобы не принимать участие в разговоре, который может продолжаться до момента, пока все не уйдут спать.

Отметим, что в XIX в. Англия становится признанным мировым лидером и «центром мира». За счет быстрого экономического роста увеличивался приток различных товаров из зарубежных стран. Рацион англичан Викторианской эпохи отличался наличие большого количества фруктов, которые свозились из различных колоний (в XIX в. колонии Великобритании располагались в Северной Америке, Африке, Индии, Австралии и прилегающих островах). Е. Н. Водовозова даже отмечала: «Трудно вообразить, какую массу апельсинов потребляют лондонские жители». Помимо большого обилия фруктов в английской кухне было также большое количество блюд из рыбы, что не удивительно, так как Великобритания является островным государством.

Также, немаловажным составляющим английской кухни является чай, который действительно можно считать традиционным английским напитком. Англичане настолько полюбили его, что по сравнению с Россией, они его не заваривали, а варили, кладя большое количество листов чай в чайник, чтобы сделать его очень крепким.

Также информацию о пищевых предпочтениях англичан мы можем найти в заметках русского писателя XIX в. И. А. Гончарова, который писал, что англичане начинают прием пищи с 6 утра, и продолжают этот процесс часов до 10-12, в зависимости от образа жизни и занятий. Кроме званых ужинов у различных знатных особ, которые могли позволить себе прокормить от 100 до 200 чел., англичане обедали и в узком кругу семьи или же в присутствии небольшого количества людей, возможно гостей. Гончаров отмечал, что в традиции английской кухни не было принято распределять различные блюда по дням. Каждый раз на стол подавались всяческие яства без учета сочетания тех или иных блюд. [2]

При всем разнообразии, стоит отметить, что не всем пришлись по вкусу блюда английской национальной кухни. К примеру, русская аристократка – Т. П. Пассек, которая посетила Великобританию примерно в 1870-х гг., отмечала, что завтрак был хорошим и приятным, а вот обед уже был настолько плохим, насколько был хорош завтрак. Суп, по ее описанию, напоминал жидкость из большого количества пряностей, а полусырой ростбиф было невозможно проглотить из-за плохой прожарки. [3]

Таким образом, обобщая заметки наших соотечественников, посетивших Викторианскую Англию, можно сказать, что рацион знатных англичан отличался пышностью и богатством стола. Но стоит отметить, что рацион рядовых англичан совершенно отличался от рациона знатных особ.

Представления о том, из чего состояло меню обычных английских рабочих, мы можем получить из записей представителя российского пролетариата – А. В. Фишера, который в то время работал на одном из английских заводов. По его словам, обед англичанина состоял всего из двух блюд, которые были сухими. Особенность английской кухни было в том, что ни супов, ни щей рабочим не подавали, хотя и варили овощи, но навар от них выливали на улицу. Разнообразием блюд английские рабочие не могли похвастаться, в некоторые дни оно было настолько бедным, что в любом заведении нельзя было найти ничего другого. Фишер отмечает, что ростбиф можно было получить в любой день, но с оговоркой, что свежий он бывает только по понедельникам. В пятницу или субботу, обычно, рабочие получали плату за работу, поэтому в воскресенье ростбиф был обязательным блюдом в семье. Ужин рабочего обычно состоял из рыбы и картофеля, которые варили в сале и запивали пивом. Если же вместо пива пили чай, то его делали очень крепким, причем настолько, что Фишер сравнивает его с дегтем, отмечая при этом, что его давали даже детям. Стоит отметить, что из-за сухости

рациона, английские рабочие часто страдали от расстройств желудка. [4]

Мы видим, что рацион английского рабочего был довольно приемлемым, чего, конечно же, нельзя было сказать о беднейших слоях населения, которые питались в большинстве случаев чем придётся, а порой и вовсе не ели.

Отметим, что, раскрывая особенности национальной кухни Англии XIX, невозможно не осветить значимость алкоголя для англичан Викторианской эпохи.

На рубеже XIX-XX вв. алкоголь в Великобритании был очень популярен. Как отмечал российский журналист И. В. Шкловский: «В Англии, например, рабочие не знают, куда деться по воскресеньям или в bank holiday. Они бесцельно шатаются по улицам, со скуки заглядывая в окна каждой лавки, где не спущены шторы. С двух часов дня они стоят уже на тротуарах, засунув руки за пояс штанов, дожидаясь, покуда откроют кабаки». [5] Упомянутый выше А. В. Фишер, проживающий в среде английского пролетариата, отмечал, что у каждого англичанина есть любимый кабак, что говорит о большом количестве подобных заведений по всей Англии. Максим Горький также подчеркивал размах пьянства в среде английского общества. Описывая лондонские пивные кабаки, он отмечал: «Это и тогда были какие-то храмы пьянства, многие роскошно отделанные, но без всякой мебели», из чего можно сделать вывод, что большое употребление алкоголя стало привычным для англичан Викторианской эпохи.

Также стоит сказать о значимости для англичан такого напитка, как пиво. Пиво было основным алкогольным напитком, которое употреблялось в непомерных масштабах. Все женщины, мужчины и даже дети употребляли этот напиток во время любого приема пищи, начиная с завтрака и заканчивая ужином. Согласно выдержке, из New York Tribune за 1843 год: «В Англии все пьют пиво. Официанты приходили в удивление, когда я два или три раза заказывал воду. Когда вы присаживаетесь за столик в Coffee Room или Steak House, чтобы пообедать, и заказываете «жареное колено», «стейк» или «отбивную», официант обычно спрашивает: «Эль, портер, стаут?..». И если вместо одного из этих национальных напитков вы решите заказать просто воду, то он либо рассмеется вам в лицо, либо отвернется, гадая, откуда вылез этот дикарь... Распитие эля, портера или стаута здесь повсеместно: их пьют женщины из низших классов (когда, конечно, могут себе позволить) и те, кто классом выше – механики, женщины, служащие и владельцы магазинов. Во время ужина в Бирмингеме все мы заметили, что дюжина дам, сидящие за столиком, пили портер так, как будто их мучила жажда, и как будто портер мог ее утолить». Из данной вырезки мы можем вычленить главное – англичане употребляли спиртные напитки во время еды в больших количествах и особенно пиво. [5]

Сведения об употреблении пива можно также найти и в записях различных английских государственных школ. К примеру, Винчестерский колледж, как, впрочем, и многие другие школы, имел на балансе собственную пивоварню и пивовара, который варил пиво для обучающихся и учителей (размер погреба для пива у данной школы составлял примерно 70 м<sup>2</sup>).

В школах была должность «пивного дворецкого», которому обучающиеся выплачивали по 2 шиллинга. Во время обеда мальчикам за столами подавались кувшины с пивом, которое полагалось им во время каждого обеда.

Учителям же подавалось сильно хмельное пиво – «хафф» (сокращенной от «хафф-кэп»), которое они выпивали после обеда, закусывая сыром. Данный напиток был очень крепким, отсюда и название, которое обозначало крепкий эль XVI в. Такое пиво подавалось в маленьких бокалах, которые даже больше напоминали рюмки для вина.

Говоря о значимости пива для рядовых англичан, можно сказать, что это был способ поддержания жизнедеятельности и работоспособности. Об этом мы можем судить по записям пожилого англичанина, работающего в поле, который описывает свой пищевой рацион: «Утро, 4 часа. Кусок хлеба с сыром и пинта эля. Затем на поле – собирать урожай. Жатва и косьба до восьми. Потом на завтрак слабоалкогольное пиво. Завтрак – кусок жирной свинины толщиной с вашу шляпу. Затем работа до десяти часов: потом кусок хлеба с сыром и пинта крепкого

пива. «Предвестник ланча», так мы его называли. Работаем до двенадцати. Затем ужин в фермерском доме; иногда баранья нога, иногда ветчина и сливовый пудинг. Затем работаем до пяти, затем послеобеденный перекус и литр эля. Перекусывали сыром: однако, это был обезжиренный сыр. Затем работали до заката (приблизительно до 20:30-21:00), шли домой, ужинали и выпивали пинту пива».

Мы видим, что за один рабочий день рабочий выпивал по 7 пинт пива, что было довольно большим объемом, выпиваемого алкоголя, но тем не менее, культура употребления алкоголя в Англии только укоренялась, уступая в наши дни разве что Германии. [6]

Подводя итог, можно сделать вывод, что рацион питания части английского общества был довольно хорошим, в частности, аристократия, естественно, не испытывала проблем с пропитанием, но при этом, подобных затруднений не испытывали и рабочие, то есть средний класс, но того же нельзя сказать о беднейших слоях населения. Кроме того, полноценным напитком англичан Викторианской эпохи стало пиво (эль, хафф, портер, стаут), что говорит о большом потреблении горячительных напитков в Англии XIX в.

### **Список литературы:**

1. Водовозова Е.Н. Жизнь европейских народов. Жители Севера: в 3 т. СПб., 1889. Т. 2. С. 219-224.
2. Гончаров И. А. Фрегат «Паллада» // Гончаров И.А. Собр. соч.: в 8 т. М.: Худож. лит., 1952. Т. 2. С. 189-193.
3. Пассек Т. П. Воспоминания // Рус. старина. 1879. № 10. С. 241-258.
4. Фишер А. В. В России и Англии. Наблюдения и воспоминания петербургского рабочего (1890-1921 гг.). М.: Госиздат, 1922. С. 78.
5. Дионео. Очерки современной Англии. СПб., 1903. С. 311.
6. Brewery History: 121, p. 25-39
7. История пейринга пива и еды в Британии. [Электронный ресурс]//URL://<https://profibeer.ru/beer/istoriya-fud-pejringa-pochemu-britanczy-perestali-pit-pivo-za-edoj/> Дата обращения: 22.02.2022