

Л. В. Антонова

Выставки в Лондоне в контексте культуры питания британцев последней трети XIX — начала XX в. *

Викторианская и эдвардианская эпохи были временем беспрецедентного индустриального развития, урбанизации и связанных с ней социальных трансформаций, научного прогресса, широчайшей колониальной экспансии и обусловленного ею взаимопроникновения западной и восточной цивилизаций. Все эти обстоятельства меняли облик английских городов и сказывались на самых разных сторонах жизни и быта англичан. Британская и колониальная повседневность XIX — начала XX в. неизменно привлекает внимание исследователей, что находит отражение в обширной научной и научно-популярной литературе. Один из интересных аспектов данной темы — культура питания и те новшества, которые проникали в нее под влиянием перенесенных выше факторов¹.

Англичане всегда любили сытно поесть. В конце XVIII — первой половине XIX в. основу их рациона составляли зерновые, рыба, мясо и дичь, небольшое количество овощей, пудинги с садовыми фруктами; пиво было основным напитком. Разнообразие стола зависело от дохода, бедные горожане питались в основном хлебом с сыром, пивом и чаем². Индустриализация второй половины столетия изменила логистику внутри страны, обеспечила транспортировку грузов из заокеанских колоний, как следствие рацион обогащался, менялись

* Исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда (РНФ) № 23-28-01269; <https://rscf.ru/project/23-28-01269/>

привычки питания. Это касалось в меньшей степени сельских жителей, чьи возможности по-прежнему были ограничены, а образ жизни оставался более консервативным, а также аристократии — заморские продукты, напротив, стали доступны им раньше. Изменения затронули в первую очередь городской средний и рабочий класс.

В поздневикторианские времена города в середине дня, т.е. во время обеда, были заполнены множеством рабочих. Это послужило распространению в 1880-е гг. многочисленных недорогих кофеен, ориентированных на посетителей с разным уровнем дохода. Они были похожи на пабы, но предлагали не пиво и другие алкогольные напитки, а кофе, чай, какао в разлив и определенный небольшой ассортимент еды, которую можно было съесть на ходу. Люди скромного достатка могли быстро перекусить и в так называемых устричных барах — маленьких ресторанчиках, работавших по типу самообслуживания, или купить с собой готовые креветки и сэндвичи. Также в 1880-х массово появлялись магазинчики, предлагавшие за 3–5 пенсов фиш-энд-чипс — быструю и дешевую еду для рабочего класса. Они стали так популярны, что в начале XX в. по всей Британии их насчитывалось 25 тыс. Данный факт, без сомнения, являлся следствием технического прогресса — новые морские траулеры позволяли выловить в североатлантических водах много рыбы — обычно для этого блюда использовалась треска, — и быстро доставить ее на городские рынки. Промышленное развитие также изменило облик домашней кухни и заведений общественного питания. Появились новые технологии обработки металла, а значит, более дешевые кастрюли, сковороды, формы для пирогов и другие кухонные приспособления. Однако в конце века большинство горожан чаще обедали не дома, а в ресторанах или сетевых чайных и кофейнях в зависимости от дохода. Все чаще вместо того, чтобы готовить самостоятельно, покупали полуфабрикаты или готовую еду. Особенно это касалось людей, распорядок рабочего дня которых не позволял тратить много времени на приготовление пищи, а стесненные жилищные условия не предполагали наличия места и приспособлений для этого. К 1870-м гг. для хозяйки из рабочего класса не считалось зазорным покупать соусы, джем, сгущенное молоко, самоподнимающуюся муку, растворимые супы и т. д.³ Чаепитие уже давно стало частью английской культуры в широком смысле. Теперь же цены на чай снизились и из дорогого деликатеса, доступного в прошлые века только состоятельным слоям общества, он превратился в напиток бедняков, которые потребляли его в огромных количествах, запивая им хлеб или картофель⁴.

Итак, на изменение образа жизни англичан влияло техническое развитие и социальные трансформации города, но закреплению нового типа культуры потребления и пищевых привычек способствовали и другие факторы общественной жизни. Одним из них можно назвать международные и колониальные выставки, регулярно проходившие в рассматриваемый нами период в крупных британских городах и, прежде всего, в Лондоне. Каким образом практика проведения крупных выставок была связана с культурой питания англичанина?

Тематические международные выставки 1880–1900-х гг. занимали огромные площади⁵. Обойти такую выставку за пару часов было невозможно. Туда могли прийти семьями и провести за разглядыванием экспозиций целый день. Соответственно, организаторы заботились о том, чтобы гостям было где отдохнуть, плотно пообедать или быстро перекусить и, конечно, оставить деньги — все-таки выставки были мероприятием, ориентированным на извлечение прибыли.

Тема еды на выставках находила отражение в самом разном контексте. Так, например, на Выставке здоровья в 1884 г. было немало разделов, так или иначе связанных с питанием. Специально к ней было издано большое разнообразие брошюр о системе здравоохранения, здоровом образе жизни, безопасных условиях труда и т. д. Среди них были посвященные еде: «Физиология пищеварения», «Диета, здоровье и работа», «Еда и ее приготовление для младенцев и инвалидов», «Английские и экзотические фрукты» и др.⁶ Заметим здесь, что с середины века в Англии распространилось вегетарианство, хотя некоторые врачи и отдельные связанные с движением трезвости христианские организации и до этого пропагандировали отказ от мяса. В 1847 г. было основано вегетарианское общество в Манчестере, а в 1849 г. — в Лондоне. Манчестерское общество имело на Выставке здоровья свой павильон, где предлагало ознакомиться с тематическими брошюрами и книгами, а также продавало комплексные обеды, напитки, супы, пироги, пудинги и другие блюда без мяса, рыбы и птицы. Вырученные средства пошли на благотворительные цели, а именно на питание для нищих⁷. Все это укладывалось в общий контекст основной темы данной выставки. Кстати, в выставочных каталогах того времени можно было встретить очень много рекламы разного рода готовых продуктов и полуфабрикатов, которые подавались как здоровая пища. К примеру, некий напиток под названием «Kola» с рекомендацией от ведущего медицинского журнала «Lancet», проведенного его анализ и обещающего невероятный тонизирующий эффект благодаря высокому содержанию кофеина⁸.

В то же время британскую публику, по-видимому, особенно привлекала идея попробовать восточную кухню. В 1884 г. в индийской секции помимо уже привычных пряностей и консервов присутствовали иллюстрации, муляжи фруктов и чучела животных, употребляемых в пищу. В связи с этим было замечено, что гораздо интереснее привезти в Лондон большое количество продуктов и нескольких туземных поваров, чтобы они ежедневно готовили на продажу «хороший мусульманский или индусский обед» из традиционных блюд⁹. Спустя два года на Колониальной и Индийской выставке организаторы активнее всего рекламировали азиатскую кухню. «Дополнит привлекательность индийской секции то, что у возвращенных на говядине британцев будет возможность побаловать себя настоящим индийским обедом, сервированным туземцами в истинно восточном стиле, — обещала в своем обзоре “Pall Mall Gazette”, — оценят ли они остроту карри и перца и экзотику черепахового супа?»¹⁰

На упомянутой выставке 1886 г. в изобилии были представлены продукты со всей империи. Чтобы посетители могли не только посмотреть на выставленную продукцию или приобрести ее на «колониальном рынке», была организована также «колониальная столовая», которой руководила Национальная школа кулинарии. Там можно было заказать полный обед. В каталоге приводились следующие цены: горячее мясо или рыба с хлебом и картофелем обошлись бы в 6 пенсов; за 1 шиллинг можно было получить горячее или холодное мясо, сладкое и сыр; выпить чашку индийского чая, кофе, шоколада или какао — всего 2 пенса. В лекционном зале Кулинарная школа проводила уроки — с двенадцати до часа по «кулинарии высокого класса», затем — по «элементарной кулинарии». Один раз в неделю индеец из Мадраса давал урок по приготовлению карри и других индийских блюд. Кроме того, на выставке было несколько баров, а в подвальном этаже Альберт-холла отвели место под винный погреб. Все, что касалось спиртных напитков, строго регламентировалось. Забавно, что один из пунктов правил категорически запрещал подавать любые алкогольные напитки сотрудникам выставки¹¹.

Правда, работа этой «колониальной столовой» не обошлась без проблем. В отношении обслуживания и ассортимента поступали жалобы. Часть помещений, первоначально отведенных под столовую, в итоге была передана продавцам колониальных вин, в связи с чем возникла путаница, где какие сорта вин подаются. Вина и пиво разливались и в самой столовой, и в многочисленных барах. Ассортимент поражал воображение — австралийская колония Виктория предоставила список вин из 200 наименований, хотя в наличии было только 80. Также свои бары были в канадской, кипрской, капской экспозициях. В отчетах приводились следующие цифры: продано 304 585 стаканов вина, в среднем 1 стакан на 13 посетителей. Южноавстралийские и канадские комиссары даже заказывали дополнительные поставки¹².

Какой-то недовольный посетитель написал в «The Times», что «в «колониальной столовой» школы кулинарии нет ничего колониального». Управляющая Э. Кларк ответила на это, что «вся баранина и ягненок были новозеландскими, сыры — канадскими, мука, картофель, лук, кабачки и т. д. из Виктории до тех пор, пока я могла их достать... но вскоре поставки прекратились. Мне постоянно говорили, что товары предназначены для выставки, а не для продажи»¹³. Общее число обедов и ужинов, поданных за период выставки, составило 588 313. Количество персонала столовой насчитывало около 85 человек. Официанткам было запрещено принимать от гостей чаевые, но желающие могли оставить их в коробочках на столах. По окончании выставки общая собранная сумма в размере 785 фунтов 15 шиллингов и 7 пенсов была поделена между всеми сотрудниками в соответствии со сложностью и временем работы — от 25 до 1 фунта на человека. Для небогатых посетителей работала также дешевая закусочная. Самыми частыми ее клиентами были рабочие и их семьи, попавшие на выставку с льготной экскурсией. Они могли утолить жажду и голод чашкой кофе или

чая, стаканом молока или лимонада за 1 пенс, хлебом с маслом за полпенса или куском кекса за 1 пенс¹⁴.

Отметим, что влияние индийской кухни на британскую было существенным. Смесь специй под названием карри завезли в Англию сотрудники Ост-Индской компании. Строго говоря, настоящий карри не мог быть сделан в Англии, так как в Индии для него растирают свежие пряности, но уже в кулинарных книгах XVIII в. появились рецепты «карри от лорда Клайва»¹⁵. Некоторые кулинарные традиции восточной империи так прочно вошли в рацион Британии, что включаются в современные книги о британской кухне как традиционные для нее. Конечно, более активно этот процесс пошел во второй половине XX в. с усилением миграции индийцев и пакистанцев в бывшую метрополию.

С 1890-х гг. местом проведения крупных коммерческих выставок в Лондоне становится Эрлс-корт. Известный в то время антрепренер и экспозиционер Имре Киральфи¹⁶ стал главным организатором серии выставок, прославлявших Британскую империю: выставка Индии, Цейлона, Борнео и Бирмы в 1896 г., Юбилейная 1897 г., Выставка Более Великой Британии в 1899 г. (Greater Britain — термин, употреблявшийся для обозначения имперских владений). В начале века при его участии были проведены Женская выставка 1900 г., Военная 1901 г. и др.

И. Киральфи был прежде всего бизнесменом, знавшим, как угодить публике и как на ней заработать. Как говорилось в каталоге военной выставки 1901 г., в Эрлс-корте было все для того, чтобы «насытить не только ум, но и тело». Развлекательная инфраструктура Эрлс-корта включала широчайший выбор мест, где можно поесть. Причем устроители явно ориентировались на гостей с самым разным достатком — от тех, кто мог позволить себе роскошный ресторанный обед, до желавших скромно перекусить на ходу. Также в одной из секций выставки была «изобретательная новинка в области общественного питания», «без ожидания, без чаевых» — автоматический буфет, по всей видимости, представлявший собой автомат с прохладительными напитками¹⁷. Можно было зайти в гриль-бар или расположенный рядом «Королевский ресторан». Из его французских окон гости любовались живописными пейзажами, но многие предпочитали столики на улице, чтобы послушать живой оркестр, игравший в павильоне рядом¹⁸. Также в садах у музыкального павильона расположился, по-видимому, самый дорогой ресторан Эрлс-корта — «Квадрант». Блюда от первоклассного шефа Кордон Блю могли посоперничать с лучшими лондонскими ресторанами. Столик нужно было заказать заранее письмом, телеграммой или по телефону¹⁹. Для публики попроще — пивная, тоже с «автоматической машиной для пива», чоп-хаус — самый дешевый тип английского ресторана, и столовая. Цены в последней были самые демократичные: холодное мясо за 6 пенсов, хлеб и сыр — за 2, молоко — 1 пенс, чай, кофе, минеральная вода — 2 пенса. Столовая обслуживала также организованные экскурсионные группы по предварительному заказу²⁰. Интересна реклама ресторана от фирмы

«Naо Food Со.», которая обещала обеды, ужины, шоколад и какао, вина и т. д. по умеренным ценам. Все блюда, подаваемые в этом ресторане, готовились из свежайшей дичи, птицы, говядины, баранины по известным рецептам «Naо Food». «Блюда чрезвычайно изысканны и замечательны своими необычными восстанавливающими свойствами, особенно для женщин и детей», — гласила заметка²¹. Судя по рекламе в том же каталоге, эта фирма торговала разного рода полуфабрикатами (супы, растворимые смеси и т. д.)²². В дополнение к вышеперечисленному на территории Эрлс-Корта было множество небольших баров, буфетов и чайных павильонов.

Все эти заведения работали и на других выставках И. Киральфи, даже их описания копировались из каталога в каталог. Кулинарное разнообразие внесли продукты и блюда, отвечавшие тематике очередной выставки. Как уже отмечалось, многие из них были колониальными. Большой выбор заокеанской продукции был представлен в 1899 г. на Выставке Более Великой Британии. Правительство австралийской колонии Виктория — этой «Калифорнии южного полушария», — организовало систематические поставки свежих фруктов, молочных и мясных продуктов. Это стало возможным благодаря оснащению грузовых судов современными холодильными системами. На самой выставке также были оборудованы холодильные камеры для хранения продукции, предназначенной на продажу. В связи с этим в обзоре «The Times» говорилось о важности внедрения новых технологий для обеспечения продовольствием метрополии и развития торговли колоний с другими странами. С 1890 г. импорт замороженного мяса в Британию вырос с 20 тыс. коровьих и 3 млн бараньих туш до 120 тыс. и 5,5 млн соответственно в 1899 г. В Австралии сезон яблок приходился на февраль, лучшее сливочное масло делалось с октября по март, а сезон сбора сырья для сухофруктов (изюм, чернослив, инжир) не совпадал с северным полушарием. Вкупе с развитием технологий хранения и транспортировки это открывало большие перспективы, чтобы занять соответствующую нишу на мировом рынке²³.

В Эрлс-корте прошел и ряд выставок, посвященных другим государствам. В 1906 г. — Австрийская выставка, в 1908 г. — Венгерская. На первой для гостей работали венская пекарня и цех по изготовлению сосисок. В обеих шла бойкая торговля²⁴. На венгерской выставке также не обошлось без традиционных блюд, которые разносили официантки в национальных костюмах²⁵. В 1910 г. уже на другой площадке — в Шепардс-буш — И. Киральфи организовал Англо-Японскую выставку. Правда, кулинарная тема в заметках о ней ограничивалась описаниями чайной торговли²⁶. Возможно, японскую кухню сочли уж слишком экзотической, чтобы предлагать британской публике.

В рассматриваемый период в Лондоне регулярно проходили кратковременные выставки, посвященные непосредственно теме еды и кулинарии, организатором которых выступала одноименная ассоциация, а патронами становились королева, принц Уэльский и другие члены королевской семьи. Так, например,

в 1904 г. в Альберт-холле при участии множества почетных гостей была открыта уже 15-я по счету такая выставка. В отличие от крупных международных выставок, продолжавшихся по несколько месяцев, как правило в течение всего светского сезона, это небольшое тематическое мероприятие было рассчитано всего на четыре дня, видимо, в связи с тем, что бóльшая часть экспонатов не подлежала долгому хранению. Программа выставки включала кулинарные соревнования, которые, надо заметить, и по сей день очень популярны в западных странах. Кстати, судьей на этой выставке выступал сам шеф-повар короля. Одной из главных просветительских задач называлась демонстрация различных технологий приготовления пищи, доступных для рабочего класса. «Приготовление еды в Англии, особенно среди беднейших классов, было ужасным. Значительная часть еды оказывалась в отходах просто потому, что люди не знали, как ее готовить», — сказал лорд-мэр на открытии²⁷. Это укладывалось в популярные тогда идеи экономной кулинарии, в рамках которой продвигалась мысль о том, что бедняки недоедают не потому, что имеют слишком маленький доход, а потому что нерационально распоряжаются заработком и не умеют правильно готовить пищу. Эта тема звучала еще на Выставке здоровья в 1884 г.

Сходные социальные задачи выполняла и выставка «еды и безалкогольных напитков», проведенная ассоциацией трезвости несколькими годами ранее. Помимо демонстрации рабочему люду, «как обеспечить свою семью хорошей полноценной едой», здесь говорили о борьбе с алкоголизмом, проблемах морали и нравственности²⁸.

В 1910 г. в Лондоне, Бирмингеме и Глазго прошла серия выставок, посвященных пищевой промышленности и «чистой еде». Ее целью была борьба с «разрастающимся бедствием — подделкой и загрязнением наших продуктов питания»²⁹. Известно, что одним из следствий развития массовой индустрии пищевых продуктов было появление на рынке фальсификатов, некачественной и даже опасной продукции. На выставке можно было увидеть фруктовое пюре с морковью, репой и опилками; шоколадные сливки с воском; хлеб с медным и цинковым порошком; кофе, чай и какао с желудями, не говоря уже о всевозможных химических красителях в разных продуктах. Для сравнения были представлены качественные товары, «изготовленные лучшими фирмами»³⁰. Очевидно, что такие продукты стоили дороже и оказывались не по карману семье низкоквалифицированного рабочего. Описанные выше международные и колониальные выставки были мероприятиями очень статусными, поэтому их посетитель мог рассчитывать приобрести качественные продукты, например на «колониальном рынке», а также пообедать хорошо приготовленными блюдами. К тому же посещение такой выставки для простого человека было событием нерядовым и по такому случаю он, вероятно, был готов потратить больше денег. Товары в магазинах — другое дело. Скорее всего, пообедать в закусочной у знакомого хозяина для лондонского рабочего могло быть куда безопаснее, чем готовить самостоятельно из дешевых консервированных продуктов.

Таким образом, описанные нами выставки были массовыми объединяющими, рекламными мероприятиями, которые давали посетителям-британцам разнообразный опыт. Во-первых, это было пространство, где люди разного социального происхождения проводили свой досуг с развлекательной, образовательной, рекреационной целью. Одной из составляющих этого времяпрепровождения было обязательное посещение заведений общественного питания. Такая практика в целом уже становилась привычной частью городской жизни индустриальной эпохи. Также в случае Лондона, столицы крупнейшей империи, это был опыт взаимодействия с колониальным миром. Выставки давали возможность пообщаться с колонистами и туземцами, узнать о различных имперских национальных практиках и даже стать их участниками. Посетители соприкасались с другой культурой сразу на нескольких уровнях: не только рассматривали разнообразие экспонатов, но и покупали на память сделанные туземными ремесленниками безделушки, пробовали новые продукты питания и блюда. Это тоже было одним из способов соприкосновения и взаимовлияния восточных и западных традиций и своего рода рекламой успехов британской колонизации, обогащавшей культуру метрополии. Немаловажна и просветительская задача выставок, поднимавших вопрос о здоровом питании и качестве продуктов. Конечно, не следует преувеличивать значение выставочных мероприятий в вопросе трансформации культуры питания или изменений в иных аспектах жизни и быта британцев. Однако выставки действительно были весьма популярным и эффективным способом пропаганды и рекламы, способствовали закреплению новых ценностей, привычек, повседневных практик, сформировавшихся в данную эпоху.

¹ *Диттрич Т. В.* Повседневная жизнь викторианской Англии. М., 2007. С. 32–37; *Уорсли Л.* Английский дом. Интимная история. М., 2011. С. 320–421.

² *Pool D.* What Jane Austen ate and Charles Dickens knew. New York, 1994. P. 203–212; *Тре-вельян Дж. М.* Социальная история Англии. М., 1959. С. 422–424.

³ *Broomfield A.* Food and cooking in Victorian England: a history. Westport, 2007. P. 16–19, 53–57; *Диттрич Т. В.* Повседневная жизнь викторианской Англии. С. 323–327.

⁴ *Pool D.* What Jane Austen ate and Charles Dickens knew. P. 208–209.

⁵ *Hoffenberg P. H.* An empire on display: English, Indian, and Australian Exhibitions from the Crystal Palace to the Great War. London, 2001.

⁶ International Health Exhibition: Official catalogue. London, 1884. P. xlv.

⁷ Ibid. P. 12.

⁸ Military Exhibition. Guide and catalogue. London, 1901. P. 128.

⁹ Ibid. P. xliii.

¹⁰ Pall Mall Gazette. 1886. March 13. P. 4.

¹¹ Report of the Royal commission for the Colonial and Indian Exhibition. London, 1887. P. lxx.

¹² Ibid. P. 269.

¹³ Ibid.

¹⁴ Ibid. P. 271–174.

- ¹⁵ Hartley D. Food in England. London, 1954. P. 19.
- ¹⁶ Антонова Л. В. Имре Киральфи — шоумен, антрепренер, экспозиционер // *Метаморфозы истории*. 2021. № 19. С. 38–55.
- ¹⁷ Military Exhibition. Guide and catalogue. London, 1901. P. 117, 49.
- ¹⁸ Ibid. P. 135.
- ¹⁹ Ibid. P. 117.
- ²⁰ Ibid. P. 118.
- ²¹ Ibid. P. 48.
- ²² Ibid. P. 104.
- ²³ The Times. 1899. June 8. P. 15.
- ²⁴ The Times. 1906. August 17. P. 6.
- ²⁵ The Times. 1908. August 10. P. 4.
- ²⁶ The Times. 1910. May 14. P. 10.
- ²⁷ The Times. 1904. April 28. P. 14.
- ²⁸ The Times. 1898. December 5. P. 9.
- ²⁹ The Times. 1910. February 25. P. 19.
- ³⁰ The Times. 1910. May 25. P. 12.

References

- DITTRICH T. V. *Povsednevnaia zhizn' viktorsianskoi Anglii* [Everyday Life in Victorian England. In Russ.]. Moscow, 2007.
- UORSLI L. *Anglijskii dom. Intimnaia istoriia* [English Home. Intimate History. In Russ.]. Moscow, 2011.
- TREVEL'JAN J. M. *Sotsial'naia istoriia Anglii* [Social History of England. In Russ.]. Moscow, 1959.
- ANTONOVA L. V. Imre Kiralfi — shoumen, antreprenier, ekspozitsioner [Imre Kiralfi — Showman, Entrepreneur, Exhibition Designer. In Russ.]. In *Metamorfozy istorii*. 2021. No. 19, pp. 38–55.

ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ

Л. В. Антонова. Выставки в Лондоне в контексте культуры питания британцев последней трети XIX — начала XX в. // Петербургский исторический журнал. 2025. № 1. С. 123–132

Аннотация: В статье с опорой на материалы международных, колониальных и национальных выставок в Лондоне рассматриваются кулинарные пристрастия британцев, привычки приготовления и потребления еды в последней трети XIX — начале XX в. В тот период посещение выставочных мероприятий, в организации которых Британия имела самый передовой опыт, было популярным времяпрепровождением лондонцев и туристов и обязательно предполагало «кулинарную программу». На выставках рубежа веков посетители могли попробовать блюда, приготовленные из колониальных продуктов, приобрести восточные пряности, алкогольные напитки, фрукты и различные экзотические деликатесы. Большой выбор ресторанов, кофеен и недорогих закусок для гостей экспозиций в числе других факторов способствовал закреплению привычки людей из разных классов потреблять еду в общественных местах. Просветительская программа выставок включала образовательные мастер-классы и лекции о здоровом питании, иностранной, в том числе туземной кухне. Делаются выводы о том, что выставки были эффективной рекламой новых продуктов питания, доставку которых в Европу сделал возможным прогресс в транспорте и технологиях хранения. В прикладном смысле это стимулировало развитие внутримперской торговли. В то же время полученный на выставках новый гастрономический опыт способствовал взаимопроникновению европейских и восточных кулинарных традиций, что в определенной степени помогло обывателям лучше понять образ жизни, обычаи и менталитет «другого».

Ключевые слова: культура питания, гастрономия, реклама, международные выставки, колониализм, Британская империя, «образ другого».

FOR CITATION

L. V. Antonova. Exhibitions in London in the context of British food culture of the last third of the 19th – early 20th Centuries // Petersburg historical journal, no. 1, 2025, pp. 123–132

Abstract: The article, based on materials from international, colonial and national exhibitions in London, examines the culinary preferences of the British, their habits of preparing and consuming food in the last third of the 19th – early 20th centuries. At that time, visiting exhibitions, in the organization of which Britain had the most advanced experience, was a popular pastime for Londoners and tourists and necessarily included a “culinary program”. At the exhibitions of the turn of the century, visitors could try dishes prepared from colonial products, buy oriental spices, alcoholic beverages, fruits and various exotic delicacies. A large selection of restaurants, coffee shops and inexpensive eateries were offered to the exhibition guests. This factor among others contributed to the consolidation of the habit of eating in public places for people of different classes. The educational program of the exhibitions included educational master classes and lectures on healthy eating, foreign, including native, cuisine. It is concluded that the exhibitions were effective advertisements for new food products, the delivery of which to Europe was made possible by progress in transport and storage technologies. In a practical sense, this contributed to the development of intra-imperial trade. At the same time, the new gastronomic experience gained at the exhibitions contributed to the interpenetration of European and Eastern culinary traditions, which, to a certain extent, helped ordinary people better understand the lifestyle, customs and mentality of “the other”.

Key words: food culture, gastronomy, advertising, international exhibitions, colonialism, British Empire, image of “the other”.

Автор: Антонова, Лидия Владимировна — к. и. н., доцент кафедры отечественной и всеобщей истории Псковского государственного университета (Псков, Россия).

Author: Antonova, Lidia Vladimirovna — PhD in History, Associate Professor of the Russian and World History Department, Pskov State University (Pskov, Russia).

E-mail: antonova.lidia.24@yandex.ru