

Е. Г. Домнина

«ХВОСТ ВО РТУ, И ВСЯ В СУХАРЯХ»: ТРЕСКА В ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ ВЕЛИКОБРИТАНИИ

doi: 10.30759/1728-9718-2025-4(89)-77-85

УДК 94(410):641.55 ББК 63.3(4Вел)+36.997(4Вел)

В статье рассматриваются практики приготовления и употребления рыбы трески в британской гастрономической культуре от Средних веков до наших дней на материале данных археологии, текстовых, изобразительных и видеоисточников. Отдельное внимание уделено социокультурному бытованию трески в разные исторические эпохи, включая языковой аспект. Указывается, что использовались различные способы приготовления трески: соление и вяление, варка, запекание, жарка. Отмечается своеобразие потребления трески в Великобритании — от статуса пищи элит в раннее Средневековье до пищи демократических слоев в викторианское время и превращения ее в рыбу для рабочего класса, а затем и всех социальных групп в Британии XX в. Все это предопределило складывание текущей многоукладной культуры потребления рыбы и трески, в частности, в современной Британии. Распространение современных представлений о рыбной диете как о более полезной, нежели мясная, перекликается со средневековыми представлениями о ней как о пище благочестивого, а значит, ведущего правильный образ жизни человека. В этом контексте для современных британцев, как и ранее, индивидуальные предпочтения в выборе, способе приготовления и потреблении рыбы вообще и трески в частности сохраняют значение как один из критериев определения социокультурного статуса человека.

Ключевые слова: *гастрономическая культура, Великобритания, треска, потребление рыбы, национальная кухня, история питания, национальная идентичность, фиш-энд-чипс*

Гастрономическая культура в последние два десятилетия стала одной из широко освещаемых тем в междисциплинарных исследованиях, что, очевидно, обусловлено комплексным характером этого понятия, позволяющим одновременно изучать самые разные аспекты жизни общества в прошлом и настоящем. В русскоязычной историографии большим авторитетом пользуются теоретические наблюдения о гастрономической культуре, сделанные М. В. Капкан и Л. С. Лихачевой,¹ на основании которых ее можно охарактеризовать как нормативную систему, регламентирующую критерии и порядок выбора продуктов питания, способы их приготовления и потребления, а также разностороннее осмысление этого процесса, в том числе с точки зрения значения пищи как одного из маркеров социокультурного статуса индивида. В этом контексте основные письменные

источники знаний о гастрономической культуре — кулинарные книги приобретают значение текстов, которые не только дают представление о разных видах еды и обучают рациональному обращению с ней, но и прививают определенные ценности и идеологию.² Сама по себе пища, как указала А. В. Павловская, важна как фактор национальной самоидентификации и сохранения культурного наследия.³

Говоря о специфике гастрономической культуры Великобритании, социолог Э. Маркотт отмечала, что ее развитие проходило в условиях постоянного внешнего воздействия. Волны завоевателей и мигрантов, формировавшие этнокультурный облик Британских островов, начиная с глубокой древности, приносили с собой и свои гастрономические традиции.⁴ Это обусловило синтетический характер гастрономической культуры Британских островов, сделав ее одной из самых разнообразных в мире, но в то же время и одной из самых недооцененных и малоизвестных за ее пределами, поскольку

¹ См.: Капкан М. В., Лихачева Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. Серия 2: Гуманитарные науки. 2008. № 55, вып. 15. С. 34–43.

Домнина Екатерина Геннадьевна — к.и.н., доцент кафедры региональных исследований факультета иностранных языков и регионоведения, Московский государственный университет (г. Москва)
E-mail: ekaterina.domnina@fl.msu.ru

² См.: Яхно О. Н. Кулинарные книги как источник реконструкции гастрономической культуры // Уральский исторический вестник. 2019. № 1 (62). С. 113–120.

³ См.: Павловская А. В. Нужна ли нам наука о еде? // Еда и культура. 2015. Т. 1. С. 9–12.

⁴ См.: Murcott M. Models of Food and Eating in the United Kingdom // *Gastronomica*. 2013. Vol. 13, iss. 3. P. 32–34.

вплоть до недавнего времени целенаправленная политика ее поддержки и популяризации как дома, так и за границей не проводилась.⁵

В рамках нашего исследования мы приводим обзор бытования в британской гастрономической культуре рыбы трески, поскольку на протяжении столетий тресковые играли важную роль в становлении и развитии этой культуры. Другие важнейшие составляющие гастрономической культуры Британии, а именно чай и говядина, уже становились предметом специального изучения в отечественной историографии, треска же нет, хотя исследования об англоязычной ихтиосфере с точки зрения лингвистики и культурологии проводились.⁶ В то же время зарубежные исследователи, прежде всего сами британцы, уделили немало внимания этой рыбе, ведь именно она используется при изготовлении одного из легендарных блюд британской кухни — фиш-энд-чипс, или обжаренной в кляре рыбы с гарниром из жареного картофеля, нарезанного соломкой, и пюре из зеленого горошка, подаваемой в сопровождении соуса тартар или уксуса.

В текстовых источниках Англии классического Средневековья рыба как пища имела несколько уровней восприятия. С практической точки зрения она была доступной и, в некоторых случаях, даровой пищей многих, в том числе самых бедных слоев населения, благодаря прежде всего церковной благотворительности. На символическом уровне рыба не только служила заменой мясу при соблюдении постов и иных религиозных предписаний, но и считалась пищей, более близкой к рациону Адама и Евы в Раю. При этом неизвестно, насколько часто по благочестивым соображениям блюда из рыбы предпочиталась мясным в церковных кругах в период до Нормандского завоевания 1066 г. В то же время обилие побуждающих предписаний такого рода, которые фиксируются позднее, косвенно указывает на то, что данная практика распространялась в церковной

среде с переменным успехом. До Нормандского завоевания рыбу добывали в основном в пресноводных водоемах естественного происхождения и близ морского берега, а затем также и в искусственных прудах, и в открытом море по мере совершенствования техник навигации.⁷

Археологический анализ остатков рыбного рациона жителей Англии разных периодов Средневековья формирует многоукладную картину гастрономической культуры той эпохи. Сведения о способах приготовления рыбы в донормандскую эпоху отрывочны и малоинформативны, однако для периода классического Средневековья они известны благодаря письменным источникам и зависели от того, являлась она пресноводной или морской. Пресноводная рыба употреблялась преимущественно в свежем виде, подвергаясь варению или, реже, запеканию или обжарке. Лосось и угорь также могли подвергаться консервации путем посола: видимо, учитывалась их способность обитать как в пресной, так и в морской воде. Посол как способ приготовления использовался главным образом для морских рыб, а именно для красной и белой сельди, тресковых и сига. Консервация тресковых и сига могла также производиться путем пропитки (натирания) их солью и вялением на открытом воздухе. Если же тресковые готовились в свежем виде, то в пищу шли все части рыбы, включая щечки и язычки (нижние челюсти), как свидетельствует один из рецептов дошедшей до нас английской кулинарной книги XV в.⁸

Разные виды тресковых рыб и сига в сочетании с нюансами в их солении и вялении, а также регионом их добычи имели свои собственные названия, например *haberdine* (вяленая треска, привезенная из Байонны), которые в настоящее время не используются.⁹ В то же время такие представители семейства тресковых, как норвежская сайда, морская щука и пикша, известные в Британии со Средневековья, употребляются и сегодня.

Данные археологических исследований показывают, что в донормандский период потребление трески в Англии было сосредоточено преимущественно в высших слоях общества,

⁵ Ср.: Терентьева Е. Б. Британский ресторанный интернет-дискурс как институциональный феномен // Вестник Новосибирского государственного университета. Серия: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2016. Т. 14, № 3. С. 85–94.

⁶ См.: Павловская А. В., Руцинская И. И., Штульберг А. М. Великий объединитель. Чай и чаепитие в истории и культуре России и Британии. М., 2023; Павловская А. В. «Ростбиф Старой Англии»: мясо как фактор национальной идентичности британцев // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2021. № 1. С. 100–116; Захарова А. С. Лингвосомиотика англоязычной ихтиосферы в диахронном освещении (V–XVII вв.) // Известия Самарского научного центра РАН. 2015. Т. 17, № 1. С. 143–149.

⁷ См.: Food in Medieval England: Diet and Nutrition. Oxford, 2006. P. 102–104.

⁸ См.: An Ordinance of Pottage: An Edition of the Fifteenth Century Culinary Recipes in Yale University's Ms Beinecke 163. London, 1988. P. 43, 134, 135. Упрощенная версия этого рецепта приготовления тресковых щек и языков, правда без упоминания их самих, приводится в книге: Курлански М. Треска. Биография рыбы, которая изменила мир. М., 1997. С. 20.

⁹ См.: Food in Medieval England. P. 105.

поскольку вылов этой рыбы был сопряжен с необходимостью выхода в открытое море, что было опасно. По данным не ранее IX в., часть этой дорогостоящей рыбы закупалась у викингов уже в засоленном виде, а самые ранние свидетельства переработки тресковых в Британии фиксируются только в XI в. в общине св. Бонифация на о. Папа Уэстрей, входящем в группу Оркнейских островов.¹⁰ И именно в XI в. треска начинает утрачивать статус очень дорогой рыбы для элиты и получает распространение как основная морская рыба для горожан, прежде всего в городах Восточной Англии, Йорке, Норидже и Лондоне, чьи жители также потребляли много морского угря (на него приходится до 40 % от костей крупных рыб, найденных в долине реки Флит для этого столетия).¹¹ К концу XV в. в этих городских центрах уже были выработаны основные правила продажи рыбы и определения степени ее свежести.¹² В дальнейшем, вплоть до XVI в. включительно, треска продолжала доминировать в рационе жителей этих городов, преобладая даже над повсеместно распространенной сельдью.¹³ Отчасти это объяснялось периодическими, но нерегулярными и непредсказуемыми изменениями маршрутов миграций сельди, что приводило к сокращению ее добычи и росту цен.

Открытие Дж. Каботом нового пути в Северную Америку и о. Ньюфаундленд в 1497 г. расширило возможности английских рыбаков в осуществлении трескового промысла в Атлантике, но в то же время усилило их соперничество с баскскими, португальскими, испанскими, нидерландскими и французскими коллегами за право и зоны вылова этой рыбы, приобретшее особую остроту со второй половины XVI в.¹⁴ При этом на протяжении всего этого столетия значительная доля трески для английского рынка продолжала поступать из Исландии и только ближе к концу века стала вытесняться рыбой, выловленной у берегов британских владений в Северо-Восточной Америке и в Северном море.¹⁵ С первой половины XVII в. существенная часть добытой там трески консервировалась путем соления и вяления, а затем экспортировалась на Пиренейский полуостров, где католи-

ческая культура соблюдения поста сохраняла свое влияние, в обмен на вина, фрукты, шерсть и другую местную продукцию, импортировавшуюся уже в Англию. В середине — второй половине XVII в. этот «торговый треугольник» пережил существенные трудности вследствие англо-голландских войн и англо-французского соперничества за колонии в Новом Свете, но продолжал сохранять свое значение для Британии до последней трети XVIII в., пока Американская война за независимость и войны революционной Франции не вызвали временный кризис этой торговой системы. С этого времени внутренний рынок Британии снабжался треской (соленой и вяленой для отдаленных от берега районов, свежей — для прибрежных), выловленной близ ее западного побережья и в районе Шетландских островов.¹⁶

В целом, однако, до начала XIX столетия британское правительство не проводило сколько-нибудь последовательной и ориентированной на долгосрочное развитие политики в отношении рыбной отрасли. Созданный в 1808 г. Совет по рыболовству был призван способствовать ее возрождению в сложных условиях войн с Францией и установленной ею континентальной блокады, однако не добился в этом большого успеха.¹⁷

Потребление рыбы в целом и трески в частности в Британии начало неуклонно, но медленно снижаться, начиная с XVI в., хотя спад не был столь существенным, чтобы вызвать кризис отрасли. Среди причин этого был рост ее стоимости, обусловленный в том числе дороговизной соли для ее консервирования, а также начавшаяся в 1534 г. английская реформа.¹⁸ Уже в 1538 г. сам ее инициатор, король Генрих VIII Тюдор (1509–1547), разрешил употребление белого мяса (например, курицы) как постной пищи вместо рыбы, мотивируя свое решение ее возросшей стоимостью вследствие плохой путины. И, как отмечал занимавшийся проблемой соблюдения постов в тюдоровскую эпоху А. Райри, к концу правления этого государя уже сформировалась традиция, согласно которой соблюдение постов, а также и перечень разрешенных к употреблению продуктов определялись исключительно королевской волей.¹⁹

¹⁰ См.: Ibid. P. 108.

¹¹ См.: Ibid. P. 115.

¹² См.: Ibid. P. 123.

¹³ См.: Ibid. P. 117.

¹⁴ См.: England's Sea Fisheries: the Commercial Sea Fisheries of England and Wales since 1300. London, 2000. P. 12, 13.

¹⁵ См.: Clausnitzer Jr. A. R. The Seventeenth-Century English Cod Fisheries of Newfoundland and New England, circa 1600–1713: An Archaeological and Historical Comparison: PhD dissertation. Memorial University of Newfoundland. St. John's, 2018. P. 51, 52.

¹⁶ См.: England's Sea Fisheries... P. 5–73.

¹⁷ См.: Ibid. P. 76.

¹⁸ См.: Sgroi R. C. L. Piscatorial Politics Revisited: The Language of Economic Debate and the Evolution of Fishing Policy in Elizabethan England // Albion. 2003. Vol. 35, № 1. P. 8, 9.

¹⁹ См.: Ryrie A. The Fall and Rise of Fasting in the British Reformations // Worship and the Parish Church in Early Modern Britain. London, 2016. P. 91–97.

Так, в 1548 г. король Эдуард VI (1547–1553) установил пятницы и субботы постными днями, соблюдение которых предполагало потребление рыбы, как морской, так и речной, но действенной системы контроля за соблюдением этой нормы создано не было. Это обстоятельство вкуче с разобщенностью внутри протестантских общин Англии и Шотландии по вопросу о соблюдении постов привело к отказу от этой практики среди жителей Британии, придерживавшихся англиканства и пресвитерианства, а с 1560-х гг. соблюдение постов стало считаться почти исключительно личным выбором.²⁰

Руководствуясь как религиозными, так и патристическими мотивами, Елизавета I (1558–1603) добавила в 1563 г. к постным пятнице и субботе еще и среду. Среди прочего принятый ею закон устанавливал запреты на доставку рыбы в Англию на иностранных судах и, напротив, расширял возможности для ее экспорта за границу.²¹ Однако эти инициативы не имели большого успеха для популяризации среди жителей Британии потребления рыбы, поскольку, во-первых, в народе она стала прочно ассоциироваться с постом, а он, в свою очередь, — с враждебным католицизмом. Во-вторых, рыба, соленая, вяленая или копченая, попадая на стол жителей внутренних районов страны, выглядела явно не столь аппетитно, как кусок свежей, хоть и более дорогой говядины, уже утвердившейся как основа национальной силы и гордости англичан. В-третьих, принуждение к потреблению рыбы явно нарушало индивидуальные пищевые предпочтения.²² Использование наказаний за продажу мяса в «рыбные дни», например, требование проехать по городу с водруженным на голову «венком» из запрещенного товара, также не стало действенной мерой для их соблюдения. Несмотря на сопротивление рыбо-торговцев, лоббировавших соблюдение «рыбной среды» посредством принятия повторных законов о ней, в 1585 г. статьи о ней из акта 1563 г. были признаны утратившими действие.²³ Усилия религиозных деятелей и купечества XVII в. по возобновлению этой традиции не нашли поддержки в правящих кругах.²⁴

Сформировавшаяся в течение XVI в. в Англии ситуация относительно рыбы в целом и

трески в частности не претерпела кардинальных изменений в последующие два столетия: в выборе между мясом и рыбой англичане отдавали предпочтение первому, если у них была такая возможность. В то же время в рационе представителей состоятельных классов присутствовали блюда из считавшейся дорогой рыбы, такой как свежий и копченый лосось, форель, скумбрия, палтус, дуврский морской язык. После объединения Англии и Шотландии в единое королевство в 1707 г., говоря о различиях в пищевых предпочтениях их жителей, наблюдатели отмечали, что шотландцы, напротив, потребляли больше рыбы. Это объяснялось, прежде всего, более низким уровнем их дохода по сравнению с англичанами.²⁵

Репутация рыбы как пищи для демократических слоев еще более укрепилась в период правления королевы Виктории (1837–1901), когда благодаря технологическому прогрессу британцы открыли для себя новые регионы для приобретения продуктов питания, способы их приготовления и предотвращения их порчи. Уже с середины 1840-х гг. железные дороги стали использоваться для транспортировки свежельовленной и охлажденной на льду рыбы, например, с побережья Йоркшира в Манчестер и другие внутренние районы. Лед, использовавшийся для охлаждения и хранения сырой продукции, завозился из Норвегии с 1820-х гг. и до конца XIX в., пока не был изобретен искусственный.²⁶ Скорость транспортировки и возможность перевозки грузов большого объема снижали стоимость рыбы, сделав ее еще более доступной пищей для рабочего класса.²⁷ В 1860-е гг. благодаря возрождению рыболовной отрасли Ньюфаундленда произошло и возвращение «трескового треугольника», поскольку канадские рыболовы снова предпочитали сотрудничать с уже давно известными им коллегами из Бристоля, Кардиффа, Ньюпорта, Ливерпуля, Глазго и Лондона вместо того, чтобы искать новых партнеров для экспорта своей трески в обмен на средиземноморские фрукты и британский уголь.

Как и в предыдущие исторические периоды, в диете горожан демократических слоев Британии середины — второй половины XIX в. из

²⁰ См.: Rytie A. Op. cit. P. 96, 97.

²¹ См.: Sgroi R. C. L. Op. cit. P. 8, 9.

²² См.: Idid. P. 10, 11.

²³ См.: Ibid. P. 11.

²⁴ См.: Sargeant J. D. Fishing, Freedom, and the Market in Early Modern London // History Workshop Journal. 2024. Vol. 97. P. 77–101.

²⁵ См.: England's Sea Fisheries... P. 76.

²⁶ См.: Atkinson D. Following the Icy Thing: When Natural Ice was a Commodity // International Journal of Maritime History. 2022. Vol. 34, iss. 1. P. 113–122.

²⁷ См.: Walton J. K. Fish and Chips and the British Working Class, 1870–1930 // Journal of Social History. 1989. Vol. 23, iss. 2. P. 263.

рыбной продукции преобладала сельдь, свежая осенью, зимой и весной; сушеная и соленая (красная сельдь) или маринованная — круглый год. Ввиду своей дешевизны красная сельдь была дежурным блюдом рабочего класса в течение всего года, а вот шпроты, угорь и моллюски не пользовались большой популярностью, поскольку быстро портились. Среди видов рыбы с белой мякотью предпочтение отдавалось треске, пикше и солнечнику («Джону Дори»). Рыба потреблялась целиком, включая головы и икру. Продавалась она с вечера понедельника до вечера пятницы, а по субботам, поскольку рыбаки не выходили в море, можно было купить лишь соленую и вяленую треску в кусках (*broken fish*), лежалую рыбу (*day old fish*), соленого угря и каких-нибудь моллюсков.²⁸

Викторианские руководства по домоводству и периодические издания, ориентированные на просвещение формировавшегося среднего класса в вопросах здорового образа жизни и рационального ведения хозяйства, стремились привить своим читателям привычку есть рыбу и преодолеть ассоциацию ее с пищей бедняков и слуг. Так, А. Г. Пейн (1840–1894), автор «Здравых рассуждений о кулинарии» (*Common-Sense Papers on Cookery*), опубликованных в 1877 г., отмечал, что жареная рыба, разогретая в духовке и приправленная пикантным соусом, окажется по вкусу не хуже, но значительно дешевле, чем дорогие волованы (слоеные пирожки с мясом). Пейн сетовал, что ввиду дешевизны рыба, например, морской язык, зачастую подается в избытке, не съедается, потом разогревается несколько раз, что делает ее непригодной к употреблению, или в лучшем случае, ужином слуг. Последние едят морской язык холодным, обильно залив уксусом, не чувствуя вкуса, но зато не боясь отравиться. Куда лучше, по мнению Пэйна, было бы сохранить лишнего морского языка сырым для приготовления на завтрак.²⁹

Посвящая отдельную главу рыбному ужину, Пэйн подчеркивал, что в приготовлении рыбных блюд англичане добились полного превосходства над французами, но те все равно были искуснее в изготовлении закусок.³⁰ Для такого ужина Пэйн предлагал использовать разные виды рыб, в том числе мерланга

(*whiting*, морская рыба семейства тресковых). Кроме того, блюда из трески присутствуют как вариант закуски для званого вечера (отварная треска в устричном соусе), в качестве согревающего и общеукрепляющего средства для холодных дней (рыбий жир из печени трески) вкупе с гороховым супом и, наконец, отварная треска перечислена как одно из блюд на рождественском обеде уважаемой семьи. В этом меню компанию ей составляли суп из «черепахи-квази» (суп на крутом бульоне из говяжьей или свиной головы с добавлением морского угря и вина), жаркое из говяжьей вырезки, соус из вареной индейки и устриц, а также сливовый пудинг и пирожки из песочного теста со сладкой пряной начинкой (*mince pies*).³¹ Говоря о треске в целом, Пэйн отмечал, что она вкусна, но сложна в приготовлении.³²

В своей книге Пэйн приводит отдельное подробное описание технологии обжарки рыбы в панировке, указывая на распространенность этого рецепта.³³ Этот же вариант приготовления рыбы упоминается в книге его современника Л. Кэрролла «Приключения Алисы в стране чудес» (1865). Один из эпизодов этой фантастической истории рассказывает о встрече Алисы с участником рождественской трапезы, Черепахой Квази, и Грифоном, от которых она узнает, что рыба мерланг («треска» в переводе Н. М. Демуровой) все же плавает в море без сухарей, а хвост оказывается у нее во рту потому, что омары, с которыми она любит танцевать, швыряют ее в море, и во время полета ее хвост изгибается и застревает между челюстями.³⁴

Совмещая реальное объяснение (отсутствие панировки у живой рыбы) с ирреальным (танец трески с омаром), Кэрролл, с одной стороны, демонстрирует привычность жареной трески для Алисы как пищи, о происхождении которой она даже не задумывается, а с другой стороны, возможно, играет со смыслами. Сам Кэрролл утверждал, что совершил в этом месте ошибку, полагая, что рыбаки при продаже засовывают хвост мерлангу в рот, в то время как в реальности — в одну из его глазниц.³⁵ Очевидно, что рыбаки тем самым упрощали приготовление этой рыбы, традиционно обжаривавшейся целиком, делая так, чтобы она помещалась на большую сковороду или тарелку. С другой стороны, во

²⁸ См.: Clayton P., Rowbotham J. How the Mid-Victorians Worked, Ate and Died // International Journal of Environmental Research and Public Health. 2009. Vol. 6, iss. 3. P. 1235–1253.

²⁹ См.: Payne A. G. Common-Sense Papers on Cookery. London; Paris; New York, 1887. P. 33.

³⁰ См.: Ibid. P. 221.

³¹ См.: Ibid. P. 80, 183, 211.

³² См.: Ibid. P. 84.

³³ См.: Ibid. P. 230, 231.

³⁴ См.: Carroll L. The Annotated Alice: the Definitive Edition. New York, 2000. P. 72.

³⁵ См.: Ibid. P. 254.

французской кухне было известно блюдо «сердитый мерланг» (*merlan en colère*), то есть обжаренный в панировке мерланг, кусающий свой хвост. Когда появился этот рецепт и был ли он известен Кэрроллу, нам установить не удалось, но происхождение этого названия связывают с широкой доступностью мерланга во Франции XIX в. и тем, что рыба выглядит обескураженно, ведь при жарке ее глаза выпучиваются.³⁶ Одним словом, получался эквивалент распространенного в русскоязычной культуре выражения «дешево и сердито», обозначающий доступный, но качественный продукт.

Очевидно, что и Пэйн, и Кэрролл были осведомлены о популярности приготовления рыбы в панировке с жареным картофелем и пюре из зеленого горошка на гарнир, фиш-энд-чипс. В период с 1870-х до 1930-х гг. это блюдо стало одним из наиболее распространенных вариантов ужина в среде рабочих промышленного Севера Англии, но также потреблялось повсеместно на территории Британии. Начав свою историю как вариант «уличной еды» на скорую руку, созданной, возможно, под влиянием гастрономических традиций восточно-европейских или пиренейских эмигрантов еврейского происхождения, уже к концу XIX столетия это блюдо готовилось с использованием новейших достижений пищевой промышленности. Появились технологии рафинирования хлопкового масла и плавления говяжьего жира, применявшихся для обжарки его ингредиентов, машинки для чистки и резки картофеля, нарезки рыбы, ее обжарки, а также хранения и сервировки специй и т. д. С 1910-х гг. в обиход вошла вощеная бумага, сменившая газеты, в которые фиш-энд-чипс обертывалась ранее, что позволяло использовать уксус как приправу для картофеля без риска его протекания, если покупатель собирался есть на ходу.³⁷

Ингредиенты для приготовления фиш-энд-чипс поступали как с внутреннего рынка, как, например, картофель, так и от зарубежных поставщиков. В 1910-х гг. зеленый горошек закупался в Нидерландах, а в конце 1930-х гг. — и в Японии. Основой блюда была рыба с белой мякотью, тресковые, или хек, которые обжаривались в кляре на основе муки и воды, что, в свою очередь, создавало спрос на самые дешевые

категории муки и позволяло их рационально использовать.³⁸

Большинство магазинчиков фиш-энд-чипс с 1870-х до 1930-х гг. были небольшими, часто семейными фирмами, однако их деятельность имела огромное значение для развития индустрии доступного общественного питания. Созданная в 1913 г. «Национальная ассоциация обжарщиков рыбы» (*National Federation of Fish Friers*) стала первым профсоюзом Британии, специализировавшимся на доступной пище быстрого приготовления. По мере развития отрасли магазинчики фиш-энд-чипс превращались в центры жизни местных общин, как городских, так и сельских, были безопасным и радушным местом встреч для всех, в том числе женщин и детей. В отличие от пабов, они обычно не имели алкогольной лицензии и не разделяли своих посетителей по половому признаку. Возможно, что магазинчики фиш-энд-чипс внесли свой вклад в формирование у британцев привычки «цивилизованной очереди», то есть умения терпеливо и дружелюбно общаться друг с другом в ожидании своей очереди сначала сделать заказ, а потом его забрать.³⁹

Таким образом, во второй половине XIX — первой половине XX в. в Британии сложилась культура потребления рыбы среди всех социальных групп. Однако уже с конца 1940-х гг. эта ситуация стала кардинально меняться, и потребление рыбы стало вновь сокращаться преимущественно среди средних и малообеспеченных социальных групп, которые предпочитали самое дешевое мясо рыбе.⁴⁰

Производители рыбной продукции и владельцы магазинчиков фиш-энд-чипс пытались поддержать спрос с помощью рекламы и предложения новых услуг своим покупателям. В популярных журналах помещались красочные иллюстрации с рецептами рыбных блюд и лозунгами «Купите рыбу завтра!» (*Buy fish tomorrow!*), «Самая дешевая первоклассная еда, доступная к покупке!» (*The cheapest first-class food money can buy!*). Например, такая реклама фиш-энд-чипс помещена на заднюю обложку «Еженедельного иллюстрированного журнала» (*Illustrated Weekly*) от 6 июля 1957 г.

Магазинчики фиш-энд-чипс стали предлагать доставку своих блюд на дом. Одним из

³⁶ См.: Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIXe et du XXe siècle (1789–1960). Paris, 1985. Т. 11. P. 689; Bénézech J.-L. Un projet de dictionnaire électronique bilingue // Travaux de linguistique hispanique. Paris, 1998. P. 238, 239.

³⁷ См.: Walton J. K. Op. cit. P. 244, 245.

³⁸ См.: Ibid. P. 245, 246.

³⁹ См.: Ibid. P. 259.

⁴⁰ См.: Franklin A. An Unpopular Food? The Distaste for Fish and the Decline of Fish Consumption in Britain // Food and Foodways. 1997. Vol. 7, iss. 4. P. 229.

первых был «Магазинчик чипсов Тэрри» (*Tarry's Chip Shop*), располагавшийся на Мэнс Роуд в Эдинбурге и ставший героем специального репортажа BBC в 1963 г. В репортаже был представлен владелец магазинчика, Доминик Тарталья, который рассказал о работе своего заведения, и было продемонстрировано, как покупательница заказала по телефону две порции жареной курицы с картошкой, три порции фиш-энд-чипс и упаковку горячего вареного горошка, которые были ей доставлены через 20 минут после заказа. Стоимость одной порции рыбы с картофелем составляла тогда 1 шиллинг и 9 пенсов (в пересчете на современные деньги — 2,5 фунта стерлингов), что было демократичной ценой. Доставка упакованной в вощеную бумагу еды на подложке из нового материала, пластика, осуществлялась в герметичных стальных многоразовых контейнерах. По воспоминаниям водителя этого заведения Ронни Гэйера, среди покупателей было много состоятельных людей, проживавших в престижных районах Эдинбурга.⁴¹

Несмотря на усилия рыборотковцев, с начала 1970-х гг. спад потребления рыбы стал особенно заметным. Традиционно его связывали прежде всего с ростом цен на морскую рыбу после завершения так называемой тресковой войны с Исландией.⁴² В этой серии конфликтов, разворачивавшихся с 1958 по 1976 гг., Британия потерпела поражение и была вынуждена согласиться не добывать рыбу в двухсотмильной зоне у берегов Исландии. Ущерб для рыбной отрасли Британии и особенно рыболовов Восточной Англии из Гулля, Гримсби и Флитвуда был огромным, а морская рыба подорожала.

Тем не менее рост стоимости рыбы был не единственной и не главной причиной массового сокращения потребления фиш-энд-чипс и тем более другой рыбы в Британии во второй половине XX в. Как проследил А. Франклин, сокращение потребления рыбы в разных регионах Британии после Второй мировой войны не было равномерным и, скорее всего, было обусловлено сочетанием социокультурных факторов.⁴³

Учитывая их, мы предполагаем, что, во-первых, изменение пищевых привычек британцев произошло под влиянием трансформации рынка

труда и роста благосостояния населения. Появление сетевых ресторанов разной ценовой категории также способствовало расширению пищевого выбора для британцев. Так, с приходом в 1974 г. сети быстрого питания «Макдоналдс» в Великобританию любители фиш-энд-чипс получили альтернативу в виде горячего рыбного бургера «Макмаринер» (*McMariner*).⁴⁴

Во-вторых, созданная после Второй мировой войны Национальная система здравоохранения Британии и новые каналы доступа к информации, в том числе распространение телевидения, не только способствовали знакомству британцев с основами ведения здорового образа жизни, но и формировали новые гастрономические предпочтения.

В-третьих, продолжавшаяся женская эмансипация и развитие индустрии производства бытовой техники популяризировали более простые и гигиеничные способы приготовления еды в домашних условиях из полуфабрикатов, купленных в супермаркетах самообслуживания, получивших распространение с конца 1950-х гг. С появлением в них отделов свежей рыбы, как демонстрировал один из рекламных роликов крупной сети «Теско» под неофициальным названием «Веселая камбала» (*Cheerful sole*), у покупателей появилась возможность возвращать туда по любым причинам рыбу, даже сырую. В этом ролике от 1993 г. покупательница обменяла в рыбном отделе на «веселую» камбалу «грустную» форель, поскольку выражение ее рыбного рыла напоминало ей лицо покойного мужа. Зрителю предлагалось определить самому, была ли радость покупательницы от обнаружения этого сходства искренней или саркастической.

Все это определило складывание текущей многоукладной культуры потребления рыбы в современной Британии: массовый покупатель предпочитает ее в виде замороженных полуфабрикатов в панировке из супермаркета или как еду на вынос из магазинчика фиш-энд-чипс, а также ресторана быстрого питания. Покупка свежей рыбы в рыбном отделе супермаркета или у рыбника, так же, как и заказ рыбного блюда в ресторане, считается более дорогим удовольствием для особых поводов или специальных диетических предпочтений. Распространение

⁴¹ См.: Breslin J. P. Takeaway Pioneers! Chip Shop was at Forefront of What Became a £23.1bn Industry // The Daily Mail. 15 March 2025. URL: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-14502787/Takeaway-pioneers-Chip-shop-forefront-23-1bn-industry.html> (дата обращения: 10.04.2025)

⁴² См.: Hicks S. *The Fish Course*. London, 1987. P. 9, 10.

⁴³ См.: Franklin A. Op. cit. P. 242, 243, 263, 264.

⁴⁴ См.: Lynch A. Someone's Dug up the First Ever UK McDonald's Menu From 1974 — Guess How Much a Value Meal Cost? // Metro. December 11, 2019. URL: <https://metro.co.uk/2015/05/15/someones-dug-up-the-first-ever-uk-mcdonalds-menu-from-1974-guess-how-much-a-value-meal-cost-5198551/> (дата обращения: 10.04.2025).

современных представлений о рыбной диете как о более полезной, нежели мясная, переключается со средневековыми представлениями о ней как о пище благочестивого, а значит, ведущего правильный образ жизни человека. В этом контексте для современных британцев,

как и в предыдущие эпохи, индивидуальные предпочтения в выборе, способе приготовления и потреблении рыбы вообще и трески в частности сохраняют значение как один из критериев определения социокультурного статуса человека.

Ekaterina G. Domnina

Candidate of Historical Sciences, Lomonosov Moscow State University (Russia, Moscow)

E-mail: ekaterina.domnina@ffl.msu.ru

“THEY HAVE THEIR TAILS IN THEIR MOUTHS — AND THEY’RE ALL OVER CRUMBS”:
COD IN BRITISH GASTRONOMIC CULTURE

The article discusses the practices of cooking and using cod fish in British gastronomic culture from the Middle Ages to the present day based on archaeological data, textual, pictorial and video sources. Special attention is paid to the socio-cultural existence of cod in different historical eras, including the linguistic aspect. In Britain, its preparation technics included salting, drying by wind and sun, boiling, baking and frying. The peculiarity of cod consumption in Great Britain is noted, as it changed its status from a food for the elites in the early Middle Ages to a food for the mid- and low-income Victorians and its transformation into a fish for the working class and then for all social groups in 20th century Britain. All this predetermined the development of the current multi-cultural culture of fish and cod consumption, particularly in modern Britain. The spread of modern ideas about fish diets as a healthier alternative to those containing meat echoes medieval beliefs about fish as a good food for a pious and thus a proper lifestyle. In this context, modern Britons just as their predecessors still consider individual preferences in fish consumption as a criterion to help to establish a person’s socio-cultural status.

Keywords: *gastronomic culture, Britain, cod, fish consumption, national cuisine, food history, national identity, fish and chips*

REFERENCES

- Atkinson D. Following the Icy Thing: When Natural Ice was a Commodity. *International Journal of Maritime History*, 2022, vol. 34, iss. 1, pp. 113–122. DOI: 10.1177/08438714221083345 (in English).
- Bénézech J.-L. Un Projet de Dictionnaire Electronique Bilingue. *Travaux de Linguistique Hispanique*. Paris: Presse de la Sorbonne Nouvelle, 1998, pp. 231–253. DOI: 10.4000/books.psn.12422 (in French).
- Breslin J. P. Takeaway Pioneers! Chip Shop was at Forefront of What Became a £23.1bn Industry. *The Daily Mail*, 15 March 2025. Available at: <https://www.dailymail.co.uk/news/article-14502787/Takeaway-pioneers-Chip-shop-forefront-23-1bn-industry.html> (accessed: 10.04.2025). (in English).
- Clausnitzer Jr. A. R. *The Seventeenth-Century English Cod Fisheries of Newfoundland and New England, Circa 1600–1713: An Archaeological and Historical Comparison*: PhD dissertation. St. John’s: Memorial University of Newfoundland, 2018. (in English).
- Clayton P., Rowbotham J. How the Mid-Victorians Worked, Ate and Died. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 2009, vol. 6, iss. 3, pp. 1235–1253. DOI: 10.3390/ijerph6031235 (in English).
- England’s Sea Fisheries: The Commercial Sea Fisheries of England and Wales since 1300*. London: Chatham Publishing, 2000. (in English).
- Food in Medieval England: Diet and Nutrition*. Oxford: Oxford University Press, 2006. (in English).
- Franklin A. An Unpopular Food? The Distaste for Fish and the Decline of Fish Consumption in Britain. *Food and Foodways*, 1997, vol. 7, iss. 4, pp. 227–264. (in English).
- Hicks S. *The Fish Course*. London: BBC Books, 1987. (in English).
- Капкан М. В., Лихачева Л. С. [Gastronomic Culture: Concept, Functions and Factors of Formation]. *Izvestiia Ural’skogo gosudarstvennogo universiteta. Serii 2: Gumanitarnye nauki* [Bulletin of Ural State University. Series 2: Humanities], 2008, no. 55, iss. 15, pp. 34–43. (in Russ.).

Kurlansky M. *Treska. Biografiya ryby, kotoraya izmenila mir* [Cod: A Biography of the Fish That Changed the World]. Moscow: Sindbad Publ., 1997. (in Russ.).

Lynch A. Someone's Dug Up the First Ever UK Mcdonald's Menu From 1974 — Guess How Much a Value Meal Cost? *Metro*, December 11, 2019. Available at: <https://metro.co.uk/2015/05/15/someones-dug-up-the-first-ever-uk-mcdonalds-menu-from-1974-guess-how-much-a-value-meal-cost-5198551/> (accessed: 10.04.2025). (in English).

Murcott M. Models of Food and Eating in the United Kingdom. *Gastronomica: The Journal for Food Studies*, 2013, vol. 13, iss. 3, pp. 32–41. DOI: 10.1525/gfc.2013.13.3.32 (in English).

Pavlovskaya A. V. [“The Roast Beef of Old England”: Meat as a Factor of British National Identity]. *Vestnik Moskovskogo universiteta. Seriya 19: Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikatsiya* [Moscow University Bulletin. Series 19: Linguistics and Intercultural Communication], 2021, no. 1, pp. 100–116. (in Russ.).

Pavlovskaya A. V. [Do We Need Food Studies?]. *Eda i kul'tura* [Food and Culture]. Moscow: Tsentr po izucheniyu vzaimodeistviya kul'tur Publ., 2015, vol. 1, pp. 7–42. (in Russ.).

Pavlovskaya A. V., Rutinskaya I. I., Shtul'berg A. M. Velikii ob"edinitel'. *Chay i chaepitie v istorii i kul'ture Rossii i Britanii* [The Great Unifier. Tea and Tea Drinking in the History and Culture of Russia and Britain]. Moscow: Kronus Publ., 2023. (in Russ.).

Ryrie A. The Fall and Rise of Fasting in the British Reformations. *Worship and the Parish Church in Early Modern Britain*. London: Routledge, 2016, pp. 89–108. (in English).

Sargeant J. D. Fishing, Freedom, and the Market in Early Modern London. *History Workshop Journal*, 2024, vol. 97, pp. 77–101. DOI: 10.1093/hwj/dbae004 (in English).

Sgroi R. C. L. Piscatorial Politics Revisited: The Language of Economic Debate and the Evolution of Fishing Policy in Elizabethan England. *Albion*, 2003, vol. 35, no. 1, pp. 1–24. DOI: 10.2307/4054515 (in English).

Terent'eva E. B. [British Restaurant Online Discourse as an Institutional Phenomenon]. *Vestnik Novosibirskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Lingvistika i mezhkul'turnaya kommunikatsiya* [NSU Vestnik. Series: Linguistics and Intercultural Communication], 2016, vol. 14, no. 3, pp. 85–94. (in Russ.).

Trésor de la Langue Française. Dictionnaire de la Langue du XIXe et du XXe Siècle (1789–1960). Paris: C.N.R.S., Gallimard, 1985, vol. 11. (in French).

Walton J. K. Fish and Chips and the British Working Class, 1870–1930. *Journal of Social History*, 1989, vol. 23, iss. 2, pp. 243–266. DOI: 10.1353/jsh/23.2.243 (in English).

Yakhno O. N. [Cookbooks as a Source of the Gastronomic Culture Reconstruction]. *Ural'skij istoriceskij vestnik* [Ural Historical Journal], 2019, no. 1 (62), pp. 113–120. DOI: 10.30759/1728-9718-2019-1(62)-113-120 (in Russ.).

Zakharova A. S. [Linguistic Semiotics of English Ichthyosphere in Diachronic Coverage (V–XVII Centuries)]. *Izvestiya Samarskogo nauchnogo tsentra RAN* [Izvestiya of Samara Scientific Center of the Russian Academy of Sciences]. 2015, vol. 17, no. 1, pp. 143–149. (in Russ.).

Для цитирования: Домнина Е. Г. «Хвост во рту, и вся в сухарях»: треска в гастрономической культуре Великобритании // Уральский исторический вестник. 2025. № 4 (89). С. 77–85. DOI: 10.30759/1728-9718-2025-4(89)-77-85.

For citation: Domnina E. G. “They Have Their Tails in Their Mouths — and They're All Over Crumbs”: Cod in British Gastronomic Culture // Ural Historical Journal, 2025, no. 4 (89), pp. 77–85. DOI: 10.30759/1728-9718-2025-4(89)-77-85.