**Содержание**

Введение

1. Влияние транспортных дорог на возникновение гостиниц
2. Особенности гостиниц в Древнем Риме
3. Таверны и пивные
4. Кулинарные рецепты от Римлян

Заключение

Список используемой литературы

**Введение**

Возникновение и развитие гостиничного хозяйства тесно переплетено с историей развития общества. Первые гостевые предприятия — прообразы современных гостиниц, как и сама профессия по обслуживанию путешествующих людей, возникли в далеком прошлом — более чем за 2 тыс. лет до н.э. — в древневосточной цивилизации. Невозможно установить точную дату возникновения первых гостиниц. История данной индустрии уходит своими корнями в глубину веков. Как только люди начали путешествовать, потребовалось место, где можно было бы остановиться.

Римской цивилизацией является цивилизация, созданная римлянами на территории Италии и затем распространенная на все завоеванные народы. Центром этой цивилизации был Рим, давший ей название, первый мегаполис мировой истории, достигавший в периоды наибольшего могущества 1 млн. жителей. Многие науки, и какие либо предметы быта зарождались именно в римской империи. Римская цивилизация внесла огромный вклад в развития всего мира. Это одна из крупнейших цивилизаций, от которой мы унаследовали множество видов деятельности. Например, римский театр.

Эпоха Римской империи - один из самых блестящих периодов истории человечества, наследие которого определило ход развития европейской цивилизации на века вперед.

Рим дал примеры республиканского строя, а затем и империи с существованием многих народов, языков, религий и земель. Рим открыл миру важнейшую роль права в регулировании всех видов человеческих отношений. В античном мире была предпринята грандиозная попытка соединения Запада и Востока в единой цивилизации, преодоление разобщенности народов и традиций и взаимопроникновение культур. В Риме, как и в других цивилизациях, Древней Греции или Древнем Египте, начала зарождаться гостиничная индустрия[[1]](#footnote-1). Этот процесс был неотъемлемой частью в процессе развития общества, потому, что появлялись путешественники, которые искали места, где переночевать, приезжие гости, которым тоже был необходим кров. Основные достижения развития гостиниц возникли именно благодаря миграционным процессам по всей населённой человеком части земли.

Путешествия могли осуществляться благодаря наличию прекрасных дорог. Конечно, римляне развивали дорожную систему, исходя из военных потребностей. Войска за считанные дни могли быть переброшены из центральных районов к границам империи. Но значимость этих дорог для развития не только Римской, но и в целом европейской цивилизации столь велика, что можно согласиться с историком Прокопием, который назвал только первую дорогу из Рима в Капую одним из Чудес Света.

Античные «гостиницы» достигли особого расцвета во времена Римской империи, когда в них останавливались путешественники, чиновники, курьеры и государственные служащие.

Поэтому, изучая индустрию гостеприимства не возможно не уделить внимание Древнему Риму, как одному из основных цивилизаций, которые сформировали основу для развития этой индустрии. Это и является актуальностью данной курсовой.

Для написания курсовой работы были использованы такие источники литературы как: Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. проф. А.Д. Чудновского.; Грицкевич В.П. История туризма в древности. ;Котлер Ф., БоуэнДж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприим­ство и туризм ; Шаповал Г. Д. История туризма. Минск., и многие другие.

В данной курсовой работе будут поставлены задачи изучить, и посмотреть основные особенности гостиничного дела в Древнем Риме, влияние дорог на возникновение гостиниц, рассмотреть таверны и пивные, как неотъемлемую часть индустрии, а так же представить кулинарию Древних гостиниц.

Целью данной курсовой работы является выявление особенностей зарождения гостиничной индустрии в Риме.

1. **Влияние транспортных дорог на возникновение гостиниц**

В начале формирования человеческого общества путешествия, несомненно, были необходимы для выживания человечества. Люди периодически перемещались с места на место в поисках пропитания или для обеспечения собственной безопасности.

Позднее, когда человек начал вести оседлый образ жизни, путешествия стали приобретать иной смысл. С незапамятных времен многие путешествия мотивировались простым человеческим любопытством, например желанием узнать, что находится за самым дальним холмом или на другом берегу широкого водного пространства. Этот вид путешествий - что-то узнать, за чем-то понаблюдать, развлечься и отдохнуть - мог не иметь никакой определенной экономической, политической или познавательной цели. Вероятно, он не имел никакого сиюминутного эффекта, кроме чьего-либо личного интереса к неизведанному, но его результаты были тогда так же значимы, как и теперь: одни люди рассказывают о своих приключениях, после чего другие люди стремятся повторить их опыт.

Для того, чтобы дать возможность различным провинциям поддерживать связь друг с другом и чтобы обеспечить быстрое передвижение войск и имперских курьеров, римляне строят широкую сеть мощёных дорог. Поэтому Рим до сих пор является известен строительством своих дорог. И именно дороги послужили веской причиной строительством гостиниц и постоялых дорог.

Из путешествия римского поэта Горация (65-8 гг. до н. э.), сопровождавшего Мецената, одного из приближенных римского императора Августа, в Брундизий также становится известно о существовании гостиниц. Именно он впервые упомянул о гостиницах Древнего Рима[[2]](#footnote-2).

Римские дороги строились с 312 г. Для преодоления водных преград строились мосты и виадуки. Эти сооружения кое-где не только сохранились до наших дней, но даже до сих пор используются. Кое-где на дорогах стали размещать мильные столбы, около которых ставили скамьи для отдыха. Постепенно это распространилось по всей Римской цивилизации. На таких столбах вдоль дорог обозначались мили. Многие европейские автомагистрали построены на месте римских дорог[[3]](#footnote-3).

Позже появились специальные карты дорог с обозначением станций, где можно было остановиться на ночлег. Такие карты были настолько обыденным явлением, что их, как сувенирные картинки, изображали на различных предметах (кубках). Они распространялись совершенно бесплатно для путников и иностранцев. Карту с дорогами и метами отдыха при желании можно было приобрести в любом не большом городочке.

Во многих городах были объединения содержателей различных экипажей. Подобные частные службы располагались, как правило, около городских ворот. Была и целая сеть станций, где меняли лошадей, а путники могли отдохнуть.

В Римской империи в связи с развитой сетью транспортных дорог (подразделявшихся на две категории) возникали повсеместно частные постоялые дворы и заезды.

Дороги в Римской цивилизации предназначались в первую очередь для военных отрядов, а также для сборщиков налогов, купцов, отдельных слоев интеллигенции (художников, архитекторов, врачей, музыкантов и актеров). Существенной принадлежностью этих дорог была сеть «почтовых станций», где путешествующие по государственной надобности могли менять лошадей или мулов, а также получать пищу и ночлег. На этих станциях можно было заказать услуги гида, составить маршрут, получить карту и описание достопримечательностей.

Недалеко от Рима, в морской га­вани Остии можно было заказать морское путешествие. Это воспринималась как небольшая экскурсия или прогулка. Этим часто пользовались заезжие чиновники. Эти путешествия играли важное значение не только для гостеприимства, но и для туризма в целом. По причине низкого уровня обслуживания и комфорта в приютах (гостиницах) для путников (hospitium) останавливались лишь в том случае, когда отсутствовала возможность остановиться у знакомых или родственников.

В приютах (гостиницах) того времени протекали крыши, как явствует из эпиграммы, но небезопасным было и само проживание. Естественно службой безопасности в то время ещё не существовала, поэтому была вероятность и воровства и набега грабителей и многое другое. Древнеримские постоялые дворы располагались вдоль главных дорог в городах и деревнях на расстоянии один от другого примерно в 25 миль (40,225 км). Строгая классовая структура, лежавшая в основе Римского государства, оказала влияние на деятельность предприятий гостеприимства того времени.

Несмотря на неудобства и опасности, путешествия стали частью образа жизни всего общества Римской империи, что нашло отражение в общественной психологии и сознании. Именно об этом говорят дошедшие до наших дней высказывания «Все дороги ведут в Рим» или Navigare necesse est, vivere est поп necesse («Плавать по морям необходимо, жить — необязательно»). Репутация владельцев частных постоялых дворов была даже хуже, чем у владельцев таверн. Их часто обвиняли в мошенничестве и темных делах, а владелиц-женщин иногда обвиняли в колдовстве. Это стало последствием огромного развития постоялых дворов именно рядом с дорогами, потому что по дорогом перемещались основные посетители гостиниц. Например, в Древней Греции гостиницы строились с основной целью размещения людей, которые приезжали на Олимпийские игры, потому что это считалось одним из зрелищных мероприятий Греции.

Дороги строились в разных частях света. Например, на территории современной Индии в государстве Маурьев (322-185 гг. до н.э.) строились дороги шириной в 9,6 м, чтобы можно было проехать и разъехаться большим колесницам. Дороги мостили каменным материалом, особо заботились о местах ночлега и питьевой воды. Но такого большого количества дорог не было нигде, кроме Древнего Рима. Дороги – были центром всего движения в стране[[4]](#footnote-4).

Представление о Римских дорогах дошли до нас по различным документам. Дороги имели, как правило, мощное каменное покрытие. Считается, что от латинского "стратум" - настил, и произошли современные названия итальянской дороги - страда, английской - стрит, немецкой - штрассе. В Римской империи насчитывалось 372 дороги с каменным покрытием общей протяженностью более 60 тыс. км. Они соединяли Рим с его многочисленными провинциями. Не случайно именно в те далекие времена родилось изречение: "Дорога-это жизнь". И по краям этой жизни преобразовывалась гостиничная индустрия.

Постепенно гостиничное дело превращается в важную отрасль, которая приносит большую прибыль. Поэтому позже все постоялые дворы, где останавливались путники стали государственными.

Таким образом, можно сделать вывод, что римские дороги – послужили основной причиной возникновения гостиниц. Гостиничная индустрия начала активно развиваться. Жители Рима приобретали доход от предоставления места проживания путешественникам[[5]](#footnote-5).

1. **Особенности гостиниц и почтовой службы в Древнем Риме**

Интересно, что терминология индустрии гостеприимства многим обязана римлянам. И здесь они тоже внесли свой вклад в развитие многих цивилизаций. Слово hospitality (гостеприимство) произошло от латинского hospitium (госпиции). Однокоренными словами являются host (хозяин), hospice (приют), hotel (гостиница, отель). Гостеприимцы – так называли в античности людей вместе с их семейством, оказывающих прием гостей в своем доме. С гостеприимцами иностранное государство заключало союз о взаимной помощи, дружбе и защите.

После введения регулярного государственного почтового сообщения (во времена императора Октавиана с 63 г. до н. э.) появились и государственные постоялые дворы. Государство устраивало дворы в городах и на главных дорогах, по которым проезжали курьеры и государственные служащие из Рима вплоть до Малой Азии или до Галлии[[6]](#footnote-6).

Создавались государственные постоялые дворы, удаленные друг от друга на расстояние одного дня поездки на лошади. По мере завоевания новых территорий и расширения Римской империи ее обычаи, хозяйственная и организационная структуры распространялись также в новых провинциях и покоренных странах. О том, насколько серьезно рассматривалась в древности надежность заведения, предоставлявшего путешественникам приют, питание и ночлег, свидетельствует факт особой заинтересованности государства. Так, в своде римских законов была предусмотрена ответственность такого заве­дения за вещи гостя. Вот тогда и появилась возможность безопасно провести ночь в постоялом дворе. Даже и сегодня законодательство ряда государств регулирует этот вопрос, основываясь на приведенных положениях Римского гражданского права. Ведь защита гостя во всех странах – это одна из основных целей гостиничного дела.

Никогда купцы, торговцы и другие постояльцы из простого народа не могли быть поселены рядом с государственными служащими и правительственными гонцами. Это обстоятельство повлияло на качественное состояние постоялых дворов. Те, в которых останавливались представители аристократии и государственные чиновники, строились по всем правилам архитектурного искусства и предлагали широкий по тем временам спектр услуг. Впоследствии Марко Поло говорил, что на таких постоялых дворах и "королю остановиться не зазорно"'[[7]](#footnote-7).

Таверны и постоялые дворы, предназначенные для обслуживания граждан низших сословий, предлагали минимальные условия для ночлега и отдыха. Например, очень часто путешествующие спали просто на соломе, а чтобы не замерзнуть в холодное время года, прижимались к теплому боку своей лошади. О каком-то дополнительном комфорте не было и речи. В основу организации гостиничного дела в Римской империи была положена разработанная властями государства определенная классификация гостиниц. Существовало два типа гостиниц: только для патрициев (мансионес), другой — для плебеев (стабулярии).

Римская гостиница представляла собой определенный комплекс помещений довольно широкого функционального назначения: это не только комнаты для размещения путешествующих, но и складские помещения, конюшни, лавки, мастерские и т. д. Гостиницы, как правило, строились из камня и располагали необходимым перечнем услуг. В зимнее время они обогревались. Некоторые гостиницы обслуживали только официальных лиц по спе­циальным документам, выдаваемым государственными властями. Эта традиция сохранилась до сих пор в форме специальных помещений для особо важных персон в аэропортах, вокзалах и других местах пребывания туристов.

С совершенствованием функционирования почтовой связи во второй половине IV века, когда она длительное время совмещала в себе потребности в транспорте и в пересылке известий, вдоль дорог устраивались заезжие дворы. Назывались они «мансио» и «стацио». Первый из этих терминов означал заезжий двор, в котором были условия для размещения императорской свиты, второй — пост дорожной полиции.

Позже произошло выравнивание этих постоялых дворов. Между мансио и стацио размещались постоялые дворы меньшего значения, или мутацио (места перемен упряжки лошади), в которых можно было удовлетворить наиболее насущные потребности путешествующих: что-то съесть, пе­реночевать, заменить ездовых или вьючных животных.

Расстояние между двумя мансио зависело от характера местности, однако в среднем оно составляло 40— 55 км. Между двумя мансио могли находиться один или два меньших заезжих двора, и это уже зависело не только от местности, но и от ее заселенности.

Такие постоялые дворы отличались друг от друга объемом и качеством своего обслуживания, начиная от претория, в котором можно было принять императорскую свиту, и до скромных учреждений. Полностью оборудо­ванный постоялый двор мог предложить практически все то, в чем путешественник нуждался. Здесь можно было поесть, переночевать, сменить ездовых животных (в конюшнях больших заезжих дворов насчитывалось до сорока коней и мулов), повозки, возниц, найти слуг, людей, которые возвращали упряжных животных на предыдущую станцию, ветеринаров, каретников и колесников, исправляющих поврежденные экипажи[[8]](#footnote-8).

Постоялые и заезжие дворы и почтовые станции не строили специально для этих целей, они служили не только специально следующим путешественникам, хотя те имели, безусловно, первенство обслуживания. Почту, вопреки тому, что она обслуживала главным образом центральную власть, содержали местные жители. Императоры просто выбирали уже существовавшие постоялые дворы нужного для службы качества и включали их в систему, требуя бесплатного ночлега для каждого обладателя диплома.

Только в отдаленных местностях, как, например, на перевалах или на уединенных дорогах, императорская власть вынуждена была все строить с самого основания. В таких местах принимали на ночлег всех путешественников, частных лиц, так же как и представителей официальных властей, чтобы компенсировать расходы. Повозки, животных, возниц, конюхов — всех привлекали для службы там из местных окрестностей, если это было возможно. С этого времени уже начали появляться люди, которые работали именно в постоялых дворах. Постоялые дворы, особенно на главных дорогах, строились римлянами со знанием дела и для своего времени были вполне удобными.

Со временем содержание заезжего двора стало обременительным для его управляющего, так как с развитием общества и цивилизации требования к нему постоянно возрастали. Их предъявляли не только те, кто имел право пользоваться заезжим двором по закону, но и те из числа лишенных совести чиновников, кто самовольно конфисковывал лошадей и экипажи либо нагло привозил с собой в заезжие дворы людей, которые не имели права на бесплатное обслуживание. Специальные инспекторы (куриози, курсус, публици) проверяли правомочность пользования дипломов по истечении срока их годности, проезда не по той трассе, по которой должно было следовать предъявившее документ лицо, пользование не тем видом ездовых животных, которыми воспользовались проезжавшие.

Императоры один за другим издавали строгие законы, чтобы прекратить злоупотребления и удержать обслуживание на заезжих дворах на соответствующем уровне.

Существовали предписания, касающиеся количества повозок и животных, которые можно было использовать официальным лицам, определявшие максимально позво­ленный груз, количество возниц, трассы путешествий, вес седел и вьюков, даже размеры и вид кнутов. Одно предписание устанавливало, что «никто не будет вознаграждать ни одного возницы, колесника и ветеринара, находящегося на службе в публичном заведении, потому что они получают питание и одежду, которых им хватает». Иначе говоря — запрещалось давать «чаевые» этим служащим. Предписания о том, чтобы их не давать, редко выполнялись, и все указывает на то, что эти распоряжения не исполнялись надлежащим образом.

Каждое лицо, пользовавшееся почтой, должно было точно знать, где находились различные постоялые дворы. Доступными путешественникам были итинерарии, в которых перечислялись заезжие дворы вдоль данной дороги и расстояния между ними.

Существовали также условно выполненные картосхемы, из которых можно было узнать не только то, где располагался постоялый двор, но и что на нем могли предложить. До периода Возрождения дошла копия одной такой картосхемы, выполненной в средние века, так называемая Пейтингерова таблица. Она была начерчена на длинном листе пергамента шириной 33 см и длиной 6,7 см. Она крайне неточна в картографическом отношении, но представляет дороги всей Римской империи таким образом, чтобы ее легко можно было прочитать. На нее нанесена информация, подобная той, которую можно найти на современной автомобильной карте: линии, обозначающие дороги, названия городов и крупных селений и других мест, в которых можно остановиться; цифры, указывающие расстояния между ними в римских милях. Интересно отметить, что около многих названий нанесены небольшие цветные рисунки — символы. Служили они той же цели, что и удивительно похожие на них символы в современных путеводителях. Они должны были указать с первого взгляда, каковы возможности провести ближайшую ночь во время следования данной дорогой[[9]](#footnote-9).

Названия без сопровождавших их рисунков обозначали наиболее простой заезжий двор, который мог, предста­вить немногим больше чем воду, крышу над головой, еду и свежую перемену ездовых или верховых животных.

Например, путешественник, покидая Рим по Аврелиевой дороге, ведущей на север вдоль побережья Тирренского моря, мог узнать из картосхемы, что первым подходящим местом постоя будет Альсиум, в восемнадцати римских милях от столицы, с минимумом удобств (рисунок при названии отсутствовал), оттуда было десять миль до Пирги с минимумом удобств, потом было шесть миль до Пуника, где также было мало удобств, но оттуда было рукой подать до Акв Аполлинарских с перворазрядной гостиницей (обозначенной четырехугольным зданием), оттуда было четыре мили до Акв Таври с такими же удобствами, как в Аквах Аполлинарских, и т. д.

Правительственные гонцы спешили от станции к станции со средней скоростью пять миль в час, или в течение нормального дня путешествия проделывали пятьдесят римских миль. Так, известия из Рима достигали Брундизия за семь дней, до Византия — около 25 дней, до Антиохии — около 40 дней, до Александрии — около 55 дней. В исключительных случаях, передвигаясь день и ночь, гонцы могли утроить эту скорость. Когда в 69 г. н. э. в Могунти-аке над Рейном (ныне Майнц, Германия) легионы взбунтовались, известие об этом достигло Рима в течение 8-9 дней. Гонец в подобных случаях преодолевал в среднем 150 римских миль в день. Путешественник, которому давали правительственные поручения, рассчитывал на удобства, предоставляемые публичной почтой, и имел мало забот. Он предъявлял диплом в близлежащем постоялом дворе и получал соответствующие средства передвижения, смотрел в свой список станций или картосхему в поисках соответствующих мест постоя на своем пути, там питался, ночевал, менял упряжку и экипаж, пока не прибывал к месту предназначения. Официально Лица, путешествовавшие частным образом, не имели права пользоваться почтой, но поскольку человеческая природа такова, какая она есть, исключения были неизбежными.

Те, кто путешествовал частным образом и не мог легально или нелегально пользоваться правительственной почтой, имел возможность найти ночлег в заезжих дворах и приютах, поскольку во многих провинциях они были единственными, а в некоторых местностях и лучшими по­стоялыми дворами. Более того, если он не путешествовал в экипаже с собственной упряжкой, он мог нанять ее, что было вполне доступно тому, кто собирался путешество­вать не пешком, а с помощью транспортных средств. Если по открытой дороге он достигал почтовой станции сразу после официальной группы, которая реквизировала все, что было в распоряжении этой станции, ему не оставалось ничего другого, как только ожидать. В любом случае он двигался медленнее правительственного гонца.

Уже в III в. до н.э. строители Рима возводили высокие многоквартирные здания – инсулы – чтобы разместить и разраставшееся населения города и гостей. Это были трех-, четырех-, а порой и пятиэтажные строения с деревянным каркасом. В Риме инсулы были заселены как бедняками, так и средним слоем горожан; люди богатые обитали а особняках. В таком многоэтажном доме сдавались внаем отдельные помещения или целые этажи. В римском порту Остии, где особенно остро ощущалась нехватка пространства, в многоэтажных инсулах жили все (сохранились остатки ряда не только благоустроенных, но и украшенных фресками и рельефами инсул). В других городах, где было достаточно пространства для застройки (таких, как Помпеи) инсул не возводили вообще, строили домики с садом или особняки. Сотни городов в Риме имели акведуки – водопроводы, подающие воду в город. Как правило, акведуки являлись монументальными сооружениями на арочных опорах. Самый длинный акведук – 132 км был возведен при императоре Адриане в Карфагене. В это же время появляются дома – лупанарии (публичные дома)[[10]](#footnote-10).

Некоторые богатые землевладельцы тоже строили постоялые дворы на границах своих владений. Обычно ими управляли рабы, специализирующиеся на ведении домашнего хозяйства. Те постоялые дворы и таверны, которые располагались ближе к городам, чаще посещались богатыми гражданами, и поэтому их содержали вольноотпущенники или ушедшие на покой гладиаторы, решившие вложить свои сбережения в «ресторанный биз­нес». Хозяева постоялых дворов в те времена были лишены многих граждан­ских прав, включая право служить в армии, возбуждать против кого-либо дела в суде, приносить присягу и выступать в качестве опекунов чужих детей. Другими словами, моральные устои всякого человека, занимающегося этим бизнесом, автоматически ставились под сомнение.

1. **Таверны и пивные**

Основная масса римского населения жила в сельских трибах. В раннюю эпоху это были дома атриумного типа. В основном, одноэтажные. Название произошло от слова atrium, производного от прилагательного ater (черный)[[11]](#footnote-11). Основное помещение – комнату - назвали не случайно. В комнате находился очаг (который и окрашивал своей копотью и сажей стены во время приготовления пищи). Плита располагалась в глубине комнаты, а на переднем плане возвышалось хозяйское брачное ложе. В центре атрия находился бассейн, куда стекалась дождевая вода через отверстие в крыше. Окон было мало, и все располагались наверху. По обе стороны от дверей вдоль стен отгораживались друг от друга досками комнаты, вход в которые отделялся от атрия занавесями. Вот они – то и служили спальнями для других членов семьи или для гостей. Дом не загромождали мебелью: стол, скамейки, сундук для одежды, навесные шкафы и полки – вот и вся нехитрая меблировка[[12]](#footnote-12).

Распорядок дня был продиктован продолжительность светового дня, и необходимостью дорожить солнечным светом. Поэтому люди вставали рано, с восходом солнца.

Люди, начинавшие свой трудовой день, прежде всего, омывали лицо и руки, съедали незатейливый первый завтрак, который назывался ientaculum. Завтрак состоял из куска хлеба, сыра, оливок, лука, иногда с добавлением вареной рыбы.

Идея первого в истории «ланча делового человека» принадлежит Секвию Локату, римскому трактирщику, который еще в 40 г. до н.э. значительно облегчил жизнь маклеров на галерной пристани, слишком занятых, чтобы сходить домой пообедать.

Хозяева постоялых дворов в те времена были лишены многих граждан­ских прав, включая право служить в армии, возбуждать против кого-либо дела в суде, приносить присягу и выступать в качестве опекунов чужих детей. Другими словами, моральные устои всякого человека, занимающегося этим бизнесом, автоматически ставились под сомнение.

Однако римские повара считали себя элитой и награждали друг друга громкими титулами. Более того, во времена правления императора Адриана (117—138 г. н.э.) римские шеф-повара учредили на Палатинском холме соб­ственную Академию кулинарного искусства[[13]](#footnote-13).

Тавернами в Древнем Риме назывались или торговые лавки или станции на военных дорогах. Хотя в тавернах имелись помещения для размещения путешественников, в большей степени они предназначались для предоставления услуг питания. Развитие торговли и связанные с ней длительные разъезды требовали организации не только питания, но и ночлега.

Обычные таверны считались притонами греха и заходили туда, кроме простонародья, только совершенно опустившиеся аристократы. Высшее же общество предпочитало отдыхать в общественных банях. К тому времени, когда к власти пришел Калигула (37 г. н.э.), эти бани работали круглосуточно, мужчины и женщины мылись здесь вместе. При банях были роскошные обеденные комнаты, где организовывались многолюдные банкеты, которые проходили порой с таким размахом, что правительство было вынуждено принять закон о роскоши, ограничивающий траты римлян на еду и выпивку. Проводимые в Риме театральные представления также требовали помещения для размещения зрителей. Их строили недалеко от театров, так как иногда во время спектаклей шли дожди, и зрители вынуждены были прятаться в тавернах.

Почти каждый квартал имел пивную. Только в Помпее, сравнительно небольшом для своего времени-городе, находилось 118 пивных и питейных заведений[[14]](#footnote-14). Многие места общественного питания имели вывеску перед входом, а также предлагаемое меню. Это так же считалось развлечением путешественников и являлось неотъемлемой частью зарождения гостиничного дела, потому, что позже к этим пивным и тавернам пристраивались домики для проживания. Древнеримские таверны были разных типов, от злачных заведений с азартными играми и проститутками, до изысканных мест в богатых кварталах по соседству с церквями[[15]](#footnote-15).

В Риме таверны можно было узнать по колоннам, опоясанным цепью фляг, и по связкам красных колбас, висящих вдоль стен. Полы были украшены яркой мозаикой, а стены оживляли развешенные картины.

Имелись также пивные и для простого люда. Хозяин пивной выращивал собственный виноград и делал из него вино. Небольшие кусочки сухого сыра были развешаны в комнате в корзинах из тростника. Рукописные источники сообщают о тавернах и их меню в Римском государстве.

Легенды сообщают, что у Эскулапа, прославленного врача древности, были всесильные помощницы: дочка Гигейя (Гигиена) и кухарка Кулина, услаждавшая дни его жизни несравненной кухней. Молва людская присвоила Кулине имя десятой музы, которых до нее было девять. У римлян десятая муза так и звалась Кулинарией.

С упадком Римской империи (I в. н. э.) постоялые дворы и таверны, потерявшие клиентуру, разорялись. Только спустя четыре века, в эпоху Cредневековья, с развитием торговли и путешествий стали возрождаться предприятия размещения[[16]](#footnote-16).

1. **Кулинарные рецепты гостиниц от Римлян**

История сохранила любопытные свидетельства о том, какой изысканной была кулинария две тысячи лет назад. В гостиницах римским патрициям подавали на стол, например, свиней, которые были с одного бока жареные, а с другого — вареные, нашпигованные сосисками и колбасами (разумеется, потрошили их через рот, чтобы на свиных тушах не было ни одного разреза). Было и так, что в брюхо свиньи сажали живых дроздов (тут уж, видимо, без разреза не обходилось), а когда на столе начинали от туши отрезать куски, птицы вылетали[[17]](#footnote-17).

Кроме поваров, специалистов по составлению меню, для составления рецептов новых блюд предусматривалась и особая должность — «гастроном». Однако кулинарные шедевры оставались прерогативой таверн для патрициев, в тавернах для плебеев подобных блюд не готовили. Все было значительно скромнее.

При приготовлении рецептов необходимо учитывать, что в древнем Риме не было принято указывать количество используемых ингредиентов. Всё приготавливалось "на глазок".

Аперитив: В вино добавлялись: мирра, розовые лепестки, фиалки и перец. Вкус аперитива получается довольно горьким.

Вода: В воду добавляли несколько капель винного уксуса, что придавало ей свежесть. Этот метод применялся также для дезинфекции. Его употребляли легионеры и путешественники. Кстати, ни один римлянин не отправлялся в путь без флакона с уксусом.

Вино: красное вино настаивалось на ароматных травах, а затем процеживалось и прямо за столом разбавлялось водой в пропорции 1:1 и более. Зимой подавалось тёплым, а летом прохладным.

Хлеб: тесто как для пиццы, 200-300 грамм муки грубого помола на человека, дрожжи, соль, порезанные чёрные оливки без косточек или слегка раскрошенные очищенные грецкие орехи. Поставить для брожения на 2 часа, после чего обмять, скатать в шар, приплюснуть и начертить сверху крест. Затем оставить ещё на час для брожения, а затем выпекать в очень горячей духовке.

Солёная смесь: употреблялась для хранения продуктов. Морская соль и различные размельчённые травы и пряности: семена укропа, аниса, белый перец, оригано, мята, сальвия, петрушка.

Оливковое масло: добавить в оливковое масло экстра класса лавровый лист и морскую соль. Держать три дня, а затем процедить. Масло получается сильным и горьким.

Жаркое из печени и лёгких: налить в глиняный горшок оливковое масло и красное вино. Добавить порезанный лук, мяту, чёрный перец, немного чеснока, 200-300 гр. печени и 1 лёгкое (мелкими кусочками). Затем положить туда корень петрушки, листья петрушки, немного оригано и выжать сок лимона, добавить столовую ложку мёда. В середине варки влить ещё немного вина, а в конце добавить немного муки.

Сладкие блюда: взять финики, вынуть из них косточки и начинить размельчёнными грецкими орехами или молотым перцем. Посолить сверху и обжарить в кипящем меду.

В конце ужина подавались листья сальвии, которые использовали для очистки зубов, как зубную пасту[[18]](#footnote-18).

Существовали и особенности расположение обеденных комнат в постоялых дворах. Независимо от размеров помещения и числа, обедающих центром, вокруг которого организовывалась трапеза, был небольшой стол, с трех сторон окруженный массивными, чаще всего каменными, ложами, на которых, по трое на каждом, и возлежали обедающие. С четвертой стороны стола доступ открывался тем, кто обслуживал трапезу, менял блюда и приборы, разрезал мясо, подливал вино. На ложа набрасывали много тканей и подушек, которыми отделяли место одного сотрапезника от другого. В зале царила ужасная теснота. Скученные люди, разогретые вином и едой, непрестанно потели и, чтобы не простужаться, укрывались специальными накидками.

Не меньшая теснота царила и на столе, очень небольшом по размеру и потому неспособном вместить все блюда с едой. Ее приходилось приносить и либо ставить на стол, разложивши на тарелки, либо подносить каждому отдельно. Поэтому ставились вспомогательные столики-серванты. Вино сначала разливали по большим сосудам- у богатых людей они бывали из стекла или даже хрусталя и уже оттуда разливали его специальным черпаком по бокалам.

**Список используемой литературы**

1. Баталова Л.В. Из истории развития туризма, Сб. научных статей. Вып. Ижевск, 1999, - 148 с.
2. Шаповал Г. Д. История туризма. Минск., ИП, "Эноперспектива"-1999, - 216 с.
3. Волков, Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: Учеб. пособие. – Ростов н/Д., 2003. – 352 с.
4. Кабушкин, Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. Пособие. – Мн.: ООО «Новое знание», 2000. – 216 с.
5. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / И.Ю. Ляпина. М.: Герда, 2002. - 356 с.
6. Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. проф. А.Д. Чудновского. — М.: Тандем; Эксмо, 1998.
7. Грицкевич В.П. История туризма в древности. — СПб.: Из­дательский дом «Герда», 2005.
8. Котлер Ф., БоуэнДж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприим­ство и туризм /Пер. с англ. — М.: ЮНИТИ, 1998.
9. Поло Марко. Книга Марко Поло. М.: Географгиз, 1956.
10. Туризм и гостиничное хозяйство / Под ред. А.Д. Чудновского. — М.: Эксмо, 2000.
11. УокерДж. Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. — М.: ЮНИТИ, 1999.

1. Волков, Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: Учеб. пособие. – Ростов н/Д., 2003. – 352 с. [↑](#footnote-ref-1)
2. *Грицкевич В.П.* История туризма в древности. — СПб.: Из­дательский дом «Герда», 2005. [↑](#footnote-ref-2)
3. *Котлер Ф., БоуэнДж., Мейкенз Дж.* Маркетинг. Гостеприим­ство и туризм /Пер. с англ. — М.: ЮНИТИ, 1998. [↑](#footnote-ref-3)
4. Шаповал Г. Д. История туризма. Минск., ИП, "Эноперспектива"-1999, - 216 с. [↑](#footnote-ref-4)
5. *Грицкевич В.П.* История туризма в древности. — СПб.: Из­дательский дом «Герда», 2005. [↑](#footnote-ref-5)
6. Баталова Л.В. Из истории развития туризма, Сб. научных статей. Вып. Ижевск, 1999, - 148 с. [↑](#footnote-ref-6)
7. Поло *Марко.* Книга Марко Поло. М.: Географгиз, 1956. [↑](#footnote-ref-7)
8. *Котлер Ф., БоуэнДж., Мейкенз Дж.* Маркетинг. Гостеприимство и туризм /Пер. с англ. — М.: ЮНИТИ, 1998. [↑](#footnote-ref-8)
9. Шаповал Г. Д. История туризма. Минск., ИП, "Эноперспектива"-1999, - 216 с [↑](#footnote-ref-9)
10. Шаповал Г. Д. История туризма. Минск., ИП, "Эноперспектива"-1999, - 216 с. [↑](#footnote-ref-10)
11. *Грицкевич В.П.* История туризма в древности. — СПб.: Из­дательский дом «Герда», 2005. [↑](#footnote-ref-11)
12. Баталова Л.В. Из истории развития туризма, Сб. научных статей. Вып. Ижевск, 1999, - 148 с. [↑](#footnote-ref-12)
13. *УокерДж.* Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. — М.: ЮНИТИ, 1999 [↑](#footnote-ref-13)
14. Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. проф. А.Д. Чудновского. — М.: Тандем; Эксмо, 1998. [↑](#footnote-ref-14)
15. Шаповал Г. Д. История туризма. Минск., ИП, "Эноперспектива"-1999, - 216 с [↑](#footnote-ref-15)
16. *УокерДж.* Введение в гостеприимство: Учеб. пособие / Пер. с англ. — М.: ЮНИТИ, 1999 [↑](#footnote-ref-16)
17. *Грицкевич В.П.* История туризма в древности. — СПб.: Из­дательский дом «Герда», 2005. [↑](#footnote-ref-17)
18. Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. проф. А.Д. Чудновского. — М.: Тандем; Эксмо, 1998. [↑](#footnote-ref-18)