
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ХАРАКТЕР И КУЛЬТУРА

Смирнова Г.Е.

ЕДА КАК ИНСТРУМЕНТ ФОРМИРОВАНИЯ ОБРАЗА СТРАНЫ: СОВРЕМЕННАЯ АНГЛИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ГЛАЗАМИ РОССИЯН*

Smirnova G.E.

**Food as a tool for shaping the image of the country: modern
English national cuisine through the eyes of Russians**

Одним из инструментов формирования образа страны является еда, которая во многом отражает особенности национального характера.

Что касается английской кухни, то многие считают ее примитивной и невкусной, хотя сами англичане не разделяют это мнение. Естественно, что современный многонациональный Лондон, заполненный многочисленными приезжими из других стран и адаптировавший все существующие кухни мира, не даст вам возможности испробовать настоящей английской еды. Это можно будет сделать, только выехав за пределы мегаполиса. Сосиски из лавки кимберлендского мясника, пирог с мясом и картошкой, приготовленный в Корнуолле, традиционный чай с клубничным джемом и булочками «сконами» в Девоншире, чесночный сыр, купленный на ферме в Глостере, – неполный перечень образцов традиционной английской кухни. В основе ее пригото-

*Смирнова Г.Е. Еда как инструмент формирования образа страны: современная английская национальная кухня глазами россиян. – Режим доступа: <https://istina.msu.ru/publications/article/152987358/>

ления – простота и естественность кулинарной обработки, а также свежие продукты, желательного местного производства.

Эти принципы были заложены много веков назад, когда транспортировка продуктов питания в Англии была большой проблемой. Местные жители также с удовольствием выращивают или собирают вдоль дорог ягоды (например, ежевику), делают из них сироп, джем, добавляют в пироги. Некоторые продукты англичане употребляют необычным для русских образом, например из помидоров варят варенье, которые, наряду с перцем, авокадо и оливками, считают фруктом.

В Англии широко распространена традиция угощаться на массовых мероприятиях местными сезонными продуктами. Например, на скачках в Эскоте, которые проходят в июне, едят клубнику, а месяцем позже, к Хэнлейской регате, поспевают малина.

Режим питания англичан: ранние завтраки, пара сэндвичей днем, обед вечером, но не позже 8.30 вечера, традиционно связан с сельским образом жизни, хотя большая часть населения страны сегодня проживает в городах.

В целом английская пища калорийна, ее главное назначение – утоление голода, еда не должна быть особенно вкусной, и отношение к ней сугубо утилитарное: восполнение необходимой энергии. Чрезмерные затраты на питание англичанам кажутся излишними. Это привело к тому, что полуфабрикаты и джанкфуд, например популярное в Англии блюдо «Fish and Chips» (жареная рыба с картошкой фри) стали основой питания семьи. Потребление калорийной и богатой жирами пищи и малоподвижный образ жизни вывели Англию на первое место в Европе по количеству людей с избыточным весом. Вместе с тем в последнее время в Англии множится число приверженцев здорового питания: вегетарианцев, веганов, распространяется мода на суперфуды.

Многие продукты английской кухни – это адаптированные иноземные заимствования. Колониальное прошлое Англии оказало существенное влияние на формирование ее традиционного питания. Например, апельсиновый мармелад благодаря импорту апельсинов стал традиционным английским лакомством, любимый англичанами соус карри, называемый «английской национальной приправой», невозможно приготовить из местных ингредиентов, а известная всему миру английская овсянка – родом из Шотландии.

Английская еда в полной мере отражает образ страны и ее жителей, их традиционализм и рационализм, приверженность проверенным временем ценностям, традиционной культуре, обособленность, сохранение местных обычаев, но в то же время способность использовать для своих нужд все лучшее и следовать тенденциям времени.

Фетисова Т.А.