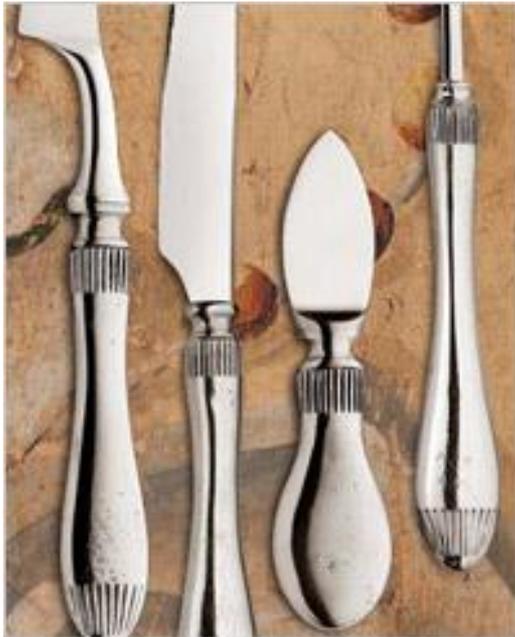


# История возникновения столовых приборов



Подготовила студентка  
группы ТПП14-1Т:  
Салиндер Екатерина

# История столовых приборов

- Самый старый столовый прибор – это нож. Есть мнение, что именно костяной или каменный нож, а не палка, стал первым инструментом человека умелого. Много тысячелетий нож использовался как оружие, для охоты и всех видов работ, но уже около 5000 лет назад появились специальные столовые ножи. Вплоть до средневековья люди носили с собой личные универсальные ножи, которыми пользовались не только за столом, но и в работе. В 15-16 веках на столах у знатных особ появляются дорогие ножи из золота с черенками из дорогого дерева. С течением времени в ножах менялись только материалы, появлялись новые формы клинка и рукоятки. Простые бронзовые с деревянной ручкой и изысканные серебряные и золотые с роскошными инкрустированными ручками ножи уступили место универсальным стальным с рукоятками из пластика. Что касается формы ножа, то первые столовые ножи из меди и бронзы лишь незначительно отличаются по форме от современных. До 17 века существовали только ножи с заострёнными лезвиями. Закруглённые основания лезвий, по преданию, появились по приказу Людовика XIV, чтобы предотвратить привычку придворных ковырять в зубах и есть с ножа. Несмотря на то, что складной нож кажется недавним изобретением, он был изобретен римлянами ещё в I веке для использования во время военных походов и путешествий. Появившийся вскоре обычай носить нож в ножнах помешал дальнейшему развитию карманных ножей. В конце 16 века складной нож вновь стал необходим путешественникам и солдатам как оружие, инструмент для защиты и столовый прибор.

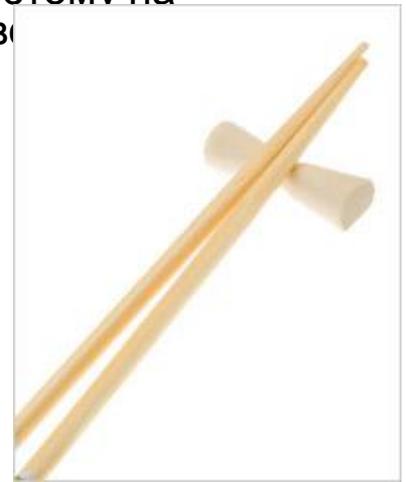
- Вторым столовым прибором после ножа стала ложка. Неизвестно, когда именно появились первые ложки, потому что делались они из глины, щепок, скорлупы орехов или из раковин. До сих пор в удалённых уголках мира люди пользуются раковинами для зачерпывания жидкой пищи, а в латинском и древнегреческом слово «ложка» образовано от «раковины улитки». Уже начиная с III тысячелетия до н.э. появились ложки из рога, дерева и рыбных костей. Древнеримская знать уже пользовалась золотыми ложками. В Египте ложки для знати делали из драгоценных металлов, слоновой кости и камня, простолюдины пользовались деревянными ложками, а чаще ели руками. В Юго-Восточной Азии изготавливали красивые ложки из кристаллов и позже – из фарфора. В Европе делали в основном деревянные ложки. Англо-саксонское слово «ложка» (spoon) имеет тот же корень, что и «щепка». На Руси ложка вошла в обиход простых людей намного раньше, чем в Европе. Собственную деревянную ложку было принято носить с собой в гости вплоть до 19 века. Существовало множество вариантов деревянных ложек от грубых бурлацких до тонких и резных остроконечных. Первое упоминание о серебряных ложках на Руси датируется 988 годом, когда дружинники Владимира Красно Солнышко потребовали большие серебряные ложки как компенсацию за принятие новой веры.

- Хотя римляне, распространившие столовые приборы во все пределы Римской Империи, предпочитали ложки овальной формы с длинной ручкой, в Европе распространились ложки с круглой выемкой и удобной для захвата короткой ручкой, и только в 15-17 веках снова стали появляться удлиненные ложки овальной формы. Значительное удлинение ручки произошло в то время, когда были в моде пышные воротники и жабо. С появлением париков и кринолинов ручки ложек приняли изящную форму и привычную нам длину. В середине 19 века появились ложки с плоской ручкой, потому что их можно было элегантно держать тремя пальцами. В это же время появился обычай помещать фигурки 12 апостолов на ручки дорогих ложек. (Вот почему сервизы формировались на 12 персон.) Младенцу на крестины дарили серебряную ложку с изображением апостола, в честь которого он назван. До сих пор этот обычай сохранился во многих христианских странах. В России, правда, он модифицировался в дарение серебряной ложки в честь первого зуба.

- Столовые приборы стали произведением искусства очень давно. «Столовое серебро» было символом аристократизма и отличало простолюдинов от знати не только по наличию предметов роскоши, но и по умению пользоваться столовыми приборами и соблюдать этикет. В старом английском журнале можно встретить совет: сделайте отверстие в серебряной чайной ложке, чтобы приучить ребёнка использовать её только для размешивания сахара и вылавливания чаинок, но не для питья чая или насыпания сахара. В конце 18 века металлические ложки перестали быть признаком знати; в любой семье были ложки из бронзы или олова. В начале 19 века был изобретён сплав меди с никелем и цинком, который был очень похож на серебро и назывался аргентаном, альфенидом или мельхиором. Мельхиоровые ложки быстро завоевали популярность в Европе и России. В середине 19 века был период увлечения алюминиевыми приборами, которые сейчас ассоциируются с советским общепитом. За столом Наполеона III алюминиевые ложки подавались только императору и самым уважаемым гостям, всем остальным приходилось есть позолоченными приборами.

- Вилка – самый молодой столовый прибор. Прототип современной вилки появился в Древней Греции. Это был довольно большой инструмент с двумя острыми зубцами для вытаскивания мяса из жаровни и сервировки сложных горячих блюд. Кроме двузубых вилок, для сервировки использовались пики и вертела, на которых подавали мясо. Для еды тогда вилки не использовали, а ели руками. На римских пирах было принято надевать специальные перчатки или заострённые наконечники на пальцы, чтобы руки оставались чистыми. В 7 веке небольшие вилки с двумя зубцами появились в Турции, в 10 веке – в Византии, откуда и распространились по Европе. Из-за сходства с дьявольскими рогами и неудобства в использовании вилки были почти забыты во время Средневековья. А в некоторых странах вилки даже были запрещены по указу папы римского. В 14-16 веках вилки считались прихотью богачей. Во Франции в это время как раз перестали есть с ножа и использовали однозубую вилку (шило) для накалывания кусочков пищи. Даже в начале 17 века английские джентльмены считали вилку излишеством и предпочитали использовать пальцы. Согласно этикету того времени, мясо элегантно брали тремя пальцами, после чего ополаскивали их в специальной чаше. Лишь в конце 17 века, когда появились удобно изогнутые вилки с тремя и четырьмя зубцами, они стали неотъемлемым атрибутом высшего общества. Принято считать, что в России вилки появились благодаря Петру I, однако, при дворе его отца, Алексея Михайловича, почётным иноземным гостям уже подавали эти приборы. А первую вилку привезла в Россию Марина Мнишек, жена Лжедмитрия, и это отнюдь не способствовало её популярности в народе. Российские аристократы были приучены использовать вилку как раз во время правления Петра I, который носил свои столовые приборы с собой, не будучи уверенным, что в гостях ему подадут то же самое. В русском языке до 18 века даже не было слова «вилка», а прибор называли рогатиной или вильцами. Русские крестьяне настороженно относились к вилкам до начала 20 века, считая

- Нам кажется естественным, что основные столовые приборы – это нож, ложка и вилка. Однако менее половины населения земли пользуются ими. Оставшаяся часть предпочитает есть палочками, ножом и руками или просто руками. Из этого следует, что палочки – самый распространённый на земле столовый прибор.
- Неизвестно, когда появились первые палочки для еды, возможно, их прототипом были веточки, которыми клали горячие камни в завернутые в листья кусочки сырой пищи или переворачивали пищу на огне. Изначально палочки для еды делались из расщепленного бамбука и напоминали щипцы. Военачальники азиатских кочевых племён привязывали футляр с такими щипцами и ножом к поясу. Монгольские племена так и не перешли к использованию отдельных палочек. Самые древние отдельные палочки, найденные в Китае, сделаны из бронзы и датируются 12 веком до н.э. В древние времена палочки для еды использовались в религиозных церемониях и символизировали богатство и высокое происхождение. Только в 8-9 веках н.э. они стали повседневным столовым прибором. Китайское название палочек куайцзу (kuàizi) буквально означает «быстрый бамбук». Бамбук – самый подходящий материал для палочек, так как он не имеет собственного запаха и вкуса, не проводит тепло и относительно дешев. Палочки также делали из сандала, кедра, сосны, тика, нефрита, агата, коралла, слоновой кости и драгоценных металлов. Интересно, что древнее название палочек (zhù) звучало так же, как «стоп», поэтому на кораблях, а позже и повсеместно, его заменили на слово с противоположным значением «быстро».



- Согласно этикету, палочками нельзя издавать звуков для привлечения внимания. Ими нельзя протыкать продукты, исключение составляют целые овощи, которые сложно захватить. Нельзя оставлять палочки вертикально вставленными в миску с рисом, так как это напоминает благовония, возжигаемые на похоронах. По той же причине нельзя класть палочки слева от тарелки, ведь так сервируется блюдо для поминания. Даже левшам полагается держать палочки в правой руке. Во время обеда невежливо класть палочки так, чтобы они показывали на соседа. В Китае и Вьетнаме допускается держать миску возле рта и использовать палочки не для захвата риса, а просто для продвижения его в рот, но в Корее такое поведение считается некультурным. В Японии не допускается передавать что-либо с одних палочек на другие. Чтобы перекладывать еду из общей тарелки, используется специальная пара палочек. В крайнем случае можно использовать обратную сторону индивидуальных палочек. После того, как еда закончена, следует положить палочки перед тарелкой концами влево. Китайские и японские дети примерно с годовалого возраста начинают есть палочками. Считается, что это развивает мелкую моторику и влияет на способности ребенка.