

УДК 34.00.00

Сапраненко Никита Сергеевич

студент 18-СПО-ПД-01 НАН ЧОУ ВО Академии ИМСИТ
Россия, г. Краснодар

Матвеенков Александр Михайлович

студент 18-СПО-ПД-01 НАН ЧОУ ВО Академии ИМСИТ
Россия, г. Краснодар

Научный руководитель Тагиева Наталья Викторовна
к.г.н., доцент преподаватель ФСПО НАН ЧОУ ВО Академии ИМСИТ
Россия, г. Краснодар

АНГЛИЧАНЕ, ИХ ЕДА И ТРАДИЦИИ

Англичане — уникальный народ, с исторически сложившимся характером. Английские традиции и обычаи известны во всем мире. Англичане не выставляют свои эмоции напоказ первому встречному. Они могут произвести впечатление сдержанного и даже немного отталкивающего человека. Однако, это лишь обертка. Англичане очень вежливы, именно поэтому они не спешат выражать свои эмоции сразу.

Ключевые слова: *Англия, искусство, питание, своеобразная кухня, культура, обычаи и традиции.*

В Великобритании сохранились крупнейшие, необычно сложенные и цельные по композиции мегалитические комплексы неолита и бронзового века (Стоунхендж, Эйвбери), остатки римских построек I—V вв., резьба по камню и металлические изделия кельтов, пиктов, англо-саксов. К VII — X вв. относятся церкви (в Эрле-Бартоне, X в.), происходящие от народных каркасных построек, и миниатюры со сложным криволинейным узором. Англо-норманнские храмы (в Норидже, Уикчестере) с узкими, длинными нефом, хором и трансептом и мощными квадратными башнями, башнеобразные замки (Тауэр в Лондоне, начат около 1078 г.), красочные миниатюры уинчестерской школы характерны для романского стиля XI—XII вв. Развивавшаяся с XII в. английская готика (первая в Европе готическая конструкция — в соборе в Дареме) представлена соборами в Кентерберии, Линкольне, Солсбери, Йорке, Вестминстерским аббатством в Лондоне; для них характерно сочетание простоты и массивности вытянутых приземистых объемов с нарастающим обилием декора, все

усложнявшимся узором широких фасадов. [1] Декоративное изящество отличает готические росписи, миниатюру, скульптуру, надгробия с каменными или гравированными на медных листах фигурами. Поздняя готика («перпендикулярный стиль», со второй половины XIV в.) отмечена богатством резной отделки светлых просторных интерьеров церквей и светских зданий (капеллы — Сент Джордж в Виндзоре, 1474—1528, Генриха VII в Вестминстере в Лондоне, 1503—1519), появлением станковой, в том числе портретной, живописи.

Реформация (началась в 1534 г.) придала английской культуре чисто светский характер, а после английской революции XVII в. в строительстве и бытовом укладе усилилось стремление к рациональности и комфортабельности. [1]

Классически ясные постройки И. Джонса (Банкетный зал в Лондоне, 1619—1622) послужили отправной точкой для развития английского классицизма XVII—XVIII вв., отличавшегося сдержанной, строгой торжественностью, четкой логикой композиции городских ансамблей (Гринвичский госпиталь, 1616—1728, архитектор К. Рен и др., Фицрой-сквер, около 1790—1800, архитекторы Р. и Дж. Адам, — в Лондоне), церквей (собор св. Павла, 1675—1710, и 52 церкви в Лондоне, построенные К. Реном после пожара 1666 г.).

В живописи XVI—XVII вв. главное место занял портрет: традиции Х. Хольбейна, приехавшего в Великобританию, развивали английские миниатюристы Н. Хилли-ард, А. Оливер, С. Купер; тип эффектного аристократического портрета XVII в., введенный переселившимися в Великобританию иностранцами — Л. ван Дейком, П. Лели, Г. Неллером, приобрел у их английских продолжателей — У. Добсона и Дж. Райли, большую простоту, строгость и объективность. [2]

Великобритания явилась родиной романтического течения псевдоготики и пейзажных «английских» парков (У.Кент, У. Чеймберс).

Расцвет английского искусства XVIII в. открывается творчеством У. Хогарта. Плеяда блестящих портретистов: А. Рэмзи, Дж. Рейнолдс, Х. Реберн умело сочетала парадную импозантность композиции с естественностью, одухотворенностью образа. Сложились национальные школы пейзажа (Т. Гейнсборо, Р. Уилсон, Дж. Кром; акварелисты Дж. Р. Козенс, Т. Гёртин) и жанровой живописи (Дж. Морленд, Дж. Райт).

В первой половине XIX в. наряду с романтиками-фантастами—графиком У. Блейком и смелым колористом пейзажистом У. Тернером —выдвигаются родоначальник пленэрного реалистического пейзажа Дж. Констебл, тонкий

пейзажист и исторический живописец Р. П. Бонингтон, мастера акварельного пейзажа Дж. С. Котмен и Д. Кокс. [4]

Литература. Эпическая поэма «Беовульф» (VII в.) дошла до нас в списках X в. На британской почве в VIII—X в. возникла религиозная лирика англосаксов, богословские труды, летописи. После завоевания Англии норманнами в XI—XIII вв. развивается трехязычная литература: церковные сочинения на латинском языке, рыцарские стихи и поэмы — на французском, английские предания — на англосаксонском. Синтез культуры эпохи зрелого феодализма и предвосхищение раннего Возрождения характерны для «Кентерберийских рассказов» (XIV в.) — собрания стихотворных повестей и новелл Дж. Чосера. В прологе к этому сочинению дано описание людей всех сословий и профессий, отправляющихся в паломничество в Кентербери. Средневековая романтика рыцарства сочетается здесь с прозаическим юмором горожан, в оценках жизненных явлений ощущается зарождение раннего гуманизма. [3] Столетняя война с Францией, затем война Алой и Белой розы затормозили развитие литературы. Среди немногих памятников — изложение в прозе легенд о рыцарях «Круглого стола» — «Смерть Артура» Томаса Мэлори (XV в.). В начале XVI в. выступает Томас Мор, автор «Утопии», содержащей не только критику феодальной системы, но и картину идеального государства.

В начале XVII в. появляется жанр эссе (Ф. Бэкон) и характеристик (Т. Овербери). Наибольшей художественной высоты достигла драматургия зрелого английского Возрождения. В XV в. в театре появляются жанры моралите и интерлюдии. В народном театре, переживающем бурное развитие во 2-й половине XVI в., возникает самобытная национальная драматургия: К. Марло (1564—1593), Т. Кид (1558—1594 гг.) и др. Их деятельность подготовила почву для творчества великого драматурга У. Шекспира (1564—1616). В своих комедиях он отразил жизнерадостный дух Возрождения и оптимизм гуманистов; среди его произведений — пьесы-хроники из истории Англии («Ричард III», «Генрих IV» и др.). Вершиной творчества Шекспира стали трагедии («Гамлет», «Отелло», «Король Лир», «Макбет», «Антоний и Клеопатра» и др.). [5]

Дж. Мильтон (1608—1674) в период Реставрации создал эпическую поэму на библейский сюжет «Потерянный рай» (1667).

Ведущим идейным течением XVIII в. становится просветительство. Первенство в литературе переходит от поэзии к прозе; возникает буржуазный роман, создателем которого был Д. Дефо (1661—1731), прославившийся романом «Робинзон Крузо» (1719). Сатира Дж. Свифта (1667—1745) «Путешествия Гулливера» (1726) принесла автору всемирную славу.

Известность получили сентиментальные романы С. Ричардсона (1689—1761), написанные в эпистолярной форме. Сатирическая линия в социально-бытовой комедии продолжала развиваться и достигла кульминации в творчестве Р.Б. Шеридана (1751—1816), автора сатирической комедии «Школа злословия» (1777). Возрождение интереса к народной поэзии обусловило популярность шотландского поэта Р. Бёрнса (1759—1796). В 90-е годы XVIII в. появляются произведения романтиков У. Вордсворта, С.Т. Колриджа, Р. Саути (1774—1843), иногда объединяемые понятием «озерная школа». Второе поколение английских романтиков—Дж. Г. Байрон, П.Б. Шелли, Дж. Ките. В. Скотт создает жанр исторического романа. 30—60-е годы XIX—период расцвета критического реализма: в романах Ч. Диккенса (1812—1870), У.М. Теккерея, Ш. Бронте. Теккерей создает «роман без героя» «Ярмарка тщеславия» (1847—1848). В конце XIX в. в английском романе обозначается резкий контраст между неоромантизмом Р.Л. Стивенсона и суровым реализмом Т. Харда. В 90-е гг. начинается период новейшей английской литературы. У ее порога стоит краткая пора декаданса и символизма, представленная О. Уайльдом (1854—1900). Корифеем английского символизма—ирландец У.Б. Йитс (1865—1939). [6]

Последнее десятилетие XIX в. и годы, предшествовавшие первой мировой войне, отмечены мощным развитием критического реализма, например, пьесы Б. Шоу «Дом, где разбиваются сердца», «Назад к Мафусаилу», фантастические и философские романы Г. Дж. Уэллса «Первые люди на луне», трилогии «Сага о Форсайтах» и «Современная комедия» Дж. Голсуорси. Особняком стоит Дж. Конрад (1857—1924), сочетавший романтику морских путешествий и описания экзотических стран с тонким психологизмом. Поэзия оригинальнее всего представлена Р. Киплингом (1865—1936).

В результате сложного, длительного и противоречивого развития сложились шотландская, ирландская, английская кухни с явными чертами своеобразия. Если в Англии «нормальным» считают бычье мясо и свинину, то в Шотландии признают в основном баранину. В Англии едят бифштексы и ростбифы недожаренными, розоватыми, с кровью. В Шотландии любое мясо ценят запеченным, основательно проваренным и прожаренным насквозь. Традиционный английский ленч не похож на традиционный шотландский завтрак. Для англичанина каша – немислимая еда, для шотландца - основное и почитаемое национальное блюдо. [4] Часто физическую и умственную энергию шотландцев объясняют пристрастием их к овсяной каше, овсяным лепешкам и другим овсяным блюдам. Чай священен в Англии, однако англичане пьют его рано утром с молоком, а затем в «five- o'clock» и еще раз пять, а шотландцы

«большой чай» устраивают на ужин, перед ним едят полукопченую рыбу, а чай как таковой сопровождает масса джема, мармелада, сдобы. Кексов и других сладостей. В результате английский чайный стол совершенно не похож на шотландский. [3] И так почти во всем. Старинные французские блюда, принятые в Шотландии как свои, англичане не признают, хотя новофранцузские блюда XIX века в Англии распространены довольно широко. Даже рыбу, такой общий и любимый для всех жителей Британии, окруженной океаном, продукт, готовят по-разному. Англичане предпочитают жарить ее в растительном масле и свином жире, да еще обязательно обернув в газету, а шотландцы - коптить и отваривать. Вот это пестрое многообразие и есть кухня народов Великобритании, весьма условно названная «Английской кухней». [2] Собственно английская кухня скуповата, проста, не отличается утонченностью и изысканностью. Но англичан это не огорчает, они признают шарм континентальной кухни. Но свою считают более здоровой и полезной. Мы едим, чтобы жить, а не живем, чтобы есть. Англия обогатила западноевропейский стол яблочным сидром, английским кремом, ромштексом, английским беконом. Изобретение сэндвичей принадлежит английскому аристократу Джону Монтасу Сэндвичу. Увлекаясь игрой в карты, он не оставлял себе времени на еду, и тогда лорд стал брать с собой закрытые бутерброды - с двумя ломтиками хлеба. Это новшество пришлось по душе и его партнерам: можно было есть, не пачкая рук и не останавливая игру. [5] В мире широко известны французские, швейцарские, голландские сыры, а вот английские как-то не попадают в поле зрения наших сыролюбых. И не удивительно: сведений об английских сырах в специальной (современной отечественной и переводной) литературе чрезвычайно мало. А между тем еще в 1894 году русский журнал «Наша пища» отнес Англию к тем странам, где сыр считают необходимой составной частью рациона. [7] Сегодня лучшие английские сыры успешно конкурируют на международном рынке с известными сырами стран-законодательниц моды в этой области. В Англии производят более тридцати видов сыров: твердых (чеддер, дабл глостер, лестер); полутвердых (боттон, чешир, кодерстон,); голубых типа рокфор (голубой бинли, голубой чешир, голубой стилтон); козьих и овечьих (боузит, саттерлей, нанс де каэнс). Любят англичане и домашние творожные сыры - «коттедж», сливочный, сычужный, моллингтон. [6]

Английских сырных дел мастера могут гордиться своими произведениями. Сыры - неотъемлемая и весьма важная часть английской кулинарии: они входят в состав самых разнообразных блюд. В повседневной жизни англичане почти не едят хлеб, много потребляют мяса (рубленое мясо и

жирная свинина не в ходу). Ростбифы, бифштексы, как уже отмечалось, не прожаривают до полной готовности. «Бифштекс по-английски»- это непременно бифштекс с кровью. К мясу часто подают соусы, маринады. Их, конечно, не три тысячи, как во Франции, но достаточно, чтобы улучшить и разнообразить вкус любого блюда. Чаще всего используют томатный соус и пикули. Очень популярный мятный соус (настоянная смесь из мелко нарубленных листьев мяты, воды, сахара и винного уксуса, коньячный (коньяк, подогретый на сливочном масле с сахаром), винный горячий соус; распространен кетчуп.

Важное место в питании у англичан занимает рыба. Однако столь популярные в мире кетовая икра и заливная рыба у англичан не в чести. Не обходят своим вниманием англичане и овощи. По сложившейся традиции отваривают их в хорошо подсоленной воде. Самые любимые - белокочанная, брюссельская и цветная капуста. Зеленый горошек, репа картофель. В качестве гарнира также чаще всего подают картофель, но жаренный во фритюре потребляют мало. Английские блюда из овощей просты, вкусны и доступны всем. [8] Особо относятся к птице и дичи. Готовят и подают их в горшочках. Издавна на Рождество в английских семьях фаршируют индейку. Из сладких блюд предпочтения отдают пудингам, приготовленным на пару. Составная часть любого английского меню - свежие фрукты, особенно яблоки, пирог с ними - национальное блюдо. Для приготовления пирожных используют привозные виноград, лимоны, апельсины, сливы, финики, орехи, миндаль. Традиционны в Англии блюда из яиц: готовят яйца всмятку, омлеты с сыром, с ветчиной, беконом. Первые блюда в основном супы-пюре и бульоны, подают вечером, в 7-8 часов. Это время настоящего английского обеда, когда вся семья в сборе. [7]

Как видим, английская (шотландская, ирландская) кухня, включая очень многие неанглийские элементы, все же не утратила черты непохожести на другие кухни, черты английского своеобразия, английской консервативности, традиционности.

Список использованных источников

1. <https://www.englishdom.com/blog/anglijskie-tradicii-kultura-velikobritanii/>
2. <https://www.englishpatient.org/articles/anglijskie-tradicii-i-obychai>
3. <https://infourok.ru/individualniy-proekt-na-temu-anglichane-ih-eda-i-tradicii-3101513.html>

4. <http://fb.ru/article/288393/angliyskie-traditsii---odni-iz-samyih-davnih-v-mire>
5. <http://fb.ru/article/288393/angliyskie-traditsii---odni-iz-samyih-davnih-v-mire>
6. <https://www.liveinternet.ru/users/lorikshink/post361632723/>
7. <http://www.обычай-и-традиции.рф/traditsii-anglii---что-интересного-у-этого-народа>
8. <http://england-today.ru/interesnoe/tradicii-i-obychai-anglii.html>