

ТУРИЗМ І РЕКРЕАЦІЯ / ТУРИЗМ И РЕКРЕАЦИЯ

*Роман Корсак, Наталія Арсиненко, Іван Годя
(Ужгород, Україна)*

ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇСФЕРИ

Заклади харчування – це праобрази сучасних ресторанів. Вони відомі віддавна. Згадки про подібні підприємства, зокрема таверни, містять стародавні манускрипти, зокрема Кодекс царя Вавилонії Хамурапі, написаний близько 1700 р. до н. е.

У Стародавній Греції вже в I тис. до н. е. таверни були невід'ємною складовою суспільного життя. Насамперед вони були призначені для надання послуг харчування. Дещо пізніше, з розвитком торгівлі, з'явився такий тип підприємств, як постоялі двори. Найбільш розгалужена мережа постоялих дворів була створена на території Римської імперії. Постоялі двори розташовувались уздовж головних доріг, у містах і селах, на відстані 25 миль (40,225 км) один від одного. Послуги у таких закладах надавались за класовою ознакою: ні купці, ані інші представники простих станів не могли харчуватися разом з державними службовцями чи урядовими гінцями. Ця обставина вплинула на якість, безпеку та асортимент послуг. Зокрема, таверни і постоялі двори, призначені для обслуговування населення нижчих станів, надавали мінімальні послуги харчування та розміщення.

Зазначимо, що розвитку закладів харчування сприяло поживлення торговельних зв'язків з країнами Близького Сходу та Азії, зокрема, у тих регіонах, територією яких пролягали важливі торговельні шляхи і пересувались каравани. На відпочинок каравани зупинялись у караван-сараях, відомих з II-I тис. до н. е. Особливого поширення вони набули в епоху середньовіччя. Відстань між караван-сараями зазвичай становила 30-40 км, що відповідало денному переходу каравана.

У середньовічній Османській імперії, від Кавказу на півночі до Середземномор'я на півдні, діяла розгалужена мережа караван-сараїв. Найзахідніші караван-сараї були розташовані поблизу сучасної Шкодри в Албанії і навіть біля озера Врана (сучасна Хорватія), а найсхідніші – в Афганістані. У караван-сараях можна було не лише попоїсти чи переночувати. Тут були лазні, пункти обміну грошових знаків і торгівлі тощо.

Після падіння Римської імперії 476 р. в розвитку підприємств харчування розпочався новий період. Вагомим чинником розвитку підприємств середньовіччя були релігійні традиції. У цей час помітно збільшується кількість паломників, ночівлю та харчування для яких організували монастирі. Подібні функції здійснювали й інші заклади. Так, за наказом імператора Карла Великого (742-814), були створені спеціальні будинки для відпочинку паломників. Тут можна було скористатися послугами цирюльника, шевця, отримати безкоштовно хліб, фрукти, горіхи тощо.

Безкоштовні послуги монастирів гальмували розвиток приватних підприємств. В Англії поштовхом до розвитку постоялих дворів і таверн стала секуляризація монастирів у період пізнього Середньовіччя. Мандрівники вже не могли розраховувати на безкоштовні послуги розміщення та харчування і вимушені були звертатися до приватних постоялих дворів.

У XII - XIII ст. постоялі, або гостинні, двори з'являються на території Київської Русі. Вони були призначені для всіх категорій населення і початково мали вигляд прямокутного майдану, обнесеного кам'яними чи дерев'яними приміщеннями, об'єднаними критими галереями. Тут можна було розмістити коней і транспортні засоби відвідувачів, тобто пропонувалися послуги „постою”. У містах та інших поселеннях віддавна відкривалися корчми, де надавались послуги з харчування, а також і інші послуги.

У деяких регіонах Київської Русі корчми називали шинками, що фактично були аналогами сучасних ресторанів. У плануванні корчма найчастіше складалась з двох чітко розділених частин: а) приміщень для харчування; б) приміщень для ночівлі.

Корчмарі мали чималі доходи і сплачували податки. Майже у кожному місті була, щонайменше. Спочатку корчми були вільними установами і лише з часом стали князівськими, тобто казенними.

Відзначимо, що ще одним закладом харчування, в якому подавали насамперед алкогольні напої, були кнайпи. Цей аналог кафе або невеликого ресторану набув особливого поширення у Галичині, зокрема, у Львові.

Також відзначимо, що на території Московського царства Іван IV заборонив продавати горілку, а пити її дозволив тільки опричникам і для цього наказав побудувати особливий будинок, який назвали „кабак”, тобто „питний будинок”. У багатьох таких будинках, окрім міцних напоїв, продавалися: закуски, гарячі страви, різні юшки, пироги і чай, а до чаю – варення та різні солодощі.

На зміну питним будинкам і шинкам пізніше, у XVIII ст., прийшли трактири, які відігравали провідну роль у забезпеченні населення їжею і напоями як у містах, так і в сільській місцевості.

У XV ст. постійні двори створювались при „ямах” – поштових станціях, які знаходились одна від одної на відстані кінного переходу. Послуги розміщення та харчування доповнювали послуги перевезення, якими займалася „ямська служба”.

Значимо, що у другій половині XVII ст., коли „Козацька християнська республіка” знаходилась на острові Чортотлик, на її території, поблизу порту, височів „Грецький дім” – приміщення для іноземних посланців і купців. Запорізька Січ сама провадила жваву торгівлю, а також слугувала транзитним пунктом у торгівлі всіх українських земель і Московської держави з країнами Сходу.

Крім того, Київ став одним із центрів паломництва, що зумовило потребу у місцях харчування для прочан, до яких в Україні ставилися з особливою повагою. Миряни вважали за честь прийняти їх на ночівлю, пригостити, дати харчів на дорогу. Паломники мали захист при церквах і монастирях, де їм відводили спеціальні помешкання, облаштовували гостинні двори.

До XVI ст. відносять відкриття принципово нових закладів, які назвали кав'ярнями. Їх появі сприяло поширення таких екзотичних напоїв, як кава і чай. У країнах Середнього Сходу чоловіки збиралися у кав'ярнях, щоб поспілкуватися, випити кави або чаю, слухали музику і цікавих оповідачів. Перша така кав'ярня відкрилася в Дамаску 1530 р., згодом – у Каїрі. Відзначимо, що перша кав'ярня на території Європи з'явилась у Стамбулі 1554 р. З середини XVII ст. кав'ярні, з'являється у Західній Європі. Кав'ярні швидко набули популярності спочатку серед торговців, а пізніше – й серед інших верств населення. Засновником першої віденської кав'ярні був українець Юрій-Франц Кульчицький, учасник оборони Відня. Як винагороду за порятунок міста він отримав усі полишені турками запаси кави. Постійними відвідувачами цих закладів стали вчені, філософи, митці. Мистецтво заварювання кави мало певні особливості й вимагало відповідних знань і умінь. У заможніших родинах утвердився звичай тримати служницю-каварку, яка винятково варила цей напій.

Перша кав'ярня в Україні та Речі Посполитій з'явилася 1672 р. в Кам'янці-Подільському. До Львова мода на каву прийшла у XVIII ст. Зауважимо, що німецький мандрівник Коль, який у 1841 р. побував у Львові, дивувався великій кількості кав'ярень і цукерень, стверджував, що львівські кав'ярні кращі та елегантніші, ніж у Дрездені чи інших німецьких містах такої ж величини. Розквіт кав'ярень припадає на перше десятиліття XX ст. Так, 1906 р. у Львові було 25 кав'ярень, 1911 р. – 46. На зміну віденському типу кав'ярні прийшов варшавський, що характеризувався більшою увагою до інтер'єру.

На межі XVIII-XIX ст. кулінарне мистецтво та організація ресторанної справи у Франції сягнули високого рівня розвитку. Визнаними майстрами кулінарної справи того часу були Антонін Карем, Урбан Дюбуа, Еміль Бернар, Жорж Агюст Ескофье. У виданій 1830 р. п'ятитомній монографії „Кулінарне мистецтво XIX століття” Антонін Карем узагальнив досвід французьких кухарів і кулінарів того часу.

На наш погляд, справжню революцію в організації ресторанної справи здійснив Жорж Агюст Ескоф'є (1847-1935). При організації виробничих процесів на кухні він застосував наукові принципи:

1. Чітко визначив структуру кухонної бригади;
2. Функції, ієрархію та службові стосунки.

Дещо пізніше ніж у Європі заклади харчування з'явилися у США. Перші постійні двори тут виникли лише 1607 р. Одна з перших таверн була відкрита в Бостоні 1634 р. У 1642 р. в Нью-Йорку, який тоді називався Новим Амстердамом, таверну відкрили голландські переселенці. Відтоді таверни стали центрами життя громади. Вони процвітали не тільки в містах, а і вздовж великих доріг, зокрема, на перехрестях.

Європейські переселенці привезли з собою досвід організації постійних дворів і таверн, який накопичували століттями. Проте перші американські заклади харчування дещо відрізнялися від європейських. Так, при розміщенні людей тут не було дискримінації за класовою приналежністю чи майновим станом. На відміну від європейських підприємств, які багато у чому виконували соціальну функцію, американські таверни від самого початку свого існування мали комерційну спрямованість.

Зауважимо, що першим рестораном у США був відкритий 1831 р. в Нью-Йорку ресторан „Дельмоніко”. Згодом ця назва стала синонімом вишуканої їжі та бездоганного обслуговування.

На наш погляд, на розвиток ресторанної справи у США того часу помітно вплинули французькі кулінарні традиції. До 1852 р. кожен першокласний американський готель мав свого французького шеф-кухаря. Меню також традиційно друкувалось французькою мовою. Згодом, завдяки Д. Дельмоніко, вперше було запропоноване двомовне меню, в якому назви страв французькою та англійською мовами розташовувались одна навпроти іншої. Згодом ця традиція поширилась у всьому світі.

Зауважимо, що поглиблення спеціалізації закладів ресторанного господарства пов'язане зі створенням міжнародних готельних ланцюгів, які відіграють важливу роль у розробці і просуванні високих стандартів обслуговування. Однією з перших на український ринок у 90-х роках ХХ ст. прийшла міжнародна мережа фастфуд „McDonalds”.

На нашу думку, іноземні системи дали поштовх для розвитку національних систем на основі франчайзингу. Одним з перших таких проектів стало створення мереж національних ресторанів швидкого харчування.

Таким чином, відзначимо, що формування концепції „Впізнаваної безпеки” як елементу сучасної стратегії розвитку послуг харчування, має відбуватися з врахуванням історичного досвіду розвитку закладів харчування, оскільки процес формування останніх впливав на якість та безпеку зазначених послуг.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Аветісова А.О. Підприємства харчування в системі туризму: Монографія / А.О.Аветісова, С.В.Сорока. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 165 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства // Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарств // Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Історія розвитку туризму в Україні [Електронний ресурс] / <http://westudents.com.ua/glavy/93659-15-storya-rozvitku-turizmu-v-ukran.html>.
5. Усіна А.І., Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Кононенко Т.П. Організація послуг харчування: Підручник. – Харків: ХНУМГ, 2014. – 183 с.