**Лекція 1.Населення Європи**

Протягом XVI - першої половини XVII ст. чисельність населення Європи постійно росла. Насамперед це стосується XVI століття, протягом якого населення європейських країн збільшилася з 69 млн до 95-100 млн осіб. Середня щільність населення в Європі збільшилася до 30-35 чоловік на 1 кв. км, що становило приблизно третину від сучасного рівня. Зростання чисельності населення було особливо помітним після жахливих часів епідемії чуми ("чорної смерті"), яка спустошила Європу в XIV ст. У першій половині XVII ст. темпи зростання зменшилися, і в середині століття населення європейських країн складало 110-115 млн осіб. Причини збільшення чисельності населення складалися в зростанні народжуваності, поліпшенні умов життя, зміни в раціоні харчування європейців.

Середня тривалість життя людини становила 30-35 років, що не виключало наявності людей, досягали похилого віку. Більшість чоловіків вмирала у віці 40-60, жінок - 20-40 років. Раніше великий залишалася смертність новонароджених: тільки половина з них досягала десятирічного віку. Пов'язано це було з відсутністю медичної допомоги під час пологів, зневагою елементарних правил гігієни. Лікарень в сучасному розумінні просто не існувало, були лише притулки для невиліковно хворих, калік і престарілих.

Жахливі санітарні умови, особливо в містах, сприяли поширенню хвороб і епідемій. У XVI - першій половині XVII ст. окремі райони Європи неодноразово вражала епідемія чуми. Під час спалаху чуми в 1629-1631 рр, що охопила майже всі Середземномор'ї, померло більше половини міського населення. Німецькі землі чума спустошувала в 1624-1630, 1634-1639 рр і в кінці Тридцятилітньої війни. Втрати населення в цих країнах становили 60-75%. Значними були людські втрати також від епідемій віспи, холери, тифу.

Населення Європи гинуло не тільки від епідемій, а й від голоду в неврожайні роки, пожеж, військових спустошення. Особливо відчутними були втрати від війн, пов'язані з початком використання вогнепальної зброї та масовим вбивством мирного населення, стало звичайною практикою ведення військових дій. Під час повстання в Нідерландах проти іспанського панування герцог Альба, який очолював каральну експедицію, сповіщав короля Філіпа VI: "Якщо я візьму Алькмаар, то ні істота не залишиться живою. Кожну горло буде перерізано ножем". Величезними були втрати під час громадянських воєн у Франції і першою загальноєвропейської Тридцятилітньої війни. За приблизними підрахунками, тільки в XVII ст. Європа втратила у війнах 3 млн осіб.

Епідемії, голод і війни були головними чинниками, які обмежували зростання населення, впливали на рух народонаселення і повсякденне життя людини в XVI - першій половині XVII ст.

**Лекція 2. Європейські міста змінюють свою зовнішність**

Більшість населення Європи в той час становили селяни. Городяни становили 10-20% населення. Виняток становили лише Нідерланди, де на невеликій території існувало близько 300 міст, а їх жителі становили 60% від загальної чисельності населення. Більшість міст зберігала середньовічний вигляд. Вони були невеликими, з 3-5 тис. Жителів, відокремленими від навколишнього світу старовинними стінами, з вузькими вуличками, на яких навіть влітку не висихала бруд і паслися свині. Проте існували й міста-велетні. Найбільшим містом Європи залишався Париж з населенням 300 тис. Душ. Йому поступалися Неаполь (270 тис.), Лондон і Амстердам (по 200 тис.), Венеція і Антверпен (по 150 тис.), Рим, Мілан, Генуя, Брюгге, Прага (по 100 тис. Душ). Ці міста-велетні вимагали щоденного поставки продуктів, вугілля, предметів першої необхідності. Шляхи, немов кровоносні судини, що з'єднували їх з селами і селищами, звідки надходили необхідні для їх існування речі. Селяни навколишніх селищ спеціалізувалися на виробництві необхідних продуктів. На шляхах з'являлися заїжджі двори, склади для купців, які закуповували селянську продукцію і поставляли її містам.

Великі міста були не тільки споживачами продуктів, а й центрами тяжіння для тих, хто не боявся залишити звичну сільську будинок у пошуках кращої долі. Саме сюди йшли ті, хто відчував у собі сили і бажання отримати освіту, навчитися ремеслу, або ті, кого гнали з села безвихідь і загроза голодної смерті. Не всі, звичайно, досягали бажаного. Багато назавжди залишалися в халупах передмість.

На відміну від передмість, центральна частина міста була тим центром, де жили заможні городяни, розміщувалися громадські будівлі, собори, ратуша, банки, контори адвокатів. Через брак місця для забудови дорожчали земельні ділянки в центрі міста, що дало поштовх будівництву багатоповерхових будинків. У XVI - першій половині XVII ст. європейські міста почали швидко рости вгору. Одночасно змінювався зовнішній вигляд міст. Прокладалися прямі широкі вулиці, переділяли місто на окремі квартали. Італійські архітектори першими в Європі стали розробляти проекти ідеальних міст, які складалися з розташованих колами або квадратами будинків, оточених деревами і фонтанами. Міста потребували каналізації та водопроводів, що мало покласти край хворобам і антисанітарії. У XVI ст. проекти почали збуватися. У містах Італії руйнували середньовічні будинки, прокладали нові широкі вулиці, споруджували багатоповерхові будівлі і розплановували великі площі. Саме тоді архітектура перетворилася з заняття ремісників у мистецтво. Через деякий час за прикладом італійських місто змінило свій вигляд Париж і Лондон. Поступово міста Європи набували сучасний вигляд.

**Лекція 3. Житло європейців.**

Протягом XVI - першої половини XVII ст. внутрішній і зовнішній вигляд будинків селян і міщан європейських країн змінився. У XVI ст. більшість селян європейських країн будувала свої будинки на півдні Європи з каменю, на півночі - з дерева. Дах будинку робили з соломи або очерету. Всередині будинку окремих кімнат зазвичай не було - всі члени сім'ї жили у спільному приміщенні. Для опалення приміщення і приготування їжі використовувалося вогнище. Меблів в селянській хаті було мало: простий стіл, лави, ящик для речей, один-два табурети і сінник замість ліжка. Їжу готували в котлі, що висів над вогнищем, а їли переважно із загального посуду, тому мисок і кухлів на всіх не вистачало. Селянські оселі протягом тривалого часу не змінювалися, залишаючись такими, як у минулому.

А ось житла міщан у той час змінилися. У містах з'являється все більше кам'яних будинків. В Італії, Іспанії і Південної Франції з каменю будували житло і в середні віки. З XVI ст. в камінь одягаються Париж і Лондон. Зовнішній вигляд будинку став переконливим свідченням спроможності його обладателя.Простие міщани вікна своїх будинків затягували пергаментом або промасленим папером, а заможні вставляли у вікна скло і навіть робили вітражі. Підлоги в будинках заможні городяни покривали кам'яної або керамічною плиткою, а найбагатші замовляли майстрам підлога з паркету, викладеного орнаментом. Прості городяни обмежувалися дерев'яною підлогою. Дах своїх будинків міська знать почала з XVII ст. вкривати цінної черепицею.

Звичні для нас паперові шпалери з'явилися в Європі саме в XVII ст. Спочатку вони прикрашали будинки простих городян, які були не в змозі оббити стіни своїх жител дорогоцінними тканинами або укрити дерев'яними різьбленими панелями, а згодом набули популярності і серед знаті. У будинках заможних міщан з'явилися вітальні, де господар приймав гостей, спальні, їдальня, робоча кімната господаря і окремі кімнати для слуг. Якщо будинок належав реміснику або купцеві, то на першому поверсі знаходилася лавка, де продавали товари, або торговельна контора.

Меблі й речі були свідченням заможності господаря. Цінний посуд виставляли на спеціальних полицях. Різноманітні речі та одяг зберігали в скринях, що прикрашалися орнаментом і розписом. Італійські меблярі, які вважалися в Європі законодавцями моди, першими почали ставити свої скрині вертикально. Так в XVI ст. з'явилася шафу. Переваги шафи над скринею були великі: речі тепер можна було розкласти на окремих полицях і легко відшукати в разі потреби. Ще один винахід італійців прикрасив в XVII ст. номер господаря будинку: це був кабінет - робочий секретер з вишуканими шафами і шафками з численними ящиками для зберігання паперів і обов'язковим таємним сховищем для коштовностей. Біля будинку і звичний стіл, оточений рядами. Але у нього з'явилося крісло, в основному прикрашене різьбленням і інкрустаціями, для глави сім'ї. Заможні європейці в XVI ст. вже влаштовували у своїх оселях спеціальні ванні кімнати. Їх поява в будинках призвело до того, що люди боялися відвідувати популярні недавно міські лазні. Це було пов'язано з поширенням нової небезпечної хвороби - сифілісу, завезеного до Європи після відкриття Нового Світу. Однак рівень гігієни більшості населення був надзвичайно низьким, а уява заможних про неї взагалі була майже комічною.

**Цікаво знати**

Донька іспанського короля Філіпа II Ізабелла дала обітницю не відкинутися сорочки, поки її чоловік, намісник Нідерландів Альбрехт, що не підкорить міста Остенде. Сталося це 1601 Принцеса залишалася, як свідчать його наближені, вірною своїй обітниці до 1604, коли, нарешті, місто було захоплене.

**Лекція 4. Європейська кухня XVI-XVII ст.**

Людина XVI - першої половини XVII ст. ще не зовсім звільнилася від психологічного страху голоду, який переслідував європейців протягом середньовіччя. Однак згодом життя стало легше, а трапеза багатого і простолюдина - смачніше.

Урочистий обід у заможного європейця справив би велике враження на нашого сучасника. Столи розташовувалися у вигляді літери "П". На чолі столу сідали господар і найбільш шановані гості. На покритих вишитими скатертинами столах знаходилися золоті та срібні сільнички, Соусниці. Кожен гість мав свої тарілку, ложку і ніж. Звичною для нас виделкою європейці не користувалися. Велику двозубу виделку використовували тільки для того, щоб взяти м'ясо із загального страви, а далі його їли руками. Лише в середині XVIII ст. вилка стала предметом загального вживання.

**Цікаво знати**

Правила гарного смаку в XVI - XVII ст. рекомендували брати м'ясо не всією рукою, а трьома пальцями. А для того, щоб не опіків, треба було вдягати до обіду рукавички. До речі, правила етикету пропонували не плювати в тарілку, користуватися хусткою для носа, а не рукавом, і не витирати жирних пальців про своє волосся.

 Перш на столі привертала увагу величезна кількість м'яса. Під час обіду на стіл подавали в 10 видів страв, приготованих з м'яса. Всі страви готувалися з великою кількістю східних прянощів, які стали доступними європейцям. Лише в кінці XVII ст. захоплення прянощами пішло на спад. Раніше звичним напоєм європейців залишалося виноградне вино. Однак з XVI ст. в Європі почало набувати популярності вживання горищах вин "- міцних спиртних напоїв. Втім, зловживання спиртними напоями у країнах Європи різко засуджувалося. На десерт подавалися зварені в цукрі фрукти або горіхи. У XVI - першій половині XVII ст. європейці стали споживати багато цукру завдяки його надходженню з колоній у Новому Світі. Для бідних людей цукор став ласощами, а для заможних - звичним продуктом.

Чільне місце в раціоні європейців займали Перебіг принаймні 150 днів релігійних постів риба ставала головною їжею людини.

Селяни і бідні міщани харчувалися набагато скромніше, ніж знати, однак і їх меню стало набагато різноманітніше. Під час обіду на їхньому столі були каша, сир, яйця, хліб, масло і тваринне масло, а в свята з'являлися окосту і ковбаси. Добрим додатком до столу були овочі зі свого городу або базару, а також ягоди, горіхи і фрукти.

У XVI - першій половині XVII ст. харчування більшості європейців покращився. Часи середньовіччя, коли голод був звичним супутником більшості населення Європи, стали забуватися.

**Стіл простолюду**

У ХVІ-ХVІІ ст. Європа ще не звільнилась від страху перед голодом. їжа основної маси населення залишалась досить одноманітною. Основу раціону складали зернові - пшениця, жито, ячмінь, просо. «Хлібне меню» доповнювали гречка, а на півдні Європи ще й завезена з Америки кукурудза, з яких готували супи та каші. До продуктів масового вжитку належали також боби, горох,сочевиця.

М'яса — яловичини,баранини,свинини, курятини - споживали досить багато. Популярністю користувались також страви з дичини - м'яса кабанів, оленів, косуль, зайців, а також куріпок, жайворонків, перепелів. Спеціально для їжі розводили голубів. Свіже м'ясо коштувало дорого, тому на столі у простолюду більш звичною була солонина. У свята там з'являлись також різні копченості і ковбаси, але в будні скибка хліба зі шматком сала чи з сиром та цибулиною виглядала королівським частунком. Повсякденну вечерю звичайного городянина становили залишки [хліба](http://edufuture.biz/index.php?title=%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81_%D0%9E%D0%BB%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA._%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D1%96%D0%B4%D1%8C_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%BF%D0%BE%D0%B5%D1%82%D0%B0._%C2%AB%D0%9F%D1%96%D1%81%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%BC%D0%B0%D1%82%D1%96%D1%80%C2%BB._%D0%A2%D0%B5%D0%BC%D0%B0_%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D1%81%D0%BC%D0%B5%D1%80%D1%82%D1%8F_%D1%83_%D0%B2%D1%96%D1%80%D1%88%D1%96._%C2%AB%D0%92_%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BD%D1%83_%D1%85%D0%BB%D1%96%D0%B1%D0%B0%C2%BB_%E2%80%94_%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%96_%D1%83%D1%8F%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D0%BF%D1%80%D0%BE_%D0%B6%D0%B8%D1%82%D1%82%D1%94%D0%B2%D1%96_%D1%86%D1%96%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96), розмочені в молоці.

У минуле відходила «манія прянощів»: їх вживали вже не так багато, як у Середні віки. Почасти це пояснювалось появою нових овочевих культур - спаржі, шпинату, зеленого горошку, цвітної капусти, помідорів, кабачків, кукурудзи й картоплі, почасти — зменшенням використання несвіжого м'яса. До звичайного раціону європейця входили також сири, яйця, вершкове масло, молоко, оливкова олія.Майже половина року припадала на пісні дні, причому у великий 40-денний піст м'ясо, яйця і птицю можна було продавати лише хворим та євреям і тільки за умови пред'явлення подвійного свідоцтва - від лікаря та священика. Тоді наставала черга дарів моря. Свіжа, але особливо копчена, солена й сушена риба помітно доповнювала та різноманітила стіл. Балтика і Північне море годували оселедцями, Атлантика - тріскою, Середземномор'я - тунцем і сардинами. Але й вдалечині від моря води річок, озер та штучних ставків давали чимало риби.

**Європейська кухня XVI—XVII ст.**

Людина XVI — першої половини XVII ст. ще не зовсім звільнилася від психологічного страху голоду, який переслідував європейців протягом середньовіччя. Проте згодом життя стало легшим, а трапеза заможного і простолюдця — смачнішою.

Урочистий обід у заможного європейця справив би велике враження на нашого сучасника. Столи розташовувались у вигляді літери “П”. На чолі столу сідали господар і найбільш шановані гості. На вкритих вишиваними скатертинами столах знаходилися золоті й срібні солонки, соусниці. Кожен гість мав свої тарілку, ложку і ніж. Звичною для нас виделкою європейці не користувалися. Велику двозубу виделку використовували лише для того, щоби взяти м'ясо зі спільного тареля, а далі його їли руками. Лише в середині XVIII ст. виделка стала предметом загального вжитку.

***Цікаво знати***

Правила доброго смаку в XVI — XVII ст. рекомендували брати м'ясо не всією рукою, а трьома пальцями. А для того, щоб не обпекти руки, потрібно було одягати до обіду рукавички. До речі, правила етикету пропонували не плювати у тарілку, користуватися хусткою для носа, а не рукавом, і не витирати жирних пальців об своє волосся.

Щонайперше на столі привертала увагу величезна кількість м'яса. Під час обіду на стіл подавали до 10 видів страв, приготовлених із м'яса. Всі страви готувалися з великою кількістю східних прянощів, які стали доступними європейцям. Лише наприкінці XVII ст. захоплення прянощами пішло на спад. Як і раніше, звичним напоєм європейців залишалося виноградне вино. Проте з XVI ст. у Європі почало набувати популярності вживання “палаючих вин” — міцних спиртних напоїв. А втім, зловживання спиртними напоями у країнах Європи різко засуджувалося. На десерт подавалися зварені у цукрі фрукти або горіхи. У XVI — першій половині XVII ст. європейці стали споживати багато цукру завдяки його надходженню з колоній у Новому Світі. Для бідних людей цукор став ласощами, а для заможних — звичним продуктом.

Чільне місце у раціоні європейців займали Протягом принаймні 150 днів релігійних постів риба ставала головною їжею людини.

Селяни та бідні міщани харчувалися набагато скромніше, ніж знать, проте і їхнє меню стало набагато різноманітнішим. Під час обіду на їхньому столі були каша, сир, яйця, хліб, олія і тваринне масло, а в свята з'являлись окости й ковбаси. Добрим додатком до столу були овочі зі свого городу чи базару, а також ягоди, горіхи і фрукти.

***У XVI — першій*** *половині XVII ст. харчування більшості європейців поліпшилося. Часи середньовіччя, коли голод був звичним супутником більшості населення Європи, стали забуватися.*

Тривалий час Європа була обмежена в солодощах. Цукор спочатку вважали лікарським засобом і продавали лише у крамницях аптекарів. У XVI ст. його отримували з цукрової тростини, трудомістким і дорогим способом. Тому цукор залишався предметом розкоші, хоча його споживання поступово зростало. В селянських домах цукрову голову (великий шмат) підвішували над столом. До неї підносили склянку а гарячим напоєм і чекали, поки туди під дією пару впадуть краплі цукру.
Пили переважно натуральне виноградне вино. Справжніми народними напоями були пиво, а у Північній Франції - сидр. До їх споживання спонукала не стільки любов до хмільних напоїв, скільки погана якість води, особливо у містах.

З'явились особливі келихи вількоммен (від нім. - ласкаво просимо). У них підносили вино почесному гостю у момент його приходу. Хто не хотів пити, міг відкупитись монетою, яку одразу ж прикріплювали до келиха. Цей звичай поширився переважно серед ремісників. Кожний цех мав свій І місткий вількоммен. Такі келихи, зазвичай олов'яні, нерідко цінувались І досить дорого, бо містили на собі безліч відкупних монет. Як сам звичай, так і назва келиха швидко прижились в інших [країнах](http://edufuture.biz/index.php?title=%D0%95%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B0_%D1%83_%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D0%B0%D1%85_%D0%B7_%D0%BF%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%8E_%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%BE%D1%8E).
Водопроводів існувало мало. Використовували талий сніг, річкову та дощову воду. Особливо небезпечно було пити воду з річок, оскільки в них виливали шкідливі відходи фарбувального, дубильного та інших ремесел. Таку воду очищали, пропускаючи через дрібний пісок, а потім продавали. Щодня на вулицях Парижа лунали крики 20 тис. водоносів, кожен з яких доставляв по 60 відер води у квартири багатоповерхових будинків.

**Нові напої**

Завдяки Великим географічним відкриттям у Європу проникли нові напої - шоколад, чай і кава. Шоколад прийшов з Америки й одразу став улюбленим напоєм знаті, яка вживала його гарячим, додаючи в густу рідину молоко та корицю для аромату. Йому приписували лікувальні властивості, але й побоювались: у Франції противники напою поширювали чутки, начебто у тих, хто вживає шоколад, народжуються чорні діти.

Чай з далекого Китаю привезли на початку XVII ст. голландці. Його подавали у тонких китайських порцелянових чашках з чудовим розписом. Духмяний напій довго залишався привілеєм знаті і лише з XVIII ст. увійшов у широкий вжиток. Особливо до вподоби припала кава, з якою європейці познайомились у мусульманських країнах. З XVII ст. Париж буквально наповнили мандрівні торговці-вірмени у мальовничих турецьких тюрбанах. Вони продавали гірку запашну каву з великих підносів, куди ставили маленьку гарячу пічку, кавник і чашки. Для смаку напій посипали цукровою пудрою. Невдовзі розчинили свої двері численні затишні кав'ярні, де за чашкою кави зустрічались і вели нескінченні бесіди аристократи, політики Й митці. Повсюди на вулицях з'явилися жінки, які зі спеціальних бачків з краниками та підігрівом продавали звичайним городянам розбавлену молоком гарячу каву. Подібну картину можна було спостерігати в багатьох європейських країнах. З XVI ст. у продаж надійшли міцні напої - горілка, ром, джин, лікери. Запрацювали численні таверни, де за випивкою та закускою можна було поспілкуватися з друзями, пограти в карти або кості. Нерідко такі таверни ставали справжнім пристановищем для злочинців та шахраїв, особливо у бідняцьких кварталах. Правила пишного застілля. XVI ст. внесло помітні зміни в [європейську](http://edufuture.biz/index.php?title=%D0%84%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B9%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D1%96%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F) кухню. Почали звертати увагу не лише на те, чим нагодувати гостей, а й як подати приготовлені страви, як поводитися за столом.

На великих бенкетах зазвичай подавали так звану «показну страву». Одну з них наприкінці XVI ст. приготував нюрнберзький кондитер Ганс Шнайдер. З неїстівних матеріалів він виготовив хитромудрі замки, башти, фігурки тварин га птиць І наповнив їх паштетами. Всередині цієї величезної споруди кухар сховав справжніх кроликів і білок, а також дрібних птахів. Коли в урочистий момент паштет відкрили, з нього в різні боки розбіглася й розлетілася на потіху гостям уся живність.

Розширився асортимент кухонного начиння і посуду. Поряд з металевими і дерев'яними, в хатньому господарстві все частіше використовували скляні, фаянсові та кришталеві вази, келихи, різноманітні блюда, тарілки, салатниці, цукерниці, їм намагались надати якомога гарнішого вигляду.

Знаменитий італійський скульптор і ювелір Бенвенуто Челліні зробив для французького короля Франціска І золоту сільничку, прикрашену емаллю і коштовним камінням. Вона має форму чаші, яку з двох боків підтримують напівлежачі фігурки Нептуна і Церери, і е справжнім витвором мистецтва.

Готуючись до бенкету, піклувались про оздоблення зали. Стіни завішували гобеленами та гірляндами з квітів, на видному місці ставили шафу з «парадним» посудом. Столи розміщали літерою «П» і в декілька шарів покривали розкішно вишитими скатертинами. Гості сідали із зовнішнього боку стола, залишаючи всередині простір для рознощиків страв і для розваг. Зазвичай розміщались попарно -дама з кавалером. Поки чекали першу страву, пили легке вино, пригощались фруктами, слухали музику. Завдання слуг полягало в тому, аби якомога більше здивувати гостей рідкісними витворами кулінарії. Перерву між двома стравами використовували для прибирання столів і зміни скатертин. Гості у цей час розважались видовищами і танцями.

Їжу брали переважно руками, через що використовували багато серветок і упродовж застілля по декілька разів мили руки ароматизованою водою, ллючи її з глечика над спеціальним тазиком. Серед столових приборів головним залишався ніж. Ложкою намагались забезпечити кожного гостя, проте виделки з чотирма зубцями тільки починали входити в ужиток. Не завжди численним гостям вистачало тарілок та келихів, тому ними користувалися разом або по черзі. Французького [мандрівника](http://edufuture.biz/index.php?title=%D0%9A%D0%BE%D0%BD%D1%81%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D1%82_%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%BA%D1%83_%D1%96_%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0%D1%81._%D0%92%D1%81%D0%B5%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%96%D0%B9_%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D1%96%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%96%D1%8E%D0%BB%D1%8C_%D0%92%D0%B5%D1%80%D0%BD._%D0%A3%D1%80%D0%BE%D0%BA-%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B6_%D1%83_%D0%B7%D0%B0%D1%85%D0%BE%D0%BF%D0%BB%D1%8E%D1%8E%D1%87%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82_%D0%BF%D0%B8%D1%81%D1%8C%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B0.), який наприкінці XVI ст. подорожував Швейцарією, дуже здивувало те, що там навіть у трактирах кожний відвідувач мав індивідуальну ложку, тарілку та келих. Використання столових приборів стало цілком природним наприкінці XVII ст. З'явилися навіть спеціальні, часто розкішно оздоблені футляри, в яких ложки, виделки і ножі клали на стіл.
Мета пишного застілля - не лише дати гостям можливість насолодитися смачно приготовленою та гарно сервірованою їжею, а й продемонструвати їм багатство І могутність господарської сім'ї.

**Лекція 5. Примхлива мода**

Зміни, які почалися у всіх сферах життя європейців, охопили й світ одежі. Розповсюджувалось правило не просто одягатися, а слідувати моді, змінюючи щорічно фасони суконь і камзолів. Втім, відверто моди захопив не всіх. Одяг бідняків і селян залишався незмінним. Ігнорування моди - сумна традиція бідноти, де б і коли вона жила. Селяни мали один незмінний робочий одяг та святковий наряд, що переходило від батьків до дітей.

Заможні європейці стали тими суспільними верствами, завдяки яким в XVI - першій половині XVII ст. запанувало царство моди. З кожним роком шаленство моди все більше охоплювало життя знаті. Венеціанський посол при дворі французького короля Генріха IV повідомляв, що "людини ... не вважають заможною, якщо у неї немає 25-30 туалетів різного фасону і якщо вона не змінює їх щодня". Так у Європі встановлювалося царство моди, основним правилом якої було мати можливість міняти гардероб відповідно до конкретних обставин. Остаточно це правило встановилося в Європі в кінці XVII ст. З тих пір мода поширювалася у світі у своєму новому значенні: не відставати від сучасності. Сприйняття суспільством моди стало свідченням його готовності до змін і перетворень. Сучасний дослідник цієї епохи Фернан Бродель визначив цю особливість так: "Майбутнє належало ... суспільствам, які навчилися відкидати давні традиції".

У Європі щорічно змінювалися фасони одягу, штани і плащі ставали то довгими, то короткими; рукава вузькими або широкими; коміри то нагадували жорна млинів, то перетворювалися на ледь помітну смужку. Зміни в моді були свідченням того, хто на той момент був популярним у Європі. Законодавцем моди ставав той, ким більше захоплювалися європейці.

В кінці XV - початку XVI ст. законодавцями мод у Європі були італійці. Пишний костюм епохи італійського Відродження з широкими рукавами, золотим і срібним шиттям, парчею, Теплом, як шовком і оксамитом був прикладом для значної частини європейських країн. У XVI ст. у вищих верствах суспільства набув популярності строгий, застебнутий до вгору чорний костюм, введений іспанцями. Він немов символізував переваги "всесвітньої" імперії католицького короля. На початку XVII ст. поширився голландський стиль - комір з мережива і обов'язковий капелюх з високою тулією. Він уособлював економічне зростання нової європейської держави - Голландії. Однак і цей стиль не втримався довго. Його замінив французький костюм з яскравим шовком і вільним кроєм.

Слідування моді поступово перетворилося з примхи на стимул, поступування суспільства. Завдяки їй розвивалися виробництво, торгівля, виникали нові підприємства та галузі виробництва.Документы. Факты. Комментарии

**1. Англійське суспільство другої половини XVII ст. по книзі "Опис Англії" (1587р) Вільяма Гаррісона**

**"**Англійські аристократи не знають ніякої міри у споживанні м'ясних страв. Не минає дня, щоб на їхньому столі, крім яловичини, баранини, телятини, м'яса ягнят, козлятини, свинини, кролячого м'яса, каплуна, порося ..., не було ще м'яса оленя або лані, а також різноманітної дичини і риби, а на додачу до них різноманітні делікатеси, що на них не бідніє "солодка" рука португальця, мандрівний морями.

... Джентльмени й купці харчуються майже однаково: під час зустрічі кожен задовольняється 4, 5 або 6 стравами, або, можливо, 1, 2 або 3, переважно тоді, коли немає того, хто міг би скласти їм компанію за столом. Їх слугам призначається забезпечення продуктами харчування, крім залишків від панського столу, що ніколи не подаються вдруге. Ремісники і селяни найбільше цінують те м'ясо, яке можуть легше дістати і швидше приготувати ... Їх їжу переважно складають страви з яловичини і м'яса, яким торгує м'ясник, а саме: баранини, телятини, свинини, м'яса ягняти і т.д. Цього м'яса вдосталь на найближчих ринках, як і сальтисон, холодцю, шинки, фруктів, фруктових пирогів, великої кількості птиці, масла, яєць і т. Д.

Ці останні (я маю на увазі селян) також зловживають їжею, особливо під час свят та весіль, коли просто неможливо уявити, скільки споживають м'яса. Хліб в країні роблять з того зерна, яке дає земля. Однак дворянство, звичайно, забезпечує себе досить пшеничним хлібом, тоді як слуги і бідні сусіди задовольняються житнім або ячмінним, а за часів дорожнечі - Хлібом з бобів, гороху або вівса, або з усього цього разом і ще з додаванням жолудів, бо дістати нічого кращого вони не можуть ".