Мухина Валерия Ивановна
Филиал ГБОУ ВО «Ставропольский государственный педагогический институт»
г. Ессентуки
Mukhina Valeria Ivanovna
The Branch of SBEI HE «Stavropol State Pedagogical Institute»
Essentuki

БРИТАНСКАЯ КУХНЯ 18-ГО ВЕКА

Аннотация. *Актуальность изучения кухни Британии XVIII века обусловлена уникальностью развития государства этого периода. Эпидемии, войны, колонизация, католицизм оказывали решающее значение на быт британцев этого периода. В статье рассмотрены различия предпочтений и возможностей разных слоев общества того периода, причины выбора тех или иных продуктов, а также особенности сервировки. Сделаны выводы о причинах и изменениях в выборе блюд.*

Annotation. *The relevance of studying the cuisine of Britain in the 18th century is due to the uniqueness of the development of the state of this period. Epidemics, wars, colonization, and Catholicism had a decisive impact on the British way of life during this period. The article examines the differences in preferences and capabilities of different strata of society of that period, the reasons for choosing certain products, as well as the serving features. Conclusions are drawn about the causes and changes in the choice of dishes.*

Ключевые слова. *Блюда, питание, специи, традиционное блюдо, мясное блюдо, десерт, меттвурст.*

Keywords. *Dishes, food, spices, traditional dish, meat dish, dessert, mettwurst.*

Великобритания периода XVIII века представляла собой сильную, развивающуюся колониальную державу. Только на период с 1707 по 1795 года были одержаны победы за испанское наследие, в семилетней войне, битве при Плесси, ее колониями стали Ньюфаундленд, Нова Скотия, Тринадцать колоний, Бермуды, Багамы, Британский Гондурас, Ямайка и Малые Антильские острова, а к концу периода Индия, Афганистан, Бирма. Несмотря на рост богатств, производительности сельхоз продукции, сырья и др. различия страт общества сохраняли свою значимость [8, с. 54].

Выделяются следующие классы: элита, средний класс, социальные низы. Кроме того, в рассматриваемый период в среде сельского населения выделяют землевладельцев, арендаторов, батраков.

К социальным низам относят разорившихся фермеров, батраков, наемных рабочих. Их финансовые возможности были крайне ограничены, а отсутствие скота и сельскохозяйственных земель обусловили выбор продуктов питания. Так основными являлись мука, овсянка картофель, капуста, реже молоко, масло, сыр. Так в зависимости от доступа к продуктам в хлеб добавлялся картофель с молоком или сыр. Из мяса наиболее была доступна баранина, реже курятина. Зимой свежее мясо было недоступно в связи с отсутствием возможности его длительного хранения, а скотину зимой содержать было очень дорого, поэтому на зиму мясо засаливали.

Супы были основаны на бычьих хвостах, моркови и луке или картофеля и водяного кресса. Из напитков в начале века было наиболее доступно пиво, к концу века с доступностью к чаям Индии, чай стал более популярен, чем пиво. Рацион мог быть изменен в зависимости от доступности тех или иных продуктов [4, с. 212].

Кулинарные возможности среднего класса были несравнимо разнообразнее. Но предпочтение отдавалось калорийным и сытным блюдам. Так среди мясных выделим утку в ростбифе, отварную курицу, отварную баранину. Обретают популярность пудинги, из которых мясные имели

значимую долю. Среди десертов популярным является бланманже, состоящий из молока, сахара и желатина.

Сладкие блюда и продукты, такие как сахар, шоколад и др. были доступны только очень богатому слою населения, даже их приготовлением занимались только лично хозяйки дома, не давая доступ к таким продуктам прислуге. Фрукты так же могли себе позволить далеко не все, к тому же их потребление вызывало значительный страх, так как была уверенность в том, что они распространяют заболевания, что отягощала труднодоступность к чистой воде и их мытью [2, с. 88].

Как и во все периоды и во всех странах наибольшее разнообразие рациона имела элита. Ей была доступна кухня Франции, Италии, Северной Европы, среди которых отметим пасту, котлеты, ветчина, меттвурст, большое разнообразие сыров. Символом богатства являлась оленина, которую подавали как в тушеном, так и в запеченном виде, голуби, индейка, куропатки. Овощи готовили обжаренными в кляре. Пудинги готовили как мясные, так и сладкие с изюмом [9, с. 54].

Среди десертов отметим, ставшие сегодня традиционным блюдом английской кухни яблочные пироги, ягодные дураки. Так же в этот период появилась возможность приобретения шоколада. Он был крайне дефицитным, дорогим и ценным продуктом, который употребляли как самостоятельное блюдо, предварительно растопив, до его расслоения и отделения какао масла, которое считалось вредным.

Несмотря на финансовое положение мясные блюда подавались горячими в основном для гостей, а в обычные дни зачастую они были уже охлажденными. Десерты готовились к праздникам или застольям. Количество блюд на застольях аристократии доходило до двадцати позиций. Отметим влияние католической церкви, согласно католичеству в среду, пятницу и субботу полагалось есть рыбу вместо мяса.

Сервировка стола так же была особенной. В центр стола ставились мясные блюда, которые окружали гарниры, а супы и рыба ставились по разные стороны стола.

К концу века большое распространение получили такие специи как кардамон, гвоздика, корица, перец, имбирь, мак и маковые продукты, кориандр, майоран, розмарин, тмин, укроп, петрушка, анис, благодаря Индии. Особенно выделяют карри и куркуму, которые не только добавляют отличительные запахи и вкусы блюдам, но и цвет [3, с. 108].

Мясные блюда в тот период считались наиболее полезными по содержанию витаминов, а фрукты и овощи были крайне недооценены, поэтому несмотря на возможности и достаток, рацион элитных семей был далек от пользы.

Таким образом, состав блюд, британцев XVIII века был обусловлен многими факторами, из которых личные предпочтения и пожелания не были решающими у большинства людей. Эпидемии оспы, чумы, гриппа, войны и завоевание новых земель послужили еще большему расслоению общества. Боязнь употребления воды в сыром виде привело к популярности и ежедневному употреблению пива, который к концу столетия вытеснил чай, став в последствии символом, олицетворяющим Британию.

Обеспеченные жители Британии употребляли много мясных блюд, в основном отварных, обжаренных, наиболее ценным мясом была оленина. Малообеспеченные употребляли в основном зерновые, овощи и баранину, которая была наиболее доступным мясом. К концу столетия блюда стали более разнообразными, благодаря доступу к специям.

Сегодня англичане продолжают употреблять в пищу в основном мясо, дополняя его разными соусами. Значительно меньшее внимание уделяется гарнирам. Предпочитая варку, и обжаривание среди других способов приготовления. Так же отличительными особенностями кухни остаются яблочный пирог и чай.

Список литературы

1. Витковская С. Особенности кухни народов мира. — Москва: Астрель, 2023. — 321 с.
2. Калимулин А.Г., Вилкова А.С. НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ БРИТАНИИ // Материалы XVI Международной студенческой научной конференции «Студенческий научный форум» URL: <a href="https://scienceforum.ru/2024/article/2018036026. https://scienceforum.ru/2024/article/2018036026 (дата обращения: 28.03.2025).
3. Климова, А. А. Англичане, их еда и традиции / А. А. Климова, А. А. Логинова. — Текст : непосредственный // Юный ученый. — 2022. — № 5 (57). — С. 12-14. — URL: https://moluch.ru/young/archive/57/3048/ (дата обращения: 28.03.2025).
4. Козлов А. И. Пища людей. — Фрязино: Век 2, 2020. — 272 с.
5. Кузнецова Е. К. Лучшие рецепты мировой кухни. — ОЛМА Медиа Групп, 2024. — 194 с.
6. Маслоу А., Мотивация и личность [Текст] / А. Маслоу. — 3-е изд. — СПб: Питер, 2023–352 с.
7. English cuisine. — Текст: электронный // Википедия. Свободная энциклопедия.: [сайт]. — URL: https://en.wikipedia.org/wiki/English_cuisine (дата обращения: 25.03.2025).
8. Gulevich, Tanya. Plum Pudding // Encyclopedia of Christmas and New Year's celebrations. — Omnigraphics, Ltd, 2023. — P. 613–616. — 977 p. — ISBN 0–7808–0625–5.
9. Tea in the United Kingdom. — Текст: электронный // Википедия. Свободная энциклопедия: [сайт]. — URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Tea_in_the_United_Kingdom (дата обращения: 25.03.2025).

10. When do British drink tea. — Текст: электронный // Quora: [сайт]. — URL: https://www.quora.com/When-do-British-drink-tea (дата обращения: 25.03.2025).