

ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ КУЛЬТУРЫ

А.В. Павловская

«РОСТБИФ СТАРОЙ АНГЛИИ»: МЯСО КАК ФАКТОР НАЦИОНАЛЬНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ БРИТАНЦЕВ¹

*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования*

*«Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова»
119991, Москва, Ленинские горы, 1*

Статья посвящена проблемам национальной идентичности, обострившимся в эпоху международной культурной глобализации. Одним из важнейших факторов, объединяющим нации и народы, сегодня является традиционная национальная пища. На фоне все нарастающих тенденций глобализации в сфере культуры в последние годы наблюдается своеобразный подъем «гастрономического национализма» в отдельных странах и регионах, как своего рода вызов культурной унификации современности. Пища нередко становится как важнейшим национальным стереотипом для внешнего мира, так и национальным объединителем для самих носителей той или иной культуры. Для жителей Великобритании такого рода национальным символом стали говядина и ростбиф, играющие важную роль как в представлениях иностранцев о британцах, так и как национальный символ для самих жителей Британских островов, в первую очередь англичан. В статье на широком культурологическом материале и на протяжении длительного периода – от доисторических времен до дня сегодняшнего – рассматривается история становления говядины в качестве национального символа английского народа. Привлекаются самые разнообразные историко-культурные источники информации: исторические и статистические данные, фольклор, английские дневники и мемуары, записки иностранцев о стране, художественная литература и изобразительные материалы, пресса, кулинарные книги, материалы интернета. Рассматриваемая проблема имеет важное значение как часть региональных исследований, ибо вопросы идентичности, как и анализ факторов ее формирующих, является ключевыми в регионоведении.

Ключевые слова: национальная идентичность; традиции питания; стереотипы; культура Великобритании; глобализация; история еды.

Павловская Анна Валентиновна – доктор исторических наук, профессор, зав. кафедрой региональных исследований, факультет иностранных языков и регионоведения, МГУ имени М.В. Ломоносова (e-mail: annapavl@mail.ru).

¹ Исследование выполнено при поддержке Междисциплинарной научно-образовательной школы Московского университета «Сохранение мирового культурно-исторического наследия».

Неисповедимы пути национальной идентичности. Несколько лет назад британская газета Daily Mail, одна из самых массовых в стране (2-е место по тиражу), провела широкомасштабный опрос среди своих читателей и выявила «50 вещей, которые любят англичане». На первом месте неожиданно для всех оказался скромный сэндвич с беконом, на втором жареное мясо, на третьем чашка чая. В первую десятку также попали «фиш энд чипс» и йоркширский пудинг. Для сравнения: королеве удалось «занять» 15 место, а Шекспир, Джеймс Бонд, Гарри Поттер и футбол не попали даже в первую тридцатку!² Наглядная иллюстрация того, что в эпоху глобализации именно пища частенько является национальным объединителем [Молчанова, 2013; Раевская, Киселева, 2015; Борисова, 2019; Загряжкина, 2011].

Хорошо известно, что пищевые привычки часто становятся национальными стереотипами, перерастающими в прозвища: итальянцев презрительно называют «макаронниками», французов – «лягушатниками», а вот англичан в Европе называют «бифи» (bif или bife), «говядниками» и уже давно³. И небезосновательно. Говядина стала не просто пищей, но и символом английской нации как для внешнего мира, так и для своей самоидентификации. Об этом и пойдет речь в статье.

Уже первые описания образа жизни жителей британских островов, постоянно упоминая крупный рогатый скот. Юлий Цезарь, высадившийся в Британии в середине I в. до н.э., оставил одну из наиболее ранних развернутых характеристик местных жителей. Он их разделил на две группы – «туземцев», которые «питаются молоком и мясом и одеваются в шкуры», а также не сеют хлеба, т.е. скотоводов, и приморских выходцев из Бельгии, земледельцев, чье хозяйство похоже на галльское, у них тоже «скота очень много»⁴. Отметим также, что галлы славились своей склонностью к разведению свиней и слабостью к их мясу, что не попало в поле зрения великого полководца, но было отмечено многими другими авторами. Так, с древнейших времен, говядина и свинина на равных царили на столе жителей Британских островов.

Коровы и быки нередко фигурирует в мифах и легендах Британских островов. Средневековая валлийская легенда, уходящая корнями вглубь времен, рассказывает о легендарном правителе корну-

² Bacon butties, roast dinners and a cuppa: 50 things we love best about Britain show we're a nation of food lovers // Daily Mail, 3 February 2012. URL: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-2095973/50-things-love-best-Britain-nation-food-lovers.html> (accessed: 01.06.20).

³ Why do the French call the British 'the roast beefs'? // BBC News. 3 April 2003. URL: http://news.bbc.co.uk/2/hi/uk_news/2913151.stm (accessed: 24.08.2020).

⁴ Записки Юлия Цезаря и его продолжателей о Галльской войне. М., 1948. С. 95–96.

олльских земель Герайнте, сыне Эрбина, который упоминается и в цикле о Короле Артуре, и в Триадах острова Британии, его реальное правление относят к V в. Однажды волею судеб он оказался в старинном замке, где встретил разорившегося бывшего правителя окрестных земель. Желая принять рыцаря, хозяин отправил в город красавицу-дочь, чтобы она принесла «все лучшие яства и напитки, что найдешь там». Вскоре она вернулась в сопровождении слуги, несущего кувшин с медом и телячью ногу; она же несла ковригу хлеба и сладкие булочки. «Мне не удалось достать ничего лучше, – пожаловалась она, – никто уже не дает нам в долг». – «Что ж, этого вполне достаточно», – сказал Герайнт, и они стали ждать, когда сварится мясо⁵. Телятина здесь праздничное блюдо, но «не дотягивает» до высокого уровня рыцаря. И ее варят, как это было принято делать с говядиной практически всегда, вплоть до нового времени. Справедливости ради отметим, что свиньи, как миф и как пища, в валлийских легендах занимают больше места, чем мясо быков, на которых пахали, и коров, которых доили.

С древнейших времен на землях Британских островов предпочитали два вида мяса – говядину и свинину. Шотландцы в большей степени предпочитали первое, ирландцы – второе. Англичане же с уважением относились к обоим видам мясной пищи, хотя здесь были свои особенности. Свинина, вместе со всеми беконами и ветчинами, всегда была любимой повседневной пищей как богатых, так и бедных. Говядина во все времена ценилась высоко (в отличие от остальной Европы), однако все-таки была большей редкостью, ее преимущественно ели люди состоятельные или жители городов, хотя и в деревенских похлебках она встречалась. А со временем говядина стала своего рода пищевым символом страны, предметом национальной гордости.

Долгое время слово “mete” означало пищу вообще, в значении «мясо животных» его используют с XIV в., при этом оба значения существуют параллельно: “grene-mete”, «зеленое мясо» это овощи, а “white-mete”, «белое мясо», молоко⁶. В более поздний период слово «мясо» без указания животного чаще всего означало говядину, реже свинину.

Отличительной чертой английской пищевой культуры была вообще склонность к значительному по количеству потреблению мяса, причем в самые разные эпохи, что редкость в земледельческой традиции. Да, похлебки, каши и хлеб заняли свое ключевое место на столе жителей островов. Но не вытеснили с него мясную пищу. Было

⁵ Мабиногион. Волшебные легенды Уэльса. М., 1995.

⁶ Online Etymology Dictionary. URL: <https://www.etymonline.com/word/meat> (accessed: 22.08.2020).

ли это наследие былой пастушеской жизни, воспоминание о которой сохранилось дольше, чем у других народов? Сказался ли присущий культурной традиции консерватизм? Обеспечило ли подобную возможность историческое развитие страны и размер острова, позволявшего наладить продажу продуктов питания, в том числе и мяса, повсеместно, включая сельскую местность? Сейчас сказать трудно. Однако это свидетельствует о той большой роли, которую вкусы (в прямом, пищевом смысле) народов играли в формировании их гастрономической традиции: отказ от регулярного употребления мяса у других народов происходил не вынужденно, а в силу предпочтений.

В английском королевском сборнике кулинарных рецептов XIV в. “The Forme of Cur” («Способы приготовления еды») говядина упоминается многократно, в первую очередь как основа для бульона, а также похлебки из потрохов. Предлагаются и блюда из говяжьего языка, блюдо популярное в высшем обществе. Часто встречается телятина, всегда вареная (в сборнике вообще практически нет упоминаний о жарке мяса), которую подают в бульоне, который называют соусом. Например, «телятина в желто-зеленом соусе» представляла собой вареные куски мяса, к которым в бульон добавляли шафран и точеную петрушку (отсюда и цвет), а также вино и уксус для вкуса. Загущали такой «соус», как правило, растертым белым хлебом.

Мясо часто использовали в пирогах. Вот рецепт пирожков с телятиной из сборника XIV в.: «Возьми вареную телятину и мелко ее истоки. Возьми сваренные вкрутую и источенные яйца, добавь чернослив, финики, кедровые орешки (пинии), специи, сахар и соль, смешай с толченым мясом. Положи в маленькие корзиночки из теста, закрой тестом же и запекай». Сладости часто добавляли в мясной фарш, это считалось признаком высокого вкуса. Рецепт этих пирожков разъясняет загадку названия одного из рождественских блюд, доживших до наших дней: маленькие пирожки в форме корзиночек с начинкой из размолотых сухофруктов и орехов и сегодня называют “mincemeat pie”, буквально «пирожки с молотым мясом», вот только мясо сегодня в них уже не добавляют.

Исследователи королевского кулинарного сборника, фактически первого в Англии, часто сетуют на отсутствие описаний больших жареных кусков мяса, а то и животных целиком на вертеле, с которыми ассоциируется средневековая кухня знати, тем более королевского двора. Делается вывод, что в то время такого рода практики приготовления мяса в Англии не существовало. Во-первых, одного сборника рецептов недостаточно для столь глобальных выводов. А во-вторых, иллюстрированные манускрипты, относящиеся к тому

же периоду или чуть более позднему как созданные в Англии, так и во Фламандии для английских заказчиков, включают картинки, на которых мясо жарится на большом вертеле на углях⁷. Повара чем-то поливают его из большой ложки, крутят вертел или просто наблюдают, чтобы не подгорело. Правда, мясо это как правило либо большие птицы, либо поросенок, либо баран, однако ни один вид жарки на вертеле в “The Forme of Cury” не попал, вероятно, сам способ был настолько стар и традиционен, что не нуждался в записи в книгу рецептов⁸.

Статистика свидетельствует о том, что в Средние века в Англии аристократы предпочитали говядину, она составляла более 70% мяса, подаваемого на стол, остальное, как правило, отводилось свинине⁹. Однако говядину ели и в других слоях общества. В «Кентерберийских рассказах» Дж. Чосера, созданных в те же годы, что и сборник королевских рецептов, купец говорит о том, что «предпочтет телятины кусок Куску говядины» (правда, иносказательно). А в поэме его современника Уильяма Лэнгленда о Петре-Пахаре избаловавшиеся рабочие требовали только «свежеизготовленного мяса или рыбы, изжаренных или испеченных»¹⁰.

Во времена Шекспира говядина – уже символ английской нации. В его исторической драме «Генрих V» французы говорят об английских солдатах: «Эти люди сильно смахивают на бульдогов. Они лезут напролом, оставив разум вместе с женами дома. Дайте им хороший кусок говядины да добрый меч в руки, – и они будут жрать, как волки, и драться, как дьяволы»¹¹. Поражение же английской армии при Генрихе VI французы приписывают отсутствию говядины: «Им худо без похлебки и без мяса»¹². В оригинале «мясо» звучит как «жирное мясо быков» (“fat bull-beeves”). Нет сомнения, что Шекспир обыгрывал уже существовавшие в то время стереотипы.

В его произведениях говядина предстает и в других ипостасях. Например, как мясо простых людей. В комедии «Укрощение строптивой» медник-пьяница из вводной части говорит: «не зовите меня ни вашей милостью, ни вашей честью. Хересу я отродясь не пил, а если вы мне компот хотите дать, то дайте компот из говядины».

⁷ Bedford Hours (1410–1430); Luttrell Psalter (1320–1340); Romance of Alexander (1338–1344); The Maastricht Hours (XIV c.).

⁸ The Forme of Cury. By Samuel Pegge. Forgotten Books, 2008. Использовался также перевод Крыжановского С.В. с сайта URL: <http://medievalcooking.com/texts/tfoc.html> (accessed: 12.06.20).

⁹ Food in Medieval England. Oxford University press, 2006. P. 93.

¹⁰ Ленгленд У. Видение Уильяма о Петре Пахаре. Л., 1941. С. 247.

¹¹ Шекспир В. Генрих V. Перевод Е. Бирюковой // Полн. собр. соч.: В 8 т. Т. 5. М., 1959.

¹² Шекспир В. Генрих VI. Перевод Е. Бирюковой // Там же. Т. 1. М., 1959.

А Петруччо, «укрошая» жену Катарину, морит ее голодом. Его слуга предлагает самые простые блюда, на которые она, голодная, соглашается (он же отказывает ей под тем предлогом, что они ее недостойны). Среди них: телячьи ножки, «жирненькие рубцы», говядина с горчицей¹³.

Наконец, у Шекспира же мы сталкиваемся с неожиданным значением слова «говядина». В «Двенадцатой ночи» Сэр Эндрю Эгьючийк заявляет: «Иногда мне кажется, что у меня не больше ума, чем у любого христианина или обыкновенного человека. Но я великий едок говядины и полагаю, что это вредит моему уму»¹⁴). В трагедии «Троил и Крессида» персонажи обзывают друг друга «ублюдок с телячьими мозгами!» и «тухлая говядина!»¹⁵ В знаменитом словаре английского языка Сэмюэла Джонсона XVIII в. находим выражение “beef-witted” в значении «глупый, скучный»¹⁶. Происхождение этого выражения трудно объяснить, однако, как видим, оно оказалось довольно устойчивым.

Говядина становится знаком «английскости» как внутри страны, так и вне ее, неотъемлемой принадлежностью «старой доброй Англии». Эксцентричная путешественница Леди Мэри Уортли-Монтэгю, автор писем из Османской Турции, где она находилась с мужем-дипломатом в начале XVIII в., в одном из писем иронизировала над «честным английским эсквайером», который искренне считает, что только в «Старой доброй Англии» можно получать удовольствие от жизни, твердо знает, что самые изысканные вина Греции хуже английского пива, а мясные деликатесы Италии не столь вкусны, как говяжий стейк¹⁷.

Закрепил позиции говядины, как символа английского мира, да еще и в конкретной форме ростбифа, знаменитый английский писатель и драматург первой половины XVIII века Генри Филдинг. В его шуточной пьесе «Опера Граб-стрита, или у жены под башмаком» (“Grub-Street Opera”) хорошенькая кухарка поет:

Когда ростбиф был главной английской едой,
Благороден был сердцем придворный седой,
Храбрецом и героем солдат молодой.
О наш ростбиф английский,
Старый ростбиф!

¹³ Шекспир В. Укрощение строптивой / Пер. М. Кузмина М., 1990.

¹⁴ Шекспир В. Двенадцатая ночь / Пер. М.Л. Лозинского // Там же. Т. 1. М.; Л., 1937.

¹⁵ Шекспир В. Троил и Крессида / Пер. Т. Гнедич // Там же. Т. 5. М., 1959.

¹⁶ A Dictionary of the English Language. In 2 v-s. Vol. 1. L., 1785.

¹⁷ The Letters and Works of Lady Mary Wortley Montagu. In 2 volumes. L., 1861. V. 1. P. 401-402

Но с тех пор, как с французов мы взяли пример,
Пляшем, варим рагу на французский манер,
Стали наши мужчины галантны сверх мер.
О наш ростбиф английский,
Старый ростбиф!¹⁸

(Пер. Ю. Кагарлицкого)

В переводе песня теряет не только количество куплетов, но и пафос. Пропало, например, начало, где «могучий ростбиф “облагораживал наши мозги и обогащал кровь”» и многое другое. Собственно, знаменитый писатель славился своим юмором и едкой иронией, что относится и ко вздохам о «старой могучей Англии», и к современному ему поколению «малоежек». Но сила таланта столь велика, что шутивая песенка приобрела статус чуть ли неофициального гимна, тем более что английский композитор Р. Леверидж вскоре сочинил для нее вполне помпезную музыку. В театрах ее исполняли перед началом новых постановок. Валлийцы и ирландцы откликнулись сочинением патриотических гимнов, чтобы «ослабить хватку *Ростбифа Старой Англии*». Песню до сих пор исполняют во время торжественных обедов Королевского военно-морского флота Великобритании, Королевского полка артиллерии и Корпуса морской пехоты США. А моряки считают чуть ли не народной песней¹⁹.

Визуализировал идею знаменитый английский художник XVIII в. Уильям Хогарт, создавший картину «Ворота Кале или О, Ростбиф Старой Англии». Противостояние с «худосочными» французами реализовалось здесь во всей красе. Действие происходит во Франции. В центре картины повар, несущий кусок превосходной говядины, такой огромный, что повар согнулся под его тяжестью. Мясо предназначено для английской таверны «Серебряный лев». Францисканский священник жадно щупает жирное мясо. Тощие французские солдаты едят жидкую похлебку и с восторгом, и завистью смотрят на говядину. На переднем плане шотландский беженец (после якобитского восстания 1745 г.) печально отвернулся, перед ним кусок хлеба и сырая луковица. Торжество мяса, можно назвать эту картину, быстро ставшую знаменитой в стране.

Наконец, примерно к этому же времени относится появление «Джона Буля», впервые описанного в серии памфлетов английского публициста Джона Арбетнота, которые были собраны им в книгу «История Джона Буля» [Arbuthnot, 2008]. Надо ли говорить, что английские персонажи в книге хранят верность говядине (часто

¹⁸ Фильдинг Г. Опера Граб-стрита, или У жены под башмаком // Избранные произведения: В 2 т. Т. 1. М., 1954.

¹⁹ Romanticism in National Context. Cambridge University Press, 1988. P. 13; Footlights // The New York Times. 2001. January 7.

вкупе с элем), этим определяется их патриотизм. Сама его фамилия “Bull” – говорящая, означает «бык». Неожиданно для автора его персонаж стал своего рода персонификацией типичного англичанина, позднее часто изображаемого в карикатурах за поеданием кровавого ростбифа.

Как уже упоминалось народам часто приписывают любовь к тем или иным блюдам, нередко они становятся и их прозвищами, и национальными символами той или иной страны. В той же песне Генри Филдинг кухарка поет еще одну шуточную песенку²⁰:

Ирландец ест картошку,
Француз по рагу тоскует,
Итальянец ест макароны,
Голландец – траву морскую,
Шотландец – башку баранью,
Валлиец питается сыром, сэр,
И ростбифом англичанин
Хвалится перед миром, сэр!
И если разрежу говяжий филей,
Пусть дьявол меня заберет поскорей!

(Кухарка отказывается отрезать кусок от большого ростбифа, чтобы спрятать на следующий день, как ей велит экономная хозяйка). Уже в то время во французский язык вошло ругательство “ros-bif” – «ростбифники», так стали называть англичан, в Португалии просто “bife” – «говядники». В середине XIX в. известный английский писатель Уильям Теккерей использует подобную кличку в своем романе «Виргинцы»²¹. «Если бы не мой белый мундир и кокарда, сказал он, я бы разделил судьбу других каналов из страны ростбифов, вполне ими заслуженную», – восклицает один из персонажей; в оригинале это звучит проще – «каналы Ростбифы».

В записках путешественников и иностранных публицистов Англии и говядина неразрывны, что вполне закономерно. Неожиданным оказывается позитивный настрой по этому вопросу у иностранцев, традиционно считающих английскую кухню недостойной внимания. А вот английской говядине отдают должное даже извечные антагонисты англичан французы. Интересно, что если сейчас англичан часто упрекают в том, что они пережаривают мясо, готовят “well-done” («хорошо прожаренный»), в XVIII–XIX вв. Англия славилась приготовлением своей говядины «с кровью», отличаясь этим от Франции и других стран. «Хорошо выдержанные, поджаренные на английский манер, то есть впросырь... – восхищается Александр

²⁰ Филдинг Г. Указ. соч.

²¹ Теккерей У.М. Виргинцы // Собр. соч.: В 12 т. Т. 11. М., 1979.

Гримо, французский аристократ и гурман первой половины XIX в., – эти [бычьи] филеи в начале года более всего достойны быть поданными на жаркое компании многолюдной и оголодавшей». И далее: «Если же вы нарежете тонкими ломтиками внутреннюю вырезку и, поджарив несколько мгновений на решетке, положите на подогретое блюдо, добавив в качестве единственной приправы свежайшее коровье масло, смятое с душистыми травами, а в качестве единственного украшения – целные розовые картофелины, сдобренные коровьим же маслом, то вы получите кушанье, известное у англичан под названием *beef's teak* [так в оригинале. – А.П.]: в Англии кушанье это, ради которого стоит пересечь Ла-Манш, составляет основу обеда...» Такое замечание в устах француза дорогого стоит, даже если он и не преминул далее отметить, что английская говядина «слишком жирна, чтобы быть по-настоящему питательной; живот ею набить можно, а вот насытиться нелегко»²².

Проявил снисходительность и другой француз, великий не только писатель, но и кулинар-гурман Александр Дюма: «Я помню, что видел, как бифштекс появился во Франции после войны в 1815 г., когда англичане два или три года оставались в Париже. До тех пор наши кухни были так же различны, как наши взгляды и убеждения. Так что не без некоторого опасения наблюдали мы за тем, как бифштекс потихоньку старался поселиться в наших кухнях... Однако кое-что всегда отличает бифштекс французский от английского». И удивительным образом Дюма считает английский бифштекс лучше! «Правильные» бифштексы «надо есть в английских тавернах, где их подают слегка обжаренными в мадере или с анчоусным маслом или на листьях кресс-салата, хорошо политых уксусом», «чтобы в этом убедиться, каждый раз, когда я езжу в Англию, я ем бифштекс с удовольствием». Восхищается Дюма и английскими ростбифами: «Ничто не сравнится с этими четвертями туш, зажаренными целиком, которые перевозят в маленьких вагончиках по железным дорогам на расстояния, отделяющие друг от друга заведомо английских таверн. По части возбуждения аппетита ничто не сравнится с этими кусками говядины, столь ценными и толстым, и тонким, которые можно отрезать, как захочется, от огромной части туши весом в сотню ливров...» В предлагаемом им самим французском рецепте ростбиф... варится. И все-таки завершает свой гимн английским бифштексам великий писатель небольшой «ложкой дегтя»: «Чего совершенно нет в английской кухне, так это хороших соусов»²³.

²² Гримо де ла Реньер А. Альманах гурманов. М., 2014. С. 75, 78–80.

²³ Дюма А. Большой кулинарный словарь. М., 2006. С. 116–117, 179 (рецепт вареного ростбифа).

Русский адмирал П.В. Чичагов в молодости учился в морской школе в Англии (в 1790-е). Известный англофил, он не только женился на англичанке, а в старости получил английское гражданство, но и восхищался английской кухней: «Однако при первом же обеде я попал впросак. Когда на стол подали пастет, и мне поднесли большую порцию, а он был с бифштексом, и я нашел его отменным, то не желая показаться обжорливым и съесть всю порцию, я приберег себя для других блюд, намереваясь поближе познакомиться с английской кухней, но хозяйка школы заметила, что я слишком мало ем, и затем встали изо стола. Впоследствии я узнал, что существует обычай подавать подобный пирог каждую субботу, а в остальные дни недели обед состоял из превосходного говяжьего блюда, ежедневно сменяемого, затем из овощей и пудинга. Никогда в жизни моей не бывал я так здоров»²⁴.

Несколько более сложные отношения сложились с английской кухней у русского писателя И.А. Гончарова, путешествовавшего вокруг света в середине XIX в. на знаменитом (во многом, благодаря писателю) фрегате Паллада. В своих великолепных заметках о путешествии, наполненных бытовыми деталями, писатель дает разностороннюю картину жизни разных народов. Начиная описание Англии, он приводит распространенные в мире шуточные стереотипы: «Англия страна дикая, населена варварами, которые питаются полусырым мясом, запивая его спиртом; говорят гортанными звуками; осенью и зимой скитаются по полям и лесам, а летом собираются в кучу; они угрюмы, молчаливы, мало общительны»²⁵. Знакомство с английской кухней началось для Гончарова в Англии, а затем продолжилось в английских колониях, которые он посетил – на мысе Доброй Надежды, в Шанхае, где моряки питались либо в гостях у англичан, либо в английских же гостиницах.

В целом, отдавая должное отличному качеству английской говядины и способу приготовления («все почти подаются *au naturel*, с приправой только овощей»), писатель считает саму такую пищу слишком тяжелой («тяжеловато, грубовато, а, впрочем, очень хорошо и дешево: был бы здоровый желудок») и постоянно жалуется на обилие мяса в английской кухне. Для любителя «щей да каши» это явный перебор.

Жалобы на мясные излишества проходят через всю книгу воспоминаний. В Портсмуте, во время проживания на старом английском корабле: завтрак, состоявший «из горы мяса, картофеля и овощей, то есть тяжелый обед». Обед на мысе Доброй Надежды в

²⁴ Записки адмирала Павла Васильевича Чичагова. М., 2002. С. 548.

²⁵ Гончаров И.А. Фрегат «Паллада». Л., 1986. С. 34, 38, 47, 43, 114, 328, 331.

компании английских друзей: «Ричард снял крышку с другого блюда: там задымился кусок ростбифа. Я трогал его длинным и, как бритва, острым ножом то с той, то с другой стороны, стал резать, и нож ушел в глубину до половины куска. «Не портьте куска, – сказал мне барон, млея перед этой горой мяса, – надо резать искусно». Я передвинул блюдо к доктору, и тот с уменьем, тонкими ломтями, начал отделять мясо и раскладывать по тарелкам». Ужин в английской гостинице на мысе Доброй Надежды: «Ужин, благодаря двойным стараниям Бена и барона, был если не отличный, то обильный. Ростбиф, бифштекс, ветчина, куры, утки, баранина, с приправой горчиц, перцев, сой, пикулей и других отрав, которые страшно употребить и наружно, в виде пластырей, и которые англичане принимают внутрь, совсем загромождали стол, так что виноград, фиги и миндаль стояли на особом столе».

Не изменилась ситуация и в Шанхае, где Гончаров чрезвычайно интересовался местной едой, но так ни разу ее не попробовал. Раздражение на английскую кухню у писателя все нарастало. На завтраке в гостинице: «В столовой накрыт стол человек на двадцать. Перед одним дымится кусок ростбифа, перед другим стоит яичница с ветчиной, там сосиски, жареная баранина; после всего уж подадут вам чаю. Это англичане называют завтракать. Позавтракаешь – и хоть опять ложиться спать». В результате неизбежный вывод: «Оставляю, кому угодно, опровергать это: англичане в деле гастрономии – не авторитет».

Даже юные дамы питаются исключительно мясной пищей. Гончаров галантно замечает, что английские женщины «прекрасны, стройны, с удивительным цветом лица, несмотря на то что едят много мяса, пряностей и пьют крепкие вина»²⁶. Отметим, что на эту тему высказывался и британец Б. Шоу: «Вы сравниваете ее с вашими англичанками, которые уплетают мясо по пять раз в день, и, понятное дело, она вам кажется сильфидой»²⁷.

Богатая английская литература и многочисленные мемуары XVII–XX вв. полнятся блюдами из говядины. Гулливер и в стране лилипутов, и в стране великанов имеет одинаковый рацион. В первом случае он отметил, что их «говядина превосходна»: «Раз мне достался такой огромный кусок филея, что пришлось разрезать его на три части, но это исключительный случай. Слуги бывали очень изумлены, видя, что я ем говядину с костями, как у нас едят жаворонков». Среди великанов говядину едят все. Фермер, у которого сначала оказался герой: «Был полдень, и слуга подал обед, который

²⁶ Гончаров И.А. Фрегат «Паллада». Л., 1986. С. 34, 38, 47, 43, 114, 328, 331.

²⁷ Шоу Б. Другой остров Джона Булля // Полн. собр. пьес: В 6 т. Т. 2. Л., 1979.

состоял... только из одного большого куска говядины на блюде около двадцати четырех футов в диаметре... Фермерша отрезала ломтик говядины, накрошила хлеба на тарелку и поставила ее передо мною. И королева: «Ее величество имела обыкновение собственноручно класть мне на блюдо кусок говядины». Сама же королева «брала в рот сразу такой кусок, который насытил бы дюжину английских фермеров»²⁸.

В записках знаменитого мемуариста, чиновника морского ведомства времен Карла II и Якова II Стюарта Сэмюэля Пипса говядина не сходит со страниц: в ресторане «Тюрбан» он угощает знакомых «отличным говяжьим филеом», дома с женой «отлично пообедал жареными говяжьими ребрышками и сладким пирогом», на веселые пикники, которые устраивал частенько, к вину и пиву всегда брали говяжьи языки, а в подарок к Рождеству от приятеля получил «большой кусок говядины и три дюжины языков». Все это усердно пережевалось свинными окороками, до которых Пипс также был большой охотник²⁹.

Рассуждая о суетности жизни и быстротечности времени Уильям Теккерей обращает свои мысли к ростбифу. «Хотелось бы мне знать, какому разумному человеку не нравится ростбиф только потому, что он не вечен? – Рассуждает писатель. – Это тоже суета; но дай бог каждому из моих читателей, хотя бы их было пятьсот тысяч, всю свою жизнь съесть в обед хорошую порцию ростбифа. Садитесь, джентльмены, не стесняйтесь, желаю вам приятного аппетита. Вот с жирком, вот попостнее, вот подливка, а не угодно ли и хрену – не церемоньтесь. Еще стаканчик винца, мой милый Джонс, еще кусочек понежнее! Будем досыта вкушать от всего суетного и будем благодарны за это!»³⁰

Во всех жизненных ситуациях, разных слоях общества и в любое время дня едят говядину герои Диккенса. Юный Дэвид Копперфилд, оказавшись один в Лондоне, если «обедал сытно, как следует, то покупал сильно наперченной сухой колбасы и на пенни хлеба или кусок кровавого ростбифа за четыре пенса». А однажды расхрабрившись заказал ту самую «модную говядину», которая была так популярна в Париже. Во время его учебы в пансионе жареная и вареная говядина ежедневно сменяли друг друга. На вечеринке у друзей он угощается жареной говядиной с почками. Ужин его частенько состоит из вареной говядины, вина и хлеба³¹.

²⁸ Свифт Д. Сказка бочки. Путешествия Гулливера. М., 1987.

²⁹ Пипс С. Домой, ужинать и в постель. Из дневника. М., 2010.

³⁰ Теккерей У.М. Ярмарка Тщеславия // Собр. соч.: В 12 т. Т. 4. М., 1975.

³¹ Диккенс Ч. Дэвид Копперфилд / Пер. с англ. А.В. Кривцовой и Е. Ланна. М., 2018.

Герой романа «Большие надежды», покидая родную деревню и начиная новую жизнь, мечтает помочь ее жителям выбраться из убогой жизни: «Я пообещал себе, что в скором времени что-нибудь для них сделаю, и мысленно набросал план действий, согласно которому каждый житель нашей деревни должен был получить от меня обед из ростбифа и плумпудинга, пинту эля и целый галлон благосклонности»³².

Перенесемся более чем на сто лет вперед, пропустив тома книг, наполненных сочными кусками говядины, кровавыми ростбифами и мясными похлебками, в более близкую эпоху. Англичане всегда любили создавать волшебные миры, чаще всего представлявшие собой квинтэссенцию английской же жизни. Один из самых недавних – мир Гарри Поттера, со всеми национальными атрибутами: школа-пансион со странным распорядком и правилами, понятными только англичанам, строгая социальная иерархия, загадочные игры и спорт, увлекающие только местных жителей. И едят они самую что ни на есть традиционную еду, молодое поколение надо воспитывать на незыблемых принципах. Вот меню приветственного обеда в Хогвартсе: «Гарри посмотрел на стол и замер от изумления. Стоявшие на столе тарелки были доверху наполнены едой. Гарри никогда не видел на одном столе так много своих любимых блюд: ростбиф, жареный цыпленок, свиные и бараньи отбивные, сосиски, бекон и стейки, вареная картошка, жареная картошка, чипсы, йоркширский пудинг, горох, морковь, мясные подливки, кетчуп и непонятно как и зачем здесь оказавшиеся мятные леденцы». В обычные дни в школе волшебников подают пирог с говядиной и почками, «изрядный ломоть бифштекса», «говядину, приготовленную в горшочках», ростбиф, «мясо, запеченное в тесте», «йоркширский пудинг из говядины с почками» (отметим, что очень популярный в Англии йоркширский пудинг является запеченным тестом, которое традиционно подают с ростбифом, чтобы макать в мясной соус)³³.

Если уж английская литература столь богата «говяжьей» темой, то что и говорить о кулинарных книгах, которых с каждым веком выходило все больше. В самом популярном собрании рецептов XVIII в. «Искусство приготовления пищи, сделанное простым и доступным», глава о приготовлении мяса открывает книгу, а говядина – главу. Такая структура позднее переходила из книги в книгу, утверждая статус мяса, как главной пищи, а говядины, как царицы среди остальных видов мяса. в книге говядину варят, тушат, запе-

³² Диккенс Ч. Большие надежды / Пер. М. Лорие. М., 1960.

³³ Ролинг Дж.К. Гарри Поттер и Философский Камень / Пер. И. Оранского. М., 2000; Ролинг Дж.К. Гарри Поттер и Кубок Огня / Пер. М. Литвиновой. М., 2002.

кают и жарят. Искусство жарки давалось нелегко: в одном рецепте бифштекс отбивают скалкой и «жарят» в полпинте эля. К мясу подавали и «кетчуп», рецепты которого также приводятся в книге, в то время его в основном делали на основе грибного бульона (в разделе для «капитанов» основа кетчупа крепкое пиво)³⁴.

Сто лет спустя знаменитая повариха Миссис Биитон доверительно сообщает, что «с древнейших времен Великобритания славилась своими превосходными породами скота». Она подробно рассказывает о разделке животных, более детальной, чем у других народов, каждая косточка, кусок мяса и хрящик имеют свое название. Из большого куска, который Биитон называет словом «барон» (“baron”), спинка с вырезкой вместе получается ростбиф – «знаменитое национальное блюдо англичан, подаваемое на праздниках и по случаю радости и веселья»³⁵.

Еще сто лет спустя журналистка и социолог Дороти Хартли написала необычную книгу «Еда в Англии», в которой история, материалы путешествий по стране и рецепты собраны вместе и дополняют друг друга. Она еще застала поколение, которое «своим образом жизни во многом было сходно с тюдоровским» и записала множество традиционных рецептов³⁶. В самом начале книги Хартли заявляет, что «английская кухня старомодна, потому что нам она такой нравится». Она восхищается говядиной, утверждает, что в отличие от баранины, она никогда не бывает «безвкусной», имеет «гораздо более ярко выраженные вкус и текстуру». Главный совет – «в целом, чем проще и незатейливее приготовление говядины, тем лучше». Эта патриотка английской кухни вспоминает, как в некоторых английских городках видела огромные вертела, на которых по праздникам жарили быка целиком. На его приготовление уходило до 12 часов, а вертел по очереди вращали жители городка. Писательница приводит старинную английскую поговорку: «Жена, стейк и ореховое дерево – чем больше их бьешь, тем они лучше» (в оригинале рифмуется)³⁷.

В ХХI в. возрождение гастрономического патриотизма в Великобритании началось в числе прочего и с популяризации английской говядины и блюд из нее. Статья в *The Guardian* об английской говядине открывается заявлением: «Ничто – ни крикет, ни флаг св. Георгия – не является столь “английским”, как говядина. Она веками была символом и предметом национальной гордости англичан».

³⁴ *The Art of Cookery made Plain and Easy*. L., 1747. P. 38, 101.

³⁵ *Beeton I. The Book of Household Management*. L., 1861. P. 658.

³⁶ *Worsley L. In Praise of Dorothy Hartley's Food in England // The Telegraph*. 2012. 5 Nov.

³⁷ *Hartley D. Food in England*. L., 1999. P. iii, 72–76.

Журналист обращает внимание на то, что Англия, очевидно, была первой страной, где с XV в. скот начали выращивать именно на мясо, а не только для получения молока и рабочей силы. И сегодня, по его мнению, «наша говядина безопасна и полезна для здоровья, как никогда», и хотя, возможно, ее потребляют меньше, чем 200 лет назад, но «наша любовь к хорошему ростбифу неизменна»³⁸.

Знаменитые британские повара неустанно пропагандируют блюда из мяса говядины, как незаменимые для английского стола. Джейми Оливер даже подвергается регулярным нападкам, в том числе физическим, со стороны британских веганов. На своем сайте он постоянно выкладывает рецепты традиционных мясных блюд. Статьям и рецептам «в поддержку» британской говядины нет числа, ее место даже в нынешней культуре, где «красное» мясо изгоняется со здорового стола, весьма значительно, если речь идет об Англии. Отметим, что вероятно значительное для Европы число вегетарианцев в Англии связано именно с реакцией на традиционную избыточность мяса на английском столе.

Своеобразным апофеозом мясной темы в английской культуре является описание Рождества в знаменитой «Рождественской песне» Чарлза Диккенса. «Дух нынешних Святок» окружен всеми видами английских вкусностей: «На полу огромной грудой, напоминающей трон, были сложены жареные индейки, гуси, куры, дичь, свиные окорока, большие куски говядины, молочные поросята, гирлянды сосисок, жареные пирожки, плумпудинги, бочонки с устрицами, горячие каштаны, румяные яблоки, сочные апельсины, ароматные груши, громадные пироги с ливером и дымящиеся чаши с пуншем, душистые пары которого стлались в воздухе, словно туман»³⁹. Это своего рода английская пищевая утопия, созданная гением великого писателя и близкая, и понятная каждому англичанину.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Борисова И.З.* Блины / *crêpes* как маркер бретонской региональной идентичности // *Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация.* 2019. № 4. С. 80–87.
2. *Загряжкина Т.Ю.* Французская национальная идентичность: миф или реальность? // *Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация.* 2011. № 1. С. 39–54.
3. *Молчанова Г.Г.* Традиции гасптики как отражение национальной и региональной идентичности // *Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация.* 2013. № 2. С. 20–26.

³⁸ *Renton A.* English beef: a proud tradition // *The Guardian.* 2012. 5 Nov.

³⁹ *Диккенс Ч.* Рождественская песнь в прозе / Пер. Т. Озерской. URL: <http://lib.ru/INPROZ/DIKKENS/d12.txt> (дата обращения: 15.08.2020).

4. Раевская М.М., Киселева Л.Н. Испанская гастрономическая традиция как элемент социокультурной идентичности. // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2. С. 77–87.
5. *Arbuthnot J.* The History of John Bull. The Project Gutenberg EBook, 2008. URL: <https://www.gutenberg.org/files/2643/2643-h/2643-h.htm> (accessed: 02.08.2020).

Anna V. Pavlovskaya

**“THE ROAST BEEF OF OLD ENGLAND”:
MEAT AS A FACTOR OF BRITISH NATIONAL IDENTITY⁴⁰**

*Lomonosov Moscow State University
1 Leninskie Gory, Moscow, 119991*

The article focuses on the issues of national identity, which have become exceptionally acute in the era of international cultural globalization. Traditional national food is one of the most important factors that unite nations. With globalization tendencies being intensified there has been a peculiar upsurge of gastronationalism in particular countries and regions as a challenge to the current process of cultural unification. Food frequently becomes not only the most important national stereotype, but also a national unifier for people belonging to one culture. Being of paramount importance in foreigner’s perception of the British and being a national symbol for people living on the British Isles, especially for the English, beef and roast beef have turned into such a national symbol of Great Britain. The article based on a wide range of sources of cultural studies pertaining to a large period from ancient to modern times studies the history of transformation of beef into a national symbol of the English. The author refers to various historical and cultural sources: historical and statistical data, folklore, English memoirs and diaries, travel notes of foreigners about England, fiction literature and images, the print media, cookery books and the Internet. The issue considered is of fundamental importance as a part of regional studies since the issues of identity and the factors of its formation are the key aspects of Area Studies.

Key words: national identity; food traditions; stereotypes; British culture; globalization; history of food.

About the author: *Anna V. Pavlovskaya* – PhD in History, Professor, Head of the Department of Area Studies, Faculty of Foreign Languages and Area Studies, Lomonosov Moscow State University (e-mail: annapavl@mail.ru).

REFERENCES

1. Borisova I.Z. 2019. Bliny / crêpes kak marker bretonskoi regional’noi identichnosti [Pancakes / crêpes as a marker of Breton regional identity]. *Moscow State Univer-*

⁴⁰ This research has been supported by the Interdisciplinary Scientific and Educational School of Moscow University “Preservation of the World Cultural and Historical Heritage”.

- sity Bulletin. Series 19: Linguistics and Intercultural Communication*, no. 4, pp. 80–87. (In Russ.)
2. Zagryazkina T.Yu. 2011. Frantsuzskaya natsional'naya identichnost': mif ili real'nost'? [The French national identity: a myth or a reality?] *Moscow State University Bulletin. Series 19: Linguistics and Intercultural Communication*, no. 1, pp. 39–54. (In Russ.)
 3. Molchanova G.G. 2013. Traditsii gastiki kak otrazhenie natsional'noi i regional'noi identichnosti [Gastic traditions as a reflection of national and regional identity]. *Moscow State University Bulletin. Series 19: Linguistics and Intercultural Communication*, no. 2, pp. 20–26. (In Russ.)
 4. Raevskaya M.M., Kiseleva L.N. 2015. Ispanskaya gastronomicheskaya traditsiya kak element sotsiokul'turnoi identichnosti [The Spanish gastronomic tradition as an element of socio-cultural identity]. *Moscow State University Bulletin. Series 19: Linguistics and Intercultural Communication*, no. 2, pp. 77–87. (In Russ.)
 5. Arbuthnot J. 2008. *The History of John Bull*. The Project Gutenberg EBook. URL: <https://www.gutenberg.org/files/2643/2643-h/2643-h.htm> (accessed: 02.08.2020).