

## «УТВАРЬ: КУХОННАЯ И СТОЛОВАЯ ПОСУДА»

*«Утварь по-старославянски означает «украшение, убранство, краса», и, конечно, это слово больше подходит для обозначения столовой посуды, которая действительно является часто украшением, произведением искусства, а для некоторых даже мерилom ценности, в то время как кухонная посуда представляет в первую очередь орудие труда. Кухонная утварь – основной инструмент кулинара, и, подобно всякому инструменту, она является непременным условием и ремесла и творчества»*

В. В. Похлёбкин

### ВЕДУЩИЙ 1

Вроде бы посуда – ее и не замечаешь в бешеном ритме современной жизни. Слишком уж мелочь, слишком уж много ныне у человека разных проблем и забот, чтобы о ней размышлять. Все это понятно, но представьте, какой была бы наша жизнь без посуды. Как бы мы ели борщ или мясо по-французски? Да что там ели! Как бы мы готовили еду? Разве что над костром, на вертеле, мясо целыми тушами. Сомнительное удовольствие, не правда ли? Поэтому поговорим о посуде, о ее вчерашнем и сегодняшнем дне.

### ВЕДУЩИЙ 2

Итак, когда же появилась посуда? Примерно 6-7 тысяч лет назад. Естественно, ни о каких красивых фарфоровых тарелочках или изящных бокалах для вина речи в те далекие времена не шло. Слоны уже были, а вот посудные лавки – еще нет. Все только начиналось, и начало этому «всему» нашлось не где-нибудь, а в земле-матушке. Речь о глине. Именно из нее, конечно из нее, вручную были сделаны первые образцы посуды. Вышли они корявыми, некрасивыми и непрочными. Но все же они были. Именно глиняные плошки стали прообразами современных тарелок, кастрюль, сковородок.

### ВЕДУЩИЙ 1

Мы все едим из тарелок. Это кажется нам естественным. Между тем, тарелка появилась на столах людей не сразу. Сначала сами столы отчасти представляли собой тарелки. Например, в Европе, в VIII веке, и не где-нибудь, а на королевских пирах, пища выкладывалась в специальные углубления, выдолбленные в дубовых столах.

### ВЕДУЩИЙ 2

Еду брали руками и отправляли в рот. Позже еду из углубления на столе уже перекладывали на большие круглые куски хлеба. Это была как бы индивидуальная порция, а хлебный ломоть – прообраз тарелки. И только с XIV века во Франции начинают пользоваться чем-то похожим на современные тарелки. Тарелки тогда были не привычной для нас круглой, а четырехугольной формы.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

На древнерусских просторах пищу с XI века подавали на общих блюдах. А вот первое письменное упоминание об использовании на Руси во время трапезы индивидуальных тарелок относится к временам Лжедмитрия I. Из тарелок на Руси не только ели. Ими, к примеру, цари награждали своих подданных. В повседневный быт российских состоятельных особ индивидуальная посуда (тарелки, ложки) начала входить лишь в XVII веке, и только с XVIII века тарелки стали неотъемлемым атрибутом трапезы.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

В 1740-х годах в России был открыт секрет производства твердого фарфора, это, разумеется, помогло дальнейшему «продвижению» тарелки в народ. Однако низшие слои населения порой ели руками, прямо со стола еще и в конце XIX - начале XX века. Ныне существует множество видов тарелок. Их разделяют по назначению: есть глубокие суповые тарелки, столовые тарелки для «вторых» блюд, мелкие, закусочные, пирожковые.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Ложка известна человечеству давно. В Европе в древности ложки были деревянными. Египтяне делали ложки из слоновой кости, дерева и даже из камня. Римляне – часто из бронзы и серебра (так же, как и античные греки). Свою современную форму, когда чашеобразная часть в основании шире, а в конце уже, ложка приобрела в 1760-х годах.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

На Руси ложка как средство для потребления пищи появилась по приказу князя Владимира в 998 году н. э., который сразу после крещения подданных повелел откусывать не руками (пятерней), а специальными для того приспособлениями, т.е. ложками. Упомянуты они, к примеру, в «Повести временных лет». Часто их носили с собой. У тех, кто богаче, был для этого специальный футляр. Остальные могли просто заткнуть ложку за пояс или за голенище сапога. Видов ложек в нашей стране было великое множество. Достаточно открыть словарь Даля, чтобы в этом убедиться.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Нож – пожалуй, самый древний столовый прибор. Естественно, поначалу никаким столовым прибором он не был. Просто каждый мужчина, добытчик, имел нож. Сначала каменный, а потом, по мере развития всего и вся, дело дошло и до металлического. Носили нож, например, за поясом, в специальных ножнах. Использовали его для разных целей: отрезать кусок мяса, защититься в драке, а то и напасть на кого-нибудь с ножом на большой дороге.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

В общем, никто до определенного времени не делал различий между ножом хозяйственным, боевым, охотничьим или столовым. Только в XVI веке, постепенно во время трапез начали использовать специальные ножи. Однако они все равно были похожи на кинжалы – конец их был острым. Видимо, чтобы дать отпор, если сосед покусится на твою порцию. Кстати, по одной из легенд, именно во избежание обеденных ссор Наполеон, якобы, велел концы столовых ножей закруглить. Эх, сколько ж за три века погибло народу во время трапез? Не перечесть!

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Видов современных ножей – множество. Нас же интересуют только те, которые имеют отношение к приготовлению или поглощению пищи: кухонные и столовые. Первая группа – довольно большая: выделяют ножи для мяса, хлеба, масла, сыра и т.д. Столовые ножи – те, что входят в группу столовых приборов, вместе с ложкой и вилок. О вилке несколько слов далее.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Римляне первыми начали изготавливать огромные однозубые столовые вилки из костей рыб и бивней крупных животных, с помощью которых они вытаскивали из котла сваренное мясо. Египтяне использовали двузубые вилки в религиозных обрядах. В Византии он получил чуть большую популярность. На фреске из пещерной церкви в Каппадокии можно увидеть, как апостолы орудуя вилкой на Тайной вечере.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Первое упоминание о существовании вилки относится к 1004 году, когда в 972 году византийская принцесса Мария Иверская (Феофано) вышла замуж за венецианского дожа. Невеста привезла из родного Константинополя пару двузубых вилок. Пользование ими было воспринято окружающими как невиданное высокомерие. Спустя год Мария скончалась. Ее смерть сочли наказанием за дьявольскую выдумку и гордыню. Последователей у Марии не нашлось, люди по-прежнему ели руками и ножами.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Во Франции этот столовый прибор появился при Карле 5. Он предназначался для поедания тутовых ягод и другой пищи. В 1605 году Марина Мнишек привезла вилку из Польши в Россию. Столовый прибор тотчас прозвали рогатиной, а Мнишек и ее супруга – порождением дьявола.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

В 1608 году из Англии в Италию приехал Томас Кориат. На званом английском обеде Томас захотел похвастаться покупкой. Первый кусок пищи, взятый им с блюда, шлепнулся на скатерть. Путешественнику пришлось спрятать вилочку обратно в карман. Бен Джонсон издевательски писал, что итальянцам просто жаль салфеток. Прошло более пятидесяти лет, прежде чем предмет перестал быть объектом насмешек англичан.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

В 1664 году в целях снижения уровня насилия во Франции Людовик XIV запретил делать острые ножи. Закругленные острия были неудобны для нанизывания мяса. Поэтому вилки стали очень популярными в обиходе. Их приспособили для конкретных блюд. В VI веке были придуманы вилки-мутанты. На их зубцы надевались черпаки. Ранее вилка и ложка были единым двухсторонним столовым прибором. В XIX веке вилочки получили изгибы, которые позволили пользоваться ими как черпалками. Петр I ослабил влияние предрассудков на российский народ. Вилки снова заняли свое место на обеденных столах. В конце XVIII столетия в Германии придумали вилку с четырьмя зубцами.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

В конце XVIII столетия в Германии придумали вилку с четырьмя зубцами. В начале XX века ножи снова стали острыми, а функция подношения еды ко рту перешла к вилке. Благодаря нержавеющей стали кухонные столовые приборы с 1920 года утратили металлический привкус. Теперь вилка занимает почетное место на нашем столе.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Тарелки, ложки, ножи, вилки – все это, конечно, хорошо. Но без кастрюли, в которой готовится еда, чтобы потом быть выложенной на тарелку и поглощенной с помощью столовых приборов – «и, ни туда, и ни сюда».

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Здесь все просто. Сначала, понятное дело, был горшок. Глиняный, потом керамический. Именно в горшках варили каши и супы, а также просто кипятили воду. В них тушили мясо, рыбу, овощи, запекали разные продукты.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Естественно, ввиду того, что горшки были изделиями многоцелевыми, делались они гончарами разных размеров, а значит вместимости. Были горшки на много ведер, огромные, а были и совсем небольшие, вмещавшие несколько стаканов жидкости.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Другое отличие – внешняя отделка. Те горшки, в которых еда подавалась на стол, украшались богаче. А обычные, печные, чаще всего вообще оставляли без украшений. Интересно, что чем ближе к нашему времени, тем меньше русские мастера (да и зарубежные тоже) уделяли внимания украшению горшков. На первом месте оставалась прочность горшка. Если случалось все же, что горшок треснул, его не выбрасывали, а, когда это было возможно, оплетали, к примеру, берестой и использовали для хранения различных продуктов.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Увы, как бы ни был хорош горшок, кулинарные запросы населения в разных странах становились все более изощренными – он уже не мог их в полном объеме удовлетворить. Пришло время кастрюль (от французского *casserole*).

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Кастрюля – это известная всем нам металлическая емкость для приготовления (варки) пищи. Готовить в кастрюле можно на открытом огне или в духовке. Нормальная кастрюля – с ручками и с крышкой. Чем толще дно кастрюли (в разумных пределах), тем лучше – в такой утвари пища меньше пригорает.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Ныне на кухнях можно увидеть чугунные, алюминиевые кастрюли, кастрюли из нержавеющей стали, эмалированные и с антипригарным покрытием. Форма кастрюли может зависеть от того, для приготовления какого блюда она, прежде всего, предназначена (например, овальная утятница).

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Полноценную кухню сложно себе представить без сковороды. Поэтому – несколько слов о ней. Вряд ли стоит объяснять, что такое сковорода. История ее, естественным образом связана с тем же глиняным горшком. Собственно, первые сковороды тоже были глиняными. Еще сейчас в кухнях многих народов предусмотрено использование оных для приготовления некоторых блюд (к примеру, обжаривание копченого мяса у абхазов, перед подачей его на стол). Логика развития, видоизменения сковороды и достижения ею своего современного вида, думается, также ясна.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Ныне глиняные сковороды встречаются разве что в национальных ресторанах. Им на смену давно уже пришли металлические. Сковорода – родственница кастрюли, а потому, как и она, может быть чугунной, алюминиевой, из нержавеющей стали, с антипригарным покрытием. Сковорода может быть вообще без ручек, с одной или с двумя. Как правило, она комплектуется крышкой, которая может быть металлической или стеклянной (прозрачной).

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Состав и ассортимент русской домашней посуды и утвари значительно обогатился и расширился в связи с приобщением населения к традициям чаепития. В России она существует уже около 300 лет. Самый известный и в прошлом и в настоящем атрибут русского чайного стола это. Как вы думаете? Конечно, самовар.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

«Самовар - водогрейный для чаю сосуд, большей частью медный с трубою и жаровней внутри», - такое определение мы встречаем уже в 1860-е годы в Толковом словаре русского языка В. И. Даля. В словаре указано функциональное предназначение самовара - нагревать воду, но для русского быта и всего уклада жизни самовар значил гораздо больше, чем просто водонагревательный прибор.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Самовар был для русского человека своеобразным символом семейного очага, уюта, дружеского общения. Наличие в доме самовара свидетельствовало о материальном достатке. За самоваром нередко решались серьезные деловые вопросы, без самовара не обходились в самых жарких творческих и политических дискуссиях. Самовар был необходим и в доме столичного петербургского аристократа, и в трактире или чайной для посадского небогатого люда. На протяжении XIX и XX веков самовар стал характернейшим символом русского быта, центральным предметом чаепития, которое уже в XIX веке в России стало рассматриваться как часть национальной культурной традиции.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Сохранившиеся самовары 1740-1760-х годов по форме значительно отличались от привычных нам. Они состояли из двух частей: шарообразного тулова, внутри которого была впаяна конусовидная трубка, служившая для тяги, и стационарной подставки-подноса с ножкой, на которой крепилась жаровня для углей в виде невысокого цилиндра с многочисленными отверстиями на стенках. На тулове крепились подвижные ручки-вертлюги. Эти первые самовары и внешне, и по своему устройству были похожи на английские, так называемые, «чайные урны» или «чайные сосуды», служившие для кипячения воды и бытовавшие в Англии в 1740-1770 годы.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

«... Не скоро ели предки наши,  
И низко кланялись гостям....»,  
Не скоро двигались кругом  
Ковши, серебряные чаши  
С кипящим пивом и вином!  
Они веселье в сердце лили,  
Кипела пена по краям.  
Их важно чашники носили  
И низко кланялись гостям....»

Читаем мы у А.С. Пушкина в поэме "Руслан и Людмила"

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Немало дальних родственников насчитывается у современных фужеров и рюмок: кубки, рога, чары и чарки, братины, чаши, ковши, стопки и стакан – вот далеко не полный перечень посуды, из которой пили наши предки. Предназначалась она в основном для хмельных напитков. В быту же, как правило, обходились деревянным или металлическим ковшом в форме ладьи.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

В зависимости от назначения, выделялись самые разные ковши и ковшики: черпаки, скобкари (с двумя ручками), ополовники (разливательные ложки), маленькие ковшики – наливки и другие. Из маленьких ковшей пили как из чарки, теми, что побольше – черпаками разливали хмельной напиток по другим сосудам. Ковши иногда использовали для пересыпания муки или зерна, и даже зачерпывали воду в банях.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Особенно большие, по размерам, ковши-конюхи вмещали до двух вёдер сладкой медовухи, бражки, кваса или пива. Это были глубокие сосуды овальной формы с плоским дном и одной листовидной рукояткой. Передняя часть ковша выполнялась в виде различных животных: утки, коня, медведя или змея. Большие ковши (конюхи) выставляли на стол исключительно по праздникам. Такие ковши особенно богато украшались: росписью или резьбой по дереву. Напитки черпали из ковшей налёвками или черпаками, которые часто висели по бортикам ковшей.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Каждый вид сосудов имел своё название и соответствующую этому назначению форму. Братина – это сосуд для питья, обычно металлический, в виде горшочка. В древней Руси они использовались главным образом как заздравные чаши, из которых пили мёд, пиво и квас на общинных пирах. Кроме того, что братины были необходимой принадлежностью пиршественного стола. Возможно, что происхождение самого слова "братина" относится к тем временам, когда на торжественное застолье сходились кровные родственники-братья.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Братина является важнейшим атрибутом, характеризующим русского человека. Братство было той силой, которая тянула друг к другу отдельных членов общей русской семьи. Учитывая ту важность, которую играли братины на пирах, неудивительно, что они старательно украшались: тончайшей резьбой, цветной эмалью, чернью и даже драгоценными камнями. Братины бытовали сравнительно долго: с X-XV вв., хотя их разновидности известны и в более позднее время.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

Ендова представляла собой круглую глубокую чашу для подачи напитков к праздничному столу. В верхней части ендовы делалось отверстие с вставленным желобком – носиком, которое называли "рыльцем". Некоторые ендовы имели короткую рукоять, с помощью которой можно было удерживать сосуд с напитком. Ендовы были самых разных размеров от вмещавших ведро, до совсем небольших. Делали эти сосуды из металлов (меди), капа (нароста на берёзе), корневища или целого куска древесины. Деревянные ендовы отличались от металлических, тем, что украшались резным орнаментом.

## **ВЕДУЩИЙ 2**

Трудно сказать, когда ендовы точно появилась в быту русского человека. Они, так же, как ковши, братины являлись утварью, традиционной для русского застолья. Тем не менее, ендовы не считались ценными предметами, которые следовало выставлять на лучшее место в доме, как это делалось, например, с братиной или ковшами. Исключение составляли серебряные ендовы, выполненные по заказу князей или их богатых приближённых.

## **ВЕДУЩИЙ 1**

С глубоким почтением на Руси всегда относились не только к самой пище, но и помещению, где приходила трапеза, а также ко всему, что её окружало – мебели, посуде, скатерти и салфетки. У посуды, как и людей очень богатая и интересная история. О ней можно говорить много. Если мы вас заинтересовали, и вы хотите узнать еще больше. Почитайте следующие книги. (Обзор)



1. У кого ответа нет -  
В чем сварить себе обед?  
На плите стоит чистюля.  
Суп сварить - нужна...  
**(кастрюля)**

2. До сих пор не знают люди,  
Кто на кухне главный будет!  
Но бесспорно, что  
начальник  
Всей посуды будет...  
**(чайник)**

3. Из железа, чугуна -  
С длинной ручкой и круга,  
Жарь на ней ты без труда!  
Это что? **(Сковорода)**

4. Под Новый год их  
достают,  
Гостям напитки в них  
нальют,  
И, славные своим вокалом,  
Под бой часов звенят...  
**(бокалы)**

5. Захочешь чай - любую  
выбирай!  
Вот они - толстушки.  
Кто такие? **(Кружки)**

6. Для питья он  
предназначен,  
Хрупок, из стекла,  
прозрачен,  
Можно сок в него налить,  
С удовольствием попить,  
Воду можно из-под крана.  
Нет нужней чего? **(Стакана)**

7. Без чего за стол не сесть,  
Без чего салат не съесть?  
Как киношная страшилка,  
В салат топырит пальцы...  
**(вилка)**

8. Чтоб поужинать всем  
дружно,  
Что на стол поставить  
нужно?  
Глубокую иль мелкую  
Для еды... **(тарелку)**

9. И к обеду, и на ужин  
Нам набор посуды нужен.  
Может - старый, может -  
новый,  
Ставь на стол набор...  
**(столовый)**

10. К завтраку все чашки,  
блюдца  
Вместе утром соберутся.  
К чаю вовсе не случайно  
Есть сервиз, какой же?  
**(Чайный)**

11. Хочешь щей из овощей,  
Суп или окрошку,  
Что тогда ты должен взять?  
Нужно взять лишь...  
**(ложку)**

12. Круглое лицо  
Вытянуто, как яйцо,  
Длинная ножка.  
Чем щи хлебают? **(Ложкой)**

13. С солью бочонок  
Приучен с пеленок  
Всегда и везде  
Кланяться еде. **(Солонка)**

14. Хлеб бережет,  
Черстветь не дает.  
Для хлеба - дом,  
Хорошо ему в нем.  
**(Хлебница)**

15. Он на кухне - как  
начальник.  
И серьезный не случайно:  
Разольет в тарелки щи,  
Сколько хочет - не взыщи!  
А для ложек он полковник,  
Что за черпак? - Большой...  
**(половник)**