

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Історія використання столових приборів в Західній Європі

О.А. Пивоваренко

Національний університет харчових технологій

Столові прибори для кожного учасника трапези - досить пізній винахід західної цивілізації. Ложка - стара знайома, але їли нею тільки рідкі юшки, причому використання особистої ложки поширилась в XVI ст. разом з використанням серветок (до того руки омивали, або витирали об скатертину). Тверду їжу як і раніше їли руками: в XVII ст. за правилами хорошого тону належало брати страви не всієї рукою, а тільки трьома пальцями. Аристократи до обіду могли одягати рукавички, і тоді руки залишалися чистими. Людовик XIV, наприклад був великим майстром їжі пальцями, що захоплювало його придворних. Кожен мав свій ніж і носив його за поясом, так само як і особисті кубки [1,3].

Походження столового ножа досить кумедне. Ножі були загостреними, і учасники трапез часто використовували його як зубочистки. Кардинал Ришельє заборонив це неподобство, і з тих пір столові ножі мають заокруглений кінець.

Своя історія і у виделки. Її двозубий «предок» використовувався виключно на кухні. Хоча застосовувати його за столом почали ще у Візантії. Відома вона була і в Київській Русі. А от у Західній Європі її використовували лише у Венеції. В якості раритету вилка фігурує час від часу в описах королівського майна (XIV ст.). Вона вважається дивацтвом, ознакою ексцентричності, навіть збоченості (саме в такому дусі вона сприймається під час правління французького короля Генріха III). Церква таврує нововведення і забороняє її в монастирях аж до XVIII ст. У XVI ст. виделкою їдять в Італії, і звідси вона починає поширюватися по Європі, втім, досить повільно. При французькому дворі вона з'явилася на столі, милостиво допущена «королем – сонцем», тільки в кінці його правління [4].

Тарілки поширюються в XVI-XVII ст., раніше за все, звичайно, у знаті. Простий європейський люд (не стосується слов'ян) ще довго задовольняється середньовічним «посудом» - скибкою хліба, на який клався м'ясний шматок, або дерев'яним кружком. Вважається, що винахідником глибоких тарілок (у всякому разі, у Франції) був кардинал Мазаріні, саме завдяки йому тарілка супу з середини XVII ст. стає індивідуальною [3].

Література

1. *Козьякова М.И.* История. Культура. Повседневность. Западная Европа: от античности до 20 века. / М.И.Козьякова. - М.: Издательство "Весь Мир", 2002. - 360 с.
2. *Леви-Строс К.* Мифологии: происхождение застольных обычаев / К. Леви-Строс. - М.: ИД «Флюид», 2007. — 461 с.
3. *Ольга Назарова, Кирилл Кобрин.* Путешествия на край тарелки. / О.Назарова, К.Кобрин. - М., Новое литературное обозрение, 2009. - 160 с.
4. *Джованни Р.* Происхождение вилки: история правильной еды. /Р.Джованни. - М., Иностранка / Колибри, 2007. - 231 с.