Тема 1. Історичний розвиток ресторанного господарства

План:

1. Зародження ресторанного господарства.

2. Середньовічне обслуговування та його правила.

3. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. - початок XX ст.).

4. Історія розвитку ресторанного господарства Франції.

5. Розвиток російської ресторації - від корчми до ресторану.

Само слово «ресторан» походе від французького restaurer, що означає «відновити, кріпити, годувати». Це заклад, в якому готують і продають їжу і напої, які замовляють відвідувачі для вживання тут же на місці.

Історію розвитку ресторанного бізнесу умовно можна поділити на три періоди – це Стародавній світ (ІІ тисячоліття до н.е. – 476 р. н.е.), Середньовіччя (V–XV ст. н.е.), Новий час (XVI ст. – початок XX ст.).

Згадки про перші підприємства, що займалися організацією харчування, – таверни, сучасні вчені знаходять в манускриптах, одним із яких є Кодекс царя Вавилону Хамурапі, написаний приблизно в 1700 р. до н.е.

В І тисячолітті в Древній Греції таверни були важливим елементом соціального і релігійного життя. В тавернах були приміщення для розміщення мандрівників, і більшою мірою вони призначалися для надання послуг харчування.

Найбільш розгалужена мережа постоялих дворів була створена на території Римської імперії. А під час правління імператора Адріана (117 – 138 р. н.е.) римські шеф-кухарі започаткували на Палантійському пагорбі власну Академію кулінарного мистецтва.

Перші ресторани з’явилися в XIII столітті в Китаї. Розташовувалися вони в Ханчжоу, що були культурним, політичним і економічним центром країни за часів династії Сун.

До кінця XIII – початку XIV століття відноситься зародження в Західній Європі кулінарного мистецтва.

В 1282 році трактирники Флоренції (Італія) заснували гільдію, діяльність якої була спрямована на сприяння розвитку їхнього бізнесу.

В 1375 році у Франції головним кухарем короля Карла V Гійомом Тіролем в єдиному екземплярі була написана перша куховарська книга.

Французи в випуску кулінарної книги випередили італійців на 100 років. Така книга в Італії (в Ватикані) вийшла в 1470 році. Вона була написана невідомим монахом під назвою «Добродійні задоволення».

У середині XVII століття кава з'явилася в Європі. Перші кав'ярні з'явилися 1652 р. у м. Лондоні. Власницею першої кав'ярні в Англії була гречанка Паскуа Розі. У 1683 р. у м. Відні. В Парижі перша кав'ярня була відкрита в 1672 році на площі Сен-Жермен. Власником її був вірмен Паскаль.

Перший постоялий двір в США з'явився значно пізніше, ніж у Європі, лише в 1607 році. Одна з перших таверн була відкрита в Бостоні в 1634 році. У 1642 році в Нью-Йорку (тоді він називався Новий Амстердам) таверна була відкрита голландцями.

До 1776 року у ряді великих міст США були створені ресторани, що мали галасливий успіх.

У 1795 році Франсуа Аппер винайшов високотемпературну стерилізацію продуктів, що дозволило їх консервувати.

У 1913 році в Чикаго був винайдений електричний холодильник, а в 1927 році він був вдосконалений британською фірмою «Електролюкс» і став безшумним В 1929 році Кларенс Бердзай розробив глибоке заморожування харчових продуктів, а на початку 1930-х років заморожені продукти з’явилися на прилавках численних продовольчих магазинів на Заході.

На сьогодні старим з ресторанів, що збереглися, згідно з Книгою рекордів Гіннеса, є Собріно-де-ботін (Sobrino de Botin), який знаходиться в Іспанському місті Мадриді.

Під час Великої французької революції 1789–1799 рр. у зв'язку з еміграцією французьких шеф-кухарів в інші держави ресторанний бізнес почав розвиватися в усьому світі.

В 1898 р. в Лондоні відкрився готель Savoy. Його керівником став Цезар Рітс – кращий готельєр. Шеф-кухарем ресторану готелю був знаменитий Огюст Ескоф'є. Рітс і Ескоф'є створили колектив, що був здатний готувати самі витончені страви європейської кухні.

В США самим знаменитим кулінаром був Джон Дельмоніко. Корчми – все з них і починалось, тому що вони були першими представниками підприємств ресторанного господарства в Стародавній Русі у вигляді заїжджих дворів.

Своє місце в цій системі займав «державний шинок» – спеціальний казенний заклад для продажу «хлібного вина», тобто низькоградусної горілки.

З 1563 р. такі питні казенні будинки – кабаки утримували вибрані від населення «шинкарські голови». Як правило, поруч з кабаками були винокурня або пивоварня.

До кінця XVI століття шиноцька система була скасована.

Початок нового XVII століття спричинило в Росії введення Петром I різних нововведень, зразком став життєвий уклад Західної Європи.

Трактири – стіл без ночівлі з подаванням горілки, вина, англійського пива, кави, чаю, шоколаду та тютюну.

У 1821 р. Положення «Про заклади трактирного промислу» виділило 5 категорій: готелі, ресторації, кавові будинки, трактири та харчевні.

Остаточно ресторанний бізнес в Росії сформувався після скасування кріпосного права 60–70 рр. XIX століття.

Основними типами підприємств харчування в Росії в XIX – початку XX ст. були: ресторани, чайні, кавові, кафе, трактири, їдальні, перевізні, пивні лавки, портерні, харчевні, кухмістерській та ін.

Кабак – питний заклад для простого люду, де подавалися тільки випивка (горілка, пиво, медовуха).

Харчевня – підприємство харчування, в якому можна було скуштувати перші і другі страви, закуски, а також випити горілки.

Чайна – підприємство харчування, в якому торгували тільки другими стравами та буфетною продукцією (безалкогольних напоїв).

Чай подавався зазвичай у двох чайниках: перший – для окропу, другий – для заварки.

Трактир (від польського слова «тракт» – дорога) – підприємство харчування з обслуговуванням офіціантами, розташоване біля дороги, з широким асортиментом закусок, гарячих перших і других страв та буфетної продукції. Були трактири фешенебельні – для багатих і дешеві – для бідних.

У кінці XIX – початку XX в. під впливом західної культури набули досить широкого поширення кондитерські та кафе-шантани, в яких подавалися вина, фрукти, закуски; в них часто грав оркестр, влаштовувалися концерти зі співами та танцями.

Перший ресторан, який відкрився в Росії, був Московський ресторан «Слов’янський базар». Він був побудований архітектором Р. Гедике й А. Вебером в 1872 – 1873 роках.

Найважливішою ідеєю в сфері ресторанної справи революційних років стала концепція колективного харчування при максимальному охопленні мас трудящих.

Після революції багато приватних ресторанів не були закриті й продовжували свою роботу. Однак ці заклади стали сприйматися як одна з ознак старого режиму, буржуазного життя, звучали заклики закрити подібні розсадники контрреволюції.

Короткою миттю відродження ресторанної справи став період НЕПу. У 1921 році була дозволена вільна торгівля, ресторани отримали можливість закуповувати продукти у селян.

Особливою ланкою в системі радянського громадського харчування були фабрики-кухні – підприємства громадського харчування і комбінати для масового виробництва готових страв, основною метою яких було забезпечити гарячим харчуванням робітників промислових підприємств та звільнити жіночу працю.

Розвиток ресторанної справи в СРСР був перерваний війною.

Тільки в 1944 році стали відроджуватися ознаки мирного життя: відкривалися ресторани, на вулицях знову стали продавати морозиво.

У післявоєнні роки Главнархарч робив ставку на розвиток 2 категорій громадського харчування: перша – їдальні та ресторани; друга – дешеве громадське харчування – пивні, чайні, закусочні, чарочні, точки «Соки-води», кіоски, намети (їх число в порівнянні в передвоєнні роки збільшилася в десятки разів).

Кінець 40-х-початок 50-х років став часом впорядкування роботи у галузі: був випущений документ, що регламентує діяльність та класифікацію підприємств громадського харчування «Типи підприємств громадського харчування».

До хрущовської епохи відноситься виникнення нового явища у сфері громадського харчування – поява молодіжних кафе.

З 1958 року стали відкриватися домашні кухні, магазини напівфабрикатів, кулінарії при ресторанах.

У 1967 році вийшла постанова ЦК КПРС «Про заходи щодо подальшого розвитку і поліпшення громадського харчування».

В кінці 1960-х стали з'являтися бари: спочатку пивні бари, потім коктейль-бари.

Крах Радянського Союзу і перебудова, сприяли появі перших недержавних ресторанів. З цієї миті, пішов динамічніший розвиток ресторанного бізнесу.

Питання до самопідготовки:

1. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Стародавньому світі.

2. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Середньовіччі.

3. Які існували правила середньовічних фахівців ресторанної справи.

4. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в XVI ст. та на початку XX ст.

5. Охарактеризуйте зміни в становленні ресторанного бізнесу на сучасному етапі.

7. Охарактеризуйте розвиток підприємств харчування в період революції.

8. В чому суть концепції колективного харчування?