

ФИЛОЛОГИЯ

(шифр научной специальности: 5.9.6)

Научная статья

УДК 81

doi: 10.18522/2070-1403-2024-106-5-128-132

РЕПРЕЗЕНТАЦИЯ СОЦИОКУЛЬТУРНЫХ ТРАДИЦИЙ И ТЕНДЕНЦИЙ В АНГЛИЙСКОМ РЕСТОРАННОМ МЕНЮ

© *Екатерина Анатольевна Редкозубова*

Южный федеральный университет, г. Ростов-на-Дону, Россия

kateredkozubova@mail.ru

Аннотация. Рассматриваются традиционалистские тенденции в общественном сознании англичан, настаивающие на том, что необходимо сохранять пищевой код, поскольку этот код отвечает за определенные параметры коллективной идентичности и позволяет передавать культурную память. Отмечается, что в условиях интенсивного мультикультурного обмена пищевой код не может оставаться статичным и неизменным, свободным от внешних влияний. Показано, что уникальность современного национального варианта английской гастрономической культуры детерминирована колониальными традициями, поликультурностью и полиэтничностью.

Ключевые слова: лингвокультурология, ресторанное меню, гастрономический дискурс, английский язык.

Для цитирования: Редкозубова Е.А. Репрезентация социокультурных традиций и тенденций в английском ресторанном меню // Гуманитарные и социальные науки. 2024. Т. 106. № 5. С. 128-132. doi: 10.18522/2070-1403-2024-106-5-128-132

PHILOLOGY

(specialty: 5.9.6)

Original article

Socio-cultural traditions and trends in the English restaurant menu

© *Ekaterina A. Redkozubova*

Southern federal university, Rostov-on-Don, Russian Federation

kateredkozubova@mail.ru

Abstract. The article examines the traditionalist tendencies in the public consciousness of the British, insisting that it is necessary to preserve the food code, since this code is responsible for certain parameters of collective identity and allows the transmission of cultural memory. It is noted that in conditions of intensive multicultural exchange, the food code cannot remain static and unchanged, free from external influences. It is shown that the uniqueness of the modern national version of the English gastronomic culture is determined by colonial traditions, multiculturalism and polyethnicity.

Key words: linguacultural, restaurant menu, gastronomic discourse, English.

For citation: Redkozubova E.A. Socio-cultural traditions and trends in the English restaurant menu. *The Humanities and Social Sciences*. 2024. Vol. 106. No 5. P. 128-132. doi: 10.18522/2070-1403-2024-106-5-128-132

Введение

Выявление особенностей культуры любого народа предполагает, кроме прочего, детальное изучение культуры повседневности. В повседневном быте нации роль питания сложно переоценить. Каждый народ обладает собственной гастрономической культурой, при этом особенности приготовления и потребления пищи, названия блюд отражают характерные базовые черты всего лингвокультурного сообщества.

Глуттонический дискурс является значительной частью современного коммуникативного пространства и языковой репрезентацией гастрономической картины мира нации, народа [1]. Таким образом, изучение текстов глуттонического дискурса способствует выявлению черт национального характера, менталитета.

Обсуждение

В английской культуре гастрономическая и вакхическая картины мира занимают очень важное место. Англоязычный гастрономический дискурс включает в себя широкое разнообразие жанров, представленных художественными текстами (*Mark Hix «British Food»*), кулинарными книгами (*Gordon Ramsay «Gordon Ramsay's Great British Pub Food»*), периодическими изданиями («*Great British Food Magazine»*), телепередачами (*Jamie Oliver's Food Revolution*) и, конечно, текстами ресторанных меню. Общественное питание стало неотъемлемой частью жизни типичного представителя английского лингвокультурного сообщества. Исследуемый в данной статье текст англоязычного ресторального меню как жанр глоттонического дискурса, помимо выявления закономерностей функционирования языка в сфере гастрономической коммуникации, стал важным источником знаний о национальных особенностях культуры англичан.

Такая английская традиция, как чаепитие, находит отражение в тексте ресторального меню. Из нашей выборки текстов ресторанных меню раздел *Afternoon Tea* встречается в 87%, что убедительно доказывает популярность и незыблемость этой традиции. Для анализа остановимся на меню всемирно известного заведения Fortnum and Mason (Лондон, Пикадилли) [3]. В меню здесь представлены разные типы чаепития. Например, High Tea, Classic Afternoon Tea. Блюда, предлагаемые во время чаепития, более чем традиционны и консервативны: black pudding Scotch egg, finger sandwiches, scones. Однако современные тенденции питания также находят отражение в меню Fortnum and Mason. Так, гостям предлагается Made without gluten afternoon tea (безглютеновое меню), а также отдельное меню для вегетарианцев Vegetarian afternoon tea. Соблюдается старинный принцип и правило жизни англичан «Живи и давай жить другим». Уважение к чужим предпочтениям, внимание к ним, толерантность – все это проявляется в текстах английского меню. При этом, меню английского чаепития остается максимально консервативным и закрытым для иностранного гастрономического влияния.

В современной английской культуре общественного питания можно выделить два основных тренда: популяризация заведений общественного питания, специализирующихся на *fast-food*, и сохранение традиций элитарного качественного питания в *slow-food* ресторанах. По наблюдениям современных лингвокультурологов и социологов, урбанизация и сосредоточение населения в крупных полиэтнических городах Англии (Лондон, Манчестер, Бирмингем и т.д.) привели к доминированию в британской гастрономической культуре общественного питания в форме «фаст-фуд».

Массовое увлечение фаст-фуд питанием оказывает значительное влияние на современное английское общество и отражается в культуре англичан. Первым и одним из наиболее заметных социокультурных изменений, вызванных доминированием фаст-фуд индустрии, является унификация культуры.

Еще одним важным изменением, произошедшем в английском обществе под влиянием фаст-фуд питания, стала глобализация, повлекшая за собой размытие границ национальной картины мира и ослабление оппозиции «свое-чужое», ранее характерной для носителей данной лингвокультуры. Популярны сети ресторанов быстрого питания были основаны в США, а для североамериканцев изначально характерна мультикультурность и массовость. Вместе с гастрономическими привычками английским обществом также активно перенимаются данные культурные тенденции.

В отличие от однообразного унифицированного фаст-фуд меню, ассортимент блюд в традиционных ресторанах в полном объеме показывает разнообразие английской кухни. Распространенные ироничные стереотипы о скучной английской кухне далеки от объективности и являются весьма преувеличенными. Кухня англичан не может быть скучной или однообразной как минимум благодаря столь богатой истории государства и его многочисленным связям с культурами других народов. Римляне открыли англичанам горошек, капусту, вишню, злаковые культуры и даже крапиву в качестве ингредиента для салата. Завоеватели с Се-

вера, викинги, привнесли в список традиционных блюд копченую и вяленую рыбу, морскую и речную, которая до сих пор остается визитной карточкой островитян.

Еще более широкий и разнообразный список продуктов и блюд, любившихся англичанам, открылся во времена колонизаторской деятельности Британской Империи: шафран, карри, кеджери. Колониальное прошлое оказало определенное влияние на уклад быта англичан, их гастрономические пристрастия трансформировались под воздействием колониальных кухонь. Сегодня разнообразные вариации карри (*curry*) можно встретить в меню многих английских ресторанов. Это блюдо – уже часть английской культуры и устойчивая традиция в гастрономии.

На сегодняшний день структура населения Англии характеризуется высокой степенью многонациональности и полиэтничности. Согласно данным государственного сайта статистики, основными этническими группами в Англии являются белые, азиаты, африканцы и представители стран Карибского бассейна, а также смешанные и другие этнические группы. При этом Лондон является областью с наибольшим этническим разнообразием населения. Анализ данных нескольких последних переписей населения показал, что процент жителей Англии, принадлежащих к белому этническому сообществу, постоянно уменьшается.

Культура современной Великобритании полиэтнична, как никогда ранее. В ресторанном меню это отражается в виде названий довольно экзотических блюд, еще недавно незнакомых англичанам. Например, ливанская кухня представлена в меню английских ресторанов в виде табулеха *Tabbouleh*, фаттуша *Fattoush*, хумуса *hummus*, шаверма *shawarma*, фалафель *falafel*.

Кроме того, все большее число мусульман, проживающих в Англии, значительно меняет гастрономический ландшафт страны. Теперь не только в меню ресторанов есть блюда халяль, но и целые отдельные халяль-рестораны с соответствующим меню. Например, халяльный ресторан *Meet Bros*. В Лондоне предлагает в меню следующие основные блюда для мусульман:

Lamb Shank

BBQ Sesame Chilli Boneless Beef Short Ribs

Udon Beef Noodles

Grilled Chicken Breast

Lobster Curry Noodles

В современном английском языке в области ресторанного меню появился специальный термин завтрак для мусульман *halal-friendly breakfast* [4]. Показательно с точки зрения культурологии, что именно такой важный элемент английского меню, как завтрак, подвергся трансформации с учетом религиозных убеждений носителей мусульманской культуры. Интерес представляет наличие в *halal-friendly breakfast* меню такого обязательного атрибута традиционного английского завтрака, как бекон. В этом меню он видоизменился и принял форм *turkey bacon*. Налицо фьюжн не только гастрономических направлений, но взаимовлияние и слияние культур.

Проведенный в рамках данной работы этимологический анализ названий блюд и продуктов, используемых в текстах англоязычных ресторанных меню, подтверждает тот факт, что развитие английского общества в направлении мультикультурности четко прослеживается в текстах меню ресторанов.

Тем не менее, традиционные блюда английской кухни, которые стали иконами для английской культуры и ассоциируются исключительно с ней, все же есть. Изучив меню заведений из разных регионов Англии, можно установить, какие традиционные блюда английской кухни чаще встречаются и, следовательно, являются более популярными в современной англоязычной гастрономической среде. Это помогло определить, какая эпоха оказала наибольшее влияние на формирование современного англоязычного гастрономического дискурса, а также получить представление о значимости истории и традиций в национальной культуре и концептосфере данного народа.

Представим описания традиционных английских блюд, наиболее часто встречающихся в исследованных текстах меню.

Full English breakfast. Традиционный английский завтрак – это первое блюдо, которое приходит в голову при упоминании об английской кухне. Появившись в начале XIII века, английский завтрак не теряет популярности среди жителей Туманного Альбиона и сегодня. Основными ингредиентами блюда являются *bacon, fried eggs, fried/grilled tomatoes, fried mushrooms, sausages, buttered bread*. Очень часто в *full English breakfast* также входит тушеная фасоль – *baked beans* – специфически английский глюттотоним. Так как большинство ингредиентов блюда приготовлены способом жарки, блюдо часто называют «*fry up*». В современной английской гастрономии полный английский завтрак является настолько популярным блюдом, что подается практически во всех заведениях в течение всего дня («*all-day breakfast*»).

Fish & Chips. Еще одной визитной карточкой английской кухни является самое популярное рыбное блюдо – рыба с картофелем фри. Лондон и Ланкашир сражаются за статус «изобретателей *fish & chips*» с середины XIX века, когда блюдо стремительно набрало популярность в индустриальном обществе в качестве дешевой и сытной «еды на вынос» (*take-away food*). В традиционном представлении англичан, *fish & chips* – это рыба с картошкой фри, завернутые в газету. Однако, согласно последним санитарным нормам Европейского Союза, продавать еду, завернутую в газету, стало запрещено, поэтому *fish & chips* сменили статус на ресторанный продукт и доступны к заказу практически в любом заведении Англии.

Beef Wellington. Согласно традиционному рецепту, стейк из говядины покрывается слоем паштета, затем грибной начинкой (*duxelles*) и оборачивается в слоеное тесто. Блюдо запекается в духовке, а затем режется на порционные куски. В современной английской кухне в последнее время наблюдаются тенденции к потреблению менее жирной пищи, *Beef Wellington* уже нельзя причислить к повседневным блюдам.

Lancashire Hotpot. Разнообразные рагу несомненно являются одним из самых известных традиционных английских блюд. История появления блюда уходит корнями в доиндустриальную эпоху. Англичанам приходилось работать по многу часов в день, и уделять достаточно внимания приготовлению пищи они не имели возможности. Тогда получил распространение *Lancashire Hotpot* – рагу, которое несколько часов томилось в печи.

Pork Pie. Пирожок со свиной начинкой остается одним из базовых блюд в английской кухне с середины XIV века. Высокая пищевая ценность и удобная форма блюда делают его беспроблемным вариантом среди закусок в английских меню.

Yorkshire Pudding. Необычность Йоркширского пудинга заключается в том, что он присутствует практически во всех разделах меню и в качестве закуски, и основного блюда, и десерта.

Apple Pie. Первый рецепт *Apple Pie* был зафиксирован еще в XIV веке, и основными ингредиентами этого пирога были изюм, инжир, специи и, конечно, яблоки. *Apple Pie* можно без преувеличений назвать национальным достоянием англичан и их самым популярным десертом, без которого не обходится ни одно меню.

Тенденция ко внедрению большого количества элементов из иностранных культур и в то же время поддержанию собственных национальных традиций, на первый взгляд, кажется противоречивой. Однако английский глюттотонический дискурс показывает, что даже противоположные явления в совокупности влияют на гармоничное развитие культуры.

Объединение заимствованных и традиционных блюд в тексте английского меню – яркий пример явления глобализации. Активная иммиграция и повышение разнообразия этнического состава населения Англии оказывают существенное влияние на английскую культуру. Это приводит к пересмотру правил этикета, норм личностного и делового общения, дресс-кода и появлению новых тенденций в литературе, искусстве и кулинарии. В полиэтничном обществе становится очевидным спрос на введение различных кули-

нарных традиций помимо собственно местной кухни, и заведения общественного питания стремятся соответствовать этому спросу.

В то же время спрос на исконные традиционные блюда английской кухни неизменно растет. Данное явление стоит объяснять не только приверженностью англичан своей культуре и традициям, но и ориентацией заведений в крупных городах на иностранных туристов, жаждущих приобщиться к широко известной английской гастрономической культуре.

Подчеркивая тесную связь английской гастрономии с культурой, традициями и историей народа, отметим, что английская кухня, представленная в заведениях общественного питания, отражает современные социальные и культурные изменения, происходящие в Англии. В основе многих из этих изменений лежит тенденция к многообразию (diversity) [2].

Изучив структуру и лексическое содержание текстов меню ресторанов в разных регионах Англии, мы можем сделать вывод о том, что в современном английском обществе главными направлениями развития являются достижение высокого уровня социальной защищенности и равенства в правах всех жителей страны. Учет интересов белых англичан и цветных иммигрантов, мясоедов и вегетарианцев, консерваторов и новаторов и других социальных категорий населения, который находит отражение в тексте ресторанного меню показывает, как умелое сочетание противоречащих друг другу социальных явлений может реализоваться в сбалансированной и гармоничной культуре.

Выводы

В общественном сознании англичан сильны традиционалистские тенденции, настаивающие на том, что необходимо сохранять пищевой код, поскольку этот код отвечает за определенные параметры коллективной идентичности и позволяет передавать культурную память. Однако с другой стороны, в условиях интенсивного мультикультурного обмена пищевой код не может оставаться статичным и неизменным, свободным от внешних влияний. Более того, взаимовлияние пищевых кодов обеспечивает не стирание, а новые этапы и формы уникальности национальных вариантов гастрономических культур.

Список источников

1. *Redkozubova E.A.* Modern Communicative Space: Approaches to Description. – URL: <http://hses-online.ru/2017/05/16.pdf>
2. *Redkozubova E.A.* Slang, language diversity and language ecology. – URL: <http://hses-online.ru/2018/06/23.pdf>
3. <https://www.fortnumandmason.com/>
4. <https://www.meetbros.co.uk/>

References

1. *Redkozubova E.A.* Modern Communicative Space: Approaches to Description. – URL: <http://hses-online.ru/2017/05/16.pdf>
2. *Redkozubova E.A.* Slang, language diversity and language ecology. – URL: <http://hses-online.ru/2018/06/23.pdf>
3. <https://www.fortnumandmason.com/>
4. <https://www.meetbros.co.uk/>

Статья поступила в редакцию 11.09.2024; одобрена после рецензирования 30.09.2024; принята к публикации 30.09.2024.

The article was submitted 11.09.2024; approved after reviewing 30.09.2024; accepted for publication 30.09.2024.