**ТЕМА №1**

**Історія розвитку основ гастрономії**

**План**

1. Організація харчування в первісності.
2. Особливості організації суспільного харчування в Середні віки та в Новий час.
3. Зародження ресторанної справи. Особливості її розвитку в ХVІІІ і ХІХ ст.
4. Модернізація і демократизація ресторанної справи в ХХ ст. Сучасний етап.

**1. Організація харчування в первісності**

Історія організації ресторанної справи віддаляється своїм корінням в епоху Древньої Греції, Рима, Єгипта.

Перші підприємства харчування первісності виникали для подорожуючих. В Древньому Римі на дорогах, які з’єднували cамі віддалені кутки Імперії, дуже важливим фактором розвитку подорожей був високий рівень безпеки комунікацій.

Одним із найдавніших закладів , призначених для харчування подорожуючих, були **таверни.** Історичні джерела свідчать, що вони існували ще у вавілонському царстві ІІ тис.до н.е. Тодішні таверни користувалися дурною славою через низьку якість харчування, розведене вино, а також утримання «гнізд гріха».

В І ст. до н.е. у Римській імперії виникли постійні державні подвір’я , які знаходились одне від одного на відстані дня їзди на коні. Вони одночасно виконували роль готелів, їдаленьта ремонтних майстернь. У римлян існувала певна класифікація готелів: для плебеїв – стабулярії, для патриціїв – мансіонеси, де зупинялися кур’єри, державні службовці, приватні особи, які здійснювали багатокілометрові відстані. Схожі зупинки для відпочинку існували в Стародавньому Єгипті та Греції.

Для заможніх римських громадян організовувались своєрідні «ресторани», які влаштовували знатні банкети у трактирах; дуже популярним був, наприклад, заклад римського трактирника Секвіля Локарта. Римські кухарі вважалися міською елітою і нагороджувались гучними титулами. За часів імператора Адріана (117-138 р.н.е.) римські кулінари заснували на Палатинському пагорбі власну Академію кулінарного мистецтва.

Відвідання терм у стародавньому Римі перетворилося із звичайної процедури очищення тіла в одну з форм дозвілля. За часів правління Калігули (ІV ст.н.е.)при термах були розкішні банкетні зали і кімнати для обідів, де влаштовувались інтимні зустрічі, ділові переговори, а також багатолюдні бенкети, які проходили з великим розмахом, що уряд вимушений був прийняти закони, які обмежували розкіш і витрати римлян на їжу і вино.

Харчування за межами своїх володінь було скоріше ритуалом, як засіб спілкування заможних римських громадян. Як завджи банкети організовували не в одному місці, а заздалегідь в будинках патріціїв, по черзі.

Не дивлячись на належність пунктів відпочинку на дорогах, індустрія харчування в стародавньому світі як масовий вид бізнесу була слабо розвинута.

**2.Особливості організації суспільного харчування в Середні віки та в Новий час.**

В епоху Середньовіччя світогляд людини був релігійним, одностороннім. Хрестові походи з гуманістичної точки зору мали негативний характер, але,незважаючи на це були і позитивні наслідки. Європейці познайомились з новими культурами землеробства (стали вирощувати рис, гречку, цитрусові, абрикоси, арбузи, фісташки). Різноманітнішим стало харчування. Споживання цукру з цукрового тростника. В побуті виникли елементарні правила гігієни та етикету - це миття рук перед їжею і користування веделками.

Подорожі та Великі георграфічні відкриття в ХV-XVI ст. призвели до нечуваного розширення світової торгівлі між окремими материками. У 1528 р. Іспанія зузтрічала конкістадора Ернана Кортеса,привезених ним з НовогоСвіту, були дорогоцінні какао-боби і дарований ацтеками секрет приготування пряного какао-напою, що відновлював сили. Так почалася історія шоколаду, що довгий час залишався привілеєм королів і знаті. Аристократія обожнювала французькі «Бутіки гарячого шоколаду» і англійські «Шоколадні будинки». Першим закладом ресторанного типу вважається Тоur d’Argent, що відкрився в Парижі у 1533р.і протягом століть залишався унікальним закладом.

У ХVI ст. в Англії поширилися таверни для простолюдинів, вони називались ординарними; в них за загальним столом подавали чергові страви за фіксованою ціною. Постоялі двори в континентальній Європі поступались англійським по всім показникам. По дорозі поштова карета робила декілька зупинок у придорожніх тавернах або постоялих дворах, які в подальшому стали називати **поштовими станціями.**

Серед інших закладів в системі гостинності можна назвати **кав’ярні,** які з’явились у Венеції, в 1675р. їх налічувалось декілька десятків, включно зі знаменитим Café Florrian на площі Сан-Марко, яке функціонує і сьогодні. Перша англійська кав’ярня була відкрита у 1652р. вихідцем з Вірменії на вулиці Сен-Майкл Аллей у Лондоні. У 1683р. з’явилася перша кав’ярня у Відні, саме у Відні почали готувати каву нетрадиційно, додаючи в неї мед та молоко. У 1668р. сицілієць Франческо Прокопіо де Кольтелі відкрив першу кав’ярню в Парижі. Кав’ярні з’явились в Європі завдяки успішній торгівлі зі Сходом і перейняттю європейцями деяких східних традицій. Після ХVII ст. чай і кава стають традиційними гарячими напоями у Європі, спочатку у заможніх домах, а потім і серед інших верств населення. Вони були попередницями сучасних кафе і подекуди ставали центрами культурного та літературного життя свого часу.

В епоху Просвітництва в країнах Європи відбувалися суттєві зміни. Збільшення популярності подорожі диліжансом призводило до змін системи гостинності на шляхах. Постоялі двори намагалися покращувати умови обслуговування гостей,які відносились до різних соціальних верств.

Заможні люди обслуговувались у **їдальні** або в своєму **номері**. Бідняки харчувались разом з хазяями закладу на кухні, їм подавали просту їжу без права вибору , але за мінімальну ціну. Французи називали таке обслуговування **table d’hote**, тобто **хазяйський стіл**. Заможні гості могли замовляти для себе спеціальні страви з продуктів які були в хазяїна в **меню (a la carte)**, і могли заходити до кухні, щоб прослідкувати правильність процесу приготування їжі. Намагаючись догодити гостю , господар пропонував певну страву, якою славилась ця мі сцевість.

**3.Зародження ресторанної справи. Особливості його розвитку в ХVІІІ і ХІХ ст.**

Поступово таверни та постоялі двори перетворювались на місця відпочинку для жителів даної місцевості; тут можна було взнати останні новини,провести збори, отримати кореспонденцію , укласти ділову угоду. Завдяки цьому власники постоялих дворів ставали поважними і заможніми громадянами, які відігравали значну роль в органах місцевого самоврядування.

Наприклад, Джон Адамс, другий президент Сполучених Штатів Америки , у 80-і р.р. ХІХ ст. був власником і керуючим таверни. Під час Американської визвольної революції багато з американських таверн стали штабами відомих генералів. Наприклад, Fraunces Tavern (яка, до речі, існує і сьогодні) була штабом Джоржа Вашингтона, який став президентом США.

В Росії основними елементами системи розміщення подорожуючих були гостинні двори і ямські станції.

У ХVІІІ ст. в Європі розпочався процес різької диференціації підриємств суспільного харчування , причинами якого були:

\*роспад суспільства, значна диференціація по прибуткам серед бідних слоїв населення, ріст числа представників торгівельної і промислової буржуазії;

\*розширення раціону харчування масового споживача, розповсюдження нових продуктів, привезених з Америки і Азії –картоплі, кукурудзи, помідорів, какао-бобів, перцю , чаю, кави, цукру та ін.;

\*технічний прогрес (винаход в 1795р.великотемпературної стерилізації продуктів (концервування), а також інших способів теплової обробки продуктів при поверхневому нагріванні).

В цьому ж ХVІІІ ст. широке розповсюдження у Франції отримала система ресторанів.

«Батьком» сучасного ресторану вважається парижанин М.Буланже, який тримав цілодобову таверну на вулиці Баель. Головною стравою , яка подавалась відвідувачам , був суп, що називався restorantes (у перекладі з французької – «той ,що відновлює сили»), так народився термін «ресторан». Буланже значно збільшив кулінарний асортимент. Вже тоді, форма ресторанних закладів була настільки популярною, що в одному тільки Парижі в1794р. налічувалось 500 ресторанів.

Дослідники історії гостинності вважають, що ресторан - один з результатів Великої Французької революції , адже завдяки їй французкі ресторатори були вимушені шукати кращої долі в інших країнах, де зайнялися ресторанним бізнесом.

Французькі кухарі пренесли с собою французькі кулінарні традиції, внаслідок чого прості англійські обіди і примітивна їжа американців були збагачені пікантними соусами і делікатесами.

Ресторанний бізнес з традиціями національної кухні Франції в країнах Європи завойовує міцні позиції в обслуговуванні населення. Хоча діло не обходилось і без боротьби за пріоритети. Французьку кухню в багатьох країнах (зокрема в Італії, США) не визнавали і навідь подекуди її забороняли. Але саме це стимулювало розвиток ресторанного бізнесу. Власники ресторанів і таверн намагались урізноманітнити асортимент своїх блюд, більше турбувались про якість харчування і обслуговування відвідувачів, які вже мали досить вишукані смаки.

В ХІХ ст. почалося будівництво фешенебельних готелів з ресторанами, де панувала вишукана французька кухня, було введене меню ,тобто список страв , що може запропонувати кухня ресторану.Апогеєм розвитку розкішних ресторанів можна вважати ресторан **«Савой»**, який був складовою частиною однойменного готелю , відкритого в 1898 р. в Лондоні його управляючим був **Цезар Рітц ,** а шеф-кухарем Джордж Огюст Ескоф’є , які зробили справжню революцію. Ескоф’є вважають одним із видатніших кулінарів свого часу. Широку популярність йому приніс опублікований в 1902р. «Довідник з кулінарії», яка мала більш як 5000 рецептів, і зіграла велику роль в світі французької кухні. На сьогоднійшній день вона використовується як підручник класичної кулінарії. Ескоф’є, крім цього , започаткував бригадний метод роботи в ресторанах, а також замінив систему подавання всіх страв одночасно, на подачу кожного блюда в тому розташованому порядку, в якому надруковано в послідовності перелік різних закусок, перших і других страв, гарячих і холодних напоїв, борошняних кондитерських виробів , що входять до складу меню pесторану.

З появою залізничного транспорту збільшилась мобільність населення. У 1876 р. Фред Харвей відкрив свій перший ресторан на вокзалі м.Топіка (адміністративний центр штату Канзас),який відрізнявся від всіх закладів такого типу доброю,апетитною їжею, чистотою і ввічливим обслуговуванням. Адже в інших закладах харчування на вокзалах їх господарі вступали в зговір з машиністсми потягів, щоб ті раніше давали сигнали відправлення, коли пасажири щойно починали їсти. Таким чином , одна й та ж їжа, підігріта, знову подавалась пасажирам декількох потягів. Ось чому бізнес Харвея мав успіх і зростав з кожним роком. В період з 1880р. по 1890р. через кожні 100 миль по залізничних дорогах Канзасу відкривалися нові «Будинки Харвея».

В ХІХ ст. були винайдені засоби збереження їжі шляхом консервації та вакуумної упаковки, що дозволяло готувати різноманітні якісні страви незалежно від сезону і перевозити їх на далекі відстані,що були зручні під час подорожі.

До цього важливого винаходу має відношення Наполеон Бонапарт , який виплатив у 1809р. Ніколя Арпету винагороду 12 тис. франків за даний спосіб зберігання продуктів, потрібний до військових походів.

В середині ХІХ ст. у Нью-Йорку вже існувала система пунктів громадського харчування. У самому низу цієї піраміди знаходились «шеситпенсові обжиралівки» Даніеля Суїні, які в основному розміщувалися на Ен –стріт. Якість цих закладів була дуже сумнівною. Вищий ранг займали заклади харчування Брауна , де були нормальні умови обслуговування , якістьїжі, певнийасортимент, там офіціанти пропонували клієнтам меню з назвамистрав і цінами на них.

Престижним, з високим рівнем обслуговування, доброю якістю та асортиментом страв були ресторани, які належали сімейству Дельмоніко.Саме в цих рестроранах вперше було започатковане меню.

**4.Модернізація і демократизація ресторанної справи в ХХ ст. Сучасний етап.**

Новий етап розвитку ресторанної справи розпочався в ХХ ст., що був обумовлений, соціальними реформами, підвищенням рівня життя, бурхливим технічним прогресом. В першій треті ХХ ст. отримали широке росповсюдження холодильники, електричество, граммофони, та інші новинки, які вплинули на:

\*вдосконалення процесу приготування страв;

\*урізноманітнення відпочинку споживачів (музика, концерти, дизайн ресторанів);

\*демократизацію ресторанів.

Рівень доходів населення став зростати, в розвинутих країнах сформувався багаточислений середній клас відвідувачів, к цьому часу була порушена монополія заможної буржуазії на відвідування ресторанів, спростували вимоги до форми одягу та вишуканого етикету відвідувачів. Вершиною процесу демократизації ресторанів стали «фаст-фуди»-ресторани швидкого приготування. В 1904р. була організована мережа подібних ресторанів «Mc Donald’s».

У 1921р. Уолтер Ендерсон і Біллі Інгрем заснували у США мережу гамбургерних закусочих White Castle. А в 1927р. Дж. Марріот відкрив першу придорожню закусочну швидкого обслуговування Drive-in , що поклало початок історії ресторанів швидкого обслуговування. Одним із засновників цієї системи став Рей Крок, який в 1955р. уклав контракт з братами Макдональдами, власниками ресторану гамбургерів у Каліфорнії, в результаті чого була створена мережа ресторанів швидкого обслуговування Mc Donald’s.

В другій половині ХХ-го ст. з’явились розкішні ресторани, які стали пропонувати національні кухні. У 1959р. В США відкрився перший ресторан , який запровадив нові традиції в ресторанному бізнесі під назвою «Чотири пори року»(«For seasons»), відрізнявся від інших сезонним меню, славився сучасною архітектурою та інтер’єром.

З початку 90-х рр. збільшився ринок піцерій, які на межі ХХ і ХХІ ст. були сконцентровані в 3-х основних ланцюгах : Pizza Hut, Domino Pizza , Little Pizza . Ресторани швидкого обслуговування, що утворюють відомі ресторанні ланцюги , стали до смаку багатьом туристам. В країнах на території колишнього СРСР , функціонують такі відомі мережі ресторанів швидкого обслуговування, як японська кухня «Фудзі», китайська «Золотий дракон», російська «Два гуся»,італійська «Патіо -Піца», мережа національних ресторанів України «ХХІ століття», «Швидко», «Пузата Хата», «Мак Смак», перше з них було відкрите в 1999 році , у Києві.

**Контрольні запитання**

1. Які заклади харчування існували в Стародавньому Світі?
2. Особливості харчування в епоху Середньовіччя?
3. Вплив Великих Географічних відкриттів на розвиток гостинності і заклади харчування. В якому році і де з’явились перші кав’ярні?
4. З чим пов’язана поява терміну «ресторан»? Коли і де з’явилися перші рестрани?
5. Кого вважали батьком сучасного ресторану?
6. Які види закладів харчування були поширеними в Європі у ХVIII-на початку ХХ століть?
7. Які ресторанні ланцюги кінця ХХ століття ви знаєте?