

## Столовые приборы и посуда традиционной русской кухни



Для современного человека так естественно, приступая к обеду, завтраку или ужину использовать для приема пищи ложку, вилку, нож, пищу класть в тарелку, а напитки наливать в кружку или стакан. И это только основные предметы повседневного столового обихода, которые сопровождают нашу обычную трапезу. И мы даже не задумываемся о том, как и когда появились они на нашей кухне.

Начнем с самого простого – ножа. В традиционной русской кухне нож начал использоваться очень давно. Наши предки не делали различия между ножом боевым, охотничьим или столовым. Просто у каждого русича был свой нож, который носился за поясом или за голенищем сапога (носили только мужчины) и использовался по мере необходимости. Специальные столовые ножи появились только в XVI веке, но по своему внешнему виду эти ножи не отличались от боевых или охотничьих: такие же острые и тяжелые.

Ложка, как и нож, в русской традиционной кухне применяется с незапамятных времен. Самое древнее упоминание о ложке обнаружено в «Повести временных лет», где говорится, что это привычный и совершенно необходимый для еды инструмент. В повести говорится о том, что дружинники князя Владимира стали сетовать на то, что едят они ложками деревянными, а не серебряными. И мудрый князь приказал отковать им ложки, ибо за золото и серебро настоящей дружины не купишь, а с хорошей дружиной и золото, и серебро всегда добыть можно.

Наши предки изготавливали для ножей ножны, а для ложек – специальные футляры. Однако значительно чаще ложку, как и нож, носили за поясом или голенищем. И если сегодня мы говорим о ложке столовой, чайной или десертной, то в традиционной русской кухне ассортимент ложек был значительно шире: разливная, межеумок (простая широкая), бутырка, бурлацкая, боская (продолговатая и тупоносая), полубоская, тонкая, белая, носатая и другие.

Традиционная русская кухня не знала вилки. Точнее, будет сказать, что многие века в русской кухне вилка не использовалась. Наши предки брали отрезанные куски рукой или «чем было способнее».

Первыми применять вилку начали аристократы во времена Петра I. По существующему преданию, царский денщик был обязан носить с собой деревянную ложку, столовый нож и вилку, и выкладывать столовые приборы и тарелки царя – в те времена даже аристократы редко пользовались вилкой и царь старался привить культуру питания. Справедливости ради необходимо сказать, что в Европе вилка в тот период применялась не часто.

Вилки были кованые двузубые.

И очень дорогие. Возможно, по этой причине простой русский народ начал пользоваться вилок на кухне только в XIX веке.

Вместо тарелок на русской кухне были миски, как и ложки, они известны с давних времен. Миски были глиняными или деревянными. Это у крестьян. Состоятельные граждане, купцы и аристократы использовали на кухне миски из золота и серебра.



Несколько позже появились миски, сделанные из железа. Русские миски не предназначались для индивидуального пользования, поэтому имели достаточно большие размеры, т.к. из одной такой посуды ела вся семья.

А настоящие тарелки появились на Руси в середине XVI века. Но широкое распространение получили только сто лет спустя. И то, только у наиболее состоятельной части населения. Простой народ еще долго использовал миски: они стали меньше размером, из них начали кушать индивидуально.

Русская кухня много веков главным сервировочным сосудом сделала керамический горшок. Горшки были разного размера и формы, и использовались как современная кастрюля, и как баночка для специй, и как контейнер и т.д. В горшках и горшочках варили щи, супы и каши, тушили мясо и рыбу, делали сладости и масло, кипятили воду. Соответственно, и размеры у горшков были самые разные – от многоведерных корчаг до малышей ёмкостью в 200-300 грамм.

Различались горшки и по своему внешнему виду. Русская кухня всегда была не только вкусной и сытной, но и красивой. Те горшки, в которых пища подавалась на стол, украшались орнаментами и рисунками. Те старинные горшки имели необычайную прочность, а если случалось, что горшок давал трещину, то его не выбрасывали, а оплетали берестой и использовали для хранения сыпучих, специй и круп.

А сколько столовых предметов было на Руси, которые предназначались для напитков: кубки, рога, братины, чары и чарки, стопки и стаканы, и, конечно же, ковши.

Каких только названий не имеет ковш: и черпак, и скобкарь (с двумя ручками), и наливка (маленький ковш), а также ополовник и ещё, огромное количество разновидностей ковшей.

Русская кухня имеет свои глубокие традиции не только в приготовлении блюд, но и в использовании кухонного инвентаря и посуды. Это часть русской культуры, которая сегодня, к сожалению, забывается.

*Источник:*

<https://www.liveinternet.ru/users/4262933/post391961433/>