



Русско-английский разговорник для официантов и барменов предприятий индустрии гостеприимства

Учебно-методическое пособие



2008



Русско-английский
разговорник
для официантов
и барменов
предприятий индустрии
гостеприимства

Учебно-методическое пособие

Москва 2008

Аннотация



Разговорник представляет собой структурно – методически обоснованное пособие по развитию межъязыковой социально и профессионально ориентированной коммуникации в сфере деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

Пособие обогащает содержательный аспект изучаемой темы с обязательным соблюдением формальных языковых признаков и лингвистических принципов.

Предназначено для лиц, работающих в сфере туристского и гостиничного бизнеса, гостеприимства, обслуживания, питания, ресторанных служащих, барменов; может быть использовано в учебном процессе в средних специальных и высших учебных заведениях по соответствующим специальностям, а также для всех, обогащающих свои знания в области современного английского языка.

Изготовлено по государственному заказу города Москвы.
Использование материалов целиком или частично допускается только с письменного разрешения заказчика по государственному контракту.
Все права принадлежат Управлению делами Мэра и Правительства Москвы

Содержание

Введение	4
Food and beverage service (сфера гостеприимства)	5
Types of restaurants (типы ресторанов) Facilities ..	14
At the restaurant (в ресторане)	24
Food and meals (еда и питание)	43
Список литературных источников	62
Приложения	63

Введение

Значительный по объему и актуальный по содержанию лингвострановедческий комментарий на русском и английском языках, большой выбор текстов, диалогов, лексико-семантических, терминологических, идиоматических блоков и прилегающие к ним коммуникативные задания делают тему приема и гостеприимства не только более заметной, раскрытой, но и оказывают реальную помощь в постижении правил, традиций, законов «чужого» гостеприимства, обеспечивая тем самым эффективный результат в межкультурном диалоге среди представителей любых областей деятельности, не остающихся в стороне от сферы предпринимательского, туристического, гостиничного, ресторально – барного бизнеса.

Предлагаемые англоязычные формы общения в диалогах, монологических высказываниях не только обогащают словарный запас, но и максимально приближают к реальным социолингвистическим реалиям, способствуют устраниению ментально-вербальной лакунарности.

Food and beverage service

Word bank

assistant chef	[эс'истэнт чиф]	помощник шеф-повара
beverage	[бэвэридж]	напиток
busboy	[басбой]	помощник официанта, убирающий грязную посу- ду со стола и т.д.
captain	[кэптэн]	метрдотель
cashier	[кэ'шиэ]	кассир
chef	[чиф]	шеф-повар
dishwasher	[диш'уошэ]	посудомойка
electrical appliances	[э'лэктрикэл эплаинэс]	электроустройства
establishment	[ист'эблишмэнт]	штат
fixed rent	[фикст рент]	фиксированная оплата
food	[фуд]	продукты питания
hostess	[хостэс]	сотрудница ресторана или кафе, встречающая и усаживающая гостей
income	[инкам]	доход
kitchen helper	[китчен хэлпэ]	помощник на кухне
kitchen suppliers	[китчин сэ'плаиэз]	поставщики
maitre d'hotel	[мэтрдот'эл]	метрдотель
percentage	[пе'сэнтэдж]	процентное соотношение
premises	[прэмисэз]	недвижимость, здание
sommelier	[сомэльэ]	старший официант, заве- дующий винами
spirits	[спиритс]	спиртные напитки
storekeeper	[сто'кипэ]	кладовщик
to be leased	[ту би лизд]	сданный в аренду
waiter	[уэйтэ]	официант
waitress	[уэйтрис]	официантка
wines	[уайнэз]	вины
bar	[ба]	бар барная стойка
bartender	['ба'тэндэ]	бармен
cocktail lounge	[коктэил лаундж]	коктейльный зал
counter	[каунтэй]	стойка
fast food	[фаст фуд]	блюда, несложные в приго- товлении
pantry	[пэнтри]	буфетная, кладовая
personnel	[пэсэнэл]	штат
snack-bar	[снэкбар]	закусочная
soft drinks	[софт дринкс]	безалкогольн. Напитки
space for storage	[спейс фо сторэдж]	место для хранения
to cut down on	[ту кат даун он]	сокращать, снижать
to fill out a slip	[ту фил аут э слип]	заполнить бланк

to simplify	[ту симплифай]	упрощать
to speed up	[ту спид ап]	ускорять
bill	[біл]	счет
bottled (draught) beer	[ботлл (дрот) біе]	бутылочное (бочковое) пиво
brand	[брэнд]	марка, клеймо, сорт
brew	[брю]	варить пиво
dressing	[дрэсин]	приправа, заправка
main course	[мэйн коз]	основное блюдо
snack	[снэк]	закуска
to recommend	[ту 'рэком'мэнд]	рекомендовать
restaurant	[рэстрон]	ресторан

Special terms:

Maitre d' – a person in charge of a restaurant who tells guests where to sit and waiters what to do, etc.

Chef – a skilled, usually male cook, especially the chef cook in a hotel or restaurant.

Steward – a restaurant employee who serves wines and sometimes other drinks. The person is called the sommelier in French, an expression also is used in English.

Waiter – an employee in a restaurant who goes to the customers' tables, takes their orders and then brings the prepared food to the tables.

Room Service – the supplying, on demand, of food and beverage service to the guest rooms of a hotel.

Concession – a form of licence, granted for a fee by the hotel owner to an outside company, to conduct business on the hotel premises. For example, a company that contracts to operate the hotel's restaurants is said to have the food concession. The person or firm that performs the service is the concessionaire.

Captain – the employee who seats a guest in a restaurant.

Food and beverage department
Restaurants

Every modern hotel offers some form of food and beverage service. In some, facilities are available only for a continental breakfast – that is, a light meal of bread or rolls and coffee – while others have a small coffee shop or restaurant on the premises. In many small hotels or motels, these food services are often operated on a concession basis: the facility is leased to an outside operator, called the concessionaire, who pays the owners of the hotel either a fixed rent or a percentage of the income. Many other hotels have complete restaurant service and also offer room service for guests who desire food and beverages served to them in their rooms. Large hotels, including the more luxurious resort hotels, usually offer a great variety of restaurants and bars for their guests to choose from. The restaurants may have different price ranges and/or different menus.

Food and beverage service is a major factor in hotel operation. In some large hotels, the income derived from this source actually exceeds income from room rentals. The food and beverage income in many hotels is increased by providing service for banquets and conventions.

Because of the large proportion of income contributed by a hotel's bars and restaurants, the food and beverage manager is a key member of the management staff. He has the overall responsibility for planning the food and drink operation and purchasing the hundreds of items that are necessary for the restaurants and bars. Because food can spoil quickly, ordering supplies is a daily activity. In a very large establishment, two people may be assigned to this task – one to order food and the other to order wines and spirits. The food and beverage manager's staff may also include a storekeeper, who stores and issues food, beverages and restaurant and kitchen supplies.

The kitchen itself is almost a separate kingdom within the hotel. The head cook, almost always designated by the French word Chef, is the boss. The chef is responsible for planning the menus – that is, the food that is being served on a particular day – and for supervising the work of the other chefs and cooks.

Depending on the size of the establishment, several assistant chefs report to the chef. These include a sauce chef, a salad chef, a vegetable chef and so on. Under the supervision of the chefs are the cooks who actually cook the food and then place it on the plate for the waiters to pick up. Under the cook's supervision are the kitchen helpers who, for example, peel potatoes, cut up vegetables, and bring food from the storeroom to the kitchen. The kitchen staff also includes dishwashers, even in a kitchen equipped with electrical appliances, since pots and pans usually need special attention, and someone must load and unload the machines.

In the restaurant, as well as in the kitchen, there are also different kinds of jobs. The person who seats the guests is called captain or maitre d' (short for maitre d'hôtel, another French expression that keeps appearing in the hotel and restaurant business), or a hostess, if a woman. In restaurants with a very formal style of service, the captain also takes the guests' orders. The meals are served by waiters or waitresses. In less formal restaurants, the waiters and waitresses take orders and serve the meals. Most restaurants also employ busboys, who pour water, clear and set tables, and perform other similar chores. In some restaurants, however, the waiters and waitresses carry out these tasks. In an elaborate restaurant, there is often an employee called the wine steward or sommelier, who takes orders for wine and sometimes for other alcoholic drinks. Finally, there are cashiers who receive payment or signed bills from the guests. When the guest puts his restaurant bill on his hotel account, this information must be passed along to the accounting office as quickly as possible.

(by E.J. Hall)

Comprehension questions:

1. What kinds of food and beverage service are offered by hotels?
2. Why is food and beverage service a major factor in hotel operations?
3. Why is the food and beverage manager a key member of the management staff? What is his overall responsibility?
4. What employees may work on the food and beverage manager's staff?
5. Who is the head of the kitchen staff? What is he responsible for?
6. What does the job of an assistant chef consist of?
7. Who are some of the other employees in the kitchen?
8. What are the duties of the captain in a restaurant?
9. What are the duties of the waiters and waitresses? What may they do in restaurants that do not have a formal style of service?
10. Who performs chores such as clearing and setting tables?
11. Who takes orders for wine and other drinks in some restaurants?
12. What do the cashiers in the restaurant do?

Text work

1. Phonetic Drill. Transcribe and pronounce correctly:

Concession, leased, concessionnaire, percentage, exceed, contribute, sup-plier, assigned, chef, supervise, maitre d'hôtel, steward, sommelier, cashier.

2. Explain parts in italics and reproduce the situations in which sentences occur in the text:

- 1) In many small hotels or motels food services are often operated on a concession basis.
- 2) The restaurants may have different price ranges and different menus.
- 3) In some large hotels, the income derived from this source actually exceeds income from room rentals.

- 4) The food and beverage manager is a key member of the management staff.
 - 5) In a very large establishment, two people maybe assigned to this task – one to order food and the other to order wines and spirits.
 - 6) The kitchen staff also includes dishwashers, even in a kitchen equipped with electrical appliances.
 - 7) When the guest puts his restaurant bill on his hotel account, this information must be passed along to the accounting office as quickly as possible.
3. Reproduce the sentences in which the following words and expressions are used:
- 1) is leased to an outside operator
 - 2) a great variety of restaurants and bars
 - 3) income is increased
 - 4) under of supervision of the chefs
 - 5) someone must load and unload the machines

Food and beverage department Bars, snackbars, cocktail lounges and room service

In addition to a restaurant, most hotels also have a bar or cocktail lounge where, drinks are served. Bartenders work behind the bar, which, of course, is the long counter familiar throughout the world. They mix drinks and serve them to the customers at the bar. Additional waiters or waitresses are needed to serve customers who are seated at tables. In a very busy bar, one bartender may fill orders only for the waiters while others take care of the guests at the bar. The bartenders usually act as cashiers in addition to their other duties. The bar or cocktail lounge may also offer food service, although it is usually simpler than the food served in the hotel dining room. Fast food, such as sandwiches or hamburgers, is customary.

Providing meals and drinks in the guests' rooms is another service extended by most hotels. Room service is ordered by telephone from a menu that is placed in each room. The menu itself in some cases is the same as the one for the dining room, but more often it is simplified to make for easier preparation and service. Special employees take the orders and special waiters carry them to the rooms. To cut down on orders for ice and soft drinks, many hotels have machines on each floor to dispense these items.

Room service in most hotels closes down at the same time the kitchen does, normally between ten o'clock and midnight. A few hotels, however, are prepared to provide sandwiches even during the latenight hours. Some luxury hotels have small kitchens or pantries on each floor that are used either for warming food or for preparing breakfasts. More room service orders are for breakfasts than for any other meal. In some hotels, the guest can order breakfast before he goes to bed by filling out a slip which he leaves outside the door. The meal is then served at the time the guest has specified.

Even in hotels with more than one restaurant, there is usually just one central kitchen. The special types of food served in the various restaurants are normally prepared by different chefs and cooks rather than in separate kitchens. The food and beverage service is then supplemented and the delivery of it speeded up by means of service bars and pantries. There are, of course, exceptions to this arrangement, but the efficient use of space for storage of the many items that must be kept on hand for the restaurants and bars. These items include not only the food and beverages themselves, but items such as table linens, dishes, knives, forks, spoons, plate warmers, trays, ashtrays, aprons and dish towels.

One food and beverage facility that is often not connected with the main hotel kitchen is the snackbar. The snackbar is small unit that provides fastorder foods and drink service to guests who are using the hotel's swimming pool or some other recreational facility. Snack bars are a prominent feature of resort hotels. Where the recreational facilities are in great demand, the snack bar often has its own staff of cooks, usually of the short-order variety, and waiters and waitresses.

Hotels generally employ a large number of workers in proportion to the number of guests; this is especially true in the food and beverage department. The restaurant business as a whole is one of the most labourintensive of all industries, and this is true whether the restaurant is in a hotel or not. Much of the activity in connection with food and beverage service is invisible to the guests, but many of the employees in the department have frequent contact with them. These especially include the dining room and room service personnel. They must adhere to the same standards of hospitality and courtesy as all the other employees who meet and talk with the guests in the hotel.

(by E.J. Hall)

Comprehension questions:

1. What are some of the jobs in the bar and cocktail lounge of a hotel?
2. How does food service in a hotel bar usually differ from food service in the restaurant?
3. What is involved in providing hotel room service? How do many hotels cut down on orders for ice and soft drinks?
4. What amount of room service is customarily provided at night?
5. What meal is most frequently ordered from room service? How can this meal be ordered in some hotels?
6. Why do most hotels have only one central kitchen? How is food for different restaurants prepared in this case?
7. What additional space is needed by the food and beverage department?
8. What kind of food and beverage facility is often not connected with the main kitchen? What kind of food and beverage service does it provide?
9. Do hotel food and beverage departments employ a large or small number of employees?
10. Which employees of the food and beverage department have frequent contact with the guests? What standards must they adhere to?

Text work

1. Phonetic Drill. Transcribe and pronounce correctly:

Cocktail, lounge, bartender, simplified, dispense, pantries, specified, linen, knives, snack-bar, personnel, adhere, courtesy.

2. Give the detailed retelling of the text.

Dialogue 1

Ordering a meal

Peter and Mary Almar are having a meal at a restaurant in Athens after their first day in the city. They are examining the menu and choosing what to order.

- | | |
|---------|--|
| Waiter: | Are you ready to order now? |
| Peter: | Yes, I think so. Could you tell us what «dolmadakia» is, please? |
| Waiter: | It's vine leaves stuffed with meat and onions and served with lemon sauce. |
| Mary: | It sounds delicious. I'll try this, please. |
| Waiter: | And for the main course? |
| Mary: | I'll have the chicken and rice with tomatoes. |
| Waiter: | And for you, sir? |
| Peter: | I'll have the fish and vegetable soup and the roast lamb with a salad, please. |
| Waiter: | What dressing would you like on the salad? |
| Peter: | French dressing, please. |
| Waiter: | And would you like anything to drink? |
| Mary: | I'd like some white wine. Is there a Greek wine you can recommend? |
| Waiter: | Well, the Santa Helena is very nice. |

Peter: Yes, a bottle of the Santa Helena then, please.
Waiter: Yes, thank you.
Waiter: Is everything all right, sir?
Peter: Yes, thank you. That was very nice.
Waiter: Would you like a dessert?
Mary: Not for me, thank you.
Peter: No, thank you. Just two coffees. And could we have the bill, please.
Waiter: Yes, sir.

Dialogue 2
Read and dramatize the dialogue

At the bar

Bar-waiter: Good evening, madam, good evening, sir.
Would you like to sit at a table or at the bar counter?
Lady: I don't feel like sitting at the counter. I don't fancy a barstool.
It's pretty uncomfortable.
Bar-waiter: This way, then, please. Will this table do?
Lady: That's fine. I like it.
Bar-waiter: What may I offer you?
Gentleman: What would you like to drink?
Lady: Some mixed drink for me. Can you mix a MARGARITA for me?
Bar-waiter: Yes, Mam. Frozen? Salt?
Lady: Yes, please.
Bar-waiter: And you, sir?
Gentleman: I'll have beer, please.
Bar-waiter: Any special brand?
Gentleman: I'd like you local brew.
Bar-waiter: Will the CARLTON do?
Gentleman: Yes, I'll try that one.
Bar-waiter: Bottled or draught.
Gentleman: The draught, please.
Bar-waiter: Fine. One MARGARITA. One draught CARLTON. Any snacks?
Gentleman: No, thanks.

1. Order food you want according to the model:

You want to order vegetable soup – // have vegetable soup, please.

1. mixed salad
2. black caviar
3. smoked salmon and baked potatoes
4. tomatosoup
5. jellied fruit
6. ice-cream with chocolate and topping
7. stewed rabbit
8. roast lamb
9. braised beef and onions
10. pancakes

2. Say politely what you want or don't want to do:

You want to change your room – I feel like changing my room. You don't want to have any soup – I don't feel like having any soup.

1. to sit by the window
2. to have breakfast in bed
3. to have a full copy of the bill
4. to have a continental breakfast
5. to have any spirits
6. to have room service
7. to order any dessert
8. to have a full English breakfast
9. to dine out
10. to have an extra napkin
11. to have an extra service
12. to have some soft drinks

Activity

Here are ads of the Food and Beverage departments in 3 different hotels. Read and translate the description and compare their catering service. Answer the questions (tick the boxes):

Which hotel:

	The Peninsula Beverly Hills	The Repulse Bay	Quail Lounge
Has the biggest F&B department			
Has the widest choice of bars and cocktail lounges			
Has the most relaxing atmosphere			

The peninsula beverly hills*Restaurants and bars*

The Belvedere specialises in outstanding Californian cuisine, served indoors or in the garden patio. Open for breakfast, lunch and dinner.

The Living Room serves the famous Peninsula afternoon tea and allday light dinings against the backdrop of lush landscaped gardens.

The Club Boris a sophisticated and richly appointed lounge for cocktail and snacks.

The Roof Garden serves Californian cuisine in a casual alfresco setting.

The repulse bay hong kong*Restaurants and bars*

The Verandah is a celebrated restaurant that brings you fine Continental fare in a classic and beautiful setting. A faultless combination of heavenly cuisine, fine wines and discreet, attentive service.

Spices is an institution for its diversified Asian flavours, casual design and stunning garden setting. It is also a special venue for weddings, themed social or business gatherings or just a memorable dinner for two.

The Bamboo Bar is the perfect spot in which to relax and wind after a day's negotiating or sightseeing.

The Reading Room with seating for up to 40 people, is the perfect setting for discreet business luncheons, corporate meeting, private dinner parties or any small scale gathering.

The Palm Court Cafe offers a variety of homemade breads and pastries and freshly brewed beverages for takeaway or enjoying in the delightful courtyard. It is also the ideal alternative for small cocktail events and children's parties.

The Garden is Hong Kong's finest venue for alfresco wining and dining. Looking out over the South China Sea, the Garden is a delightful haven of tranquillity and calm, a breathtaking setting for weddings, fashion parades, product launches, cocktail parties, BBQ dinners or any other event you care to imagine.

Quail lodge carmel-california

Restaurants and bars

The Covey Restaurant has won many awards for its classic cuisine inspired by the abundance of fresh ingredients from the Central Valley. The elegant lakeside setting allows for the natural beauty to surround your table.

The Country Club dining room offers breakfast and lunch while overlooking lush green fairways.

Read through the dinner menu below and order a dinner.

Make up a dialogue with your partner, imagine yourself a waiter or a guest. Then exchange parts.

Appetizers

Consommé, Mixed vegetable soup, Avocado with prawns, pate maison, liver terrine, melon, Sardines stuffed with spinach, Smoked salmon Taramasalata

Fish dishes

grilled sea bass with herbs, turbot with crab sauce, fish kebabs, baked halibut, deep fried scampi, baked red mullet

Meat dishes

Spaghetti Bolognese, Rump steak fines herbes, Spanish pork with olives, Roast turkey, Beef with green peppers, Italian veal casserole, Spare ribs, Chicken fricassee, Coq au vin

Sweets

Peach Melba, Fresh fruit salad, Chocolate rum gateau, Lemon sorbet, Creme caramel, Apple strudel

Wines

WHITE

Entre-deux-Mers, Meursault, Bernkasteler, Niersteiner

ROSE

Rose d'Anjou, Rose de Provence

RED

Beaujolais, Chianti, Rioja, Cotes du Rhone

Writing

1. Make up and write down a menu for a bar or restaurant.
2. Give a description of the food and beverage department of one of the hotels. Make use of the tourist booklets.

Talking points

1. Expand on the following:

- 1) Every modern hotel offers some form of food and beverage service.
- 2) Food and beverage service is a major factor in hotel operation.

- 3) The kitchen is almost a separate kingdom within a hotel.
 - 4) In the restaurant there are different kinds of jobs.
 - 5) Providing meals and drinks in the guest' rooms is another service extended by most hotels.
 - 6) Room service provide special types of food.
 - 7) The restaurant business as a whole is one of the most labour-intensive of all industries.
2. List the jobs that are available in the restaurant or bars of a hotel. Indicate briefly the requirements of each job.
3. Discuss the special skills, training and experience that you think are necessary to fill each of the following jobs:

- waiter
- busboy
- chef
- kitchen helper
- bartender
- food purchasing agent
- wine and liquor purchasing agent
- hotel food and beverage manager

Types of restaurants

Word bank

luxurious	[лакшери]	роскошный, превосходный
luxury	[лакшери]	роскошь, наслаждение
elaborate	[и'лэбэрйт]	тщательно продуманный,
elaborate dinner	[и'лэбэрйт 'динэ]	искусно сделанный
gourmet	[гуэмэй]	изысканный обед
appeal	[эпил]	гурман, гастроном
appreciate	[э'приши'эйт]	привлекать, нравиться
reliability	[ри'лаинэ'билити]	высоко ценить, понимать,
rely on	[рилай он]	различать
franchise	[фрэнчайз]	надежность
franchisor	[френчайзэ]	доверять
franchisee	[френчайзи]	франшиза, особое право
fast-food franchise	[фастфуд'френ'чайз]	или специальная привилегия, льгота
lease	[ли:з]	франшизодатель
leasehold	[лизхолд]	франшиздержатель
leaseholder	[лизхолдэ]	право эксплуатации пред-
specialty	[спэциэлти]	приятий «скорого» пита-
counter	[каунтэ]	ния, принадлежащих дру-
beverage	['бэвэрэдж]	гой компании
fast food operation	[фастфуд оперэйшн]	сдавать или брать в аренду
patty	[пэти]	наем
grind (ground)	[гринд (граунд)]	арендатор
roll	[рол]	спец. ассортимент
canteen	[кэнти:н]	прилавок, стойка
buffet	[буфэй]	напиток
buffet	[бафит]	точка общест. питания
institutional (restaurants)	[инститьюшэнл рестронз]	лепешка
take-away/carry-out	[тэйкэуэй/кэриаут]	растирать, толочь
waiter	[уэйтэ]	булочка
waitress	[уэйтрис]	столовая
cuisine	[куи'зин]	буфет, буф. стойка
painstakingly	['пэйнинс'тэйкингли]	буф. для посуды, горка
time-consuming	['таимкэн'сьюмин]	ведомственные (предприя- тия общест. пит.)
		обслуживание на вынос
		официант
		официантка
		кухня, питание
		старатально, усердно
		отнимающий много вре- мени

customer turnover	[ˈkæstəmə tēən'ouvə]	кол-во постоянных посетителей
turnover	[tēn'ouver]	оборот
acknowledged	[æk'nolədʒd]	признанный, заслуженный
availability	[ə'veiləbələtē]	наличие, доступность
conscious	[kōnshəs]	сознательный
crucial	[kruːʃəl]	решающий
fail	[fāil]	потерпеть неудачу
failure	[fāilüə]	провал, банкротство
stronghold	[strōnghōld]	оплот, цитадель
price range	[prāis reindž]	ценовая категория
owner-operated	[ouñeooupē'rēitid]	управляемый владельцем
self-employment	[sēlf impl'loymēnt]	работа на себя
merchandise	[mēçhēn'dāiz]	торговать
engrained	[in'grēind]	укоренившийся
indefinable	[in'dēfinəbl]	неопределенный
anticipate	[əntik'sipēit]	предвидеть

Types of restaurants

The millions of people who eat out every day have a wide variety of needs and tastes from a quick lunch to a luxurious meal with elaborate service. Because of these differences there are many kinds of restaurants varying from street stands serving snacks and fast food to elaborate restaurants with the best cooking. Restaurants generally fit into the following categories.

The gourmet restaurant is a restaurant which offers meals that appeal to a person who appreciates the best in food and drink. Such person is called a gourmet. The service and prices are usually in accord with the quality of the meal so that these restaurants are the most expensive and luxurious of all food-service establishments.

The family-type restaurant. Many eating places serve simple food at moderate prices that appeal to family groups. Perhaps their principal feature is the reliability they offer their customers through standardized food and service. Many of these restaurants are owned by chains or operated under a franchise, an arrangement in which the name and procedures of the business are leased from a central organization.

The specialty restaurant offers a limited variety or style of food. It may specialize in steaks or in fish or in a particular kind of national food, or it may depend on the atmosphere, decor, or personality of the owner to attract customers. Both the quality of the food and the prices are usually between those of the gourmet and family-type restaurants.

The convenience restaurant serves customers who want to eat in a hurry and are interested in fast service, cleanliness and low price. One example of such an eating place is the lunch counter which ordinarily serves sandwiches and other simple foods and beverages. A modern variation of the lunch counter is the fast food operation.

Thousands of these establishments have sprung all over the world. Fast foods are those which can be prepared, served and eaten quickly. Probably the most typical fast food is the hamburger, a grilled patty of ground beef served between the slices of a round roll.

Most institutional foodservices fall into the convenience category, including cafeterias and canteens in factories, offices, and hospitals, as well as some operations necessary to feed the military. Street stands are also convenience food service whether they offer a wide variety of dishes or only snacks for tourists.

Another way to categorize restaurants is by the kind of service they offer. There are basically four types: table service, counter service, self-service and take away (carry-out).

In table service restaurants, customers are seated at tables where food is served by a waiter or a waitress.

In counter service restaurants, customers sit at a counter and are served either by the person who prepares the food or by a waiter or waitress.

A self-service restaurant is frequently called a buffet or cafeteria. There customers pass in front of a counter where food is displayed and help themselves to what they want, then they carry the food to a table themselves.

Usually institutional restaurants are cafeterias, though many cafeterias are intended for public business.

Take-away/carry-out restaurants often serve fast foods; customers place their orders at a counter (or by telephone), then «take out» the food to wherever they wish to eat it – at their jobs, in a park, in a car or at home.

The unprecedented percentage of working wives and mothers has made an enormous impact on the entire foodservice industry, but it is a very important factor in the growth of the take-away or carry-out restaurant.

These kinds of restaurants fulfil the customer's immediate convenience. Taste and style of cooking and eating are fulfilled by cuisine.

Gourmet cuisine usually consists of dishes freshly and painstakingly prepared, often in ways too time-consuming and skillful to be easily duplicated at home or in restaurants depending on customer turnover.

These meals are often taken from one of the acknowledged great world cuisines, such as French, Chinese or Hungarian.

Most areas of the world rely heavily on regional cuisine that depends on local availability, seasonal prices and traditional customs.

The choice of cuisine is an important one for a customer, who often makes it unconsciously or too consciously. It is also a crucial choice for the restaurants because it may mean the difference between success and failure in business.

Although there has been a dramatic rise in chain and franchise restaurant operations in recent years (some of them international in scope), the restaurant industry is still one of the strongholds of small business. In every price range and every cuisine, countless restaurants around the world are independently owned and often owner-operated.

The restaurant business appeals to those who want the risks and satisfactions of self-employment.

Unfortunately, a large percentage of restaurants fail. The reasons are typical for all businesses: lack of experience, poor location, too much competition, poor merchandising.

In addition, restaurants have a special problem: with the exception of fast food chain and franchise operations, a restaurant must make a special statement to the customer if he or she is to return. Eating is a deeply engrained source of satisfaction and the restaurant customer wants an eating experience which combines food, service, atmosphere and an indefinable extra. This is often difficult or impossible to anticipate but can mean the life or death of a restaurant.

Answer the following questions:

Why are there so many different restaurants?

What types of restaurants are mentioned in the text?

What is a gourmet?

What kind of food does a gourmet restaurant offer?

Why is it expensive?

What is the principal feature of a family-type restaurant?

What other things appeal to people in such restaurants?

What is a franchise?
 What does a specialty restaurant offer?
 How does it compare with gourmet and family-type restaurants?
 Who eats at convenience restaurants?
 Why have they become so popular?
 What category do institutional foodservices fall into?
 How are street stands categorized?
 What is another way to categorize restaurants?
 What is the difference between table service and counter service?
 How is a self-service restaurant frequently called?
 What kind of service is take-away (carry-out)?
 Why is it growing so fast?
 What is gourmet cuisine?
 How is it different from other types of foodservices?
 Why do many areas rely heavily on regional cuisine?
 Why is the choice of cuisine so important both for the customer and the restaurateur?
 Why does the restaurant industry remain the stronghold of small business?
 Who does it appeal to? Why do many restaurants fail?
 What special problem do the restaurant owners face?

Sum up what you have learned from the text about:

- the variety of eating establishments;
- the main categories most restaurants fit into;
- the differences in these categories;
- franchise arrangements;
- institutional foodservices;
- another way to categorize restaurants;
- gourmet cuisine;
- the importance of the choice of cuisine;
- the restaurant industry as part of small business;
- the reasons why many restaurants fail;
- a special problem of the restaurant industry.

Find in the text another way of expressing the same meaning:

1. A person with educated taste in food and drink.
2. An arrangement in which an operator from a central organization leases the name and procedures for a business.
3. Restaurant service in which customers are seated at a table where they are served by a waiter or waitress.
4. Restaurant service in which customers are seated at a counter where they are served by the person who prepares the food or by a waiter or waitress.
5. A restaurant in which customers serve themselves from food displayed on a counter.
6. A foodservice establishment from which customers take prepared food to eat at some other place such as a car, an office, home.
7. The individual who serves meals to customers in a restaurant.
8. Foodservices in such institutions as factories, hospitals; big companies, schools, universities.
9. A French word used in English for a particular style of cooking.
10. A man or woman who owns or operates a restaurant.

Find in the text phrases which mean the same:

1. широкое разнообразие потребностей и вкусов;
2. изысканные рестораны;
3. человек, который ценит еду и напитки наилучшего качества;
4. обслуживание и цены соответствуют качеству еды;
5. самые дорогие и роскошные предприятия питания;
6. умеренные цены;
7. основная характеристика/чертка;
8. управляет по договору франчайзинга (работает по франчайзинговому соглашению);
9. предлагает ограниченный ассортимент блюд;
10. зависит от атмосферы, оформления или личности владельца;
11. обслуживание у стойки;
12. подавать простую еду и напитки у обеденной стойки;
13. возникли/появились во всем мире;
14. обжаренная лепешка из прокрученной (на мясорубке) говядины,
вложенная между ломтиками круглой булочки;
15. ведомственные предприятия общественного питания;
16. категория предприятий общепита с ассортиментом быстрого
приготовления;
17. предприятия питания быстрого обслуживания;
18. клиенты проходят перед стойкой, на которой расположены
разнообразные блюда;
19. размещают свои заказы;
20. беспрецедентный процент работающих женщин;
21. оказало колossalное влияние на всю индустрию питания;
22. удовлетворяют потребность в быстром обслуживании;
23. кухня для гурманов предполагает тщательно приготовленную и свежую пищу;
24. требующий много времени и мастерства;
25. в значительной степени зависеть от ...;
26. делать неосознанный или вполне осознанный выбор;
27. резкое увеличение количества франчайзинговых предприятий;
28. большой процент ресторанов заканчивают банкротством
(терпят неудачу);
29. нехватка опыта и жесткая конкуренция;
30. ресторан должен дать клиенту нечто особенное, чтобы клиент вернулся/
пришел еще раз;
31. посетитель хочет не только вкусно поесть, но и получить хорошее обслуживание,
атмосферу и что-то еще, что трудно определить;
32. еда является глубоко укоренившимся источником удовольствия.

Read and discuss a story about an unusual type of restaurant.

Interviewer: Our next story is about a rather unusual place to go for a good meal. In fact, you don't go there, it comes to you. Maggie Seaton told us all about it.

Maggie: I'm Maggie Seaton and this bus is my restaurant – I call it the Party Bus. It's a double-decker bus and it used to belong to a local bus company. I bought it from them and now it's a traveling restaurant. There's a dining-room for 10 people and a bar, plus its own electricity and gas supply. Oh, and a toilet of course. I'm a qualified Cordon Blue cook. I live in a place called Sherborne in Dorset, which is in the West of England. I do all the preparation for co-

oking at home of course, not on the bus, that would be a bit too difficult. I drive the bus up to eighty miles from home, no further. Usually I go fairly short distances and serve food for birthday parties, garden parties, business dinners – that kind of thing. People always look a bit surprised when they see a bus turn up, but when they go inside and sit down they soon feel at home. I do the actual cooking on the bus downstairs. It's been quite successful so far. People phone up to book the bus in advance, and I've usually got bookings for a few months.

Sometimes my sister helps with serving at the bar and is my waitress for the evening and she also does some of the shopping for me. I use fresh vegetables from our own garden at home. It can be a tiring job especially if there is a long drive home. And, of course, I have to be careful. The customers can enjoy the wine, but I never drink because I have to drive the bus.

Questions for discussion:

- Would you like to eat in such a restaurant? Why (not)?
- What might be good or bad about such arrangements?
- Why does she find her job tiring?
- What does the success of her business depend on?
- How do the customers feel in such an atmosphere?
- Would it be possible to arrange this kind of business where you live? Give your reasons.

Idiomatic English.

If you want to sound like a native speaker and understand people in the street, you should know idioms and slang. These are words or phrases that have different meanings than the ones in the dictionary. Idioms and slang are informal language. You use them with your friends and family. You should not use them in formal letters or in business situations.

For example, you know and use the words dish and out. When you put these words together, you make an idiom – to dish out.

This phrase has nothing to do with plates or outdoors.

To dish out can mean «to give equal parts». A slang meaning of «to dish out» is to criticize.

For example: Todd can dish it out, but he can't take it.

It means that Todd often criticizes others, but he becomes angry or hurt when someone criticizes him. You might say this about a friend or a fellow student but not about your teacher or your boss.

If you practise idioms, you'll learn to recognize them and to guess what they mean. There are a lot of food idioms in English, that is idioms which use food words. Probably because food is something that everyone thinks about a lot.

When you say that a person is the salt of the earth, you mean that you can depend on the person.

To take it with a grain of salt means not to believe everything that someone says.

Sugar and honey taste sweet. When you call someone «sugar» or «honey», you are saying that the person is likeable and agreeable. We say these words when we love someone. These words should never be used in a formal situation. They should never be said to strangers.

Several food idioms use the words bread and butter, which are important foods. People call bread «the staff of life». Butter adds fat to the diet. Bread tastes good with butter on it. «She works for her bread and butter very hard». Her bread and butter means «the money she needs to live on».

«To know which side your bread is buttered on» means «to know that something is good for you»;

«A bread-and-butter Letter» is a thank-you note which you write after you eat a meal at someone's house or stay at someone's house for a while;

A person who is a butterfingers always drops things. When you have butter on your hands, your hands are slippery. If you try to pick something up, you'll drop it.

«To add some spice to your life» means «to make your life more interesting»

Read these advertisements of the restaurants and say what type of an establishment is advertised in each of them.

The Aprons

Open all year. Jack Barlow opened this restaurant 34 years ago for the local fishermen and now its popularity is widespread. On a pleasant wooded stretch of the river Avon, it serves good old-fashioned home cooking. In summer meals can be served on an outdoor terrace beneath large horse-chestnut trees on the river bank. Last orders: lunch 3pm; dinner 10 pm.

Open all day for drinks and snacks. Set menu from ? 57 (lunch), ? 60 (dinner), a la carte around ? 90.

Closed: in Jan. Tuesdays, Wednesdays and Thursdays; November 15-December 1;

L'Aridden in Lourdes (France)

Reminiscent of a smart Parisian brasserie, this large establishment in a quiet part of Lourdes comprises a first-floor restaurant and a ground-floor brasserie. Opened several years ago, it is particularly atmospheric in the evenings. Regional and classic dishes are served in both the brasserie and the restaurant, but the latter has better views over the river Pau. There's also a first-floor covered terrace outside the restaurant. Open noon-midnight for snacks, drinks and ice-creams.

Last orders: lunch 2.30 pm, dinner midnight. Set menus from ^ 60; a la carte around ^ 100. Lourdes' historic sights 5 min on foot.

The Boathouse

tarragon dumplings -клецки с эстрагоном

Closed Dec., 1 – March, 1

Set beside a seawater lake surrounded by pine forests the restaurant cultivates its own oysters for the table, keeping them in trays below the terrace until consumed. Nearly all the tables enjoy views over the lake and a canal leading through to the sea. Fresh fish and seafood as well as game and other local specialties. Try the Thai-style mussels with tarragon dumplings and British puddings or cheeses. Expect to pay ? 45 a head including wine and service.

Read out a dialogue between a restaurant staff member and a customer. Make a note of questions the customer asks and the way the waiter/waitress answers them.

W. – waiter/waitress; C. – customer

The Carlton Restaurant

- W. Good morning.
- C. Oh, good morning. Can you tell me whereabouts you are? I want a bit of peace and quiet – you know, no traffic, no noise. Can I get that in your place?
- W. Certainly, Sir. The restaurant is in a very quiet area.
- C. Is there a garden or some place outside to eat?
- W. Yes, sir. You could eat out of doors on our terrace.
- C. Is there any music?
- W. Yes, there is. There's live music by a guitarist.
- C. Any chance of a swim?
- W. No, I'm very sorry, sir. There's no swimming pool here.
- C. Have you got anywhere to park?
- W. No, I'm afraid there's no parking here.

C. Would it be a good idea to reserve a table?

W. Yes, it would. Reservations are advisable.

C Can I use my credit card? I suppose a Eurocard is OK?

W. Certainly, sir. We accept Eurocards.

Act out a similar dialogue. Imagine you are a tourist phoning the Meridian Restaurant. Ask the following questions:

- Do you have a set menu for dinner?
- How much is it?
- Is there anywhere to park?
- Do you have any live music?
- Is it possible to eat outside?
- Are you in a quiet area?
- Do I need to book a table?
- I suppose you accept Visa cards?

Read and translate a newspaper article about restaurants in London.

Use a dictionary if necessary.

The ups and downs of capital eating

Nicholas Lander explains why Mayfair seems to be taking over from Soho as the center of London's restaurant scene.

A significant change in the location of the epicenter of London's restaurant scene appears to be under way.

Soho, home since the 1920s to the immigrants who were among the first to open London's cosmopolitan restaurants and food shops, is losing ground² to Mayfair, once the stomping ground³ of the rich and the preserve of their private clubs.

According to the database of Harden's London Restaurant Guide the gap is already quite close – there are 180 bars, clubs and restaurants in Soho to Mayfair's 138 – and the gap is narrowing. The owners of Che in St Jame's Street, have just paid a six-figure sum to secure a lease with the aim of reviving Cecconi's in Burlington Street. There used only to be Overtail's in St James's; now there is L'Oranger, Prunier's, Suntory, Avenue, Bangkok and Petrus.

From October there will be as yet unnamed restaurant in what was formerly Lloyds Bank on the corner of King Street. In another former bank, Barclays on Piccadilly, a multi-million pound conversion has seen the opening of China House, the latest attempt to persuade us that expensive Chinese food is not a contradiction in terms.

Mayfair has long boasted the capital's best and most expensive restaurants, including Le Gavroche, Scott's, Harry's Bar and Mark's Club, as well as skillfully revived Langan's and The Mirabelle.

However, the newcomers tell us a great deal about the way restaurants are perceived today and how and when we now want to use them.

In the early to mid-1990s, when many of Mayfair's leases, granted on 50-year terms after 1945, began to expire⁶, freeholders sought to replace unfashionable businesses and to make the area more lively at night. So leases were granted to restaurateurs and bar operators, often in spite of strong opposition from residents.

Mayfair's hotels have also contributed to this rejuvenation. The Metropolitan, Brown's and Le Meridien have invested heavily in their respective restaurants and drawn new diners into the area.

Higher hotel occupancy rates⁷ have been a boon to The Greenhouse, The Square (now at last featuring a good value fixed price lunch menu), Tamarind, Al Duca and Teca.

Shopping has provided the impetus. As the capital's retail resurgence continues the transformation along Bond Street feeds the cafes and restaurants nearby.

Soho has been missing out here and the terrible pub bombing several years ago did not help. The working patterns of its clientele have changed. Once predominantly media personnel, many customers now work in advertising. There is also a pre- and after-theatre clientele to cater for.

Soho's transition is highlighted by the changes at Mezzo in Wardour Street. When Conran Restaurants opened this restaurant it boasted a bar and a 100-seater «fusion» food cafe on the ground floor and with an even bigger restaurant sited underneath. A few months ago the ground floor was reconfigured. The bar was considerably enlarged with additional bar seating for 'Asian tapas.' In fact, the bar is so popular that on Thursday, Friday and Saturday nights it is difficult to get in.:;

Mezzo is perhaps the most striking example of the way Soho seems to be turning its back on its restaurant past and concentrating instead on a younger crowd keener to drink than eat. Nor are Soho's upmarket restaurateurs being helped by Westminster Council's halfhearted pedestrianisation of the area, particularly in Old Compton Street, and the subsequent changing of the direction of the traffic along certain streets.

As someone who works in an office in Old Compton Street, Tony Mackintosh, managing director of the Groucho Club, is grateful for the reduction in noise and car fumes but aware of the consequences for customers.

«It just has not been thought out properly,» Mackintosh explained. «It is as though it has been designed to frustrate the human spirit by making it impossible to drive through Soho. It is now very difficult to park and much harder to get to Soho for meetings, it affects us all».

Most infuriatingly, it is putting black cab drivers off coming into the area – they will only go as far as Greek Street – and if you do manage to catch one in Soho it can cost you ? 10 before you get out.»

Mayfair appears to be a safer destination not only for customers but for those who want to invest in new restaurants as well. These investors are people such as American William Holt, who has opened a branch of Firebird on Conduit Street.

Soho, for the moment, appears a more risky option. Although, personally, I hope that its image never becomes too polished.

(adapted from the *Financial Times*)

Questions for discussion:

- What tendency is analysed in the article?
- How does the writer explain the factors that contribute to these changes?
- What is the role of shopping in the development of eating establishments?
- In what way do the restaurateurs have to respond to changing reality?
- What makes it difficult for Soho to compete in such situation?
- Why does Soho seem to be a more risky option for investors?
- What is your understanding of the writer's concluding phrase?

Give a brief summary of the story, Render the text in English:

Существуют многие разновидности предприятий питания. Они классифицируются по различным признакам: месторасположение, система обслуживания, разнообразием меню и т.д. Самые распространенные в России перечислены ниже.

Городские рестораны. Расположенные в городах, они либо предлагают разнообразный набор блюд, либо специализируются в предоставлении обедов и/или ужинов; работают в определенные часы и имеют многочисленную клиентуру.

Рестораны самообслуживания. Этот вид ресторана связан с быстрым обслуживанием у стойки и относительно низкими ценами за счет того, что в них не предусмотрено обслуживание официантами за столиками. Они расположены в деловых, центральных районах, и их клиенты – люди, у которых мало времени для обеда. Такие рестораны отличаются особой планировкой, мебелью, интерьером. Впервые появились в Америке.

Кафе – предприятия питания, предоставляющие клиентуре ограниченный ассортимент блюд и напитков, кисломолочной продукции, кондитерских изделий и т.п. Иногда предлагается развлекательная программа.

Кафетерий – предприятие питания, специализирующееся на продаже горячих напитков (чай, кофе, какао и т.д.), кисломолочных продуктов, бутербродов, кондитерских изделий и других товаров, не требующих трудоемких операций по подготовке их к продаже.

Столовая – предприятие питания быстрого обслуживания, ориентированное на изготовление, реализацию и организацию питания различных слоев населения.

Закусочная – предприятие питания быстрого обслуживания. Ассортимент закусочных – холодные и горячие блюда, закуски массового спроса и несложного приготовления (сосиски, пельмени, вареники, яичница), а также напитки (чай, соки). Закусочные имеют высокую пропускную способность и размещаются в оживленных местах, на пути движения интенсивных потоков потенциальной клиентуры.

Буфет – предприятие питания (часто ведомственное), предназначенное для продажи кулинарных изделий, полуфабрикатов, различных сопутствующих товаров, а также приготовления и отпуска горячих и холодных напитков массового спроса.

Ассортимент предлагаемых клиентам блюд и напитков делит предприятия питания на категории: полносервисных; специализированных.

По уровню обслуживания предприятия подразделяются на категории люкс, высшую, первую, вторую, третью.

At the restaurant

Word bank

cover	['кавэ]	предметы сервировки
plate	[плэйт]	тарелка
spoon	[спу:н]	ложка
fork	[фо:к]	вилка
knife	[нейф]	нож
napkin	[нэпкин]	салфетка
pepper-pot	[пэппэр-пот]	перечница
hors d'oeuvres	[о'дэвр]	закуска (фр.)
salad	[сэлэд]	салат
caviar	['кейвиэ]	икра
salmon	[сэмн]	лосось
ham	[хэм]	ветчина
soups	[соупс]	супы
clear soup	[клиэ соуп]	суп
broth	[брос]	бульон
chicken soup	[чикэн соуп]	куриный суп
pea soup	[пи суп]	гороховый суп
cabbage soup	[кэбидж соуп]	капустный суп
grills	[грилз]	гриль
steak	[стик]	кусок мяса или рыбы для жаренья; бифштекс
lamb chop	[лэмчоп]	отбивная из мяса молодого барашка
pork chop	[покчоп]	свинья отбивная
mutton chop	[маттэнчоп]	баранья отбивная
roast beef	[роустбиф]	ростбиф
fish	[фиш]	рыба
cod	[код]	треска
trout	[траут]	форель
carp	[карп]	карп
vegetables	['вэлджэтэблз]	овощи
potatoes	[пэ'тэйтоуз]	картофель
tomatoes	[тэ'матоуз]	томаты
cabbage	['кэббэдж]	капуста
carrots	['кэрротс]	морковь
fruit	[фрут]	фрукты
apple	[энпл]	яблоко
orange	[орэндж]	апельсин
banana	[бэ'нэна]	банана
pine-apple	[пайн-энапл]	ананас
sweet (dessert)	[суит (дэсерт)]	десерт
cake	[кейк]	пирожное, торт
ice-cream	[айс-крим]	мороженое

apple-pie	[эплл-пай]	яблочный пирог
drinks	[дринкс]	напитки
lemonade	[лемонэд]	лимонад
juice	[джюс]	сок
coffee	['кофи]	кофе
milk	[милк]	молоко
beer	[биэ]	пиво
excellent	[экселэнт]	отличный
delicious	[дэ'лишиэс]	особенный, изысканный, деликатесный
tasty	[тейсти]	вкусный
tasteless	[тестлесс]	безвкусный
bitter	[биттэ]	горький
sour	[сауэ]	кислый
spicy	[спайси]	острый
tough	[таф]	жесткий
underdone	[андэдан]	недожаренный
overdone	[оувэдан]	пережаренный
to lay the table	[ту лэй зэ тейбл]	накрывать на стол
to wait on	[ту уэйт он]	прислуживать
to order	[ту одэ]	заказывать
to prefer	[ту при'фэ]	предпочитать
Will you please show (bring) us the menu?	Уил ю плиз шоу (брин) аз зэ меню?	Пожалуйста, покажите (принесите) меню.
What would you recommend for lunch (the first course)?	Уот Вуд ю рекоменд фо ланч (зэ ферс коз)?	Что вы посоветуете на пер- вое блюдо,
I'd like to have my coffee black.	Айд лайк ту хэв май кофи блэк.	Я хочу черный кофе.
What about an omelette?	Уот эбаут эн омлэт?	Хотите ли Вы омлет (Мо- жет, омлет.)
No, I'd rather have bacon and eggs.	Ноу, айд разэ хэв бэйкэн энд эгз.	Нет, пожалуй, яйца с беконом.
What about a good steak?	Уот эбаут э гуд стик?	А как насчет жареного мя- са? Нет, пожалуй, лучше
No, I'd rather have some chicken.	Ноу, айд разэ хэв сам чикен.	курицу.
What about a cake? No, I'd rather have some pudding.	Уот эбаут э кейк?	Могу предложить Вам пи- рожное. Нет, лучше пудинг.
What about a cup of tea?	Ноу, айд разэ хэв сам пуддинг.	Будете ли Вы чай?
No, I'd rather have a glass of fruit juice.	Уот эбаут э кап ов ти?	Нет, лучше, стакан фрук- тового сока.
	Ноу, айд разэ хэв э глас ов фрут джюс.	

At the restaurant

Basic Situation: You are dining (having breakfast) at a restaurant (cafe); looking through the menu and having a talk with a waiter and/or your friends, you choose meals and order them; you pay the bill.

Speech Patterns:

1.

Will you please show (bring) us the menu?

Will you please bring me another glass (plate, spoon)?

Will you please set the table for four?

Will you please show us to the table I have reserved?

2.

What would you recommend for lunch (the first course)?

What would you recommend for a good dinner?

What would you recommend for the sweet (soft drinks)?

3.

I'd like to have my coffee black.

I always have my fruit juice iced.

I usually have my tea strong.

I'd like to have my steak a bit underdone.

I want you to serve my soup hot.

4.

What about an omelette? No, I'd rather have bacon and eggs. What about a good steak? No, I'd rather have some chicken. What about a cake? No, I'd rather have some pudding. What about a cup of tea? No, I'd rather have a glass of fruit juice.

5.

As to the steak, it was a bit overdone. As to the coffee, it was quite cold and tasted like petrol. As to the fish, it was a bit oversalted (under-cooked, half-raw). As to the meat, it was not very fresh and badly cooked.

Exercises

Study the vocabulary Practise the speech patterns.

Memorise these dialogues. Practise them in pairs changing the text

1. I'd Like This, This and This

Rogov: May I sit here?

Waiter: Yes, you may sit at this table or that one if you prefer.

Rogov: May I see the menu?

Waiter: Here it is, sir. Will you order now?

Rogov: Yes, I'm short of time. I'd like to have this, then this and this.

Waiter: You mean the steak, don't you? How do you want it, rare, me-dium or...

Rogov: Quite rare, please. As for the vegetables, I'd like some potatoes, cabbage and carrots.

Waiter: Do you want your coffee black or with milk?

Rogov: Black, please.

Waiter: Very well, sir. I won't be long.

2. The Soup Was Stone Cold

Waiter: Well, anything else, sir?

Rogov: Thank you. Everything is all right, but

Walter: But... what?

Rogov: This steak, it's overdone and rather tough.

Waiter: I'm terribly sorry, sir.

Rogov: And... the cabbage, it's simply uneatable. As to the soup, it was stone cold.

Waiter: Oh, I'm very sorry. Perhaps I should take the steak back, er? Rogov: I'm afraid you'll have to.

3. There's Nothing Like Roast Saddle of Mutton

Pavlov: Waiter!

Waitress: Yes, sir. Can I have your order?

Pavlov: Will you please bring me the menu?

Waitress: Of course. Here you are.

Pavlov: Oh, you have quite a long list of dishes. Well, what would you recommend for the 1st course?

Waitress: You mean soups? I think there is nothing like chicken soup. It's our cook's (chefs) specialty.

Pavlov: Indeed? All right then: chicken soup. What kind of grill would you recommend?

Waitress: Oh, if you want to have a fine meal, order roast saddle of mutton. I think you'll enjoy it. Well, what about the sweet, sir? A cup of coffee, cakes, apple juice, ice-cream?

Pavlov: Just bring me a glass of juice and a cake, please.

4. Waiter, My Bill, Please

Pavlov: Waiter, my bill, please. How much is it?

Waiter: Here you are, sir.. Nine pounds and 70 pence, please.

Pavlov: Thank you. Here's ten pounds. Keep the change.

Waiter: Thank you, sir. Good night.

5. I'd Rather Add a Piece of Cake

Alan Russel: What shall we order for dinner, Anatoly?

Anatoly Volkov: I leave the choice to you, Alan.

Alan: Right. What would you say to some salad, caviare, olives, clear soup, lamb chop and coffee?

Anatoly: That sounds fine. Can I add a glass of fruit juice and also some cake, if you don't mind.

Alan: Yes, of course. Now, what about something to drink?

Anatoly: Well, choose whatever you fancy. I don't feel like having anything at all.

6. We've Had a Good Meal, Haven't We?

Anatoly: What a good meal we've had! It's all because you knew what to choose. I feel much better now. What about you?

Alan: Well, I always feel well after dinner, especially when it ends a long working day.

Anatoly: Those chops were excellent. Everything was well cooked and served. It was a good idea to have chosen this restaurant for dinner. Have you been here before?

Alan: I was here some years ago with my wife. The service was much better then, I think.

Say it in English.

1. Почему бы нам не пойти в этот ресторан? В нем обычно большой выбор блюд. 2. Этот столик свободен? – Нет, он занят. Пройдите, пожалуйста, к окну, там есть два свободных места. 3. Официант! Меню, пожалуйста. 4. Что вы можете порекомендовать мне из мясных блюд? 5. Бифштекс мне, пожалуйста, подайте немножко недожаренным. 6. Что нам подать в качестве гарнира? – Немного картофеля, капусты, тушеной моркови. 7. Предлагаю заказать два салата, маслины, селедку, яйцо под майонезом на закуску, на первое – куриный суплапшу, на второе – ромштекс с гарниром; кофе и пирожные на десерт. 8. Если вы хотите пообедать в этом ресторане, следует заранее заказать столик. 9. Официант! Счет, пожалуйста. Спасибо. 10. Отбивная была необыкновенно вкусной, вообще все было хорошо приготовлено.

**While waiting for the meal ordered at the restaurant you look through newspapers.
Tell your friend what you have read in them.**

1. Had a Good Dinner and Went to Prison

Manchester. – Patrick Riggs, 59, of no fixed address was arrested on Tuesday and sent to prison for breaking the window of a restaurant. Two hours before Riggs had entered the restaurant and ordered dinner. He had caviare, clear ox-tail soup, roast beef and a bottle of good wine. When the waiter brought him the bill, he said he was not going to pay as he «had no money on him». The manager did not want a scandal and he told the porter to push Riggs out. But the customer meant to go to prison and then broke the window.

2. Advertisement

The Mayflower Restaurant, Newport, has a meal to suit every appetite, budget and occasion.

Choose the Mayflower Restaurant to dine or lunch In style either A La Carte or Table d'Hote. Or for breakfast between 7.30 and 10.00 a.m. or popular snacks, grills and salads throughout the day.

And whichever you choose there are panoramic views to add to your enjoyment over our swimming pool, Newport harbour and docks.

Commentary

1. stone cold абсолютно холодный
2. It's our cook's specialty. Это наше фирменное блюдо.
3. whatever you fancy зд. все, что захочешь
4. clear ox-tail soup cyn (бульон) из бычьих хвостов

Лингвострановедческий комментарий

Гостиничный сервис

Гостиницы в Англии можно условно разделить на несколько категорий. Наиболее дорогими являются гостиницы категории Luxe, проживание в которых по карману лишь арабским шейхам и миллионерам. Следующими за ними идут гостиницы категории Charming Town House, сочетающие хорошее обслуживание с относительно невысокой (по сравнению с первой категорией) ценой.

«Следующая категория – это относительно недорогие гостиницы; которые в Лондоне расположены главным образом в районе крупных вокзалов. К четвертой категории можно отнести пансионы Boarding Houses, Bed and Breakfast (обычно под вывеской B&B – дословно переводится: постель и завтрак), а также небольшие сельские гостиницы (inns). Наиболее дешевый вариант проживания: молодежные общежития: Youth Hostels, Youth Holiday Centers, Country Guest Houses. К плате за проживание в английских гостиницах

добавляется НДС (VAT – Value Added Tax), составляющий 17,5%. В стоимость проживания в гостиницах в Англии также часто включается стоимость завтрака. Встречаются два его варианта: скромный continental breakfast (чай или кофе и булочка с маслом или джемом) и основательный English breakfast(starter – кукурузные или овсяные хлопья (flakes) с молоком, сок и т. п. плюс main course – яичница с салом и ветчиной, помидорами, белым хлебом и т. п.).

В США и Канаде цены на проживание в гостиницах несколько выше, чем в Англии. Крупные гостиницы находятся чаще всего в центре города. Кроме местных гостиниц имеется также ряд компаний с общенациональной сетью гостиниц и ресторанов (Hilton, Sheraton и т.п.). Плата за проживание более высокая в крупных городах типа Нью-Йорка, Чикаго и т. п. Многие отели предоставляют скидки для командированных (бизнес-тариф). При наличии автомобиля значительно дешевле останавливаться в мотелях (hotels). В гостиницах и мотелях рестораны встречаются редко, поэтому стоимость завтрака в стоимость проживания обычно не включается.

В Англии чаевые (tip), как правило, включаются в счет в гостиницах и ряде ресторанов (графа – Service Charge). В Северной Америке чаевые в счет обычно не включаются. Если чаевые в счет не включены, то и в Англии и в Америке следует давать «на чай» около 10-15 % от суммы счета. В пабах (pubs) чаевые давать не принято.

Питание. Рестораны. Закусочные

Завтрак в Америке напоминает обильный English breakfast: сок либо фрукты, кукурузные хлопья (corn-flakes), жареные сосиски либо яйца (вкрутую (всмятку) – hard (soft) boiled eggs, яичница-болтунья – scrambled eggs, яичница-глазунья – sunnyside up), жареное сало либо ветчина (ham), тосты, молоко, чай или кофе.

Lunch (второй завтрак или обед) в промежутке между 12 и 14 часами довольно прост: в Англии чаще всего сэндвичи (sandwiches) в Америке сэндвичи либо гамбургеры (hamburgers), Чизбургеры (cheeseburgers), хотдоги (hot dogs), жареный картофель (chips) и т. п. Поздний обильный завтрак в Америке называется brunch (breakfast + lunch).

Dinner (ужин либо обед) – это основной прием пищи в промежутке между 18 и 21 часом, который состоит из первого блюда (starter – англ., appetizer – amer.), включающего суп либо закуску, и основного блюда main course – англ., entrees – amer.).

Основной напиток в Англии – чай, который пьют в промежутке между основными приемами пищи. Во время еды пьют соки либо пиво. В Америке наибольшей популярностью пользуются soft drinks – различные современные виды колы и лимонада.

В ресторанах и кафе, где вывешена табличка «Licenced» (в Америке – «Licenscd!»), продаются алкогольные напитки.

Перекусить в Англии достаточно дешево можно во встречающихся на каждом шагу в больших городах кафе, в которых обычно подают сосиски с картофельным пюре (Sausage & Mash), в закусочных типа Fast Food Shops, которые продают пиццу и горячие сосиски, либо в маленьких забегаловках, предлагающих сэндвичи нескольких видов. Обед в ресторанах довольно дорог (основные блюда в зависимости от категории ресторана стоят от 15-20 до 90-100 фунтов). Пабы (Pubs) (время работы обычно с 11 до 23) являются в Англии популярным местом вечернего времяпрожождения, в которых кроме пива и крепких напитков имеется широкий выбор соков и сладких коктейлей.

В Америке очень популярно завтракать, обедать и ужинать вне дома: в кафе и ресторанах. Известны американские рестораны быстрого самообслуживания (Fast-Food restaurants), самыми распространенными блюдами в которых являются гамбургеры, жареный картофель и кокакола. В больших городах распространены закусочные (snack-bars). Кроме того, закусочные имеются во многих т. н. аптеках (Drug Stores), которые продают не столько лекарства, сколько различные канцтовары, конфеты, мороженое. Небольшие ресторанчики на шоссе называются обычно Dinners.

At the Restaurant

- Good evening, sir. Are you alone? Good evening. Yes, I'm alone.
- Would you like to sit over there, sir? Near the window.
- Yes, thank you. May I look at the menu?
- Of course. Here it is.
- Have you decided yet, sir? May I take your order?
- Mmm ... As a starter I'll have a tomato juice...Oh, no. I'll have the onion soup.
- OK. How about the main course, sir?
- I'm not sure ... Perhaps you can help me?

Oh. If I were you, sir, I'd have a steak in wine sauce. I like it much. Moreover, it's the speciality of the day.

All right. I'll have the steak.

What would you like with the steak, sir?

- A salad and some mashed potatoes, please.
- Would you like something to drink?
- Er ... yes. Some mineral water, please ... and could I see the wine list?
- Of course. Here it is, sir.
- Mmm ... I'll have some French red wine.

Waiter!

– Yes, sir ... Do you want the bill?

– Yes. How much is it?

– Seven punds twenty five (pence), sir.

Английский и американский завтрак

Традиционный English или cooked breakfast состоит, как правило, из coffee / tea / orange juice, toast with butter and marmalade, cereals (например, корнфлэйкса) или porridge (овсяной каши), bacon and eggs (яичницы с беконом) или scrambled eggs (омлета), baked beans (белых бобов в томатном соусе), baked tomatoes, sausages (жареных сосисок) и kippers (копченой селедки). В США завтрак столь же сытный. Вы можете выбрать pancakes with maple syrup (блинчики с кленовым сиропом), baked potatoes, muffins, cereals, omelettes и eggs, sunny side up (яичницу) или over easy (яичницу, поджаренную с двух сторон). К этому Вы получаете столько кофе, сколько пожелаете. В США всегда предлагается также decaf (кофе без кофеина). Более легкий завтрак называется continental breakfast, он состоит из кофе или чая, булочек, масла и мармелада.

Как высказать свое мнение

Обычно в английском языке мнение выражается осторожно и сдержанно. Если Вы хотите внести предложение, начинайте его с использованием таких оборотов, как: I think that/I believe that, или облеките свое пожелание в вопросительную форму. Таким образом, Вы покажете, что Вы уважаете мнение Вашего собеседника: Don't you think it would be a good idea if ...? / Shouldn't we...? / What do you think of ...? / I wonder if ... (я задаюсь вопросом...).

Если Вам надо отклонить предложение, следует немножко ослабить свое выражение высказываниями типа: I am sorry to say but ... / I regret that ... / Unfortunately ... / I'm afraid ...

Осторожно: числа

В английском языке запятая и точка используются в числах совершенно иначе, чем в русском. Так, «2,5 миллиона долларов» в английском языке пишется как \$2.5m, произносится: two point five million dollars. Тысячи выделяются запятыми. Итак: \$2,000,000 –

two million dollars. При этом во множественное число ставится валюта, а не число – миллионы. Сотня, тысяча, миллион и т.д. всегда сопровождаются артиклем: one hundred или a hundred , one / a thousand и т.д. Так, 135 звучит как one / a hundred and thirty five.

After business hours / После рабочего дня

В практике международных деловых отношений приглашения на business lunch или dinner не редкость, возможно даже, что Вам закажут билеты в театр. Типичные разговорные ситуации с подходящими речевыми оборотами помогут Вам получить удовольствие от этих ситуаций.

At the restaurant / В ресторане

Во многих странах при входе в ресторан Вам встретится табличка «Please wait to be seated!». Это предупреждение о том, что к столику Вас поведет официант, Вы не должны искать место самостоятельно. Если Вам не нравится предложенный столик. Просто попросите усадить Вас за другой: Could we have that table over there at the window, please?

Выбор блюд в чужой стране – дело не из простых. Если Вы не уверены в том, что заказать, положитесь на совет коллеги, пригласившего Вас, или официанта: I could recommend you the veal cutlet (телячий шницель) which comes with baked potatoes and seasonal vegetable.

Пример

- Waiter: Good evening!
- Mr Chester: Good evening. We'd like a table for two, please.
- Waiter: Smoking or non-smoking?
- Mr Chester: Non-smoking, please.
- Waiter: Just follow me, please. – Here we are.
- Mr Chester: Could we have a table at the window so that we can enjoy the wonderful view?
- Waiter: I'm afraid they have all been reserved.
- Mr Chester: Well, never mind this one is fine too.
- Waiter: Have you made a choice yet?
- Mr Horst: No, no yet. I'm having some problems with the menu.
Could you tell me what veal is?
- Waiter: Let me see, how do I explain. It's the meat of a baby cow.
- Mr Horst: OK, I understand, thanks. Well, Mr Chester you've been here before.
What would you recommend?
- Mr Chester: The steak is very good here.
- Mr Horst: OK, I'll have the steak with a salad and French fries
(картофель-фри АМА)/ chips (картофель-фри БА).
- Waiter: Are you sure you don't want a starter (закуска)?
- Mr Horst: Yes, I'm sure. A main course (основное блюдо) will do for me and, of course, a dessert afterwards.
- Waiter: Right Sir, and how would you like your steak? Rare (с кровью, непрожаренный), medium or well done (прожаренный)?

Полезные советы

The table / Столик

- Could we have a table for four, please?
- I'd like to book a table for two on Tuesday at around 8 o'clock.

– I reserved a table at seven in the name of Chester.

– Could we have a different table, this one is ...

The menu / Меню

– Excuse me, could I have the menu /the wine list?

– What kind of meat do you serve? -We have beef (говядина), pork chops (свиные отбивные), lamb (баранина), veal (телятина) and venison (оленина).

– Do you have any vegetarian dishes?

– I feel like having fish.

– The fish of the day is salmon (лосось) which comes with an orange sauce.

– How is the sole (морской язык) done / made? – You can have it grilled, baked or poached (вареный).

– All our main dishes are served with a green salad or the vegetables of your choice, French fries or a jacked potato (картофель, запеченный в мундире).

Ordering / Заказ

– Are you ready to order now?

– I'm sorry, but I haven't decided yet. Could you come back a little later, please?

– What can you recommend?

What's today special?

– Excuse me, could I order now, please?

– OK, I'll have / take the soup as a starter.

– As a main course I'd like / I'll have ...

– Could we have some coffee with our dessert, please?

– Could I have some more wine, please?

– We'd like another bottle of water, please.

– Could I have a spoon, knife, fork?

Small talk / Легкая беседа

Во время еды или за кружкой пива в баре о делах обычно не говорят. Приходит время для small talk ИЛИ socializing – беседы, которая на иностранном языке дается нелегко, поскольку здесь используется лексика, выходящая за рамки профессионального жаргона. С другой стороны, благодаря такому виду беседы можно больше узнать друг о друге в человеческом плане и таким образом улучшить деловые отношения. Излюбленные темы при этом – еда (the food), погода (the weather), спорт (sports), семья (the family) и информацию о стране (country). Предоставьте пригласившему Вас коллеге решать, будете ли вы обсуждать профессиональные темы или нет.

Пример

Mr Chester: So how is your steak? Was it good choice?

Mr Horst: Oh yes, It's delicious and I love that salad dressing. How's your chicken?

Mr Chester: Well, it's a little bit salty to tell you the truth. It makes me rather thirsty.
Another drop of wine?

Mr Horst: No thanks, I've had enough.

Mr Chester: So what do you think of Chicago? Is it very different from Stuttgart?
I guess it's a little bit colder over here, isn't it?

Mr Horst: It's very different indeed. Chicago is a lot bigger with these enormous skyscrapers and huge buildings. I like the people a lot, but it's true that it's very cold. Is it always like this?

Mr Chester: Yes, with the wind coming from the big lakes it can be very cold and windy up here with a lot of snowfall in the winter, but you get used to the climate.

Полезные фразы

The food/ Еда

- The food is really excellent/delicious.
- I'm glad you like it.
- It tastes wonderful although it is a little bit spicy.
- Is it true that Kraut is a traditional German dish?

The weather / Погода

- What's the climate like in your country?
- In summer, temperature may rise up to the nineties (32 °C).
- It's very stuffy / sticky / humid.
- In autumn / fall it can be very foggy and gloomy with heavy rains and thunderstorms.
- Spring (time) is absolutely gorgeous with very agreeable temperatures.

The bill / Счет

- Could I have the bill (БА)/check (АМА) please?
- Is service included?
- Tips (чаевые) are usually around 15%.
- Would you like separate checks (отдельные счета)?
- This is on me (Сегодня плачу я).
- You're my guest today.
- Do you accept credit cards?
- You can keep the change.

Thanking /Благодарность

I'm glad you enjoyed it.

It's been a pleasure serving you.

Thank you very much for coming.

I hope we'll see you soon.

Pay us a visit next time you are there.

Farewell words / Слова прощания

See you / goodbye / take care!

Have a safe journey / good trip back.

Культурные и языковые советы**Рестораны «Приноси свое» (BYO)**

Некоторые рестораны носят обозначение BYO (Bring your own) – «Принеси свои продукты питания и питье». Это значит, что у них нет лицензии на алкоголь. Каждый приносит вино или пиво с собой. Тем не менее, Вы можете спросить официанта, где находится ближайший винный магазин (liquor store) – обычно совсем рядом. Официант охладит и откроет Ваши напитки. В Австралии, где пиво пьют холодным, в ресторан принято брать собственный переносной холодильник.

Чаевые

Размер чаевых (tipping) в разных странах свой. Лучше спросить приглашающего: How much do you usually give as a tip? В некоторых странах заработка официантов и барменов зависит от чаевых, так как их оклад слишком низок. Если нет четкого указания на то, что обслуживание включено в стоимость: Service included / tip included (БА) / gratuity included (АМА), как правило, действует доплата в размере 15-20%. Ее либо добавляют к счету, либо оставляют наличными на столике.

of the index finger. It was hurtful if conversation deliberately stopped as I served the meal, and yet unkind if it continued as if I didn't exist. I began to notice if people said please and thank you, and then whether they looked at me when they said it.

From the Sunday Express Magazine

Eating the right foods is being healthy

We all need the right mixture of different types of food in our diet. The average person swallows about half-a-ton of food a year – not counting drink – and though the body is remarkably efficient at extracting just what it needs from this huge mixture, it can only cope up to a point.

If you go on eating too much of some things and not enough of others, you'll eventually get out of condition and your health will suffer.

So think before you start eating. It may look good. It may taste good. Fine! But how much good is it really doing you?

People differ in the food they enjoy and also in the way food affects them. What you eat and the way it affects your body depend very much on the kind of person you are. For one thing, the genes you inherit from your parents can determine how your body-chemistry (metabolism) copes with particular foods. The tendency to put on weight rather easily, for example, often runs in families – which means that they have to take particular care.

And your parents may shape your future in another way. Your upbringing shapes some basic attitudes to food – like whether you have a sweet tooth, nibble between meals, take big mouthfuls or eat chips with everything.

Eating habits, good or bad, tend to get passed on.

And then there's your lifestyle. How much you spend on food (time as well as money), how much exercise you get – these can alter the balance between food and fitness.

And finally, both your age and your sex may affect this balance. For example, you're more likely to put on weight as you get older, especially if you are a woman.

So, everybody's different and the important thing is to know yourself. Read on and see if you think you are striking the right balance.

A bad diet can damage our health. Your food should balance your body's need for -

- NUTRIENTS (proteins, fats, carbohydrates, vitamins, minerals and water) – the raw materials needed to build and repair the body-machine.
- ENERGY (calories) – to power the body-machine, all the thousands of different mechanisms that keep you alive and active.
- DIETARY FIBRE (a complex mixture of natural plant substances) – the value of which we are just beginning to understand.

We are likely to get all the proteins, vitamins and minerals we need in a good balanced diet. If you're eating a fairly varied diet, it is just about impossible to go short of proteins, vitamins or minerals. It is likely, too, that you have more than enough fats and carbohydrates.

Take proteins for instance. On average, we eat about twice as much protein as we need.

Vitamin pills aren't likely to help either. A varied diet with plenty of fresh fruit, vegetables and cereals along with some fish, eggs, meat and dairy products will contain more than enough vitamins. Unless you have some special medical reason, it is a waste of time and money to take vitamin pills.

As for minerals, there is no shortage in the average diet and it is useless to have than you need.

If we eat more calories than we need, we get fat. Just about everything you eat contains energy – measured as calories; the higher the number of calories, the more energy. But don't make the mistake of thinking that eating extra energy-rich foods will make you more energetic. The amount of energy in your daily diet should exactly balance the energy your body mac-

hine burns up. If you eat more than you use, the extra energy is stored as body fat. And this is the big problem.

Fibre is an important part of a good diet. Over hundreds of thousands of years, man's food came mainly from plants.

He ate cereals (like wheat), pulses (like beans and peas), vegetables, fruit and nuts. So our ancestors were used to eating the sort of food that contains a lot of fibre.

In comparison with our ancestors, the sort of food we eat today contains very little fibre. Our main foods are meat, eggs and dairy products, which contain no fibre at all.

Lack of fibre seems to be connected with various disorders of the digestive system. Some experts also believe that lack of fibre may even lead to heart disease.

If you're worried about your weight, eating more fibre may actually help you to slim! Food with plenty of fibre like potatoes or bread can be satisfying without giving you too many calories.

From The Health Education Council

Foods

Most people have their own favorite dishes. Which they prefer to new and unfamiliar foods. A favorite dish may be raw or cooked, very ordinary or quite exotic, simple or complicated to prepare, cheap or expensive.

How would you describe the tastes of the food below? Write the foods under the different taste headings.

Lemon juice honey butter peanuts olives bananas anchovies ice cream yoghurt British fish and chips beer Indian vegetable curry, grapefruit peaches in syrup black coffee vinegar thick onion soup, almonds sausages crisps

Spicy	Bitter	Salty	Sweet	Sour	Greasy	Creamy

Now decide which kinds of food that you've eaten would fit the following descriptions:

- Most attractive to look at
- Simplest to make
- Most difficult to make well
- Most unpleasant
- Most enjoyable foreign
- Most unusual

Adapted from 'The Good Health Guide' (Open University), Harper & Row

An apple a day keeps the doctor away.

Carrots help you to see in the dark.

THE LAUGHING COOK

RESTAURANT

MENU

STARTERS

Potato soup £1.00

Tomato salad £2.00

Spaghetti bolognaise £1.50

Smoked salmon £3.00

Grilled sardines £2.50

MAIN COURSES

Cheese Omelette £2.50

*cooked with 3 large eggs and lots
of tasty Cheddar cheese*

Caldeirada £4.50

*a delicious Portuguese seafood
stew.*

T-Bone Steak £7.00

*best quality, tender steak, cooked
to perfection.*

Moussaka £4.00

*the famous Greek dish, made with
minced beef, aubergines, potatoes
and covered with a
creamy cheese sauce*

Paella £5.00

*an authentic Spanish recipe which
includes chicken, prawns, mussels,
green peppers, onions and rice.*

Chilli con Carne £4.00

*a Mexican speciality - spicy beef
and red kidney beans on a bed of
rice*

Grilled Trout £5.50

*fresh from the River Wye, served
with almonds*

Sweet and Sour Chicken £4.00

*a Chinese favourite - tender pieces
of chicken fried in batter and cov-
ered with our famous
sweet and sour sauce.*

**ALL DISHES ARE SERVED WITH A CHOICE OF FRESH
VEGETABLES OR SALAD.**

DESSERTS

Fresh Strawberries £2.50
Tinned Peaches £1.50
Cheese and Biscuits 1.25p
Vanilla Ice Cream SI.00
Chocolate Cake £2.00
Apple Pie and Cream 1.50

YOUR WAITER WILL BE HAPPY TO ADVISE YOU ON YOUR CHOICE
OF DISH

Communication activity

ROLE A

You have invited B to dinner and you really want him/her to enjoy the meal. Unfortunately you're a bit short of money at the moment (you've only got 25\$ with you) but you don't want B to know this.

ROLE B

A has invited you to dinner and you're sure you're going to enjoy yourself, especially as A is paying the bill! You especially like fish of all kinds. The only thing you can't eat is cheese, which doesn't agree with you, but you'd prefer not to eat anything too fattening either.

ROLE C

There are only 15 minutes left before you go off duty and you don't want to spend too long with these customers. The chief has told you that there's a lot of steak, moussaka and sardines left over and he'd like you to encourage customers to order these. The caldeirada has run out completely. Mark these on your menu, but don't show to your customers. Let A and B discuss the menu for a few moments before you ask if you can take their order.

The cook

Giles



Giles Mildmay, 24, has been a professional cook for three years. His father, George, owns a two-hundred-acre farm in Devon. The family have farmed in Devon for over three hundred years. Giles' younger brother Tobias is studying farm management at Exeter University. Giles and his father talk about his choice of career.

I think I've always been interested in food. My grandparents (on my mother's side) lived in a huge old manor house in Lincolnshire and they had a wonderful cook. She made fantastic standard English food; her roast beef and Yorkshire pudding was out of this world. I used to love going down to the kitchen and watching her work, and I picked up a lot of cooking tips from her. I realized that I wanted to be a cook when I was about 12. I went to a boarding school and when other boys chose to do sport, I chose cookery. By the time I was 15, I had taken over the cooking at home for my parents' dinner parties, and I had started to make up my own recipes. I knew my parents would not approve of cooking as a career, so I decided to introduce them slowly to the idea. I told them that I wanted to do cookery course for fun, and I went for a month to a hotel in Torquay. I enjoyed it so much, I knew I couldn't put off telling my parents any longer, so I brought the subject up one night over dinner. At first there was silence, and then my father asked me why. I explained that cooking was like painting a picture or writing a book. Every meal was an act of creation. I could see that my father was not convinced, but he didn't get angry, he just patted me on the shoulder and smiled. My mother kissed me. And now that I have opened my own restaurant, I think they are very proud of me. However, my grandfather (on my father's side) is not so kind, he thinks I'm mad to have given up farming.

Giles' father

I know that times have changed, but I was brought up with a butler and a cook to look after me, and I never went near the kitchen. I was taken aback at first when Giles announced what he wanted to do. His grandfather still hasn't got over it, but his mother and I are delighted that he is doing something he enjoys. Now-a-days anyone with a job that they enjoy is very lucky.

Food and meals

Word bank

food	[фу:д]	продукты, питание
bread	[брэд]	хлеб
cereals	[сирилз]	зерновые хлеба (Am.E. из- делия из дробленого зерна)
meat	[ми:t]	мясо
sausages	[сосэджиз]	колбасы птица (домашняя)
poultry	[пэултри]	дичь
dairy products	[дэари продактс]	молочные продукты
sea food	[си: фуд]	«дары» моря
berries	[бэрриз]	ягоды
nuts	[натс]	орехи
spices	[спайсэз]	приправы (специи)
wines	[уайнз]	вины
sweets	[суитс]	сладости
fresh food	[фрэш фуд]	свежие продукты
frozen food	[фроузэн фуд]	замороженные продукты
canned food	[кэннэл фуд]	консервы
pet food	[пэт фуд]	корм для животных
cooked food	[кукт фуд]	готовые к употреблению
uncooked food	[анкукт фуд]	полуфабрикаты
bread	[брэд]	хлеб
flour	[флауэ]	мука
dough	[доу]	тесто
rich dough	[рич доу]	сдобное тесто
unleavened dough	[анливенд доу]	пресное тесто
doughnut	[доунат]	пышка, пончик
dumpling	[дамиллин]	клецка
white bread	[уайт брэд]	белый хлеб
brown bread	[браун брэд]	черный хлеб
rye bread	[рай брэд]	ржаной хлеб
chunk of bread	[чан ков брэд]	толстый ломоть хлеба
slice of bread	[слайс ов брэд]	тонкий кусок хлеба
loaf of bread	[лоуф ов брэд]	багон (буханка) хлеба
bun	[бан]	сдобная булочка
ring roll	[ринг ролл]	бублик
puff	[раф]	сдобная булочка
cake	[кейк]	торт, пирог, пирожное
cheese cake	[чи:з кейк]	ватрушка
pancake	[пэнкейк]	блин
pie	[пай]	пирог пирожок
toast	[тоуст]	гренок

cereals	[сэ'рилз]	злаки
grain	[грэин]	зерно
groats	[горутс]	крупа
wheat	[уйт]	пшеница
barley	[барли]	ячмень
pearl barley	[перл барли]	перловая крупа
buckwheat	[бакуит]	гречневая крупа
rice	[райс]	рис
semolina	[сэмэ'лаин]	манная крупа
corn	[ко:н]	кукуруза
corn-cob	[ко:нкоб]	кукурузный початок
cornflakes	[ко:нфлейкс]	кукурузные хлопья
maize	[меиз]	маис
millet	[миллэт]	просо пшено
oats	[оутс]	овес
Meat	[ми:т]	мясо
joint	[джоинт]	часть, разрубл. кусок
beef	[би:ф]	говядина
tender beef	[тэндэ биф]	нежная говядина
tough beef	[таф би:ф]	жесткая говядина
beefsteak	[би:фстик]	бифштекс
corned beef	[ко:нд биф]	солонина
roast beef	[роустби:ф]	ростбиф
rumpsteak	[рампстик]	ромштекс
pork	[по:к]	свинина
mutton (lamb)	[маттэн (лэм)]	баранина
veal	[ви:л]	телятина
kidney	[кидни]	почка
liver	[ливэ]	печень
stomach	[стамэк]	желудок
tongue	[тан(г)]	язык
chop	[чоп]	отбивная котлета
cutlet	[катлэт]	рубленная котлета
Fish and Sea-food	[фиши энд сифуд]	рыба и морские прод.
bream	[брим]	лещ
carp	[ка:п]	карп
cod	[код]	треска
cod liver	[кодливэ]	печень трески
eel	[и:л]	угорь
herring	[хэррин(г)]	селедка
mackerel	[мэкирэл]	макрель, скумбрия
perch,	[пэч]	окунь
pike	[пайк]	щука
plaice	[плейс]	камбала
salmon	[сэмн]	лосось, семга, горбуша
sardine	[са:дин]	сардина
sprat	[спрэт]	килька, салака
sturgeon	[сте(р)джэн]	осетр

trout	[тrott]	форель
turbot (halibut)	[тебэт (хэлибат)]	палтус
jellied fish	[джелайдфиш]	заливная рыба
crab	[крэб]	краб
lobster	[лобстэр]	омар
oyster	[ойстэр]	устрица
shrimp (prawn)	[шрим (прон)]	креветка
clam	[клэм]	морской моллюск
Dairy Products	[дэиариипродактс]	Молочные продукты
milk	[милк]	молоко
new milk	[ньюмилк]	парное молоко
sour milk	[сомилк]	простокваша
cream	[крим]	сливки
sour cream	[сокрим]	сметана
butter	[баттэ]	масло сливочное
boiled butter	[боилд баттэ]	масло топленое
margarine	[маджэрин]	маргарин
cheese	[чи:з]	сыр
cottage cheese	[коттэдж чиз]	творог
egg	[эг]	яйцо
eggshell	[эгшэл]	яичная скорлупа
white of an egg	[уайт ов эн эг]	яичный белок
yolk of an egg	[йок ов эн эг]	яичный желток
hard-boiled eggs	[ха:дбоилдэгз]	крутое яйцо
fried eggs	[фрайд эгз]	яичница глазунью
scrambled eggs	[скрэмблд эгз]	яичница болтунья
whip (beat) an egg	[уип(бит)энэг]	взбить яйцо
shell (v.) an egg	[шэлэнэг]	почистить яйцо
Vegetables	[вэджэтэблз]	Овощи
tomato	[тэмэтоу]	помидор
cucumber	[кьюкэмбэ]	огурец
salted cucumber	[солтид кьюкэмбэ]	соленый огурец
pickled cucumber	[пиклд кьюкэмбэ]	маринованный огурец
carrot	[кэррэт]	морковь
beet		свекла
egg plant	[эгплант]	баклажан
marrow (squash)	[мэрроу (сквош)]	кабачок
turnip	[те(р)нип]	репа
Brussels sprouts	[брасселз спротс]	брюссельская капуста
cauliflower	[колифлау]	цветная капуста
green cabbage	[гринкэббидж]	белая капуста
red cabbage	[рэдкэббидж]	красная капуста
savoy cabbage	[сэвойкэббидж]	савойская капуста
kohlrabi	[коулраби]	кольраби
green peas	[гринпиис]	зеленый горох
beans	[бинз]	бобы, фасоль
asparagus	[эспэрэгус]	спаржа
spinach	[спинидж]	шпинат

radish	[рэдиш]	редис
pumpkin,	[памкин]	тыква
onion	[о尼эн]	лук репчатый
garlic	[га:лик]	чеснок
pepper	[пэппэр]	перец
sweet pepper	[суитиэппэр]	сладкий перец
dills	[дилз]	укроп
parsley	[па:сли]	петрушка
celery	[сэлэри]	сельдерей
mushrooms	[машрумз]	грибы
Beverage	[бэвэрэдж]	напитки
soft drinks	[софтдринкс]	безалкогольные напитки
mineral water	[минирэл уотэ]	минеральная вода
(fruit) juice	[фрут)джюс]	фруктовый сок
spring water	[сприн(г) уотэ]	родниковая вода
brandy (cognac)	[брэнди (коньэк)]	бренди, коньяк
cherry brandy	[тчери брэнди]	вишневая наливка
sherry	[шэрри]	херес
whisky	[уиски]	виски
wine	[уайн]	вино
dry wine	[драй уайн]	сухое вино
portwine	[по(р)т уайн]	портвейн
sweet wine	[суит уайн]	сладкое вино
table wine	[тэйбл уайн]	столовое вино
champagne	[шампейн]	шампанское
porter	[потэр]	портер

American Food

Americans have a wider assortment of foods to choose from than consumers in any other country. Meats, fish, fruits, vegetables, nuts, cereals from various parts of the nation are, available throughout the country during any season of the year. Frequently, the problem for the consumer is not the lack of variety of brands of food, but rather the bewildering assortment from which one must choose. In addition, the consumer can choose from foods that are fresh, frozen, canned and cooked or uncooked. Currently, virtually all food stores have available a wide array of frozen foods especially prepared to be heated or cooked in a microwave oven.

The microwave oven has revolutionized the home preparation of meals. It, along with the supermarket, where virtually any kind of foods are available, make the preparation of food the most time-efficient in the world. A family can make only one trip a week to the supermarket to purchase its food needs for an entire week. Before the turn of the century Americans will have access to computer-based shopping enabling them to make their buying decisions at home and picking up their purchases at the store or having them delivered to their homes.

Since the 1950s fast-food and take-out restaurants have had a phenomenal proliferation, first in the US, and more recently throughout the world. The first fast-food chains like McDonalds, Burger King, Arby's and Wendy's which offer sandwiches, hamburgers, French-fried potatoes, hot dogs, pizzas, pancakes, chili and fried chicken, have been joined by other chains some of which offer Mexican, Chinese and other ethnic foods. The cost of the food in such restaurants is frequently cheaper than if one were to prepare similar food in one's kitchen. Consequently, an entire family may frequently go to eat at fast food places for convenience and economy.

A more recent development in the American food industry has been the demand for healthier foods. The food industry has made available a wide variety of low-fat dairy and meat products. Animals are now being scientifically bred to produce lean meat. Even low fat cheeses and ice creams are being produced. Vegetable, fruit and cereal consumption are increasing. A second demand is for foods grown and produced free of fertilizers, pesticides and herbicides. This has led to the development of an «organic food» industry. Of course, the cost of organic foods is substantially higher than for nonorganic food. The market for organic food has nevertheless been expanding.

(from «Life and Issues in the USA»)

Comprehension questions:

1. What problem do American consumers face when buying food?
2. How often does a family visit a supermarket to purchase its food for a week?
3. What will enable Americans to make their buying decisions right at home?
4. What is the secret of success of fast-food and take-out restaurants?
5. What is a more recent development in the American food industry?
6. Which food items are very popular now in America?

Find in the text equivalents to the following words and phrases.

- 1) потребители 2) изделия из дробленого зерна 3) типы продуктов 4) консервированный, 5) полуфабрикат 6) духовка 7) подавать на стол 8) запеченная рыба 9) вегетарианский стол 10) «быстроешки» 11) постное мясо 12) ресторан, «обеды на дом»

Proverbs and Sayings

An apple a day keeps the doctor away. Яблоко в день, и никакой врач не нужен.

A hungry belly has no ears. Голодное брюхо к ученью глухо.

I am as hungry as a hunter. Я голоден как волк.

Hunger is the best sauce. Голод – лучшая приправа.
Tastes differ. О вкусах не спорят.
Don't live to eat, but eat to live. Не жить, чтобы есть, а есть, чтобы жить.
Appetite comes with eating. Аппетит приходит во время еды.
Eat at pleasure, drink with measure. Ешь вволю, а пей в меру.
Hunger breaks stone walls. Голод ломает и каменные стены; нужда всему научит.
One man's meat is another man's poison. Что для одного еда, то для другого яд..
The proof of the pudding is in the eating. Чтобы узнать, каков пудинг, надо его отведать (все проверяется практикой).
Too many cooks spoil the broth. Слишком много поваров портят бульон (У семи нянек дитя без глазу).
Who has never tasted bitter, knows not what is sweet. Кто никогда не пробовал горького, не знает, что такое сладкое.
You can't eat your cake and have it too. Нельзя съесть свой пирог и в то же время сохранить его (нельзя делать взаимно исключающие вещи).

Idiomatic Expressions

after meat mustard – после ужина горчица, слишком поздно
apple of discord – яблоко раздора
the apple of one's eye – зеница ока
be meat and drink to smb. – доставлять огромное удовольствие комулибо; необходимо как воздух
bite off more than one can chew – откусить больше, чем можешь проглотить; взяться за непосильное дело; переоценить свои силы
bread and butter (daily bread) – средства к существованию
dog's breakfast – беспорядок, неразбериха
(as) easy as pie (a piece of cake) – легче легкого, пустяковое дело, сущие пустяки, пара пустяков, проще простого
eat like a bird – клевать как птичка, мало есть
eat like a horse/wolf – отличаться завидным отменным аппетитом
the food of the gods – пища богов, нектар
it's/that's another/a different cup of tea – это совсем другое дело
milk and honey – молочные реки, кисельные берега; изобилие
milk and roses – кровь с молоком

**Read the text. Get the main idea. Scan the whole information.
Gist and press the meaning.**

An Englishman's Diary

by Stephanie Andrews

An Englishman's day – and who can describe it better than an Englishman's wife? It begins when he sits down to breakfast with his morning newspaper.

As he looks through the headlines there is nothing he likes better than his favourite breakfast of cornflakes with milk and sugar (porridge if he lives in the North), fried bacon and eggs, marmalades on toast and tea (with milk, of course) or coffee.

He in fact gets such a meal if there is enough money in the family to buy it.

After breakfast, except on Saturdays and Sundays which are holidays, he goes to work by train, tube, bus, car, motor scooter, motor bike or walks there. He leaves home at about 7:30.

At offices or factories there is a tea or coffee break at eleven. Then at mid-day everything stops for lunch. Most offices and shops close for an hour from one to two.

Englishmen are fond of good plain food, and they usually want to know what they eat. They like beefsteaks, chops, roast beef and Yorkshire pudding, fried fish and chipped potatoes.

There are usually two courses in the mid-day meal – a meat course with a lot of vegetables, a sweet dish, perhaps fruit pudding and custards with tea or coffee to finish.

Then back to work again with another break in the middle of the afternoon, once again for tea or coffee, sometimes with a cake or biscuit.

The working day finishes at any time between four and six. When an Englishman gets home he likes to inspect his garden before the evening meal: tea, high tea, dinner or supper. When his evening meal is over, the Englishman may do a little gardening and then have a walk to the «local» (the nearest beerhouse) for a «quick one» (a drink, alcoholic, of course.)

There are a lot of people at the «local» and he can play darts, dominoes, billiards or discuss the weather, the local events or the current situation. But if the Englishman stays at home, he may listen to the radio, watch television, talk or read.

Then at any time between 10 and 12 he has his «night-cap» – a drink with a snack – and then off to bed ready for tomorrow.

Read the text. Get the main idea. Scan the whole information.

Gist and press the meaning.

Eating Out (abridged)

by Clement Harding

The Old Mill, The Quay.

Wardleton, Sussex

Open: Tuesday-Sunday 7-11.30 p.m.

This week we decided to look at a small family-run restaurant in the village of Wardleton. «The Old Mill» is newly opened and overlooks the River Wardle, and we had heard several favourable comments about it. Because we had been advised to book early, we managed to get a nice table with a view of the quay. We were made very welcome and service was excellent because it is a small family business. The proprietor, Jeff Dean, runs the kitchen himself and his wife, Nelly, showed us to our table.

Although the choice of items on the menu was very extensive, it was rather traditional. A long menu always worries me, because a large menu often means a large freezer! We started with Wardle Trout and although it was fresh, it was spoilt by a number of herbs. For my main course I chose the pepper steak, which was the specialty of the day. I thought it was almost perfect because the chef had chosen excellent meat and it was cooked just long enough.

My wife ordered the roast lamb, and although the quality of the meat was good, she thought it was a little underdone. Though the vegetables were fresh, they came in very small portions and were rather overcooked for our taste. However, the bread was fresh because it had been baked on the premises. I have often complained in this column about the difficulty of finding any restaurant which serves a fresh fruit salad. Luckily, this one did. Even though it must have been very time-consuming to prepare, it was a delight to see, and I had a second helping. As usual, I chose house wine, as this is often the best way to judge a restaurant's wine list. It was a French-bottled table wine which was quite satisfactory and reasonably Priced. The bill, including coffee and brandy, came to 37 pounds, which was acceptable for the class of restaurant, although that did not include service.

Read and learn the recipes for use and pleasure.

Recipes

Vegetable Soup

Peel and cut into very small pieces three onions, three turnips, one carrot four potatoes, put them into a pan with 100 g of butter, 150 g of ham and a bunch of parsley; pass them ten minutes over a sharp fire, then add a spoonful flour, mix well; add 2 litres of broth and 0.5 litre of boiling milk; boil up, keeping it stirred; skim it; add a little salt and sugar and run it through a sieve into another pan; boil again and serve with fried bread in it.

Stewed Beef and Pork

Put into a saucepan about 800 g of beef cut into 8 pieces; 200 g of pork cut into 2 pieces; six table spoonfuls of rice; 4 middlesized onions peeled and sliced; a table spoonful of sugar; a little pepper and salt; add 2 litres of water; simmer gently for three hours; remove the fat from top and serve.

Home Made Cake

250 g of flour; 250 g of castor sugar; 250 g of seedless raisins; 50 g of chopped almonds; 50 g of preserved cherries; 170 g of butter; 4 eggs; pinch of soda. Sieve the flour, sugar and soda together into a basin, add the prepared fruit-chopped cherries and almond. Add eggs and butter. Mix it thoroughly. Place in a tin lined with greaseproof paper and brush with some melted butter. Bake in a slow oven for 2 hours. Leave for 5 minutes in a tin, then turn it out and cool.

What do we say when:

1 You want to praise a dish? 2. You want some more of something offered at the table? 3. You want to propose somebody's health? 4. You want your guests to put some food on their plates? 5. You don't know what to order at a restaurant? 6 You are at the table and can't reach a saltcellar? 7. Don't like the dish you are offered.

Make an order at the restaurant, using the menu, given below.

MENU SOUPS

Normandy snail soup

with spinach

Beef consomme

with vegetable paysane and fresh herbs

Original Italian Minestrone

with pesto and white beans

SALADS

Scampi salad and melon

with spicy Cocktail sauce and walnut balsamico dressing

Caeser salad

with Romaine lettuce, garlic dressing, anchovies and grated Parmesan cheese

Tomato and Mozzarella salad

slices of Mozzarella and tomato with fresh basil, olive oil and small salad bouquet

Mixed salad «Mimosa»

with Herbvinaigrette and hard boiled eggs

MENU

FISH AND MEAT DISHES

Grilled or poached salmon fillet

on red caviar sauce with garden fresh vegetables and parsley potatoes Sole fillet

Stuffed with salmon mousse, served with dill sauce

and Parisienne potatoes

Pan fried red snapper

*served with saffron sauce, sauteed spinach and black Tagiatelle Breast of chicken
on lobster sauce with vegetable noodles*

Steak au Poivre on pink pepper sauce, green beans and Dauphine potatoes

FROM OUR GRILL

your choice of:

Ribeye steak (200 g)

Fillet of beef (180 g)

Lamb cutlets (220 g)

Mixed grill (240 g)

*Beef and pork medallion, lamb cutlet and cajun marinated
chicken breast Above dishes are grilled to your liking and
served with baked tomato filled with forest mushrooms, creamed
jacket potato and Sauce Beamaise.*

DESSERTS

Creme Brulee

with caramel pear Apple Strudel

flavoured with almonds and served with vanilla ice-cream

Fresh Tropical fruit salad

Panna Cotta

traditional Italian cream dessert

MENU

Ice-cream selection

served with fruit

Assorted cheese plate

small

large

Cheeses of the day selection served with biscuits and olives

Russian favourites

SOUPS

Borsch

*traditional Russian soup with beetroots, cabbage and
carrots garnished with smetana and lemon*

Fish solyanka

*traditional fish soup with olives, salted cucumbers, onion
garnished with smetana*

MENU
STARERS

Stolichny salad

*potato-chicken salad with cucumbers, eggs, garnished
with mayonnaise Fish platter a la russe*

an assortment of smoked salmon, sturgeon and mackerel with caviar decoration

MAIN DISHES

Beef Stroganoff

served with beetroot, cucumbers, rice and Russian

sour cream Salmon coulibiac

salmon, rice, eggs and mushrooms wrapped in puff pastry sewed on red caviar sauce

MENU

Sturgeon brochette

with beetroot sauce and Pushkin potatoes

DESSERTS

St. Petersburg Sunset

slice of marble cake with butter cream on orange sauce

Joghurt creme with red currant jelly

Describe a dinner out or a banquet you attended.

Making a complaint

Read the letter and answer the questions below.

23 CHICHESTER DRIVE
TANQMER
CHICHESTER
WTEST SUSSEX

PQ20 6FA 01 f43 737561 0973616421

THE GENERAL MANAGER

TOWER HOTEL

PO 0 BOX 53

SF-535Q1 LAPPEENRANT A FINLAND

Dear Sir,

The Beefeater Restaurant is very poor and I feel very damaging to the l in general. On our first visit, the service was slow, the atmosphere fair and the food fair We would not have gone back however had it not been for the fact that the restaurant Tower was closed on Sunday evening. However what happened on Sunday evening (29th March 1998) was unbelievable. The restaurant was not busy. The service was non existent After a wait of 15 minutes with nothing except the bread, the wine arid water we had ordered arrived. The wine was poured and taken away, the order was taken. We were unable to attract any attention to get more wine poured, one waiter looked straight through us, and when my companion waved his napkin in total frustration to get some service, we watched as the staff ridiculed us by mimicking the action. Eventually we got some more wine poured, then they would not stop and every time we had a sip they refilled the glass. After nearly an hour the starter arrived. It would appear that it had been around awhile. The snails were inedible, not a hint of garlic, the other starter was dried out

on the top. We walked out, and went straight to the front desk to register our complaint, and later that evening the manageress of the restaurant provided a half hearted apology. We went out to eat elsewhere.

Although we were quite happy to pay for the drink, we were somewhat amazed that the following day the front desk had no knowledge of our complaint and when I paid our account had charged us for the food.

I am sure that you will agree that this is a poor reflection on an otherwise excellent hotel, and wasted a lot of our valuable time.

Despite the problems encountered in the Beefeater restaurant and to lesser degree at the front desk, we had an extremely enjoyable stay.

Yours faithfully,

Jill Johnsn

Dialogues

Larry at Lunch

- Mother: Larry, lunch is ready.
 Larry: I don't want to eat, Mummy.
 Mother: But you must, Larry.
 Larry: No.
 Mother: I insist on your eating, Larry. Just a little bit, my boy.
 Larry: No, Mom.
 Mother: Now, Larry, be a good boy. Just sit down here and have a little bit of fish.
 Larry: That's too much.
 Mother: Will that do now, Larry? And stop trifling with the fish, will you?
 Larry: I'm picking out the bones, Mummy.
 Mother: O.K. and drink your coffee. It has already grown cold.

At Dinner

- Fred: Hello, old chap. So nice of you to have come. We are about to have dinner. Will you dine with us?
 John: With the greatest pleasure. I'm starving.
 Fred: That's fine. Well, I'm off to lay the table. Say, John, how about a drink?
 John: Will a duck swim?
 Fred: To you, John. Let me help you to some salad.
 John: Please do. That's quite enough, thank you.
 Fred: Some soup?
 John: Why, yes. I think I could manage a plateful.

At Dinner

- Ann: How do you like the soup?
 John: Awfully nice really. Don't you think so?
 Ann: Yes, it is indeed. Pass me the salt, please.
 John: Here you are. Some more bread?

- Ann: Yes, please.
- John: What comes next, Ann?
- Ann: Pork chops with roast potatoes.
- John: And what follows that?
- Ann: Wouldn't you like to make a guess?
- John: Stewed apricots as usual, I suppose.
- Ann: There you are wrong, John. It's apple pudding with whipped cream.
- John: Apple pudding and with whipped cream! My, isn't it fine!
- Ann: I am happy that I've suited your taste.
- A: The table is laid. Come along and let's start. It's high time to have dinner.
- B: I'm ready. I feel quite hungry. I could eat a horse.
- A: So am I. I haven't got a horse for you but your favourite dishes will be served today.
- B: What are they? I've got so many.
- A: For the first course we'll have chicken soup and cutlets with mashed potatoes for the main.
- B: And for the dessert?
- A: I've made cherry pie and stewed fruits.
- B: Oh, that's wonderful. Let's sit at the table as soon as possible.

- Jim: Shall I help you dish up, Maggie?
- Maggie: Well, I'm afraid lunch isn't ready yet. You see the meat hasn't cooked properly. It's been stewing for two hours but it's still not quite tender. Perhaps another 10 minutes...?
- Jim: Of course, of course. We are not in a hurry. We'll have a drop of sherry while we are waiting. Oh! It doesn't seem to be here. Maggie! What have you done with it. I keep it in the sideboard.
- Maggie: I've been using it for cooking. It's all gone.
- Jim: But that happened to be a very good sherry. I've been keeping it for special occasions. By the way, there is a rather funny smell coming from the kitchen.
- Maggie: Good heavens! While I've been chatting with you the meat must have burnt. Oh! it's burnt to a cinder. I really don't know what to do. Perhaps I might make an omelet.
- Jim: I've a much better idea. I'll come into the kitchen and make omelet. I love cooking. And I'll trust you to break the eggs, Maggie.

At the Restaurant

- A: Shall we have our dinner in this restaurant? They serve very good meals here and the prices are reasonable.
- B: Well, you lead. You should know better. (In the restaurant)
- A: What shall we have? A three-course dinner, I suppose. I'm awfully hungry

- B: So am I. And I'm thirsty too.
- A: Then let's have a glass of mineral water first or some orange juice.
- B: I'd prefer orange juice with ice or iced tea.
- A: Waiter! Iced orange juice and a glass of mineral water, please.
Now let's see the menu and here is the wine list too.
How about some hard drinks?
- B: I wouldn't mind having a brandy.
- A: So it's one brandy. And whisky and soda for me.
Would you like any starters?
- B: A salad would do, I think.
- A: And I'll have shrimps. Would you like any soup?
As for me I'll have mushroom soup and smoked salmon for the main course.
- B: I like your choice. I'd rather have the same.

Lunch for Two

(Jane and Robert are out shopping. It's almost 2 o'clock high time to have lunch)

- Jane: It's nearly two o'clock and we haven't eaten anything since breakfast.
Let's go and have lunch somewhere before we do any more shopping.
There is no need for us to starve.
- Robert: That's exactly how I feel. There is a small Italian place on the other side of the road. Shall we try that?
- Jane: Yes, let's. (They enter the restaurant) Oh! it smells good in here.
It'll be lovely to sit down after our marathon this morning.
- Robert: There is a table for two in the corner. Sit down, Jane.
Have a look at the menu and tell me whether there is anything worth ordering.
- Jane: There seem to be six different sauces to have with the spaghetti but they're all in Italian and I don't recognize any of them. Oh, here you are, there's a translation as well. You can have spaghetti with mushrooms and chicken, with minced beef, or with lobster sauce. Mmm, I'm going to try that.
- Robert: Lobster sauce? That sounds horrible. It's a constant surprise to me what strange things people eat.
- Jane: You'll stick to fish and chips, I suppose, and apple pie and custard?
Robert: No. Roast beef and Yorkshire pudding and baked potatoes.
- Jane: It's incredible to think that after all the effort I've made you're still so conservative about your food.
- Mr. Smith: Hello. Do you have a table for two, please?
- Head waiter: Good evening, sir. Sure. Would you like to have a drink in the bar first and I'll bring you the menu.
- Mr. Smith: What a good idea. What would you say, John?
- John: I don't mind.
- Head waiter: This way, gentlemen. Now, what would you like?
- Mr. Smith: Scotch for me, I think. What about you, John?

John: I'll have the same.

Head waiter: So, two whiskies. Very good. Here is the menu.

Mr. Smith: Now, let's see. What shall we have to start off with?

The prawn cocktail's very good or the melon is not bad at this time of year.

John: Yes, sir. I think I'll have the prawn cocktail.

Mr. Smith: OK. And what shall we have to follow?

John: You know what I'd like? Something typically American.

Mr. Smith: OK, then. How about the roast beef?

John: All right. I'll try that.

Mr. Smith: That's settled, then. We'll have prawn cocktails to begin with and roast beef to follow.

Head waiter: Very good. What vegetables would you like?

Mr. Smith: Oh, French fries and asparagus, I think. What about you, John?

John: Is that what one usually eats with roast beef?

Mr. Smith: Yes.

John: I see. Well. I'll have asparagus but I don't think I'll bother with the potatoes. Got to think of my waistline, you know.

Head waiter: Very good, sir. Your table's ready when you are.

Mr. Smith: OK. We'll be along in a couple of minutes, and would you send the wine steward over?

Waiter: Any coffee, sir?

Mr. Smith: No, thanks, actually. We are in a bit of a hurry. Could we have the bill str

Meals in Britain

A traditional English breakfast is a very big meal—sausages, bacon, eggs, tomatoes, mushrooms.... But nowadays many people just have cereal with milk and sugar, or toast with marmalade, jam, or honey. Marmalade and jam are not the same! Marmalade is made from oranges and jam is made from other fruit. The traditional breakfast drink is tea, which people have with cold milk. Some people have coffee, often instant coffee, which is made with just hot water.

Many visitors to Britain find this coffee disgusting!

For many people lunch is a quick meal. In cities there are a lot of sandwich bars, where office workers can choose the kind of bread they want — brown, white, or a roll — and then all sorts of salad and meat or fish to go in the sandwich. Pubs often serve good, cheap food, both hot and cold. School-children can have a hot meal at school, but many just take a snack from home — a sandwich, a drink, some fruit, and perhaps some crisps.

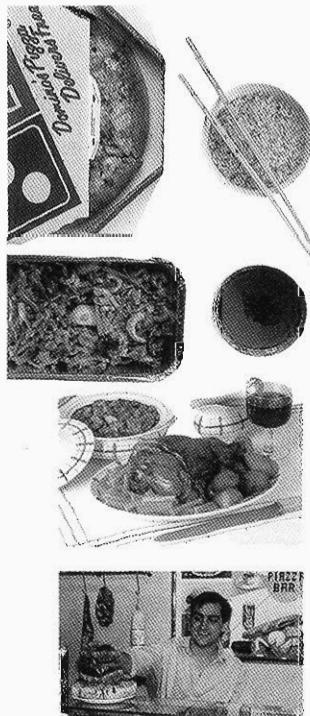
Tea means two things. It is a drink and a meal! Some people have afternoon tea, with sandwiches, cakes, and, of course, a cup of tea. Cream teas are popular. You have scones (a kind of cake) with cream and jam.

The evening meal is the main meal of the day for many people. They usually have it quite early, between 6.00 and 8.00, and often the whole family eats together.

On Sundays many families have a traditional lunch. They have roast meat, either beef, lamb, chicken, or pork, with potatoes, vegetables, and gravy. Gravy is a sauce made from the meat juices.

The British like food from other countries, too, especially Italian, French, Chinese, and Indian. People often get takeaway meals you buy the food at the restaurant and then bring it home to eat. Eating in Britain is quite international.

In search of (good) english food.



How come it is so difficult to find English food in England? In Greece you eat Greek food, in France French food, in Italy Italian food, but in England, in any High Street in the land, it is easier to find Indian and Chinese restaurants than English ones. In London you can eat Thai, Portuguese, Turkish, Lebanese, Japanese, Russian, Polish, Swiss, Swedish, Spanish, and Italian but where are the English restaurants?

It is not only in restaurants that foreign dishes are replacing traditional British food. In every supermarket, sales of pasta, pizza, poppadoms are booming. Why has this happened? What is wrong with the cooks of Britain that they prefer cooking pasta to potatoes? Why do the British choose to eat lasagna instead of shepherd's pie? Why do they now like cooking in wine and olive oil? But perhaps it is a good thing. After all, this is the end of the 20th century and we can get ingredients from all over the world in just a few hours. Anyway, wasn't English food always disgusting and tasteless? Wasn't it always boiled to death and swimming in fat? The answer to these questions is a resounding 'No', but to understand this, we have to go back to before World War II.

The British have in fact always imported food from abroad. From the time of the Roman invasion foreign trade was a major influence on British cooking. English kitchens, like the English

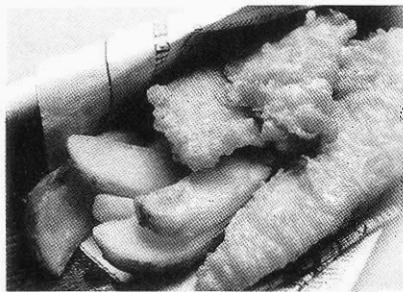
language, absorbed ingredients from all over the world—chickens, rabbits, apples, and tea. All of these and more were successfully incorporated into British dishes. Another important influence on British cooking was of course the weather. The good old British rain gives us rich soil and green grass, and means that we are able to produce some of the finest varieties of meat, fruit and vegetables, which don't need fancy sauces or complicated recipes to disguise their taste.

However, World War II changed everything. Wartime women had to forget 600 years of British cooking, learn to do without foreign imports, and ration their use of home-grown food.

The Ministry of Food published cheap, boring recipes. The joke of the war was a dish called Woolton Pie (named after the Minister for Food!). This consisted of a mixture of boiled vegetables covered in white sauce with mashed potato on the top. Britain never managed to recover from the wartime attitude to food. We were left with a loss of confidence in our cooking skills and after years of Ministry recipes we began to believe that British food was boring, and we searched the world for sophisticated, new dishes which gave hope of a better future. The British people became tourists at their own dining tables and in the restaurants of their land! This is a tragedy! Surely food is as much a part of our culture as our landscape, our language, and our literature. Nowadays, cooking British food is like speaking a dead language. It is almost as bizarre as having a conversation in Anglo-Saxon English!

However, there is still one small ray of hope. British pubs are often the best places to eat well and cheaply in Britain, and they also increasingly try to serve tasty British food. Can we recommend to you our two favourite places to eat in Britain? The Shepherd's Inn in Melmerby, Cumbria, and the Dolphin Inn in Kingston, Devon. Their steak and mushroom pie, Lancashire hot-pot, and bread and butter pudding are three of the gastronomic wonders of the world!

Fish and chips



One of Britain's best-known meals is fish and chips. It is not only delicious, but also a part of British culture.

The fish is covered in batter (made from eggs, milk and flour) then fried in hot oil. When cooked, the batter is crispy and the piece of fresh fish inside is soft. This is served with chips, pieces of deep-fried potato, which are then sprinkled with salt and vinegar.

Fish and chip shops have been around since the 19th century. It was traditional in parts of Britain to eat fish and chips on Friday evening. Families would usually buy them from their nearest shop and serve them at home. It used to be quite a cheap meal and was often served wrapped in newspaper.

Irish stew

Any Irish person will tell you that the best Irish stew is the one their mother makes. In fact, no two Irish stews are the same, because everyone who cooks it changes the recipe in their own way.

Originally, Irish stew was a dish that poorer people made because it was cheap and filling. The main ingredients were lamb and potatoes, both of which were easy to find in Ireland. Other ingredients were usually onions, carrots and parsley.

Today, Irish stew is still the same basic dish a kind of thick soup or casse-role made of meat, potatoes and vegetables. However, the exact recipe varies to suit individual tastes and the availability of ingredients. For example, many Irish immigrants in America found beef to be cheaper and more available than lamb, and so they used beef instead. Some recipes have even changed this simple dish into a gourmet meal.

Pancakes with maple syrup



Canada's most famous dish is pancakes with maple syrup. It is traditionally eaten for breakfast, and can be found on the menu in practically every diner in the country.

Pancakes are made from eggs, milk and flour, and they are cooked on a griddle. They are round and quite thick, and they are served with maple syrup poured over the top.

Maple syrup is made from the sap of the sugar maple tree. The sap is collected from the trees in early spring, then boiled until it turns into a golden syrup. The syrup is delicious when poured on ice-cream, waffles – and, of course, pancakes.

Burger and fries

A burger and fries is by far the most popular type of meal bought in the US. In fact, Americans buy almost 5 billion burgers a year! This popularity has spread around the world with the growth of international «fast food» restaurant chains.

Many people say that the first burger was served at the St Louis World's Fair in 1904. The first chain of burger restaurants started with the White Castle burger in 1921, and it was a great success.

The classic burger is made from about 100 grams of minced beef which is fried or grilled, then served in a bun covered with sesame seeds. The growing popularity of vegetarianism has also led to burgers made from soya bean «meat» instead. Fries, also called French fries, are cooked like English chips, but they are cut into thinner slices.

A burger and French fries may not be the healthiest meal in the world – but it is certainly one of the world's favourites.

For which of the dishes above would you need these ingredients?

- 1 700 grams of minced beef, grilled or fried
- 2 pieces of deep-fried potato, sprinkled with salt and vinegar
- 3 syrup made from the sap of the maple tree
- 4 meat, potatoes, onions, carrots and parsley

L anguage Development

What are the most popular traditional dishes in your country? What do you know about their history, how they are made, etc?

What food would you recommend to somebody visiting your country for the first time?

Look at the list of words below and underline the types of food/drinks you can see in the picture, then list the words under these headings:

fruit – seafood – dairy products – meat – poultry – vegetables – sweets – drinks

Finally say which of these you often, rarely or never eat or drink.

ice-cream, cabbage, pepper, lettuce, aubergine, strawberries, lobster, carrots, prawns, mushrooms, crab, cake, pumpkin, chicken, turkey, sausages, grapefruit juice, lamb chops, steak, ham, milk, cheese, grapes, salmon, beans, yoghurt, trout, pineapple, pear, peach, artichoke, garlic, onion, mussels

Look at the menu. Which of these foods are: spicy, sweet, salty, healthy, fattening, creamy, juicy?

Starters: Chicken Soup; Green Salad

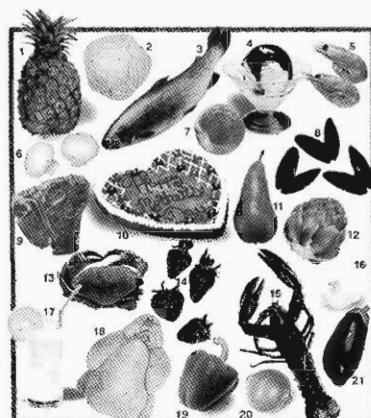
Main Courses: Steak and Chips; Beef Curry; Spaghetti Carbonara; Roast beef and potatoes

Desserts: Ice-cream; Fresh fruit salad; Chocolate cake

Compare and contrast the two places using comparative and superlative forms, as ...as, or less ... than.

e.g. *The service at Ed's restaurant is not as good as at Paul's.*

The service at Paul's is better than the service at Ed's.



Genetically Engineered Food

You didn't ask for it, and you might not know about it. But you've probably already eaten some of it. It's genetically engineered food.

Perfectly round tomatoes all exactly the same size, long straight cucumbers and big fat chickens are now a normal part of our diets. They are made that way by genetic engineering – not by nature. Their genes have been changed.

Every living thing has genes. Genes carry information. They are passed on from generation to generation. They make sure that humans give birth to humans and cows give birth to cows. They also make sure that a dog cannot give birth to a frog, or an elephant to a horse. Genetic engineers take genes from one species – for example, a scorpion, and transfer them to another – for example, corn. In this way a new life form is created. These new life forms have been described as a «real-life Frankenstein».

Genetic engineers put duck genes into chickens to make the chickens bigger. They put hormones into cows to make them produce more milk. They put genes from flowers into soya beans and from scorpions into corn. This does not make them cheaper, tastier or healthier. It makes them easier and faster for the farmer to grow.

The effects of genetic engineering on our health are not known. Many of the genes which are used – such as those of scorpions, rats, mice and moths – are not part of our diet so we do not know how dangerous they may be. For example, people can develop allergies to food which has been genetically engineered.

The effects of genetic engineering on the natural world may disastrous. The engineers may create life forms – monsters that we cannot control. The new life forms have no natural habitat or home. They will have to find one, fight for one – or kill for one. It may be your land they fight for – or you that they kill. Moreover, the effects of these experiments can often be cruel. In America, pigs were given human genes to make them bigger and less fatty. The experiment failed. The pigs became very ill and began to lose their eyesight.

Greenpeace is trying to prevent all such food experiments. Some – but not all – food companies are refusing to use genetically engineered foods. Some – but not all – supermarkets are telling their customers which foods are genetically engineered. We must all be aware of what is happening.

Some people believe, though, that genetic engineering could be the solution to the problem of famine. Plants which grow faster, cows which produce more milk, can save the lives of starving people.

We would all like a better, healthier and longer life, and genetic engineering might give us this. On the other hand, it may be a dangerous experiment with nature. In the story, Frankenstein created such a terrible and dangerous monster that he had to destroy it. We must make sure that it remains a story – and no more than that.

What are the arguments for and against genetically engineered food?

What do you think about it?



Service:	Paul's restaurant	Ed's restaurant
Food:	** good ** tasty ***	**** expensive ** friendly ***
Atmosphere:	Luxurious ***	Luxurious **
Decor:		

An invitation to the palace

When the Queen invites a lot of people for dinner, it takes three days to prepare the table and three days to do the washing-up. Everybody has five glasses: one for red wine, one for white wine, one for water, one for port, and one for liqueur. During the first and second courses, the Queen speaks to the person on her left and then she speaks to the person on her right for the rest of the meal. When the Queen finishes her food, everybody finishes, and it is time for the next course!

Список литературы

1. Фокс, К. Наблюдая за англичанами. Скрытые правила поведения / К. Фокс; (пер. с англ. И.П. Новоселецкой). – М. : РИПОЛ классик, 2008. – 432с.
2. Воробьева С.А. Деловой английский язык для ресторанных бизнеса / С.А. Воробьева. – М.: Филоматис, 2006. – 272 с. (серия «ENGLISH»)
3. Королева Н.Е. Английский язык. Сервис и туризм. English For Tourism: учебное пособие / Н.Е. Королева, Э.З. Барсегян, А.М. Сербиновская. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 407, (1)с. – (Высшее образование).
4. Скалкин В.Л. Английский язык в ситуациях общения: Учебное пособие / В.Л. Скалкин. – М.: Высш. Шк., «КД «Университет», 1998. – 189с.
5. Дроздова Т.Ю. Everyday English: Учебное пособие для студентов гуманитарных ВУЗов и старшеклассников школ и гимназий с углубленным изучением английского языка / Т.Ю. Дроздова, А.И. Берестова, М.А. Дунаевская, В.Г. Маилова, Г.Д. Невзорова, Л.Н. Суворова, С.С. Толстикова. – Издание шестое. – СПб.: Антология, 2005. – 656.
6. Богацкий И.С. Бизнес-курс английского языка. Словарь-справочник / И.С. Богацкий, Н.М. Дюканова. – 5-ое издание, испр. – Киев: ООО «ИП Логос-М», 2007 – 352с.
7. Гаудсвард, Г. Английский язык для делового общения / Гертруда Гаудсвард (пер. с нем. В.В. Мартыновой). – 2-е изд., стер, – М.: Издательство «Омега-Л»: СмартБук, 2008. – 140с.
8. Liz and John Soars. New Headway (Elementary). English Course. – Oxford University Press.
9. Liz and John Soars. New Headway (Elementary). English Course. – Ox-ford University Press.
10. Liz and John Soars. New Headway (Intermediate). English Course. – Ox-ford University Press.
11. Virginia Evans , Jenny Dooley. Enterprise (Pre-Intermediate). Course Book. – Express Publishing.
12. Sue O'Connel. First Certificate (For the revised exam). – Longman.

Приложения

Автору книги «Наблюдая за англичанами (скрытые правила поведения)» Кейт Фокс, потомственному антропологу, удалось создать немного ироничный, но поразительно точный портрет английского общества. Она анализирует причуды, привычки и слабости англичан, пишет остроумным, выразительным и доступным языком о погоде, садовых гномиках, чашках чая ...

Правила питания. 1949 г. венгр Джордж Майкс заявил: «В Европе хорошая кухня, а у англичан хорошие застольные манеры». Позже, в 1977 г., он заметил, что наша кухня стала лучше, а вот застольные манеры испортились. Однако он по-прежнему не выражал восторга по поводу английской кухни и признавал, что за столом мы ведем себя все еще «вполне прилично». Спустя почти тридцать лет комментарии Майкса по-прежнему отражают общее международное мнение относительно английской кухни, как это выяснил автор книг о путешествиях Пол Ричардсон, когда сообщил своим друзьям о том, что он намерен полтора года посвятить работе над книгой о британской гастрономии. Его испанские, французские и итальянские друзья, говорит он, сказали ему, что британской гастрономии не существует, поскольку понятие «гастрономия» подразумевает страстную любовь к еде, которой у нас явно нет. От своих зарубежных друзей и респондентов я тоже слышала много жалоб по поводу английской кухни; в частности, они отмечали, что для нас еда – это привилегия, а не право. У нас также нет приличной региональной кухни. Семьи больше не сидят все вместе за одним столом, а потребляют готовую кулинарную продукцию перед телевизором. Наша диета включает главным образом соленые или сладкие закуски – чипсы, хрустящий картофель, шоколад в плитках, полуфабрикаты и пиццы, которые следует разогревать в микроволновой печи, и т. п. Даже те, кто предпочитает вкусную здоровую пищу и может себе позволить ее питаться, обычно не имеют ни времени, ни сил, чтобы купить в магазине свежие продукты и приготовить из них домашние блюда, как это делают в других странах.

Критика в адрес английской кухни в целом, в общем-то, справедлива, но не всегда оправдана. То же самое можно сказать и о другой крайности – современной тенденции в британской культуре – провозглашать, что английская кухня за последнее время улучшилась до неузнаваемости, что Лондон теперь – гастрономическая столица мира, что еда – это новый рок-н-ролл, что мы стали нацией гурманов и гастроно-мов и т. п. Я не намерена здесь тратить много времени на споры о качестве английской кухни. На мой взгляд, она не настолько ужасна, как, утверждают ее хулигани, и не так уж превосходна, как заявляют ее нынешние поборники. Это что-то среднее. Некоторые блюда английской кухни вкусны, другие – несъедобны. В целом английская кухня вполне прилична. Качество английской кухни меня интересует лишь в той степени, в какой оно отражает наши взаимоотношения с едой, неписаные социальные правила, регулирующие наше поведение, связанное с принятием пищи и то, как они характеризуют нашу национальную идентичность. В каждой культуре есть свои отличительные правила относительно еды – как общего характера, регулирующие отношение людей к еде и кулинарному искусству, так и особые, указывающие, кто и что может есть, в каком количестве, когда, где, с кем и каким образом, – и мож-

но многое узнать о культуре, изучая принятые в ней нормы, связанные с едой. Поэтому меня интересует не английская кухня как таковая, а «английскость» английских правил относительно еды.

Во многих культурах не равнодушные к еде люди не стоят особняком; их не называют в насмешку или с восхищением «гурманами». Глубокий интерес к еде – это норма, а не исключение. Те, кого англичане называют «гурманами», по сути, самые обычные люди, проявляющие типичный, здоровый, адекватный интерес к еде. То, что мы воспринимаем как одержимость едой, в других культурах – самое обычное явление, а не нечто диковинное или даже примечательное.

Среди англичан подобный острый интерес к еде большинством расценивается в лучшем случае как странность, в худшем – как нравственное извращение, как нечто неприличное, неправильное. Наклонности гурмана у мужчины считаются признаком женственности и даже заставляют усомниться в его сексуальной ориентации. В данном контексте любовь к еде сравнима, скажем, с горячим интересом к моде и мягкой мебели. Знаменитые английские повара, выступающие по телевидению, из кожи вон лезут, чтобы продемонстрировать свою мужественность и гетеросексуальность: употребляют грубые словечки, играют мускулами, бравируют своей страстью к футболу, упоминают жен, подружек или детей и одеваются как можно неряшлинее. Яркий образец стиля «посмотрите, какой я настоящий гетеросексуалист» – Джеми Оливер, молодой телеповар, сделавший очень много для того, чтобы развить у английских мальчишек интерес к профессии кулинара. Он ездит на мотороллере, слушает громкую музыку, женат на красивой сексуальной женщине, держится с развязностью кокни и исповедует молодцеватый подход к кулинарии: «кинем немножко этого, потом немножка того, и все будет отлично, приятель».

Среди женщин любовь к еде считается более приемлемой, но это по-прежнему нечто неординарное, что отмечают все окружающие, – а в некоторых кругах расценивается как претенциозность. Никто не хочет показать свою заинтересованность в еде. Большинство из нас с гордостью заявляют, что мы «едим, чтобы жить, а не живем, чтобы есть», – в отличие от наших соседей, в частности французов. Мы наслаждаемся и восхищаемся их великолепной кухней, но при этом презираем их бесстыдную любовь к еде, не сознавая, что между тем и другим, возможно, существует взаимосвязь.

Питание в контексте классовых отличий. В Англии каждый продукт, помимо перечня ингредиентов с указанием количества калорий, имеет также невидимый классовый ярлык. (Внимание: продукт может содержать признаки веществ, характерных для низов среднего класса. Внимание: этот продукт ассоциируется с мелкобуржуазными слоями и не предназначен для торжественных ужинов в кругу верхушки среднего класса.) Ваш социальный статус определяет, что вы едите, когда, где и таким образом, как вы называете то, что едите, и как говорите об этом.

Популярная романистка Джилли Купер, разбирающаяся в английской классовой системе гораздо лучше любого социолога, цитирует одного, который сказал ей: «Когда женщина приходит в лавку и спрашивает свинью спинку (back), я обращаюсь к ней «мадам» (madam); если она спрашивает грудинку (streaky), я называю ее «дорогуша» (dear)». Сегодня в дополнение к этим двум частям бекона следует принимать во внимание другие знаки классовой семиотики: сверхпостный (extra-lean) и натуральный бекон (organic bacon), кусочки сала для шпицования (lardons), острые кон-

ченая тонко нарезанная ветчина (prosciutto), шпик (speck) и окорок серрано (иберийский окорок – Serrano ham) – все перечисленное – излюбленная пища класса «мадам», точнее, образованной верхушки среднего класса; а также «bacon bits» (кусочки бекона), pork scratchings (свиные шкварки) и bacon-flavoured crisps (чипсы с привкусом бекона) – все это едят исключительно представители класса «дорогуши» а «мадам» – очень редко.

Англичане всех классов любят сандвичи с беконом («bacon butties» на языке рабочего люда северных областей), хотя некоторые более чванливые представители низов и среднего слоя среднего класса претендуют на более изысканный вкус, а некоторые зацикленные на здоровом образе жизни представители верхушки среднего класса неодобрительно фыркают в отношении жира, соли и холестерина, считая, что эти компоненты могут спровоцировать болезни сердца.

Вот перечень других продуктов и блюд, ассоциирующихся с низшими классами:

- коктейль из креветок (к самим креветкам претензий нет, но вот розовый «коктейльный» соус – это признак блюда, популярного у низов среднего класса; кстати, этот соус не станет более «светским», если назвать его «Мари-Роуз»);
- яйцо с чипсами (каждый из ингредиентов сам по себе не несет отпечатка классности, но такое их сочетание считается блюдом рабочего класса);
- макаронный салат (макароны, в общемто, едят все, но если их подают холодными и заправленными майонезом – это блюдо простолюдинов);
- рисовый салат (в любом виде блюдо низших классов, особенно если добавлена сладкая кукуруза);
- консервированный фруктовый компот (в сиропе – блюдо рабочего класса; во фруктовом соке – продукт низов среднего класса);
- нарезанные ломтиками сваренные вскруты яйца и/или нарезанные ломтиками помидоры в зеленом салате (мелкие грозевые томаты допустимы, но, если вы переживаете за свой социальный имидж, лучше не смешивайте томаты, яйца и салат-латук);
- рыбные консервы (как ингредиент какого-то блюда – например, в рыбных пирожках – не вызывают возражений, но считаются исключительно пищей рабочего класса, если подаются отдельно);
- бутерброд со сливочным маслом и жареным картофелем (едят главным образом на севере страны; даже если вы назовете такой бутерброд «chip sandwich», а не «chip butty» – все равно это пища рабочего класса).

Уверенные в надежности своего социального положения представители высшего общества и верхушки среднего класса, имеющие правильный выговор и все соответствующие их статусу признаки, могут безбоязненно признать, что они любят какой-то один или все из вышеперечисленных продуктов, – это будет расценено просто как эксцентричность. Менее уверенные в надежности своего социального статуса, желая продемонстрировать свою эксцентричность, должны выбирать блюда, которые считаются пищей наиболее удаленного от них класса (например, бутерброды со сливочным маслом и жареным картофелем), а не те, что популярны в среде ближайшего к ним социального слоя (консервированные компоты во фруктовом соке),

иначе их по недоразумению поместят на более низкую ступень социальной иерархической лестницы.

Индикатор соблюдения норм здорового питания. Начиная примерно с середины 1980-х гг. нормы здорового питания становятся главным гастрономическим классовым разделителем. Средние слои населения очень восприимчивы к новейшим тенденциям в области здорового питания; представители самых верхов и самых низов общества непоколебимы в своих взглядах, едят то, что они привыкли есть, и в большинстве своем глухи к проповедям поборников здорового образа жизни Из числа представителей среднего класса.

Еда, говорят нам, это секс наших дней. Действительно, так называемые Назойливые классы, которые прежде учили нас правилам здорового секса, теперь во всю проповедуют нормы здорового питания. Я веду речь о «менторах» из среднего класса, которые назначили себя блюстителями национальной культуры питания и в настоящее время озабочены тем, как бы заставить рабочий класс перейти на овощную диету. Вместо ханжеских речей Мэри Уайт-хаус, сетующей по поводу секса и «сквернсловия», с экранов телевизоров теперь звучат голоса целой армии непрофессиональных диетологов из среднего класса; они ругают соблазнительные рекламы, пропагандирующие готовую кулинарную продукцию из пищевых суррогатов, которая разворачивает молодежь нации. В данном случае они имеют в виду молодежь из среды рабочего класса, всем известно, именно кевины и трейси, а не джеми и сасскии, пичкают себя закусками фастфуд с большим содержанием жиров и сахара.

И в первую очередь не сасскии из верхушки среднего класса. Многие из них – новообращенные анемичные вегетарианки, страдают анорексией (отсутствие аппетита), булимией (ненормально повышенное чувство голода) или воображаемой «непереносимостью» глютена (клейковина, растительный белок) и лактозы. Почему-то эти проблемы не волнуют поборников здорового питания; все их усилия направлены только на то, чтобы конфисковать у кевинов и трейси их чипсы и заставить их есть по пять раз в день фрукты с овощами.

Представители верхушки среднего сословия из числа «болтливых классов» – наиболее восприимчивые и поддающиеся внушению приверженцы культа здорового питания. В частности, среди женщин этого класса табу на еду стало первейшим средством идентификации социальной принадлежности человека. Ваше общественное положение определяет то, что вы не едите. Ни один званый обед в среде «болтливых классов» не обходится без того, что-бы принимающая сторона заранее тщательно не опросила гостей на предмет аллергии на модные продукты, непереносимости каких-то ингредиентов и идейной позиции в отношении питания. «Я перестала давать званные обеды, – призналась мне одна журналистка из среднего класса. – Это стало просто невозможно. Один-два вегетарианца – это еще куда ни шло, но теперь у каждого то аллергия на пшеницу, то непереносимость молочных продуктов, либо они строгие вегетарианцы, либо приверженцы питания, способствующего долголетию, либо сидят на диете Аткинса, или не употребляют яйца, имеют что-то против соли, боятся пищевых добавок, едят только натуральные пищевые продукты или лечатся от алкоголизма или наркомании...»

Я искренне сочувствую тем, кто действительно страдает пищевой аллергией, но такие люди составляют очень маленький процент населения, во всяком случае, их го-

раздо меньше, чем тех, кто считает себя пищевыми аллергиками. Женщины из «болтливых классов», по-видимому, думают, что, как и в случае с Принцессой на горшине, их крайняя чувствительность к пище указывает на то, что они утонченные, изысканные, аристократичные натуры, не чета вульгарным простолюдинам, которые готовы проглотить что угодно. В этих рафинированных кругах на тебя смотрят свысока, если ты без труда способен переварить такую грубую пролетарскую пищу, как хлеб с молоком.

Если о себе вы не можете сказать, что у вас есть модные пищевые проблемы, придумайте таковые для своих детей или хотя бы шумно выражайте беспокойство по поводу того, что у вашего ребенка может быть аллергия на какой-то продукт: «Нет, нет, не надо! Не давай Тамаре абрикос! Она еще не пробовала абрикосы. Она плохо среагировала на клубнику, так что осторожность не помешает»; «Мы не кормим Кэти бутылочным детским питанием – в нем слишком много натрия, поэтому я покупаю натуральные овощи и сама их перетираю...». Даже если ваши дети не по-модному здоровы, старайтесь отслеживать все последние тенденции в области «опасных» продуктов. Вы должны знать, что углеводы – это жиры наших дней (так же как коричневый цвет – это новый черный), а гомоцистеин – это холестерин наших дней; что высоковолокнистая диета теперь не в моде, диета Аткинса – в моде и что в спорах о генетически модифицированных продуктах партия «болтливых классов» проводит линию «два гена – хорошо, четыре – плохо». А вообще, имейте в виду, что «безопасных» продуктов нет, разве что натуральная морковь, выращенная лично принцем Чарльзом на собственном огороде.

Низший и средний слои среднего класса, равняющиеся на верхушку среднего класса (и на «Дейли мейл», ежедневно публикующую по пять материалов об опасных для здоровья факторах), быстро перенимают «светские» взгляды в отношении «опасного» питания. Правда, обычно с некоторой задержкой, как при спутниковой трансляции: проходит некоторое время, прежде чем последние причуды и табу в отношении еды, придуманные верхушкой среднего класса, оседают в умах обитателей поместий в псевдотюдоровском и неогеоргианском стилях, а потом еще какое-то время, пока они достигнут пригородных одноквартирных жилых домов, построенных в 1930-х гг. Некоторые жители этих пригородных одно квартирных домов узнают о том, что жирофобия и поклонение высоковолокнистым продуктам – уже вчерашний день, после того как на смену данным тенденциям пришли углеводофобия и протеиномания. Едва низы среднего класса усвоили все текущие веяния, связанные с деярными канцерогенами и «опасными» продуктами, верхам, разумеется, приходится придумывать новые угрозы. Какой смысл жаловаться на непереносимость пищевых продуктов, если этим страдают все простолюдины, говорящие «*pardon*» («извините») и «*serviette*» («салфетка»)?

Рабочий класс, как правило, в подобные игры не играет. У них хватает реальных проблем, поэтому им незачем выдумывать воображаемые аллергии, чтобы не скучно жилось. Аристократы тоже невзыскательны в еде и скептически относятся к проповедям диетологов. У них есть и время и деньги на то, чтобы исповедовать эксцентричные табу на разные продукты, но, в отличие от обеспокоенных средних классов, они уверены в надежности своего общественного положения, и им незачем афишировать свою принадлежность к высшему свету, демонстративно отказываясь от хлеба со сливочным маслом. Есть, конечно, и исключения – как, например, покойная принцесса

Уэльская, – но они лишь подтверждают правило, будучи гораздо более застенчивыми и неуверенными в себе, чем любой другой среднестатистический аристократ.

Время приема пищи и терминология как индикаторы классовой принадлежности.

Dinner/Tea/Supper (Ужин)

Как вы называете вечерний прием пищи?

И в котором часу ужинаете?

Если вечернюю трапезу вы называете «tea» (букв.: «чай») и садитесь ужинать примерно в половине седьмого вечера, значит, вы почти наверняка представитель рабочего класса или выходец из среды рабочих. [Если вы склонны персонифицировать вечернюю трапезу, говоря о ней «my tea» (букв.: «мой чай»), «our/us tea» (букв.: «наш чай») и «your tea» (букв.: «твой/ваш чай»), например: «I must be going home for my tea» («Мне пора домой ужинать»), «What's for us tea, love?» («Как дела с ужином, дорогая?»), «Come back to mine for your tea» («Приходи ко мне ужинать»), – значит, вы, вероятно, представитель рабочего класса с севера страны.]

Если вечерний прием пищи вы называете «dinner» и садитесь ужинать около семи часов вечера, значит, вы, вероятно, из низов или среднего слоя среднего класса.

Если словом «dinner» вы обычно обозначаете званый ужин, а вечернюю трапезу в кругу семьи называете «supper» (произносите «suppaх»), значит, вы, скорей всего, принадлежите к верхушке среднего класса или высшему обществу. В этих кругах время вечерней трапезы может разниться, но обычно семейный ужин («supper») едят около половины восьмого, а «dinner», как правило, позже, самое раннее – в половине девятого.

Для всех, кроме представителей рабочего класса, «tea» – это неплотная еда около четырех часов дня: чай (напиток) с пирожками, булочками вареньем, печеньем и, возможно, маленькими бутербродами (в том числе с традиционными сандвичами с огурцами) со срезанной коркой. Рабочий класс называет полдник «afternoon tea» (букв.: «послеполуденный чай»), чтобы не путать с вечерним «чаем» – ужином, который все остальные называют «supper» или «dinner».

Lunch/Dinner (Обед). Время обеда не является индикатором классовой принадлежности, поскольку почти все обедают примерно в час дня. Единственный классовый индикатор – то, как вы называете эту дневную трапезу: если «dinner», значит, вы из рабочего класса; все остальные, от низов среднего класса и выше, обед обозначают словом «lunch». Те, кто говорит «d'lunch», – что, как отмечает Джилли Купер, по звучанию немного напоминает выговор жителей Бест-Индии, – пытаются скрыть свое рабочее происхождение, в последний момент вспоминая, что обед словом «dinner» называть нельзя. (Они также могут сказать «t'dinner» – что сбивает с толку, поскольку чем-то напоминает йоркширский диалект – о вечерней трапезе, которую они едва не обозвали «чаем» (tea).) Но абсолютно все англичане, к какому бы классу они ни принадлежали и как бы ни называли дневную трапезу, к обеду относятся несерьезно: большинство довольствуются сандвичем или каким-либо одним легким блюдом быстрого приготовления.

Затяжные, сытные, с алкоголем «деловые обеды» («business lunch») ныне вызывают неодобрение (сказывается влияние американцев, у которых мы научились работать за пуританские нормы здорового питания), что, в общем-то, обидно, поскольку

в их основе лежат здоровые антропологические и психологические принципы. Угощение едой и совместный прием пищи во всем мире считаются очень эффективной формой социального взаимодействия, для которой антропологи даже придумали специальный термин – «комменсальность» (совместная трапеза). Во всех культурах данный ритуал – это, по меньшей мере, символическое подписание пакта о ненападении (с врагами «трапезу не делают»), в лучшем случае – значительный шаг вперед в укреплении дружбы и связей. А если при этом задействован такой социальный «помощник», как алкоголь, то результат может быть еще эффективнее.

Завтрак и вера в целебность чая. Традиционный английский завтрак: чай, тосты, джем, яйца, бекон, колбаса, томаты, грибы и т.д. – одновременно вкусный и сытный. Завтрак – единственный элемент английского питания, который часто и с энтузиазмом восхваляют иностранцы. Правда, немногие из нас регулярно едят «полный английский завтрак»: иностранных туристов, останавливающихся в гостиницах, кормят гораздо более традиционным завтраком, чем тот, мы, местные готовим себе дома.

Данная традиция более строго соблюдается в самых верхах и самых низах общества и аристократы попрежнему едят настоящий английский завтрак в своих загородных особняках, и некоторые представители рабочего класса (главным образом мужчины) по-прежнему считают, что день следует начинать с «приготовленного завтрака», состоящего из яичницы с беконом, колбасы, тушеных бобов, жареного хлеба, тостов и т. д.

Рабочие чаще завтракают в закусочных, а не дома, и запивают еду большим количеством крепкого, сладкого чая цвета кирпича, разбавленного молоком. Низы и средние слои среднего класса пьют более бледный, «светский» тип чая – скажем, «Twinnings's English Breakfast», а не «PG Tips». Представители верхушки среднего класса и высшего общества предпочитают слабый, почти бесцветный, неподслащенный «Earl Grey». Класть в чай сахар многими расценивается как верный признак принадлежности к низшим классам; даже одна ложка вызовет подозрение (если только вы родились не до 1955 г.); более одной ложки – и вы в лучшем случае относитесь к низам среднего сословия; более двух – и вы определенно из рабочего класса. Сначала наливать в чашку молоко – это тоже привычка низших классов, как и усердная, шумная работа ложечкой. Некоторые претенциозные представители среднего слоя и верхушки среднего класса стремятся всем показать, что им по вкусу «Lapsang Souchong», без молока и без сахара, поскольку такой чай рабочие уж точно никогда не пьют. Более честные (или менее озабоченные своим социальным имиджем) представители верхушки среднего класса и высшего общества часто признаются в своем тайном пристрастии к крепкому чаю цвета ржавчины – чаю «строителей». Ваше отношение к этому чаю, то, насколько старательно вы отрекаетесь от него, – достаточно надежный показатель прочности вашего социального положения.

Англичане всех классов убеждены, что чай обладает чудодейственными свойствами. Чашка чая может вылечить или, по крайней мере, значительно облегчить почти любое пустячное недомогание, от головной боли до содранной коленки. Чай также является хорошим лекарством от всех болезней социального или психологического характера – от оскорблённого «я» до душевных травм, полученных вследствие развода или тяжелой утраты. Этот волшебный напиток эффективен и как седативное средство, и как стимулятор. Чай и успокаивает, умиротворяет, и возбуждает, повышает жизненный тонус. Каково бы ни было ваше психическое или физическое состояние, все, что вам нужно, – это «чашка хорошего чаю».

И что, пожалуй, особенно важно, приготовление чая – прекрасный защитный механизм: когда англичане чувствуют себя неловко или испытывают неудобство в социальной ситуации (а это для них почти перманентное состояние), они заваривают и разливают чай. Если не знаешь, что делать, включай чайник. Пришли гости – мы, как всегда, испытываем затруднения при обмене приветствиями и потому говорим: «Пойду, поставлю чайник». Неловкая заминка в беседе, о погоде все, что можно, сказано – мы говорим: «Так, кому еще чаю? Пойду, поставлю чайник». Деловая встреча, предполагается обсуждение вопросов, связанных с деньгами, – мы оттягиваем неловкий разговор, угощая всех чаем. Случилось трагическое происшествие, люди травмированы, в шоке – нужен чай – «Пойду, поставлю чайник». Разразилась третья мировая война, возникла реальная угроза ядерного удара – «Пойду, поставлю чайник».

В общем, вы поняли. Мы не можем жить без чая. А еще мы очень любим тосты. Тост – основной продукт завтрака, универсальная удобная пища на все случаи жизни. То, что не излечивает один чай, чай с тостом исцелит непременно. «Подставка для тостов» – исключительно английский предмет кухонной утвари. Мой отец – он живет в Америке и во вкусах и привычках стал почти американцем – называет это устройство «холодильником для тостеров», у которого, по его утверждению, лишь одна-единственная функция – способствовать тому, чтобы тост остыпал как можно быстрее. Английские сторонники подставки для тостов возразили бы ему, что на этом устройстве тосты остаются сухими и хрустящими и что, если не отделять тосты один от другого и не ставить их стоймя в решетку, они отсыреют и обмякнут, что как раз и происходит с американскими тостами, которые подаются на тарелке в виде беспорядочной влажной груды, порой под салфеткой, отчего они становятся еще более мокрыми. Для англичан холодные и сухие тосты предпочтительнее теплых и волглых. Американские тосты лишены собранности и достоинства: они слишком потные, несдержанные и эмоциональные.

Правда, судить по тостам о классовой принадлежности бесполезно: тосты любят все. Представители верхов общества имеют предубеждение против хлебной нарезки в упаковке, но только те из них, кто боится, как бы их не причислили к более низкому сословию, демонстративно обходят стороной в магазине нарезанный хлеб для тостов. А вот то, что вы мажете на свой тост, может дать представление о вашем социальном статусе. Средний и высший классы считают маргарин пищей «простолюдин». Сами они используют сливочное масло (если только не сидят на диете, то есть не страдают непереносимостью молочных продуктов). Мармелад пользуется широкой популярностью, однако верхи общества предпочитают темный, нарезанный толстыми кусками мармелад «Оксфорд» или «Данди», а низшие классы обычно едят светлый тонко нарезанный мармелад «Голден шред» («Золотая стружка»).

Неписаные классовые правила в отношении джема фактически те же самые: более темный и густой джем предназначен для стола представителей высоких сословий. Некоторые озабоченные классовыми признаками представители средней части и верхушки среднего класса в душе отдают предпочтение более светлым, мягким сортам мармелада и джема (возможно, потому, что они – выходцы из более низких сословий и в детстве ели «Голден шред»), но вынуждены покупать сорта, предназначенные для высших классов. Только низшие сословия – в частности, низы среднего класса, – стремясь выражаться «по-светски», называют джем (jam) «preserves» («варенье»).

Застольный этикет и «материальная культура». Этикет поведения за столом. Застольные манеры англичан всех классов стали хуже, но, по признанию Майкса, по-прежнему вполне приличны. Важнейшие аспекты этикета поведения за столом – предупредительность по отношению к другим, недопустимость эгоистичности и жадности, справедливость, вежливость и общительность – известны англичанам всех социальных классов, хотя и не всегда всеми строго соблюдаются. Ни один класс не может присвоить себе исключительное право на плохое или хорошее поведение за столом.

Ныне семьи собираются все вместе за одним столом в среднем раз в неделю, а не ежедневно, но большинство английских детей учат говорить «пожалуйста» и «спасибо», когда они просят, чтобы им что-то дали, или когда им дают еду, и большинство взрослых тоже ведут себя сравнительно УЧТИВО. Мы все знаем, что нельзя хватать что-либо со стола без разрешения; нельзя накладывать себе большую порцию из общей тарелки, обделяя всех остальных; нельзя приступать к еде до тех пор, пока перед каждым сидящим за столом не будет поставлено его блюдо, если только хозяева не скажут: «Ешьте, а то все остынет»; нельзя брать с общей тарелки последний кусок, предварительно не спросив, хочет ли кто-то еще съесть его; нельзя разговаривать с полным ртом; нельзя запихивать в рот помногу еды и громко чавкать; нельзя одному говорить за столом, не давая бальным вставить даже слово, и т. д.

Обедая или ужиная в ресторане, мы знаем, что, в дополнение к перечисленным выше правилам, мы также должны быть вежливыми с обслуживающим персоналом, в частности никогда даже не пытаться подзывать официанта, щелкая пальцами в его сторону или крича на весь зал. Для этого нужно просто откинуться на спинку стула с выжидающим видом, постараться перехватить взгляд официанта и потом быстро вскинуть брови и дернуть подбородком. Можно также поднять руку или тихо произнести: «Excuse me?» («Прошу прощения?») – если официант где-то поблизости и не заметил ваших призывных знаков, но это ни в коем случае не должно быть сделано в приказной манере. Мы знаем, что заказы формулируются в форме просьбы и сопровождаются полным традиционным набором «please» («пожалуйста») и «thank you» («спасибо»). Мы знаем, что не подобает поднимать шум, устраивать сцену или еще каким-либо образом привлекать к себе внимание, когда мы едим в общественном месте. Особенно неприлично суетиться из-за денег, а хвастовство богатством вызывает такое же неприятие, как и очевидная скучность. Презрительного отношения заслуживают и те, кто начинает дотошно подсчитывать, кто на сколько поел, когда приносят один счет на всю компанию, – и не потому, что это проявление мелочности, а в силу того, что подобные обсуждения связаны с длительным нарушением табу на разговор о деньгах.

Пусть мы не всегда соблюдаем застольный этикет, но правила мы знаем. Если спросить англичан о «застольных манерах», они поначалу сочтут, что вы имеете в виду ханжеский бессмысленный этикет правильного использования столовых приборов, но, когда заводишь разговор о том, что, по их мнению, приемлемо, а что нет во время совместной трапезы с другими людьми, чему их учили и чему они учат своих детей, речь сразу заходит о более существенных, универсальных правилах вежливости, которых придерживаются все классы. Многие из них, если присмотреться, связаны с понятием, которому англичане во все времена придавали важнейшее значение, – понятием справедливости.

Мамаши из низших классов – особенно мамаши из «респектабельной верхушки рабочего класса» и низов среднего сословия – обычно более строги в отношении этих основополагающих аспектов, чем родители из среднего слоя и верхушки среднего класса, которые до сих пор находятся под влиянием якобы «прогрессивных» методов воспитания 1970х гг., не признающих правил и установлений и пропагандирующий полную свободу самовыражения. В данном случае я говорю «родители», потому что в кругу среднего слоя и верхушки среднего класса зачастую отцы в большей мере вовлечены в процесс социального воспитания детей.

Как и во многих других случаях, в этом отношении представители социальных верхов более схожи с рабочим классом, чем со средними слоями общества: матери из высшего класса старательно прививают своим детям хорошие застольные манеры, а их мужья не всегда осуществляют на практике то, чему жены и няни старательно обучают их детей. Некоторые мужчины из числа аристократов отличаются отвратительными застольными манерами, и в этом они мало чем отличаются от мужчин из самых низов рабочего класса и деклассированных элементов, которым тоже плевать на то, что о них думают окружающие.

Однако это, можно сказать, лишь отдельные исключения. В целом правила вежливости за столом не имеют классовой направленности. Существенные классовые отличия начинают проявляться, если рассматриваешь данный этикет в более широком контексте. Более загадочные, эзотерические правила застольного этикета, – как, например, предписание есть горох внешней стороной вилки, – которыми славятся англичане и которые у многих вызывают насмешку, сохраняются главным образом в высших слоях общества. В самом деле, можно простить тех, кто думает, что единственная функция таких правил – отделять высшие классы от низших, поскольку в большинстве случаев трудно понять, есть ли у них какое-либо другое предназначение.

Элементы «материальной культуры» как индикаторы классовой принадлежности. Многие из этих классовых индикаторов связаны с использованием посуды и столовых приборов – ножей, вилок, ложек, бокалов, чаш, тарелок и т. д., – которые, по сути, являются элементами «материальной культуры». Я вспоминаю один разговор, который у меня состоялся в первую неделю моего пребывания в Кембридже с одним серьезным и полным самомнения аспирантом в кафе библиотеки факультета археологии и антропологии. Он сообщил, что пишет диссертацию, посвященную «материальной культуре». «Что ты подразумеваешь под «материальной культурой»? – спросила я. «Сейчас объясню», – он сделал глубокий вдох и стал долго и подробно научным языком рассказывать о своем исследовании. Я внимательно слушала его лекцию на протяжении двадцати минут, а когда он закончил, сказала: «Ну, ясно. Ты имеешь в виду «вещи». Горшки, ножи, одежда и так далее. Всякие предметы». Он несколько опешил, но нехотя признал, что упрощенно можно выразиться и так. А я сама давно хочу извиниться, что с тех пор использую этот высокопарный термин – «материальная культура». Но в принципе я тоже имею в виду просто «вещи».

Правило пользования ножом. Авторы авторитетного справочника по этикету «Дебретт» старательно пытаются доказать, что есть искаженный разумный смысл во всех деталях английского застольного этикета, связанного с «материальной культурой», что суть этих специфических правил – забота о других. Но мне трудно понять, как та или иная конфигурация пальцев на ноже – либо когда рукоятка ножа находится под

ладонью (правильное положение), либо когда, как карандаш, покойится между основаниями большого и указательного пальцев (неправильное положение) – может повлиять на аппетит остальных участников застолья. Тем не менее, авторы «Дебретта» настаивают, что «ни в коем случае» не следует держать нож как карандаш. Это может только активизировать радар социального позиционирования ваших соседей по столу, которые тут же понизят вас на социальной лестнице. Для англичан, пекущихся о своем социальном имидже, это само по себе уже хороший повод для того, чтобы пользоваться ножом в соответствии с установленным правилом.

Правило пользования вилкой. Как есть горох. То же самое относится к зубьям вилки. Если вилку держать в левой руке, используя ее в сочетании с ножом или ложкой, зубья вилки всегда должны быть направлены вниз, а не вверх. Соответственно, англичане «голубых кровей» горох должны есть следующим образом: с помощью ножа на вилку, повернутую зубьями вниз, накалываются две три горошины, затем еще несколько горошин ножом подталкиваются на выпуклую спинку вилки, при этом наколотые горошины служат своеобразным барьером, не позволяющим слегка раздавленным горошинам соскользнуть с выпуклости вилки. На самом деле это не такая уж сложная процедура, как представляется на первый взгляд, и, если ее описать подробно, она не кажется такой уж идиотской, какой ее рисуют в анекдотах о том, как англичане едят горох. Хотя следует сказать, что способы, предпочтаемые низшими классами – они держат вилку зубьями вверх и с помощью ножа накладывают на нее большое количество гороха, а иногда едят и вовсе без ножа: берут вилку в правую руку и загребают ею горох, как ложкой, – гораздо более разумны, во всяком случае, более эргономичны, поскольку так с одной вилки рот попадает больше гороха. Аристократический метод накалывания раздавливания гороха позволяет за один раз переместить из тарелки в рот в лучшем случае восемь горошин, а если орудовать вилкой по методу представителей низов общества – держать ее зубьями вверх или загребать ею как ложкой, – то на ней умещается, по моим подсчетам, около тринадцати горошин – в зависимости от размеров вилки и горошин, разумеется (Черт возьми, чем только не приходится заниматься!)

Поэтому, если исходить из практических соображений, у авторов «Дебретта» и других справочников по этикету нет оснований утверждать, что метод потребления гороха вилкой, повернутой зубьями вниз, лучше.

К тому же трудно представить, каким образом способ низших классов предпочитающих держать вилку зубьями вверх, может испортить аппетит другим участникам застолья, так что довод о проявлении уважения к окружающим в данном случае также не выдерживает критики. В итоге мы вынуждены заключить, что, как и правило пользования ножом, правиле потребления гороха – не что иное, как индикатор классовой принадлежности.

В последнее время «плебейский» стиль потребления гороха начал распространяться вверх по социальной лестнице. Прежде остальных его перенимает молодежь – возможно, под усиливающимся американским влиянием. Однако большинство членов верхушки среднего класса и высшего общества упорно продолжают накалывать и расплющивать горох.

Принцип «клади в рот понемногу/ешь не торопясь». И так едят не только горох. Горох я выбрали в качестве примера, потому что манера англичан есть горох вызыва-

ет улыбку у людей во всем мире и потому что горох как продукт гораздо забавнее, чем другие виды пищи. Однако наши правила застольного этикета, служащие индикаторами классовой принадлежности, предписывают есть методом «вилка зубьями вниз, накалывай и расплющивай» все, что едят ножом и вилкой. А поскольку этими двумя приборами полагается есть почти все, значит, почти всю пищу следует накалывать на зубья вилки и/или расплющивать на ее спинке. Только ограничение число определенных блюд – например, горячие блюда и салаты, спагетти и «пастушью запеканку» (картофельную, с мясным фаршем и луком) – можно есть одной вилкой, держа ее в правой руке зубьями вверх..

При пользовании ножом и вилкой только низшие классы следуют американской системе: сначала разрезают на кусочки все или почти все блюдо, затем откладывают нож и едят нарезанное одной вилкой. «Правильный», точнее, «светский» подход – отделять от мясного и других блюд по маленькому кусочку, каждый раз накалывая его на зубья вилки и разминая на ее спинке и затем отправляя в рот.

Этот же самый принцип «клади в рот понемногу/ешь не торопясь» лежит в основе многих правил-индикаторов классовой принадлежности, во всяком случае, большая часть этих правил была выработана, судя по всему, с той целью, чтобы за один раз с тарелки в рот попадало лишь малое количество пищи, а между этими разовыми приемами пищи было бы время на то, чтобы отделить кусочек от основной части блюда, наколоть его на вилку и размять на ее выпуклости. Система «отделяй-накалывай-разминай», применяемая в отношении гороха, мяса и практически всего, что лежит у вас на тарелке, – это самый характерный пример, по данным принципы распространяются и на другие продукты.

Возьмем, к примеру, хлеб. По правилам («светский» подход) любое хлебное блюдо – булочки со сливочным маслом, тост с паштетом, тост с джемом – едят следующим образом: от основного куска отламывают (не отрезают) маленький кусочек хлеба или тоста (такого размера, чтобы поместился в рот), мажут на него сливочное масло/паштет/джем, кладут в рот и затем повторяют процедуру с другим маленьким кусочком. Нельзя – это расценивается как вульгарность – намазывать маслом и т. д. весь тост или половинку булочки, как будто вы готовите бутерброды для пикника, и затем откусывать от этого большого куска. Печенье или крекеры, подаваемые с сыром, едят так же, как хлеб или тосты: отламывают по маленькому кусочку, намазывают сыром и кладут в рот.

Если подается рыба с костями, принцип «клади в рот понемногу/ешь не торопясь» требует, чтобы мы отделяли от основного куска маленький кусочек, очищали его от костей, съедали и приступали к следующему. Виноградные гроздья нужно делить на маленькие кисточки, от которых следует отщипывать по ягодке; кость в рот сразу горсть виноградин нельзя. За общим столом яблоки и прочие фрукты очищают от кожуры, разрезают на четыре части и едят по одной дольке; откусывать от целого плода нельзя. Бананы не полагается есть «по-обезьяньи»; их очищают от кожуры, режут на колечки, которые кладут в рот по одному. И так далее.

Как видите, во всех случаях прослеживается один и тот же принцип – ешь помалу и медленно. Суть правил-индикаторов классовой принадлежности не в том, чтобы облегчить и ускорить процесс потребления пищи, сделать его более эффективным и практичным. Наоборот, эти правила призваны усложнять и затягивать дан-

ный процесс, заставить нас потреблять пищу крошечными дозами и тратить на это как можно больше времени и сил. Теперь, когда мы выявили основной принцип, регулирующий процесс питания, становится ясна и его цель. Смысл в том, чтобы мы не выказывали жадность и, что еще важно, не придавали еде первостепенного значения. Жадность в любой форме – это нарушение важнейшего правила справедливости. Если кто-то, идя на поводу у своего желания, отдает предпочтение еде, не уделяя должного внимания общению с теми, кто сидит с ним за одним столом, значит, этот человек физическое наслаждение и удовольствие ценит выше, чем слова. В высшем свете на такое неанглийское поведение смотрят с укоризной. Чрезмерное рвение в отношении чего бы то ни было недостойно; чрезмерное рвение в еде отвратительно и даже непристойно. Ешьте маленькими дозами, во время еды делайте частые паузы, выказывайте более сдержаный, неэмоциональный, английский подход к еде.

Кольца для салфеток и другие ужасы. Как индикаторы классовой принадлежности салфетки – предметы полезные и многофункциональные. Мы уже отмечали, что называть салфетки словом «serviette» – это серьезный социальный ляпсус (правильнее – «napkin»), один из «семи смертных грехов», безошибочно сигнализирующий о низком происхождении. Но активизировать английский радар социального позиционирования с помощью салфеток можно и многими другими способами, в том числе (в хронологическом порядке по ходу трапезы):

- если во время сервировки класть на стол салфетки, сложенные в стиле оригами («светские» люди сворачивают их по-простому);
- если вставлять сложенные салфетки в бокалы (их нужно просто класть на тарелки или рядом с ними);
- если заправлять салфетку за пояс или за ворот (ее нужно просто разложить на коленях);
- если тщательно вытираять салфеткой рот (следует просто промокнуть губы);
- если аккуратно сложить салфетку после еды (ее нужно оставить на столе в скомканном виде);
- или, еще хуже, если вставить использованную свернутую салфетку в специальное кольцо (только люди, говорящие «serviette», используют кольца для салфеток).

Первые два «салфеточных» греха подразумевают, что чрезмерно «благородная» изысканность – это черта низов среднего класса. Неэлегантное использование салфетки – когда ее заправляют за ворот или за пояс и тщательно вытирают ею рот – указывает на принадлежность к рабочему классу. Последние два «салфеточных» греха вызывают отвращение поскольку это свидетельство того, что грязные салфетки собираются использовать повторно. Светские люди предпочитают, чтобы им лучше уж подали бумажные салфетки, чем нестиранные хлопчатобумажные или льняные. Представители верхушки среднего класса подщучивают над «людьми, использующими кольца для салфеток», имея в виду низы и средние слои среднего класса, которые, как кажется последним, демонстрируют утонченность и изысканность, а на самом деле нечистоплотность.

В правилах о салфетках есть свой резон (по крайней мере, я полностью согласна с тем, что при сервировке класть на стол нестиранные салфетки гадко и неприлично), а вот предубеждение против рыбных ножей оправдать труднее. Одно время довольно многие англичане из средних классов и даже из высшего общества использовали для рыбных блюд специальные ножи (и вилки). Возможно, по мнению некоторых, это чрезмерная щепетильность и претенциозность, но непосредственно табу на эти приборы восходит к тому времени, когда было опубликовано сатирическое стихотворение Джона Бетчемана (английский поэт и эссеист, 1906-1984) «Как преуспеть в обществе» («How to get on in Society»), в котором он высмеивает чванство и напыщенность хозяйки дома из низов среднего класса, устраивающей званый обед. Стихотворение начинается следующими строками:

Закажи по телефону рыбные ножи, Норман,
А то кухарка немного не в себе,
Дети измяли все салфетки,
А ведь я должна красиво сервировать стол...

К рыбным ножам, пожалуй, всегда относились с подозрением, но с того момента они стали однозначно ассоциироваться с людьми, которые говорят «*pardon*», «*serviette*» и «*toilet*» – и используют кольца для салфеток. Ныне рыбные ножи также считаются безнадежно устаревшими и, паверно, используются только людьми старшего поколения из низших и средних слоев среднего класса. Считаются мещанской утварью и ножи для мяса, а также салфеточки, вилки для пирожных, золотые предметы утвари, солонки и перечницы, подставки для бокалов и блюда с крышками на столиках на колесах, предназначенные для сохранения пищи в горячем виде в столовой.

Казалось бы, сосуды для ополоскивания пальцев – небольшие чаши с тепловой водой, в которую окунают пальцы, когда едят пищу руками, – тоже должны быть причислены к категории мещанских изысков, но они почему-то в чести, и их до сих пор можно видеть на званых обедах верхушки среднего класса и высшего общества. Во всем этом очень мало логики. Часто рассказывают, как невежественные гости из низших классов пьют из чаш для ополоскивания пальцев, а крайне вежливые хозяева, чтобы не смущать гостей, указывая им на ошибку, тоже следуют их примеру. На самом деле полагается быстро окунуть пальцы в чашу и промокнуть их о салфетку – не мыть, не скрести и не тереть, как в ванной, иначе у хозяев дома сразу включится радар социального позиционирования.

Значение чипсов. Исследование ИЦСП на тему «Значение чипсов» посвящено продукту питания огромной национальной важности. 90 % англичан обожают чипсы, и большинство едят их хотя бы раз в неделю. Чипсы – жизненно важная часть английского наследия, но, пока ИЦСП не провел исследование на эту тему, мало что было известно о нашем отношении к чипсам, их роли в процессе социального взаимодействия и о том, какое место отведено этому блюду в нашей культуре.

Несмотря на то что чипсы изобрели в Бельгии и они пользуются популярностью во многих частях света (под разными названиями: Frenchfries, frites, patate frite, patatas fritas и т.д.), мы выяснили, что англичане считают это блюдо британским, а точнее, английским. «Fish and chips» («рыба с жареным картофелем») до сих пор считается английским национальным блюдом. Обычно англичане не склонны выказывать

патриотизм и страсть в том, что касается еды, но об обычной жареной картошке они говорят с энтузиазмом и патриотическим пылом.

«Чипсы не требуют изысканного вкуса, – объяснил один из участников группы для тематического опроса. – Это питательная, простая пища, по-хорошему простая. Нам нравится такая еда, и это хорошая еда... Так уж мы устроены – не любим выпендриваться». Прежде мне не приходило в голову, что тарелка жареной картошки может столь красноречиво выражать житейский эмпиризм и неприкрашенный реализм, которые я ориентированно поместила в разряд определяющих черт английской самобытности, и я благодарна этому человеку за столь глубокомысленное наблюдение.

Чипсы как блюдо совместной трапезы и общительность. Кроме того, чипсы – важный социальный «посредник». Это единственное английское блюдо, которое само напрашивается, чтобы его ели в компании, и которое наши неписаные правила позволяют нам есть вместе. Когда англичане едят чипсы, часто можно видеть, как мы ведем себя раскованно, непринужденно, совершенно не по-английски – лезем руками в одну тарелку или в один и тот же пакет, а бывает, даже кормим друг друга. Обычно англичане всегда заказывают себе отдельную порцию – даже те блюда китайской и индийской кухни, которые полагается есть из «общего котла». Но чипсы, судя по всему, способствуют общительности, чем они отчасти и привлекают многих англичан. Возможно, потому, что мы в большей степени, чем другие народы, нуждаемся в «помощниках» и «посредниках», которые поощряют нас к «комменсальности».

Общение в пабе. Паб – один из главнейших элементов культуры и жизни англичан. Возможно, это звучит как фраза из путеводителя, но я говорю совершенно искренне: значение пабов в английской культуре невозможно переоценить. В пабы ходит более трех четвертей взрослого населения Великобритании, из них одна треть – завсегдатаи, посещающие пабы как минимум раз в неделю; для многих паб – это второй дом. Для любого социолога клиентура паба – это «репрезентативная выборка» состава населения Англии, поскольку пабы посещают люди всех возрастов, социальных классов, уровней образованности и профессий. Не проводя много времени в пабах, было бы невозможно даже попытаться понять английскую самобытность, и в принципе достаточно сидеть в одних лишь пабах, чтобы получить относительно полное представление об особенностях английской культуры. Я говорю «в принципе», потому что паб, как и всякое питейное заведение в любой культуре, – это особая среда, со своими собственными правилами и социальной динамикой. Вместе со своими коллегами из ИЦСП я проводила довольно масштабные исследования роли питейных заведений в разных культурах (ну, кто-то же должен был это сделать) и на основе полученных данных пришла к выводу, что употребление алкогольных напитков во всех обществах – это, по сути, социальная деятельность и что в большинстве культур коллективное употребление алкогольных напитков происходит в специально отведенных для этого местах. Наш сравнительный анализ выявил три кросскультурных сходства, или «константы», характерных для питейных заведений.

1. Во всех культурах питейное заведение – это особая среда, отдельный социальный мир со своими собственными традициями и ценностями.
2. Для любого питейного заведения характерна социально смешанная эгалитарная среда или, по крайней мере, такая среда, в которой статус индивида определяют критерии, отличные от тех, что существуют во внешнем мире.
3. Основная функция питейных заведений – содействие в создании и укреплении социальных связей.

Таким образом, несмотря на то, что паб – один из важнейших элементов английской культуры, он имеет свой собственный «социальный микроклимат». Как и все питейные заведения, паб в некоторых отношениях – «пороговая» зона, сомнительная среда промежуточного пограничья, для которой характерна «культурная ремиссия» – времененная структурная приостановка обычного социального контроля («узаконенное отклонение от нормы» или «режим перерыва»). Отчасти этим и обусловлена необходимость всестороннего рассмотрения правил общения в английских пабах, которые могут очень много рассказать о самобытности англичан.

Правила общения в английских пабах

Правило общительности. Начнем с того, что первое правило общения в английском пабе содержит объяснение того, почему пабы являются столь жизненно важным элементом нашей культуры. Это правило общительности: в Англии стойка бара в пабе – одно из немногих мест, где непредосудительно вступать в разговор, то есть устанавливать социальный контакт, с абсолютно незнакомым вам человеком. У стойки бара приостанавливается действие традиционных правил сдержанности и невмешательства в частную жизнь, нам позволено на время пренебречь условностями. Завязать у стойки бара дружескую беседу с незнакомцами считается абсолютно уместным и нормальным поведением.

Иностранные часто не могут смириться с тем, что в английских пабах практикуется система самообслуживания. Пожалуй, летом в Англии одно из самых жалких (или забавных – в зависимости от вашего чувства юмора) зрелищ – это группа изнывающих от жажды туристов, сидящих за столиком паба и терпеливо ожидающих, когда кто-нибудь из персонала к ним подойдет и примет заказ.

Поначалу я на подобные картины реагировала как бесстрастный ученый – хваталась за секундомер и засекала время, требовавшееся туристам из той или иной страны на то, чтобы догадаться, что в пабе действует система самообслуживания. (Рекорд по сообразительности – две минуты двадцать четыре секунды – установила наблюдательная американская чета. Дольше всех – сорок пять минут тридцать секунд – просидела группа молодых итальянцев, хотя, нужно отметить, все это время они увлеченно дискутировали на тему футбола и не выражали озабоченности из-за того, что их не обслуживают. Французская чета, прождав двадцать четыре минуты, демонстративно покинула паб, ругая плохое обслуживание и *les Anglais* в целом.) Накопив достаточно данных, я стала более сочувственно относиться к несведущим туристам и даже написала для них брошюру о правилах поведения в пабе.

В брошюре, посвященной правилам поведения в пабе, я объяснила, что правило общительности применимо только у стойки бара: идя к бару, чтобы купить напиток, англичане получают бесценную возможность вступить в социальный контакт. При наличии официантов, указала я, люди сидели бы обособленно за отдельными столиками. Наверно, это не является проблемой в условиях менее традиционалистских культур, где людям не требуется помочь, чтобы завязать разговор с тем, кто сидит рядом, но, яростно доказывала я, англичане по природе своей очень сдержаны и замкнуты, и нас необходимо подталкивать к общению. Нам гораздо легче как бы невзначай присоединиться к происходящему у стойки бара «случайному» разговору, пока мы ждем, когда нам подадут напитки, чем умышленно встречать в беседу, ведущуюся за соседним столиком. Система самообслуживания призвана способствовать общительности.

Но речь идет не о безудержной, бесконтрольной общительности. «Культурная ремиссия» – это вовсе не синоним распущенности. Данный термин отнюдь не означает, что вы вправе пренебречь условностями и делать что хотите. «Культурная ремиссия» – это структурно упорядоченное условное освобождение от традиционных общественных условностей в строго специфической среде. В английских пабах тради-

ционное правило невмешательства в частную жизнь не действует только у стойки бара и в некоторых случаях, в меньшей степени, не распространяется на столики, расположенные непосредственно у стойки бара. Те столики, что находятся в наибольшей удаленности от стойки бара, считаются наиболее «неприкосновенными». Я также выявила несколько других исключений: правило общительности действует, с некоторыми ограничениями (и в строгом соответствии с правилами знакомства), вокруг мишеней для метания дротиков и бильярдного стола, но только в отношении тех, кто стоит рядом с игроками: находящиеся поблизости столики считаются «неприкосновенными».

Англичанам необходима социальная помощь в форме «установленного отклонения от нормы» у стойки бара, но мы также по-прежнему высоко ценим свое право на личную жизнь. Разделение помещения паба на «общественную» и «частную» зоны – идеальный компромисс в духе англичан: это позволяет нам нарушать правила, но является гарантией того, что мы делаем это в упорядоченной манере, сообразуясь с определенными нормами поведения.

Правило невидимой очереди. Прежде чем приступить к анализу сложного этикета общения в пабе, мы должны рассмотреть еще одно правило поведения в пабе. Оно не имеет отношения к нормам речевого этикета, но поможет нам доказать (так сказать, «протестировать» – в прямом смысле этого слова) одно из «правил английской самобытности». Тема – очередь. Стойка бара в пабе – единственное место в Англии, где покупка продажа осуществляется без формирования очереди. Многие наблюдают, что в Англии стояние в очереди – это почти национальное хобби: англичане, сами того не сознавая, выстраиваются в упорядоченную линию на автобусных остановках, у магазинных прилавков, лотков с мороженым, у лифтов – а порой, по словам некоторых озадаченных туристов, которых я интервьюировала, даже на пустом месте, буквально ни за чем.

Джордж Майкс отмечает, что «англичанин, даже если он стоит один, создает упорядоченную очередь из одного человека». Впервые прочитав его комментарий, я подумала, что это забавное преувеличение, но потом стала внимательнее наблюдать за своими соотечественниками и обнаружила, что Джордж Майке абсолютно прав и что даже я сама так поступаю. Ожидая в одиночестве автобус или такси, я не слоняюсь вокруг остановки, как это делают люди в других странах, – я стою точно под знаком, лицом по направлению движения, будто и впрямь возглавляю очередь. Я создаю очередь из одного человека. Если вы англичанин или англичанка, то и вы наверняка поступаете также.

А вот в наших питейных заведениях мы вообще не становимся в очередь, а толпимся беспорядочно вдоль стойки. Поначалу я с удивлением подумала: «Это же противоречит всем инстинктам, правилам и обычаям Англичан», – а потом поняла, что на самом деле это очередь, невидимая очередь, и что все – и бармены, и посетители – соблюдают эту очередь. Каждый знает, кто за кем: человек, подошедший к стойке перед вами, будет обслужен раньше вас, и любая явная попытка добиться того, чтобы вас обслужили быстрее, будет проигнорирована барменом и вызовет недовольство у остальных посетителей. Иными словами, это будет расценено как несоблюдение очереди. Английские бармены умеют точно определять, кто за кем стоит в невидимой очереди. Стойка бара – «исключение, подтверждающее правило» относительно соблюде-

ния очереди, причем очевидное исключение и еще один пример упорядоченной природы неупорядоченности англичан.

Правило пантомимы. Правила общения в английском пабе регулируют как речевые, так и неречевые формы общения. В действительности некоторые из них запрещают использование слов. Таково, например, правило пантомимы. Бармены стараются всех обслуживать в порядке очереди, но все же необходимо привлечь их внимание и дать понять, что вы ждете, чтобы вас обслужили. Однако существует строгий этикет насчет того, как следует привлекать внимание бармена: это должно делать без слов, не поднимая шума и не прибегая к вульгарной жестикуляции. (Да, мы опять вернулись в «Зазеркалье». На самом деле английский этикет более странный, чем самая чудная выдумка.)

Предписанный ритуал – это своеобразная искусственная пантомима. Не театральное действие, которым нас развлекают на Рождество, а пантомима в Духе фильмов Ингмара Бергмана, в которых одно движение бровей говорит красноречивее всяких слов. Посетитель должен встретиться взглядом с барменом, но окликать последнего запрещено, равно как не дозволительны почти все остальные способы привлечения внимания – постукивание монеткой по стойке, щелканье пальцами или взмах руки.

О своем желании быть обслуженным вы можете сообщить бармену, просто держа в руке деньги или пустой бокал. Правило пантомимы позволяет покачивать пустым бокалом или медленно вертеть его в руке (несколько заядлых завсегдатаев пабов сказали мне, будто это указывает на то, что посетитель ждет уже давно). В данном случае правила очень жесткие: например, дозволительно опереться локтем о стойку с деньгами или пустым бокалом в поднятой руке, но нельзя поднимать вверх руку, размахивая банкнотами или бокалом.

Согласно правилу пантомимы, когда вы стоите у бара, на лице у вас должны отражаться ожидание, надежда и даже некоторое беспокойство. Если у посетителя вид слишком довольный, бармен может предположить, что клиента уже обслужили. Те, кто ждет, чтобы его обслужили, должны постоянно быть настороже и не сводить глаз с бармена. Как только тот перехватил ваш взгляд, вы быстро приподнимаете брови, иногда при этом вздергивая подбородком, и с надеждой улыбаетесь, давая понять бармену, что вы его ждете. Тот в ответ на ваши знаки улыбается или кивает, вскидывая палец или руку, иногда, как и вы, приподнимает брови. Это означает: «Я вижу, что вы ждете, и обслужу вас, как только смогу».

Англичане выполняют эту последовательность мимических движений рефлексорно, не сознавая, что следуют строгому этикету, и никогда не ставя под вопрос предписанные правилом пантомимы необычные странности – не заговаривать с барменом, не размахивать руками, не шуметь, быть постоянно начеку, ловя малейшие невербальные сигналы. Иностранцев ритуал пантомимы приводит в замешательство. Удивленные туристы часто говорили мне, что не могут взять в толк, как вообще англичане умудряются покупать себе напитки. Как ни странно, это действенный метод. Всех всегда обслуживают, обычно в порядке очереди, без излишней суеты, шума или споров.

Проводя исследования, связанные с соблюдением правил пантомимы (и других негласных правил поведения в пабе), я некоторым образом испытывала себя, проводя, способна ли я дистанцироваться от родной культуры и вести наблюдение как

бесстрастный ученый. Будучи англичанкой, в пабе я, как и все мои соотечественники, всегда выполняла ритуал пантомимы машинально, не подвергая сомнению странности этого замысловатого этикета и даже не замечая их. Но, работая над брошюрой о нормах поведения в пабе, я была вынуждена заставить себя стать «профессиональным сторонним наблюдателем», даже в «своем», местном пабе, который я регулярно посещаю. Это довольно интересный (хотя и несколько обескураживающий) эксперимент. Мне пришлось отрешиться от всего, что я обычно принимала как должное, и дотошно рассматривать, анализировать и ставить под вопрос каждую деталь заведенного порядка, который почти так же знаком и привычен, как процесс чистки зубов. Когда брошюра о правилах поведения в пабе вышла в свет, некоторые английские читатели признались мне, что тоже были немало обескуражены, знакомясь с результатами моего исследования.

Исключение из правила пантомимы. Есть одно важное исключение из правила пантомимы, и, как обычно, это исключение на основе правил. Стоя у бара в ожидании, когда вас обслужат, вы, возможно, услышите, как некоторые посетители кричат бармену: «Эй, есть шанс, что ты напоишь нас в этом тысячелетии?», или «Давайка живей: я стою здесь с прошлого четверга!», или еще что-то же неучтивое, идущее вразрез с правилом пантомимы. Я посоветовала бы не следовать их примеру. Так вести себя дозволено только постоянным посетителям – завсегдатаям паба. Существует особый этикет, регулирующий отношения между завсегдатаями и персоналом паба, в рамках которого эти грубые реплики вполне уместны.

Правило соблюдения приличий. Однако правила, регулирующие порядок заказа напитков, распространяются абсолютно на всех. Во-первых, в Англии принято, чтобы для какой-либо компании людей заказ делал один, в крайнем случае, два ее представителя и только один расплачивался за всех. (Это правило придумано вовсе не для того, чтобы облегчить жизнь барменам или избежать ненавистной англичанам «суеты». Оно связано с обычаем угождать «по очереди», также регулируемым целым комплексом правил, который будет рассмотрен позже.) Во-вторых, заказывая пиво, нужно сказать: «A pint of bitter (lager), please» («Пинту горького (светлого), пожалуйста»). Если вы покупаете полпintы, заказ всегда выражается в сокращенной форме: «Half a bitter (lager), please» («Полпintы горького (светлого), пожалуйста»).

Говорить «pleasee» («пожалуйста») обязательно. Иностранцам и людям, впервые заглянувшим в паб, будут прощены многие невольные нарушения заведенного порядка, но, если вы забыли сказать «pleasee», это будет расценено как серьезное оскорблениe. Также необходимо сказать «спасибо» («thank you», «thanks», «cheers») или еще как-то выразить благодарность (например, посмотреть в глаза бармену и кивнуть с улыбкой), когда вам подали напитки и потом, когда вернули сдачу.

Данное правило распространяется не только на пабы. В Англии, когда вы что-то заказываете или покупаете – в магазине, ресторане, в автобусе, в гостинице, – персонал ждет от вас вежливого обхождения, и это означает, что вы должны говорить им «pleasee» и «thank you». Вежливость взаимна: бармен или продавец скажут: «That'll be four pounds fifty, please» («Пожалуйста, с вас четыре фунта пятьдесят пенсов»), – и потом, когда вы вручите им деньги, непременно поблагодарят: «Thank you». Суть правила заключается в том, что каждая просьба (как со стороны персонала, так и со стороны клиента) должна сопровождаться словом «please», а в ответ на выполненную просьбу обязательно должно звучать «Thank you».

Изучая особенности английской культуры, я скрупулезно подсчитывала все «please» и «thank you», произнесенные в ходе каждого процесса купли-продажи, в котором я участвовала. Выяснилось, что, например, когда я приобретаю свой стандартный набор товаров (плитка шоколада, газета и пачка сигарет) в газетном киоске или местном магазинчике, мы с продавцом в совокупности обычно дважды произносим «please» и три раза «thank you» (хотя три раза для слова «спасибо» – не предел; часто оно звучит по пять раз). Покупка в пабе одного напитка и пачки чипсов тоже обычно сопровождается двумя «please» и тремя «thank you».

Пусть Англия – общество с высокоразвитым классовым сознанием, но эти правила вежливости подразумевают, что наша культура также, во многих отношениях, эгалитарная, по крайней мере, у нас не принято подчеркивать различия в статусе. Обслуживающий персонал зачастую принадлежит к более низкому сословию, чем их клиенты, но их поведение отличает отсутствие подобострастия и, согласно неписанным правилам, к ним следует относиться со вниманием и уважением. Как и все правила, эти тоже иногда не соблюдаются, но факты нарушения неизменно бывают замечены и подвергнуты осуждению.

Правило «И себе нальете бокал?» и принципы эгалитарной вежливости. Я обнаружила, что в особом микроклимате паба правила эгалитарной обходительности даже еще более сложные и более строго соблюдаются. Например, в английских пабах не принято давать на чай хозяину заведения или обслуживающему персоналу. Вместо чаевых их обычно угощают напитками. Дать персоналу на чай – значит, в грубой форме напомнить им, что они являются «прислугой», а, угостив их напитком, вы подчеркнете, что относитесь к ним как к равным. В правилах, определяющих, как следует угощать напитками, находят отражение и принципы эгалитарной вежливости, и присущая англичанам щепетильность в отношении денег. Согласно этикету, предписывающему предлагать напиток владельцу паба или обслуживающему персоналу после того, как вы сделали заказ, следует сказать: «And one for yourself?» или «And will you have one yourself?» («Может, и себе нальете бокальчик?»). Предложение должно быть выражено в форме вопроса, а не распоряжения, и при этом сдержанно: ни в коем случае нельзя возвещать всем присутствующим о своей щедрости.

Если сами вы не заказываете напитки, все равно принято спросить хозяина паба или бармена: «Will you have a drink?» («Не желаете выпить бокальчик?») – но «And one for yourself?» предпочтительнее, поскольку предложение, высказанное в такой форме, подразумевает, что посетитель и бармен пьют вместе и что бармен включен в «круг равных». Я также заметила, что англичане избегают употреблять слово «buy» («покупать»). Вопрос «Can I buy you a drink?» (буквально: «Позвольте купить вам напиток?») теоретически допустим, но на практике его редко можно услышать, поскольку в нем содержится намек на деньги. Англичане прекрасно понимают, что речь идет о деньгах, но предпочитают не заострять на этом внимание. Мы знаем, что хозяин паба, или бармен обслуживают нас за деньги и, по сути, ритуал «And one for yourself?» – это своеобразный способ «дать на чай», но было бы бестактно подчеркивать денежный аспект взаимоотношений между барменом и клиентом.

В вопросе денег персонал паба проявляет аналогичную щепетильность. Если бармен соглашается выпить за счет клиента, то он обычно говорит: «Спасибо, я налью себе полбокала (того-то или того-то)», – и добавляет цену выбранного напитка в об-

щий счет заказа. Потом называет новую общую сумму: «Тогда, будьте добры, пять фунтов двадцать центов» – так, косвенно, без упоминания конкретной цифры, сообщая клиенту стоимость напитка, которым его угостили его (в любом случае цена будет невысокая, поскольку, следуя неписанным правилам, персонал паба всегда выбирает относительно недорогие напитки). Называя измененную сумму счета, бармен также ненавязчиво дает клиенту понять, что он не злоупотребил его великодушием.

Поведение бармена при употреблении напитка, которым его угостили, также свидетельствует о том, что он воспринял щедрость клиента не как чаевые, а как приглашение выпить вместе с ним. Он всегда постараётся поймать взгляд клиента и, приподняв бокал, скажет «Cheers!» («Будьте здоровы»/«Ваше здоровье») или «Thanks» («Спасибо»), что является обычной практикой в кругу друзей, угощающих друг друга напитками. Иногда у стойки бара толпится много народа, и у бармена нет возможности налить себе напиток и выпить его тотчас же. В этом случае допускается, чтобы бармен, приняв угощение, включил стоимость напитка в счет заказа клиента, но выпил его позже, когда толпа разойдется. Однако, налив себе напиток, даже спустя один или два часа бармен постараётся перехватить взгляд клиента, за счет которого он пьет, приподнимет бокал в знак благодарности и кивнет с улыбкой, а если посетитель находится в пределах слышимости, еще и скажет: «Cheers!»

Разумеется, некоторые заметят, что такое «угощение в одностороннем порядке», когда посетитель отдает свое, ничего не получая взамен, хоть и нельзя назвать чаевыми в традиционном понимании (скорее это проявление эгалитаризма), все равно является признаком превосходства клиента над обслуживающим персоналом. Казалось бы, довод железный, но согласиться с ним нельзя, потому что персонал паба зачастую отвечает на щедрость клиента взаимностью и никогда не позволит посетителю, особенно завсегдатаю, угостить его несколько раз, не попытавшись прежде отблагодарить. В конечном итоге будет наблюдаться асимметрия, но подобных подсчетов никто никогда не ведет, да и вообще ответная любезность со стороны персонала всегда направлена на то, чтобы создавалось впечатление, будто равные по социальному статусу люди по-дружески угощают друг друга.

Многие иностранцы ритуал «И себе нальете бокальчик?» расценивают как излишне и неоправданно сложный способ уплаты чаевых – действие, почти во всем мире осуществляющееся путем простого вручения нескольких монет. Один ошеломленный американец, которому я объяснила данное правило, сравнил бытующие в английских пабах порядки с нравами Византии, а француз безапелляционно назвал всю процедуру «тиปично английским лицемерием».

Другие иностранцы говорили мне, что наши сложные ритуалы вежливости очаровательны, хотя и несколько странноваты, но я вынуждена признать, что француз и американец правы. Английские правила вежливости, безусловно, сложны и по природе своей лицемерны, поскольку призваны опровергнуть или замаскировать существование классовых различий. Но ведь любая вежливость – это форма лицемерия: почти по определению она подразумевает притворство. Социолингвисты Браун и Левинсон утверждают, что вежливость «заранее предполагает потенциальную агрессию, которую она должна усмирить, и делает возможным общение между двумя потенциально агрессивными сторонами». В рамках дискуссии об агрессивности Джереми Паксман отмечает, что наши строгие правила поведения и этикета, по-видимому, «были придуманы англичанами, чтобы защитить самих себя от самих себя».

Пожалуй, мы и впрямь, в сравнении с представителями других культур, более остро чувствуем классовые различия и разницу в социальном статусе. Джордж Оруэлл был абсолютно прав, когда говорил, что Англия «помешана на классовости как никакая другая страна на свете». Наши замысловатые правила и принципы вежливого эгалитаризма – это маскировка, хитрая шарада, тяжелый коллективный недуг, которому психотерапевты дали бы название «отрицание». Наш вежливый эгалитаризм – это отнюдь не отражение наших истинных социальных взаимоотношений, так же как вежливая улыбка не является признаком искреннего удовольствия, а вежливый кивок – выражением подлинного согласия. Наши бесчисленные «пожалуйста» – это приказы и распоряжения в форме просьб; наши бесчисленные «спасибо» создают иллюзию товарищеского равенства; ритуал «И себе нальете бокальчик?» – это коллективный самообман: мы все делаем вид, будто покупка напитков в пабе никак не связана с такими вульгарными вещами, как «деньги», и с такими унизительными, как «обслуживание».

Лицемерие? В каком-то смысле да, несомненно: наша обходительность – это все обман, притворство, маскировка, видимость гармонии и равенства, скрывающая совершенно иную социальную реальность. Термин «лицемерие» я всегда понимала как сознательный, умышленный обман других, а вот английский вежливый эгалитаризм – это, судя по всему, коллективный, даже совместный самообман. Наша обходительность – это вовсе не отражение наших искренних подлинных убеждений, но и не циничные, расчетливые попытки обмануть. Возможно, нам и впрямь необходимо, чтобы наш вежливый эгалитаризм защищал нас от самих себя, не допускал, чтобы наша острые восприимчивость к классовым различиям выражалась в менее пристойной форме.

Речевой этикет завсегдатаев. Выше, в связи с правилом пантомимы, я уже упоминала, что существует особый этикет, регулирующий нормы поведения и речи завсегдатаев (постоянных посетителей какого-то определенного паба), которые имеют много привилегий, они даже могут нарушать правило пантомимы. Однако этот особый этикет не позволяет им лезть без очереди, поскольку в данном случае они нарушили бы более важное английское правило – правило соблюдения очереди, которое само подчиняется более общему правилу английской самобытности – правилу «справедливости». Нам стоит подробнее рассмотреть нормы речевого этикета завсегдатаев, так как они являются собой «обусловленное традициями отклонение от условностей» и поэтому помогут выявить определяющие черты английской самобытности.

Правила приветствия. Когда завсегдатай входит в паб, его обычно хором приветствуют другие завсегдатаи, хозяин заведения и обслуживающий персонал. Хозяин паба и обслуживающий персонал всегда обращаются к по-стоянным посетителям по именам, и те тоже друг друга, хозяина и обслуживающий персонал называют по именам. В принципе, как я заметила, в пабе имена звучат гораздо чаще, чем это необходимо, словно члены этого маленького «племени» стремятся подчеркнуть свое близкое знакомство и личные связи. Это тем более удивительно, что противоречит основной тенденции речевого этикета англичан, согласно которому в Англии к обращению по именам прибегают значительно реже, чем в других культурах, и всякое злоупотребление именами в процессе общения вызывает недовольство и расценивается как докучливое панибратство в духе американцев.

На особые дружеские отношения между завсегдатаями паба также указывает использование прозвищ: в пабе всегда полно людей, которых называют «Shorty» (Коротышка), «Yorkshire» (Йоркширец), «Doc» (Доктор), «Lofty» (Каланча) и т. д. Обращение по прозвищу – признак близкого знакомства. Использование прозвищ обычно принято только в кругу родственников и близких друзей. При частом использовании прозвищ у завсегдатаев, обслуживающего персонала и хозяина паба возникает ощущение принадлежности к единому сообществу; а мы, наблюдая за ними, имеем возможность постичь природу социальных отношений в английском пабе. В данном контексте следует отметить, что у некоторых завсегдатаев есть прозвища, которые действуют только в данном пабе. В кругу родных и друзей эти прозвища не имеют хождения; бывает, что этим группам людей они даже не известны. Прозвища, используемые в среде паба, зачастую ироничны: например, завсегдатая очень маленького роста могут называть Каланчой (Lofty). Я из-за худобы в своем местном пабе получила прозвище Stick (Палка), но хозяин заведения очень долго называл меня Pillsbury (Пышечка).

Согласно правилам приветствия, хозяин паба и постоянные посетители должны хором поприветствовать вошедшего завсегдатая: «Evening, Bill» («Добрый вечер, Билл»), «Wotcha, Bill?» («Как дела, Билл?»), «Alright, Bill?» («Все в порядке, Билл?»), «Usual, is it, Bill?» («Что, как обычно, Билл?») и так далее. Пришедший должен ответить на каждое приветствие, обычно обращаясь к тем, кто его поприветствовал, по имени или прозвищу: «Evening, Doc» («Добрый вечер, Док[тор]»), «Wotcha, Joe?» («Как дела, Джо?»), «Alright there, Lofty» («В порядке, Каланча»), «Usual, thanks, Mandy» («Как обычно, Мэнди, спасибо»). Правила не предписывают использовать при обмене приветствиями какие-то определенные слова и выражения, поэтому часто можно слышать весьма изобретательные, своеобразные, забавные и даже щутливо-оскорбительные варианты приветственных реплик, как, например, «Ah, just in time to buy your round, Bill!» («Ты как раз вовремя, Билл. Твоя очередь угощать!») или «Back again, Doc? Haven't you got a home to go to? («Ты уже опять здесь, Док? У тебя что, дома нет?»).

Правила общения в пабе на «закодированном» языке. Если вы часами будете сидеть в пабах, вслушиваясь в болтовню посетителей, вы заметите, что многие диалоги звучат как «по нотам», в том смысле, что они ведутся по определенным схемам в соответствии со строгими правилами, которым сами собеседники подчиняются неосознанно. Случайные посетители, пожалуй, не сразу сообразят, что существуют некие правила, регулирующие порядок ведения разговора «по нотам», но суть самих диалогов они вполне способны уловить и понять. Правда, есть один тип разговора между завсегдатаями, который посторонним представляется невразумительным набором слов. Диалоги такого типа понятны только постоянным посетителям данного паба, потому что завсегдатаи общаются «кодовыми» фразами, на «своем» языке. Приведу мой любимый типичный пример «закодированного» диалога, услышанного в процессе изучения этикета общения в пабе.

Место действия – один местный паб. Воскресенье, обеденное время, в пабе много народа. У стойки бара несколько ЗАВСЕГДАЕВ, за стойкой бара – ХОЗЯИН заведения. В паб входит очередной ЗАВСЕГДАЙ, мужчина. К тому времени, когда он дошел до бара, ХОЗЯИН паба уже начал наливать ему пинту пива, которое он

обычно заказывает. ХОЗЯИН паба ставит кружку пива на стойку перед пришедшим ЗАВСЕГДАЕМ. Тот лезет в карман за деньгами.

- 1-й ЗАВСЕГДАЙ: Where's meat and two veg, then? (букв. Так, где мясо с овощами?)
- ХОЗЯИН ПАБА: Dunno, mate – should be here by now. (букв. Не знаю, приятель. Должен бы уже быть здесь.)
- 2-й ЗАВСЕГДАЙ: Must be doing a Harry! (букв. Наверно, делает Гарри.) (Все смеются.)
- 1-й ЗАВСЕГДАЙ: Put one in the wood for him, then – and yourself? (букв. Оставь для него кружку в лесу. Может, и для себя?)
- ХОЗЯИН ПАБА: I'll have one for Ron, thanks. (букв. Я оставлю для Рона, спасибо.)

Чтобы расшифровать этот диалог, нужно знать, что первый вопрос о «Мясе с овощами» – это вовсе не заказ еды. 1-й завсегдатай справился о местонахождении другого постоянного посетителя по прозвищу Meat-and-two-veg (Мясо с овощами), которое тот получил в силу своей флегматичной консервативной натуры (мясо с овощами – самое традиционное и безыкусное блюдо английской кухни). Подобные остроумные прозвища – весьма распространенное явление. В другом пабе есть постоянный посетитель по прозвищу TLA (Three Letter Acronym – акроним из трех букв), которое ему дали за его склонность изъясняться на жаргоне школы бизнеса.

Также нужно знать, что в данном пабе «doing a Harry» означает «заблудиться». Гарри – еще один постоянный посетитель этого заведения. Он несколько рассеянный человек и однажды, направляясь в паб, по дороге заблудился, за что над ним до сих пор подшучивают. «Put one in the wood for him» – местный вариант распространенного во всех пабах выражения «Put one in for...» или «Leave one in for...», означающего «Придержи для него пинту пива. Он выпьет, когда придет, а я сейчас за него заплачу». («PUT ONE IN THE WOOD FOR...» – региональный вариант, имеющий хождение главным образом в Кенте.) Фраза «and yourself?» – сокращенный вариант от «and one for yourself?» («И себе нальешь бокальчик?») – стандартная форма предложения бармену выпить за счет клиента. «Ron» в устах хозяина заведения – это вовсе не человек, а сокращение от «later on» («позже»).

Таким образом, 1-й завсегдатай оплачивает напиток, который хозяин паба должен дать другому завсегдатаю по прозвищу Мясо с овощами, когда тот придет (при условии, что он не повторит ошибки Гарри и не заблудится), а также предлагает хозяину заведения вышить за его счет. Тот принимает угождение, но говорит, что выпьет позже, когда немного освободится. На самом деле все очень просто и понятно – если вы принадлежите к этому маленькому обособленному сообществу и знакомы с его легендами, прозвищами, остротами, «закодированными» выражениями, аббревиатурами и шутками.

Посецкая пабы в научных целях, мы установили, что в каждом таком питейном заведении бытует свой «закодированный» язык, состоящий из совокупности шуток, прозвищ, фраз и жестов. Как и «собственный» язык отдельных социальных групп (семья, супруги, школьные друзья, коллеги по работе), этот «закодированный»

язык призван подчеркивать и укреплять социальные связи между завсегдатаями паба, а также укреплять в них чувство равенства. В пабе ваш социальный статус, который вы имеете в системе общества «в целом», не имеет значения. В этом ограниченном мире ваша популярность зиждется на совершенно иных критериях: вас оценивают по вашим личным качествам, причудам и привычкам. Не важно, кто этот Мясо с овощами – банковский служащий или безработный каменщик. Шутливое произвиде, которым по-дружески нарекли его в пабе это дань его невзыскательным вкусам и относительно консервативным взглядам на жизнь. В пабе его любят и высмеивают именно за эти слабости; его классовая принадлежность и должностной статус не играют никакой роли. Гарри может быть и рассеянный профессор, и рассеянный сантехник. Будь он профессором, возможно, в пабе его называли бы «Doc» (Док[тор]) [а одному сантехнику, как я слышала, в пабе дали издевательское произвиде «Leaky» (Дырявый, Протечка)], но в пабе «Rose and Crown» («Роза и Корона») Гарри ценят не за его профессорское звание: его любят и подтрунивают над ним за его рассеянность.

Таким образом, «закодированный язык» паба способствует укреплению социальных связей и принципов равенства. Выше я указывала, что первоочередная функция всех питейных заведений во всех культурах – содействие в создании и укреплении социальных связей и что для всех питейных заведений характерна социально разнородная эгалитарная среда. Так какие же особенности социальных связей и принципов эгалитаризма передает «закодированный» язык общения в пабе?

Некоторые аспекты общения в пабе, пожалуй, исключительно английское явление. Это и прославление эксцентричности, и постоянный скрытый юмор, остроумие, изобретательность в выражениях. Но «универсальные» признаки содействия укреплению социальных связей и принципов эгалитаризма проявляются лишь в той степени, в какой они отклоняются от основных тенденций культуры нашего общества, которое по таким параметрам, как сдержанность, следование социальным запретам, распространенность классности и высокоразвитое классовое сознание, опережает многие другие культуры. Разумеется, общительность и эгалитаризм присущи не только английским питейным заведениям. Обращает на себя внимание другое: резкое отличие принятых в пабах поведенческих норм от обычных правил, господствующих в обществе. Поэтому, возможно, мы в большей степени испытываем потребность в пабах. Для нас они – островки компанейского эгалитаризма, «пороговая» среда, в которой не действуют обычные законы.

Правила ведения споров в пабе. Выше я упоминала, что завсегдатаи не только вправе пренебрегать правилом пантомимы, но им также дозволено выражаться следующим образом: «Эй, Спэдж, как закончишь свою болтовню, принесика мне еще пинту, если для тебя это не чертовски великий труд!» Подтрунивания, пререкания и шутливые оскорблении такого рода (порой сдобренные злой иронией) – стандартные элементы общения между завсегдатаями и обслуживающим персоналом паба, а также между самими постоянными посетителями.

Разновидностью подобного общения являются споры, которые не имеют ничего общего с «настоящими» спорами в «настоящем мире». В принципе споры, пожалуй, самая популярная форма общения в пабе, особенно среди мужчин, и зачастую они бывают очень жаркими. Однако обычно споры ведутся в соответствии со строгим

этикетом, в основе которого лежит то, что следует рассматривать как первую заповедь паба: «Ничего не воспринимай слишком серьезно».

В правилах ведения споров в пабе также отражены принципы так называемой неисписанной конституции, регулирующей все виды социального взаимодействия в данной особой среде. Эта конституция паба предписывает соблюдение принципа равенства, непременность ответной реакции, стремление к дружественности и ненарушение негласного договора о ненападении. Ученые-социологи скажут, что это – основополагающие принципы всех социальных взаимоотношений. И, по-видимому, установление и укрепление социальных связей и есть скрытая цель ведения споров в пабе.

Все признают, хотя это никогда не подчеркивается, что споры в пабе (как и описанный выше ритуал «У меня лучше, чем у тебя») – это весьма увлекательная игра. Завсегдатай часто начинают спорить о чем-нибудь или вовсе ни о чем – так, ради забавы. Скучающий посетитель умышленно затевает спор, высказав какое-нибудь возмутительное или радикальное утверждение, а затем откладывается на спинку стула и ждет, чтобы в ответ ему крикнули: «Чепуха!» Потом зачинщик должен с жаром выступить в защиту своего утверждения, которое, как он в душе понимает, отстоять невозможно, и обвинить своих оппонентов в тупости, невежестве и еще бог знает в чем. Обмен «любезностями» продолжается некоторое время, хотя постепенно спорщики отклоняются от первоначальной темы, переключаясь на другие полемичные вопросы. Потребность в споре среди мужской части паба столь велика, что почти любая тема, даже самая безобидная, может стать предметом жаркой дискуссии.

Завсегдатай умеют затеять спор на пустом месте. Как и отчаявшиеся аукционисты, выкрикивающие цены, предложенные «покупателями-призраками», они яростно опровергают заявление, которого никто не делал, или требуют от своего молчавшего соседа по столику, чтобы тот «заткнулся». Это им сходит с рук, потому что другие завсегдатай тоже ищут повод для спора. Вот типичный пример возникшей на пустом месте перебранки, которую я наблюдала в «своем» пабе:

- 1-й ЗАВСЕГДАТАЙ (придирчиво): Что ты сказал?
- 2-й ЗАВСЕГДАТАЙ (озадаченно): Ничего.
- 1-й ЗАВСЕГДАТАЙ: Как это ничего?!
- 2-й ЗАВСЕГДАТАЙ (все еще озадаченно): Да так, ничего. Я вообще рот не раскрывал!
- 1-й ЗАВСЕГДАТАЙ (воинственно): Не ври! Ты сказал, что моя очередь угощать – а очередь не моя!
- 2-й ЗАВСЕГДАТАЙ (тоже начиная горячиться): Ничего такого я не говорил, но раз уж ты сам это упомянул, то да, очередь твоя!
- 1-й ЗАВСЕГДАТАЙ (в притворном гневе): Черта с два! Сейчас Джо угощает!
- 2-й ЗАВСЕГДАТАЙ (язвительно): Так чего ты тогда ко мне пристал?
- 1-й ЗАВСЕГДАТАЙ (теперь уже довольный собой): Я не приставал. Ты первый начал!

– 2-Й ЗАВСЕГДАЙ (тоже веселясь): Всё же нет!

– 1-Й ЗАВСЕГДАЙ: Да!

И так далее и тому подобное. Потягивая пиво, я, как и все женщины, которым случается быть свидетелями мужских споров в пабе, наблюдала за спорщиками с улыбкой снисходительного превосходства на лице. Те продолжали препираться, теперь уже на другие темы, но при этом угощая друг друга напитками, и в конце концов забывали, что вообще они пытались доказать друг другу. Согласно правилам, в спорах, ведущихся в пабе, никто никогда не побеждает и не уступает. (Споры в пабе – ритуал, в полной мере сообразующийся с английским мужским правилом «Важна не победа, а участие».) Спорщики остаются лучшими друзьями, все прекрасно провели время.

На первый взгляд может показаться, что такая бессмысленная задиристость противоречит принципам «конституции» паба, дающей установку на дружелюбие и неагрессивность, но дело в том, что в представлении англичан-мужчин спор – это самый прямой путь к сближению. Шутливые перепалки дают им возможность проявить интерес друг к другу, выразить свои чувства, отношение, личное мнение, обнаружить свои стремления – и лучше узнать своих собеседников. В процессе споров они имеют возможность сблизиться, не признавая, что именно эту цель они и преследуют. В процессе споров они достигают социального взаимодействия под чисто мужским камуфляжем соперничества. Склонность англичан-мужчин к агрессии направляется в безопасное русло безобидных словесных перепалок с «символическим рукопожатием» – угощением по очереди, чтобы она не приняла более серьезную форму физического насилия.

Подобные мужские споры ради поддержания дружеских отношений, безусловно, имеют место не только в пабе – они происходят, например, между коллегами по работе, членами спортивных команд и клубов или просто в кругу друзей – и ведутся примерно по таким же правилам. Но шутливая перепалка в пабе – самый лучший и показательный пример мужского дружеского общения. Споры между мужчинами для поддержания дружеских отношений типичны не только для Англии, но и для других культур, и во всех странах они имеют сходные черты. В частности, все подобные «ритуальные споры» ведутся с соблюдением негласного соглашения о непроявлении агрессии, основанного на понимании того, что оскорблений и нападки не следует воспринимать слишком серьезно. Особенность английского «ритуала», на мой взгляд, заключается в том, что благодаря нашей природной неприязни к излишней серьезности и особенно нашему пристрастию к иронизированию мы быстрее и легче достигаем взаимопонимания.

Правило спонтанных ассоциаций. В пабе монолог на одну и ту же тему в течение пяти минут иногда может быть расценен как признак излишней серьезности. Психоаналитики в своей практике используют так называемый метод спонтанной ассоциации, при котором врач просит пациента сказать все, что ему приходит на ум в связи с тем или иным словом или фразой. Так вот, прислушиваясь к разговорам в пабе на протяжении некоторого времени, я заметила, что они зачастую носят тот же характер, что и сеансы спонтанных ассоциаций у психотерапевта. Возможно, этим в какой-то степени и объясняется «целебное» действие паба. В пабе обычнодержан-

ные и осторожные англичане несколько расслабляются и озвучивают все, что приходит им в голову.

Правило спонтанных ассоциаций подразумевает, что разговорам, ведущимся в пабе, не присущи логика и упорядоченность. В ходе беседы не развивается какая-либо одна тема, не подводится логический итог. Когда посетители паба находятся в «режиме спонтанных ассоциаций» – а в этом режиме они пребывают большую часть времени, – пытаются заставить их сосредоточиться на одной определенной теме более нескольких минут бесполезно, это только вызовет неодобрение.

Правило спонтанных ассоциаций является залогом того, что разговор течет по замысловатому руслу, имеющему множество резких беспорядочных ответвлений. Реплика о погоде может спровоцировать короткий спор о футболе, в связи с чем кто-нибудь выскажет догадку о судьбе персонажа какого-нибудь телевизионного сериала, что приведет к обсуждению текущего политического скандала, а это вызовет поток шутливых замечаний по поводу сексуальных пристрастий бармена, который прервёт один из завсегдатаев, требуя, чтобы ему немедленно подсказали ответ на вопрос в кроссворде, что в свою очередь повлечет за собой комментарий о новой путающей болезни, ко-торый каким-то образом породит дискуссию о порвавшемся ремешке для часов еще одного завсегдатая, что положит начало дружелюбному препирательству о том, кто теперь должен угощать и т. д. и т. п. Порой в разговоре прослеживается некая своеобразная логика, но в основном переход от темы к теме носит случайный характер и происходит тогда, когда какое-либо слово или фраза вызывают у собеседников ту или иную ассоциацию.

Правило спонтанных ассоциаций – это не просто способ избежать серьезности. Это – официальное разрешение на пренебрежение традиционными социальными нормами, на отказ от ограничений, принятых обществом. В Англии подобный тип общения – легкая, непринужденная, кажущаяся со стороны бессвязной беседа на самые разные темы, когда люди настолько расслаблены и раскованы, что могут высказывать все, что им приходит на ум, – обычно возможен только в кругу близких друзей или семьи. Однако в пабе, как я заметила, ассоциативный разговор самым естественным образом завязывается и между людьми, которые не знакомы друг с другом. Завсегдатаи почти всегда только так и общаются между собой, но у стойки бара в бессвязную болтовню легко втягиваются и случайные посетители. Как бы то ни было, здесь следует указать, что те люди, которые часто посещают один и тот же паб, не обязательно – и в принципе это в порядке вещей – являются близкими друзьями в обычном понимании этого выражения. Например, приятели-завсегдатаи очень редко приглашают друг друга в гости, даже если они регулярно встречаются в пабе и ведут подобные ассоциативные разговоры каждый день на протяжении многих лет.

Итак, разговоры в стиле спонтанных ассоциаций, которые ведут между собой посетители английских пабов, в том числе и те, кто мало знаком друг с другом, по рисунку сходны с непринужденными беседами близких родственников, что на первый взгляд противоречит обычному представлению об англичанах, которые слывут сдержанными, неприветливыми и замкнутыми людьми. Но, когда я стала наблюдать и прислушиваться внимательнее, обнаружились линии раздела и ограничения. Я обнаружила, что это еще один пример строгого лимитированной и контролируемой культурной ремиссии. Правило спонтанных ассоциаций позволяет нам отклоняться от традиционных норм ведения «публичной» беседы и наслаждаться некоторой непри-

нужденностю «частного» или «задушевного» разговора – но только до определенной степени. Ключевое слово – «схемы». Беседа в стиле спонтанных ассоциаций, происходящая в пабе имеет ту же структуру, что и задушевный разговор в кругу близких друзей или родных, но ее содержание ограничено более жесткими рамками. Даже находясь в «режиме спонтанных ассоциаций», всегда datai (если только они не близкие друзья) никогда не раскрывают друг другу свое сердце, не рассказывают – разве что неумышленно – о своих личных тревогах или сокровенных желаниях.

В сущности, ассоциативный разговор заводится вовсе не для того, чтобы обсудить «личные» дела, о которых можно рассказывать лишь в несерьезной манере, в соответствии с «первой заповедью» паба. Шутки по поводу развода, депрессии, болезни, проблем на работе, непослушных детей и прочих трудностей и неурядиц частного характера вполне допустимы, и в принципе ни один «общий» разговор в пабе не обходится без упоминания, с элементами мрачного юмора, жизненных трагедий. Но искреннее, «на полном серьезе», излияние чувств не приветствуется. Конечно, и в пабах, случается, люди жалуются на жизнь, но это – частные разговоры, происходящие между друзьями или родными. Их не принято вести у стойки бара, и, что самое важное, эти частные разговоры из разряда тех немногих типов общения, на которые не распространяется правило спонтанных ассоциаций.

Посещение паба после работы. Недавно мы с моей сестрой-социологом говорили об употреблении спиртных напитков после работы, и она стала рассказывать мне об одном из недавних исследований в Англии по проблеме стресса на работе. «Можешь не продолжать, – перебила я сестру. – Выяснилось, что те работники, которые после работы ходят в паб выпить вместе со своими коллегами, меньше страдают от стресса, чем те, кто туда не ходит, верно?» «Да, конечно, – ответила она. – Но ведь мы это знали!» И то же самое вам мог бы сказать любой английский работник, знакомый с ритуалом посещения паба после работы, – и при этом еще добавил бы, что социологи имеют обыкновение констатировать очевидное. Тем не менее, думаю, замечательно, что наше инстинктивное «знание» таких вещей находит подтверждение в материалах объективного исследования. Однако быть социологом – неблагодарный труд, особенно в среде саркастичных англичан, которые обычно отмахиваются от результатов наших исследований как от очевидных, всем известных фактов (если они совпадают с «общизвестными фактами»), либо как от чепухи (если они ставят под сомнение некую общизвестную истину), или как от словоблудия (когда неясно, какой совершен грех, поскольку выводы излагаются непонятным научным языком). Не исключено, что мой рассказ тоже сочтут констатацией очевидных фактов, чепухой или словоблудием, а может, одновременно тем, другим и третьим, но я все же рискну и попытаюсь объяснить, как скрытые правила ритуала посещения паба после работы превращают этот самый ритуал в эффективное противоядие от стрессов, полученных на работе.

Во-первых, существуют универсальные правила, касающиеся употребления спиртного и питейных заведений. Во всех культурах алкоголь используется как символический знак препинания, назначение которого – знаменовать, облегчать и ускорять переход из одного социального состояния контекста в другое. В число ритуалов подобного рода, в которых алкоголь играет важную роль, входят и «обряды социальных перемен», знаменующие главные жизненные циклы – рождение, достижение совершеннолетия, вступление в брак, смерть и менее значимые «церемонии» – например,

переход из состояния работы в состояние отдыха или домашнее состояние. В нашей культуре и ряде других культур алкоголь – подходящее символическое средство для перехода из состояния работы в состояние отдыха, потому что спиртное ассоциируется исключительно с отдыхом – с восстановлением сил, развлечениями, весельем, непосредственностью и расслаблением – и воспринимается как нечто несовместимое с работой. (На самом деле, не везде: во многих культурах, особенно там, где существует более здоровый, «комплексный» подход к употреблению спиртных напитков, алкоголь знаменует и обратный переход – из домашнего состояния/состояния отдыха в состояние работы, например, во Франции и Испании люди по дороге на работу зачастую заходят в бар или кафе чтобы «подкрепиться» бокалом вина, рюмкой кальвадоса или бренди.)

Существуют также универсальные «законы», связанные с социальными и символическими функциями питейных заведений. Все питейные заведения, во всех культурах, имеют свой собственный «социальный микроклимат». Это – «пороговые зоны», для которых характерна в той или иной степени «культурная ремиссия» – временное смягчение или времененная отмена действия традиционного социального контроля, времененная отмена ограничений. Любое питейное заведение – это также эгалитарная среда или, по крайней мере, такая среда, в которой статус индивида определяют критерии, отличные от тех, что бытуют во «внешнем» мире. И, пожалуй, самое главное: и употребление спиртных напитков, и сами питейные заведения во всем мире ассоциируются с социальным взаимодействием.

Таким образом, английский ритуал употребления спиртных напитков после работы служит эффективным нейтрализатором стресса отчасти в силу того, что, согласно универсальным «законам», служебные иерархические отношения и напряжение рабочего дня растворяются в алкоголе, особенно если алкоголь потребляется в компанийской эгалитарной среде паба. Забавно то, что ритуал употребления напитков после работы в местном пабе эффективно снимет стресс, даже если вы будете пить только кокаколу или фруктовый сок. Зачастую достаточно лишь окунуться в своеобразную атмосферу паба, и вы мгновенно чувствуете расслабленность, у вас поднимается настроение – даже без такого социального посредника, как алкоголь.

Специфические правила ритуала употребления спиртных напитков после работы, которым мы следуем добровольно, призваны главным образом усилить этот эффект. Например, обсуждение вопросов, связанных с работой, дозволено (в сущности, пабы – это то место, где во время «собраний» за выпивкой принимаются важные решения), но правила, запрещающие излишнюю серьезность, и правила вежливого эгалитаризма там соблюдаются более жестко, чем на работе.

Согласно правилам, запрещающим излишнюю серьезность, в пабе вы можете обсуждать с коллегами или товарищами по работе важный проект или проблему, но напыщенные, пафосные или скучные речи недозволительны. На рабочих совещаниях, если вы занимаете достаточно высокое положение в компании, вам это, возможно, сойдет с рук (хотя популярности не прибавит), но, если вы начнете ораторствовать, важничать и задирать нос в пабе, вам недолго думая скажут: «Ой, да будет тебе».

Правила вежливого эгалитаризма не требуют, чтобы вы совсем забыли про систему служебной иерархии, но предписывают более шутливое, непочтительное отношение к различиям в должностном статусе. На «совещания» в пабе собираются обычно

небольшие группы коллег, занимающих в компании примерно равное положение, но если к ним присоединяется кто-то из вышестоящих сотрудников, уважительность, с которой к ним относятся на работе, в пабе заменяется ироничной формой почтительности. «Босс» – вполне приемлемое обращение к менеджерам, которые после работы отправляются в паб выпить вместе со своей «командой», но произносить его нужно в шутливой, несколько нагловатой манере, например, так: «Эй, босс, теперь ты угощаешь!» Разумеется, с приходом в паб мы все не становимся в одночасье равными друг другу по статусу, но у нас есть право подшучивать над служебными иерархическими отношениями, чтобы показать, что мы не воспринимаем их слишком серьезно.

Правила употребления напитков после работы и общения в пабе в целом глубоко укоренились в сознании англичан. Если вы видите, что обсуждение деловых вопросов или беседаинтервью не клеится, что ваш собеседник скован и вы не можете разговаривать его, скажите этому человеку: «Держитесь так, будто вы в пабе» или «Рассказывайте об этом так, будто мы с вами сидим в пабе». Все сразу поймут, что вы имеете в виду: общение в пабе – это непринужденный, спокойный, дружеский разговор. Никто не пытается произвести впечатление на собеседников, никто не воспринимает вещи слишком серьезно. Конечно, если у вас есть возможность пригласить собеседника в ближайший паб, тем лучше, но, как я выяснила, даже просто упоминание о социальном микроклимате паба снимает напряжение и помогает человеку расслабиться.