

British Cuisine





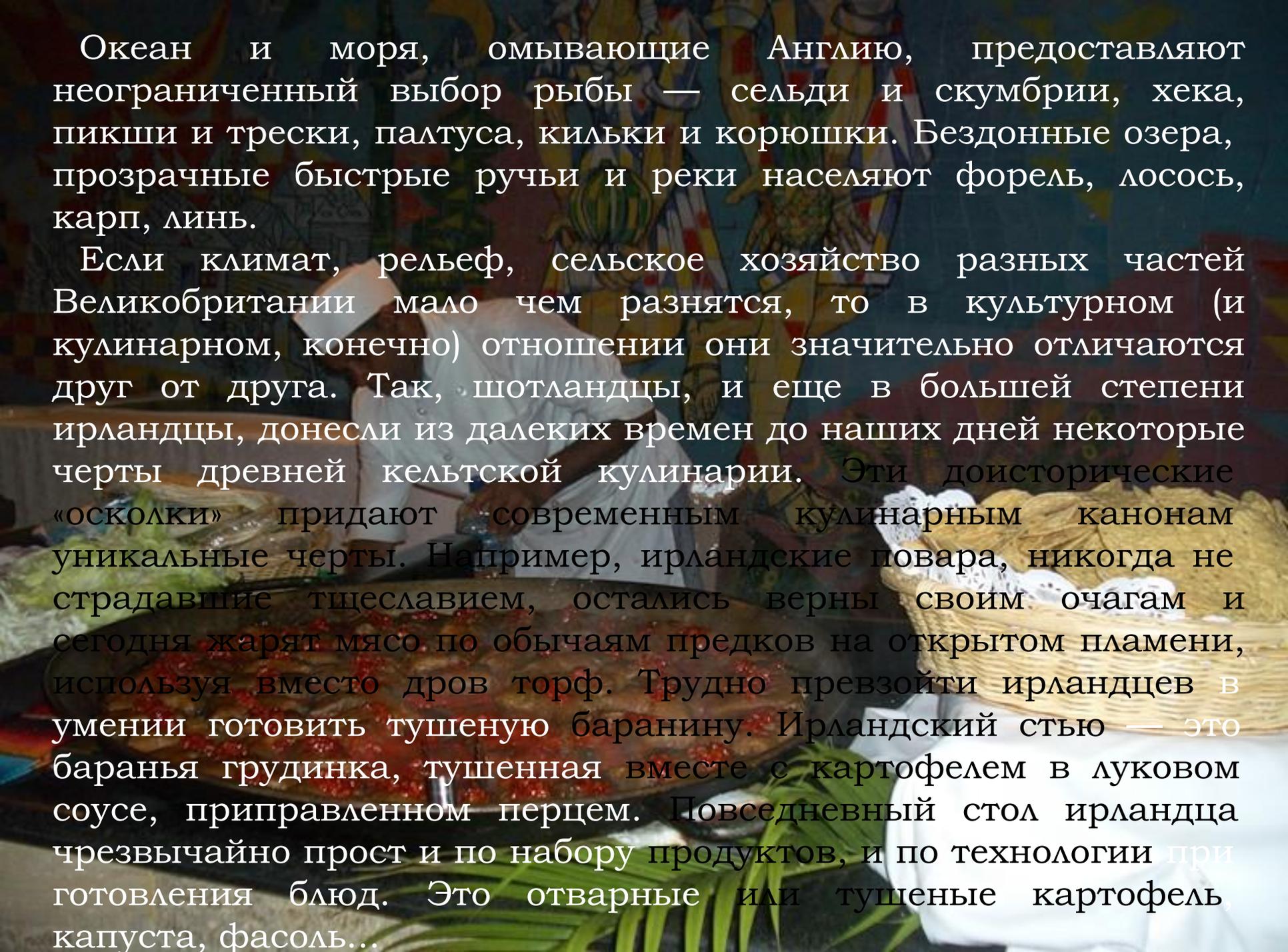
В тебе я славлю командира
Всех пудингов горячих мира,
Могучий Хаггис, полный жира и требухи.
Дородный, плотный, крутобокий,
Ты высишься, как холм далекий,
А под тобой поднос широкий
Чуть не трещит.
Но как твои ласкают соки
Наш аппетит!
Роберт Бернс «Обращение к Хаггису»

ХИ-ПЛАКЕТ
2011-2012
2011

25 8 15

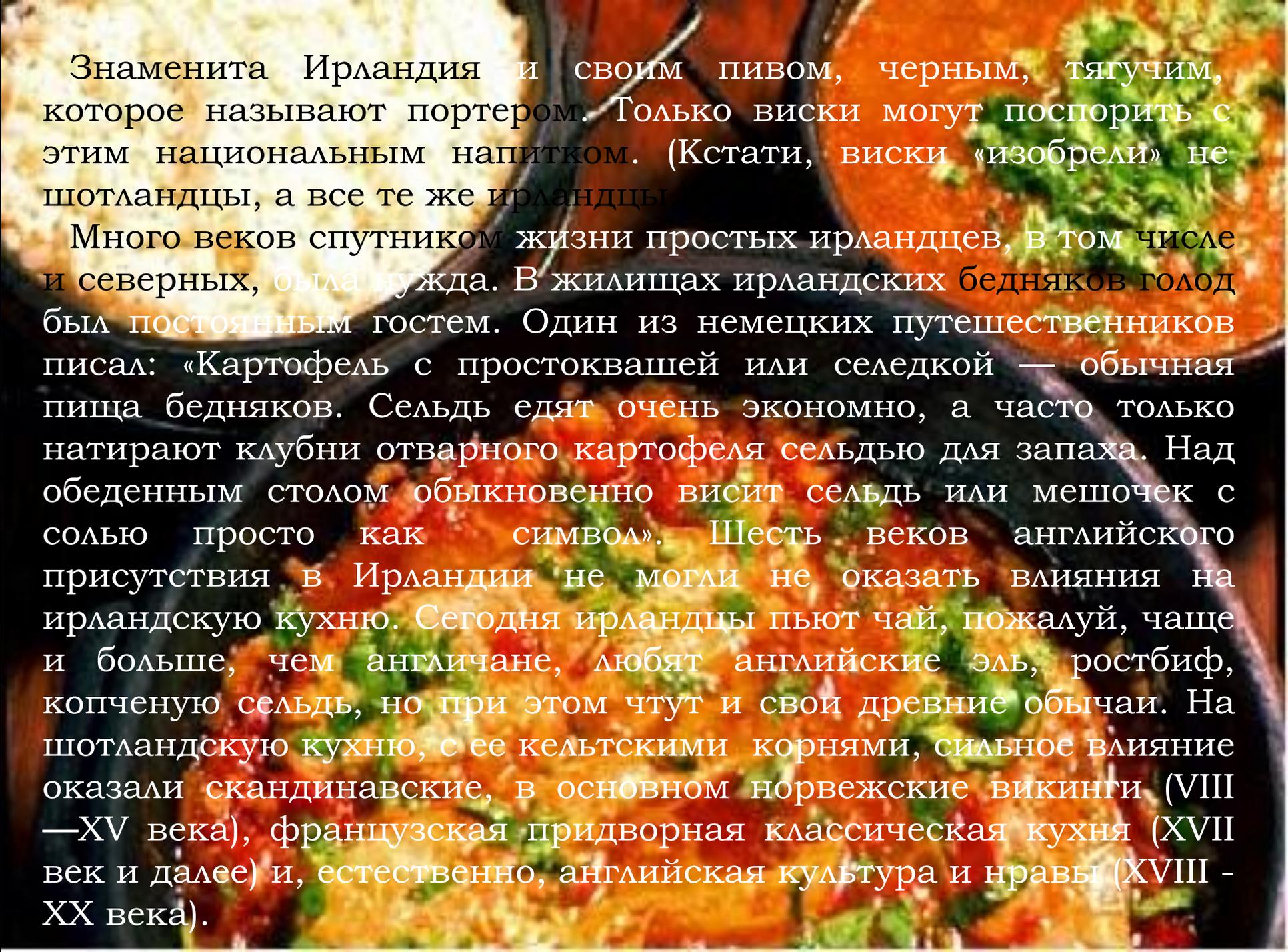


Природа наделила Великобританию разнообразными пищевыми ресурсами. Благодаря обстоятельности и трудолюбию британцев, несмотря на суровый климат, земля дает обильные урожаи пшеницы, ячменя, овса, что составляет здоровую основу английской (и шотландской) кухни. Выращивают здесь огородные культуры—капусту разных видов, картофель, репу, фасоль; из фруктов — яблоки, сливы. Растительный стол англичан, и прежде всего шотландцев, разнообразят дикорастущие овощи, фрукты, травы (дикий щавель, крапива). Малина, земляника, крыжовник растут в лесах точно так же, как черника или клюква. Холмистые вересковые пустоши изобилуют пернатой дичью, в горах пасутся стада благородных оленей, питающихся мхами и лишайниками. Здесь же встречаются горные зайцы, пчелы дают замечательный вересковый мед.



Океан и моря, омывающие Англию, предоставляют неограниченный выбор рыбы — сельди и скумбрии, хека, пикши и трески, палтуса, кильки и корюшки. Бездонные озера, прозрачные быстрые ручьи и реки населяют форель, лосось, карп, линь.

Если климат, рельеф, сельское хозяйство разных частей Великобритании мало чем разнятся, то в культурном (и кулинарном, конечно) отношении они значительно отличаются друг от друга. Так, шотландцы, и еще в большей степени ирландцы, донесли из далеких времен до наших дней некоторые черты древней кельтской кулинарии. Эти доисторические «осколки» придают современным кулинарным канонам уникальные черты. Например, ирландские повара, никогда не страдавшие тщеславием, остались верны своим очагам и сегодня жарят мясо по обычаям предков на открытом пламени, используя вместо дров торф. Трудно превзойти ирландцев в умении готовить тушеную баранину. Ирландский стью — это баранья грудинка, тушенная вместе с картофелем в луковом соусе, приправленном перцем. Повседневный стол ирландца чрезвычайно прост и по набору продуктов, и по технологии приготовления блюд. Это отварные или тушеные картофель, капуста, фасоль...



Знаменита Ирландия и своим пивом, черным, тягучим, которое называют портером. Только виски могут поспорить с этим национальным напитком. (Кстати, виски «изобрели» не шотландцы, а все те же ирландцы).

Много веков спутником жизни простых ирландцев, в том числе и северных, была нужда. В жилищах ирландских бедняков голод был постоянным гостем. Один из немецких путешественников писал: «Картофель с простоквашей или сельдкой — обычная пища бедняков. Сельдь едят очень экономно, а часто только натирают клубни отварного картофеля сельдью для запаха. Над обеденным столом обыкновенно висит сельдь или мешочек с солью просто как символ». Шесть веков английского присутствия в Ирландии не могли не оказать влияния на ирландскую кухню. Сегодня ирландцы пьют чай, пожалуй, чаще и больше, чем англичане, любят английские эль, ростбиф, копченую сельдь, но при этом чтут и свои древние обычаи. На шотландскую кухню, с ее кельтскими корнями, сильное влияние оказали скандинавские, в основном норвежские викинги (VIII — XV века), французская придворная классическая кухня (XVII век и далее) и, естественно, английская культура и нравы (XVIII — XX века).

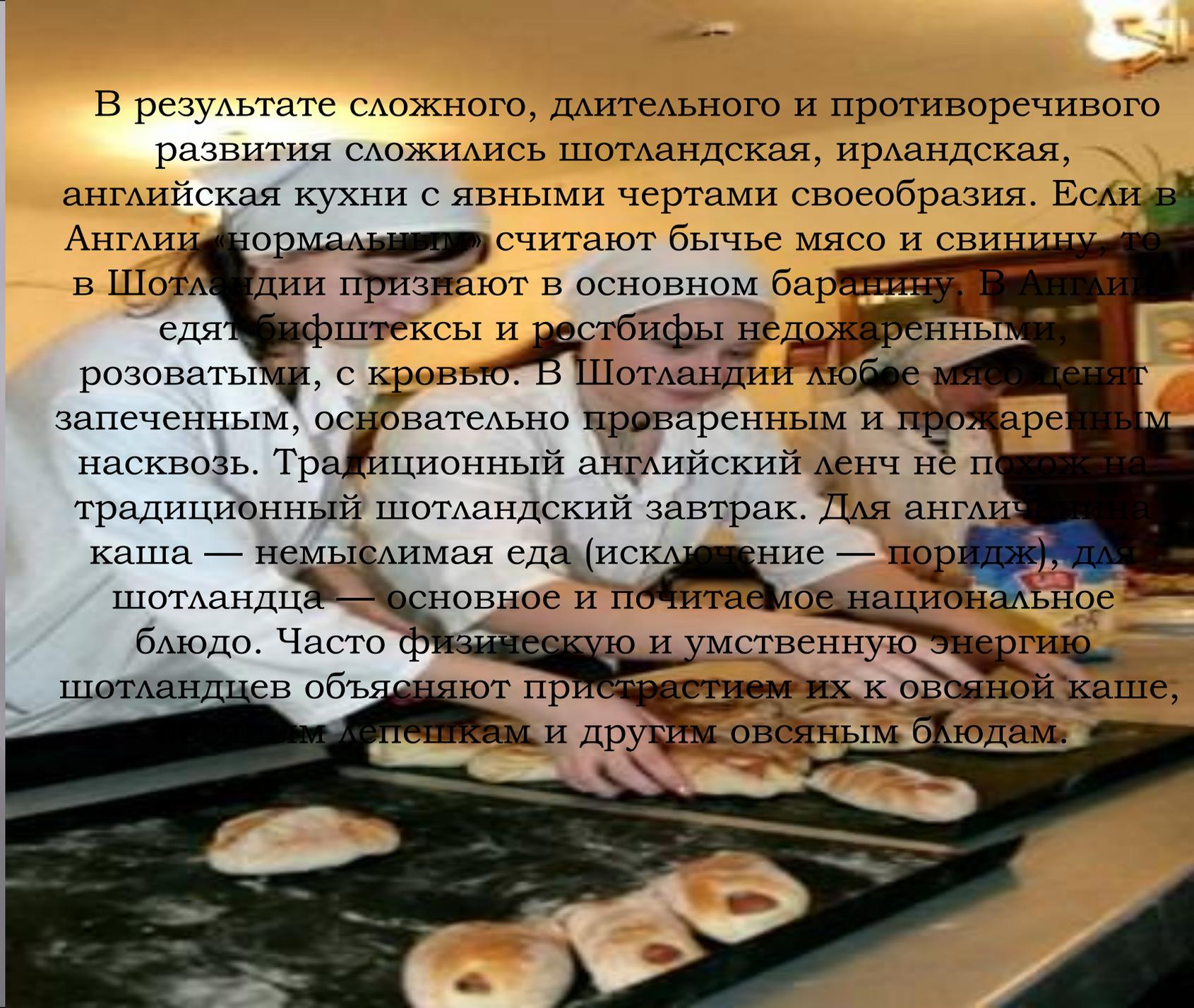


Викинги привнесли умение готовить блюда из рыбы и морепродуктов, обычай есть баранину и конину (шотландские пони), делать своеобразные овечьи и Козьи сыры (оркни). Под влиянием французского двора шотландский стол обогатился утонченными блюдами из мяса, дичи, французские нравы внедрились и в меню десерта, до XVI века почти неизвестного суровым шотландцам. Король Шотландии Яков V Стюарт (1513 — 1542) женился на знатной французженке Марии Гиз, которая привезла с собой многочисленную свиту придворных и слуг. С тех пор и стали модой приемы во французском духе. В светском обществе, подражая королеве, устраивались роскошные пиры. Все, кто был связан с двором, имели французских поваров. Популярны их блюда, вина, коньяки проникли постепенно и в богатые купеческие и бюргерские дома... Влияние Франции сохранилось во многих областях шотландской жизни, и не в последнюю очередь в кухне, вплоть до наших дней. Англичане передали шотландцам умение готовить эль (пиво), бекон, ростбиф, бифштекс, пить в больших количествах чай, который, можно сказать, спас шотландцев как нацию от... шотландского виски. Попав из Ирландии в Шотландию, этот алкогольный напиток пережил второе рождение и вошел в историю мировой кулинарии как знаменитый скотч, который сегодня пьют не только в Великобритании, но и во всем мире.



Поначалу виски изготавливали в монастырях (XV век), позднее его производство стало повсеместным. До этого горцы пили воду из ручьев или молоко и его побочные продукты — пахта, сыворотку. На Шотландской низменности популярными напитками были эль и вина, приготовленные из местных фруктов и растений. Французские вина употребляли, конечно, но лишь те, кто мог себе это позволить, поскольку они облагались высокими пошлинами. Домашнее производство виски вело, как и всюду, к злоупотреблениям. Ячмень солодили и уже после этого перегоняли в «усквебеата», как называли виски вначале по-рельски. Домашнее производство виски быстро распространилось по всей Шотландии и вскоре сбыт его приобрел огромное значение в шотландской Экономике. Виски использовалось даже при различных расчетах: арендной плате, выплате жалованья слугам вместо денег. Возможно, Шотландии повезло, что в XVIII веке в стране появился чай, который к концу века вытеснил виски, по крайней мере как ежедневный утренний и дневной напиток.

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 едят запеченным, основательно проваренным и прожаренным насквозь. Традиционный английский ленч не похож на традиционный шотландский завтрак. Для англичанина каша — немислимая еда (исключение — поридж), для шотландца — основное и почитаемое национальное блюдо. Часто физическую и умственную энергию шотландцев объясняют пристрастием их к овсяной каше, лепешкам и другим овсяным блюдам.



Чай одинаково священен как в Шотландии, так и в Англии, однако англичане пьют его рано утром с молоком, а затем в «five-o'clock tea» 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. 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 нами «Английской кухней».

FISH & CHIPS TAKE AWAY

FISH & CHIPS TAKE AWAY

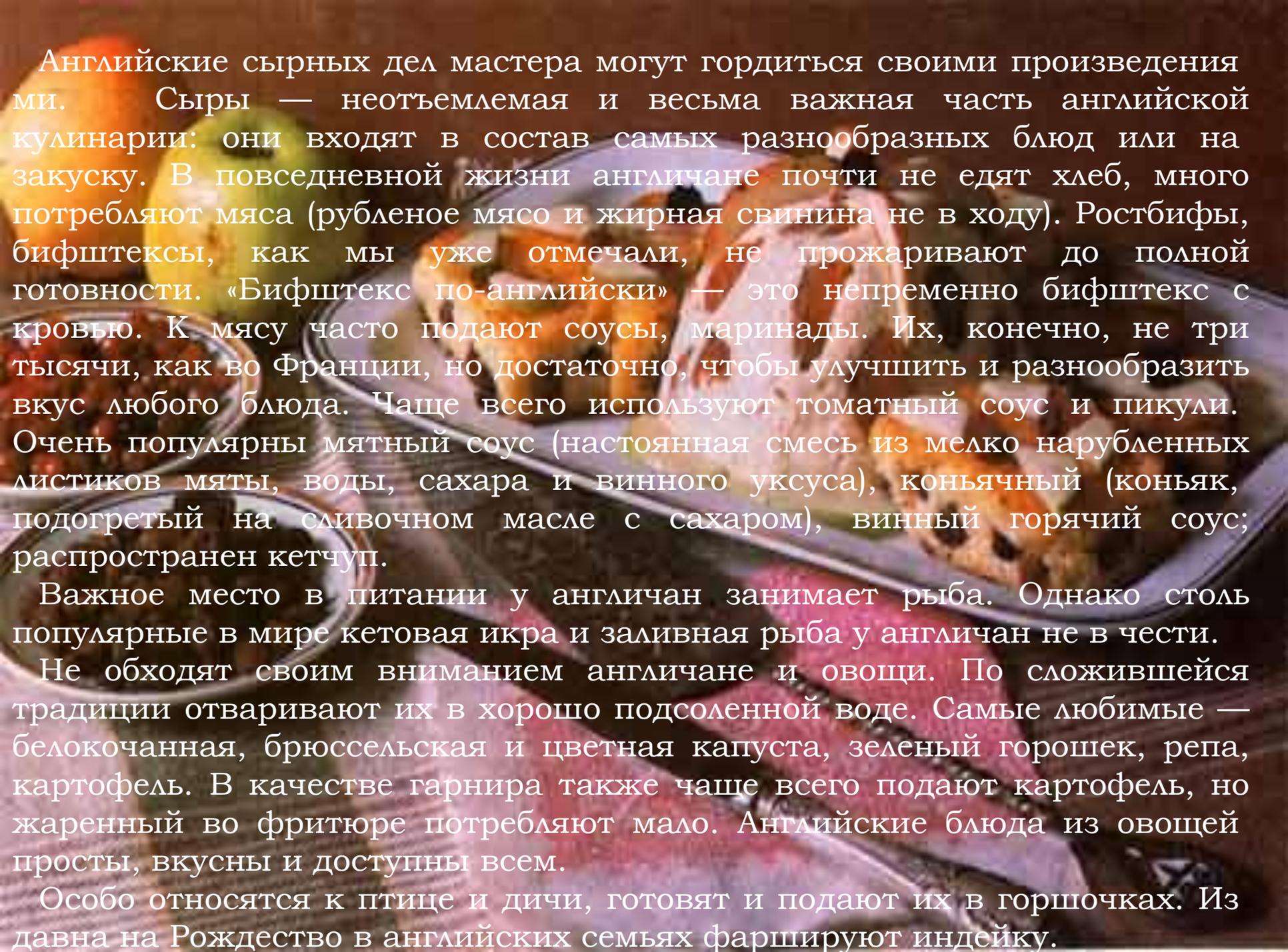
FISH & CHIPS TAKE AWAY

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. Впрочем, если вам случится отведать настоящий английский ростбиф, то вы поймете, почему к нему не требуется соус: сверху хрустящая корочка, внутри сочное и розовое мясо, и никакого жира, стывшего на тарелке и губах.

Англия обогатила западноевропейский стол яблочным сидром, английским кремом, ромштексом, английским беконом.

Знаете ли вы, что изобретение сэндвичей принадлежит английскому аристократу Джону Монтажу 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. Мир, и прежде всего огромная армия туристов и путешественников, рукоплещет находчивому картежнику.

В мире широко известны французские, швейцарские, голландские сыры, а вот английские как-то не попадают в поле зрения наших сыролюбивых (за исключением чеддера и стилтона). 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. 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 ; полутвердых ; мягких ; голубых типа рокфор ; козых и овечьих . Любят англичане и домашние творожные сыры.



Английские сырных дел мастера могут гордиться своими произведениями. Сыры — неотъемлемая и весьма важная часть английской кулинарии: они входят в состав самых разнообразных блюд или на закуску. В повседневной жизни англичане почти не едят хлеб, много потребляют мяса (рубленое мясо и жирная свинина не в ходу). Ростбифы, бифштексы, как мы уже отмечали, 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 популярны мятный соус (настоянная смесь из мелко нарубленных листиков 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.

Особо относятся к птице и дичи, готовят и подают их в горшочках. Из давня на Рождество в английских семьях фаршируют индейку.



Из сладких блюд предпочтение 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, натуральную яичницу.

Первые блюда, в основном супы-пюре и бульоны, подают вечером, в 7-8 часов. Это время настоящего английского обеда, когда вся семья в сборе.

Основной напиток — чай, иногда кофе. Из вин англичане предпочитают десертные, например, портвейн (после еды) и шерри (так англичане называют херес), который подают перед едой или к супу. Очень любят виски, пиво и сидр (вино крепостью не выше 8°).

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.

Мы надеемся, что наше сообщение будет полезно всем, тем, кто разделяет нашу точку зрения: понимание национальных оттенков, особенностей, позволяет человеку познать и полюбить обычаи других народов, принять их, а не охаивать только потому, что это не свое, не насмехаться над непривычным. Ведь невежество и зло тождественны.

Итак, «Английская кухня»,
с любовью...