**История возникновения посуды**

Приступая к завтраку, обеду или ужину, мы неизменно пользуемся ложкой, ножом, вилкой, пищу кладем в тарелки, а напитки разливаем в чашки, стаканы, фужеры, рюмки. Да мало ли предметов сопровождает нашу жизнь. Обращаем же мы на них внимание, разве что когда предстоит перемыть гору посуды после приема гостей. А между тем эти "помощники" человека могли бы рассказать много интересного из своей богатой родословной.

Обыкновенный столовый нож. Наши далекие предки не делали различия между боевым, охотничьим, хозяйственным или столовым ножами. Каждый носил свой нож за поясом и использовал его для разных целей. Специальные столовые ножи вошли в обиход только в XVI веке, но и они имели острый, как у кинжала, конец. Говорят, что закруглить концы ножей, дабы их не пускали в ход во время обеденных ссор, будто бы велел Наполеон.

Довольно почтенный возраст имеет и столовая ложка. Уже в "Повести временных лет" она упоминается как привычный и совершенно необходимый во время еды предмет. Летописец рассказывает, как дружинники князя Владимира сетовали, что едят деревянными, а не серебряными ложками. Мудрый князь велел "исковать" для них серебряные ложки и промолвил, что серебром и золотом не добудешь дружины, а с дружиной добудешь и золото, и серебро. Ложки, как и ножи, часто носили при себе в особых футлярах либо просто за поясом или голенищем сапога. По этому поводу народ создал много присказок и поговорок: "Запасливый гость без ложки не ходит" или "Со своей ложкой по чужим обедам" и т. п. В зависимости от величины, формы, назначения, вида отделки ложки имели самые разные названия. В словаре Даля упомянуты, например: разливная ложка; межеумок - простая русская широкая ложка; бутырка, бурлацкая - ложка, которой ели бурлаки (она грубее и толще обычной); босная - продолговатая, тупоносая; полубоская, носатая, тонкая, белая и т. д.

Вилка - самый молодой из столовых приборов. Даже за царским столом в XVII веке пользовались только ножом и ложкой. Отрезанные куски брали либо рукой, либо "чем было способнее". Российская аристократия узнала вилку в XVIII веке не без помощи Петра 1. В издании "Русская старина" за 1824 год есть такая запись: "У прибора его (Петра 1.-В.К., Н.М.) клались всегда деревянная ложка, приправленная слоновой костью, ножик и вилка с зелеными костными черенками, и дежурному денщику вменялось в обязанность носить их с собою и класть перед царем, если даже ему случалось обедать в гостях". Видимо, Петр не был уверен, что даже в лучших домах своих соотечественников ему подадут весь комплект столовых приборов. Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только у очень состоятельных людей. Народ начал пользоваться вилкой лишь в XIX веке.

Роль тарелок издавна выполняли миски. Кроме горшка и миски в доме русского крестьянина практически не было другой посуды. Делали миски из глины, дерева, а позднее и металла. Размеры некоторых из них были довольно большие, из одной миски ела порой вся семья. Такие огромные "мисы", которыми пользовались в XII веке, летописец Даниил Заточник называет солилами. Интересно, что в старинных руководствах по этикету давались специальные советы, как культурно есть из общей миски. Например, рекомендовалось хорошо вытирать ложку, прежде чем снова зачерпывать ею суп: ведь деликатные люди могут не захотеть супа, в который обмакнули ложку, вынув ее изо рта. И все же, согласитесь, миска - это не тарелка. Последняя предназначена в основном для индивидуального пользования, имеет гораздо меньшие размеры и более плоская по форме. Сначала (и довольно длительное время) заменой тарелки служили большие ломти хлеба - обедающий клал на них густую пищу, куски мяса, рыбы и т. д. Затем эти "хлебные тарелки" обычно съедались, а в богатых домах раздавались нищим или выбрасывались собакам.

Настоящие, в современном понимании, тарелки, или, как их когда-то называли - тарелы, появились на Руси не раньше XVI века. Во всяком случае, Лжедмитрий 1, ублажая в Москве Мнишека с сыном, в знак особого к ним уважения, распорядился подать именитым гостям тарелки. Этот факт свидетельствует о том, что еще в начале XVII века они не имели широкого распространения и только - только входили в быт наиболее состоятельной части населения. Главным кухонным и сервировочным сосудом длительное время был керамический горшок - прямой предшественник современной кастрюли, супницы, баночки для специй, контейнера для хранения сыпучих и жидких продуктов и т. д. В горшках варили супы и каши, кипятили воду, тушили мясо, рыбу, овощи, запекали разнообразные продукты, хранили крупы, муку, масло. В силу такой универсальности размеры и вместимость горшков были самые разные - от огромной многоведерной корчаги до маленького горшочка на 200 - 300 граммов. Различались горшки и по внешней отделке. Более нарядными были те из них, в которых пища подавалась на стол. Печные же чаще всего никакого орнамента не имели. Интересно, что чем выше становился в городах и деревнях уровень гончарного мастерства, тем меньше внимания уделялось внешней отделке горшков. Так, горшки, созданные мастерами на ранних этапах развития русских городов, имели более богатый орнамент, чем их поздние собратья.Главным достоинством керамического горшка всегда считалась его прочность. И надо сказать, что тут русские мастера всегда были на высоте, качество их продукции, как правило, не вызывало нареканий. В хозяйстве дорожили горшками и берегли их. Ну а уж если случалось, что горшок треснул, то его не выбрасывали, а тщательно оплетали берестяными лентами и использовали для хранения продуктов. О таком горшке народ даже сложил загадку: "Был ребенок, не знал пеленок, стар стал - пеленаться стал". Однако, несмотря на свою универсальность, горшку трудно было удовлетворить многочисленные кулинарные запросы. Тогда и пришли к нему на помощь всевозможные кастрюли, противни, сковороды.Вначале сковороды, как и горшки, изготовляли из огнеупорной глины, да и для печи такой материал был наиболее пригоден. По форме первые сковороды напоминали кастрюлю, края которой расширялись вверху. Называли их лАтками. Сбоку лАтки имелась полая ручка, в отверстие которой вставляли деревянную рукоять. Со временем сковороды стали делать из чугуна. Для выпечки блинов существовали специальные блинные сковороды.

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 зависимости от назначения, выделывались самые разные ковши и ковшики: черпаки, скобкари (с двумя ручками), ополовники (разливательные ложки), маленькие ковшики - наливки и другие. Ковши служили и для украшения стола, многие из них являются шедеврами народного творчества. Устойчивость и прочность - отличительные черты одного из старейших русских сосудов - братины. Эти качества как нельзя лучше отвечают ее названию и назначению. Ведь пили из братины вкруговую, и она служила своеобразным символом прочности и устойчивости дружеских отношений всех участников "братчинного" пира. По форме братина напоминает небольшой горшок с шаровидным туловом, часто снабженный высокой конической крышкой. В таком сосуде мед долго оставался холодным, а сбитень - горячим. Как и ковши, братины изготовлялись из самых разных материалов: дерева, меди, серебра и даже золота. Серебряные и золотые братины с элементами чеканки и затейливой резьбы составляли предмет гордости самих царей. Очень часто на таких сосудах делались назидательные надписи вроде той, что обнаружена на братине XVIII века: "Господа гостите, пьяны не напивайтесь, вечера не дожидайтес". Для кругового заздравного питая использовались также чаши и рога. Видимо, даже дружеские пиршества того времени не всегда оканчивались мирно, не случайно поэтому уже "Русская Правда" предупреждает об ответственности, если муж ударит мужа чашей или рогом. Вместе с большими чашами в ходу были и маленькие чарки, заменявшие нынешние рюмки. Форму они имели самую разнообразную и предназначались для крепких алкогольных напитков. Чарка вошла в историю не только как сосуд для питья, но и как сравнительная мера объема, соответствовавшая примерно 120 мл. Из всех предметов для винопития, пожалуй, самым праздничным и торжественным являлся кубок. Упоминания о нем дошли до нас из глубокой древности. Особую роль кубка на пиршественном столе подчеркивает его форма. Довольно высокая, но широкая и устойчивая ножка поддерживает огромную широкую чашу - этот грациозный сосуд уже сам по себе создает соответствующий праздничный настрой. Изготовлялись кубки из дерева, керамики, серебра, золота, а начиная с XVII века - также - из стекла. Постепенно из необходимого предмета сервировки стола кубок превратился в дорогой подарок, сувенир.

Интересная родословная и у современного графина. В Древней Руси его место на столе занимала ендова Сегодняшний "хранитель напитков" ничуть не похож на свою приземистую прародительницу. По форме ендова скорее напоминает широкую миску с открытым узким и длинным сливным носиком. Первые ендовы делали из дерева и керамики, а затем - из металла и стекла. Для подачи на стол напитков служили также керамические кувшины. Форма их дошла до наших дней практически без особых изменений. С развитием стекольного производства в России большое распространение получили различные бутылки и бутыли. Наиболее частыми гостями на столах были штофы из мутно - зеленого стекла, в них разливалась водка. Штоф, кроме того, использовался как мера емкости и равнялся примерно 1, 23 л, что соответствовало 10 чаркам. Наряду с упомянутыми сосудами в большом ходу у наших предков были разные кубышки, фляги, кумганы, похожие на кувшины, но с более высоким носиком.

Самый известный и в прошлом и в настоящем атрибут русского чайного стола, конечно же, самовар. Этот "водогрейный для чаю сосуд с медной трубой" свое победное шествие по России начал с Тулы. Именно здесь в 1778 году некий слесарь Лисицын открыл первую в стране самоварную мастерскую. Правда, недавно появились сведения о том, что первый русский самовар был изготовлен гораздо. раньше - в 1740 году - и не в Туле, а на Урале. Так что звание "самоварной родины" Тула делит с Уралом. Первые самовары по форме тяготели к западноевропейским. Их делали, например, в стиле классицизма, похожими на античную урну. Однако чем шире становилось производство самоваров, тем больше их форма утрачивала былой аристократизм, в ней постепенно стали преобладать чисто русские мотивы. Уже в 1850 году в стране выпускалось примерно 120 тысяч самоваров, а занимались этим ремеслом 28 мастерских. Какие только самовары не делали: большие - на несколько ведер и маленькие - на 1-2 стакана. Медные самовары постепенно уступили место своим собратьям из сплавов меди и цинка. Кто побогаче, покупал серебряный или никелированный самовар. "Благодетельным снарядом" называл самовар писатель В. Г. Короленко. Вообще в разных местах России у самовара были свои названия: по-ярославски он "самогар", по-курски - "самокипец", а по-вятски - "самогрей". Блестящий, пышащий, он вносил в чаепитие праздничность, располагал к неспешной застольной беседе. Пузатые, крутобокие самовары господствовали в прошлом веке на столах представителей всех сословий, от простолюдина до царедворца. Для чаевника они были вещью просто необходимой: не надо топить печь, чтобы вскипятить воду для чая, самовар это делал за несколько минут; вода в нем долго оставалась горячей; хорошо распаривалась заварка в чайнике, установленном на самоваре. Наконец, чай, заваренный кипятком из самовара, всегда вкуснее. Обязательным дополнением самовара был также поднос. Непременно лакировананные, с цветной росписью, российские подносы имели самые разные размеры и форму. Овальные, круглые, квадратные, прямоугольные, фигурные, они прекрасно дополняли сервировку чайного стола, использовались и в качестве самостоятельного украшения жилища.