

Античні «готелі» досягли особливого розквіту на шляхах Римської імперії, коли в них зупинялися мандрівники, чиновники, кур'єри і державні службовці.

Тому, вивчаючи індустрію гостинності не можливо не приділити увагу Стародавньому Риму, як одній з основних цивілізацій, які сформували основу для сучасного розвитку цієї індустрії.

Літературні джерела та публікації з теми статті охоплюють праці Федорченка В.К. [1], Устименко Л.М. [2], Муніна Г.Б. [3], Паньківа Н.М. [4], Грицкевича В.П. [5], Шаповала Г.Д. [6], а також автора [7; 8; 9]. У наведених публікаціях окремо розглядається розвиток готельно-ресторанної справи в Давньому Римі та окремо – створення, дислокація, та функціонування його дорожньої системи. Отже, невисвітленими залишаються питання взаємозв'язку та взаємовпливу розвитку закладів гостинності та дорожньої системи в Давньоримській державі, що здійснювалися протягом століть у тісних взаємовідносинах.

Метою статті є розкрити зв'язок між створенням мережі високоякісних брукованих доріг у Давньоримській державі з їх інформаційним забезпеченням та розвитком націй основі придорожньої «індустрії» гостинності, що включала різноманітні види заїжджих дворів та готелів, закладів харчування та інших послуг тощо.

Виклад основного матеріалу. *Вплив транспортних шляхів на виникнення готелів.* На початку формування людського суспільства подорожі, безсумнівно, були необхідні для виживання людства. Люди періодично переміщалися з місця на місце в пошуках їжі або для забезпечення власної безпеки. Пізніше, коли людина почала вести осідлий спосіб життя, подорожі стали набувати інший зміст. З давніх-давен багато подорожей мотивувалися простою людською цікавістю, наприклад бажанням дізнатися, що знаходиться за далеким пагорбом чи на іншому березі широкого водного простору. Цей вид подорожей - щось дізнатися, за чимось поспостерігати, розважитися і відпочити - міг не мати ніякої певної економічної, політичної чи пізнавальної мети. Ймовірно, він не мав ніякого швидкого ефекту, крім чийогось особистого інтересу до незвіданого, але його результати були тоді так само значимі, як і тепер: одні люди розповідають про свої пригоди, після чого інші люди прагнуть повторити їхній досвід. Для того, щоб дати можливість різним провінціям підтримувати зв'язок один з одним і щоб забезпечити швидке пересування військ і імперських кур'єрів, римляни збудували розгалужену мережу брукованих доріг. І саме дороги послужили вагомою причиною будівництва готелів і заїжджих дворів.

З дорожніх нотаток римського поета Горація (65-68 рр. до н.е.), який супроводжував Мецената, одного з наближених римського імператора Августа з Риму в Бріндізі також стало відомо про існування готелів. Саме він вперше згадав про готелі Стародавнього Риму [5].

Римські дороги почали будуватись з 312 р. до н.е. Для подолання водних перешкод споруджувалися мости і віадуки. Ці споруди подекуди не

тільки збереглися до наших днів, але навіть до цих пір використовуються. Де-не-де на дорогах стали розміщувати милеві стовпи, біля яких ставили лави для відпочинку. Поступово цей звичай поширився по всій дорожній системі Римської цивілізації. На таких стовпах уздовж доріг позначалися відстані між містами. Багато європейських автомагістралей нині побудовані на місці римських доріг [8].

Пізніше з'явилися спеціальні карти доріг з позначенням станцій (ітинерарії), де можна було зупинитися на ночівлю. Такі карти були настільки буденним явищем, що їх, як сувенірні картинки, зображали на різних предметах (кубках). Вони розповсюджувалися абсолютно безкоштовно для подорожніх і іноземців. Карту з дорогами і місцями відпочинку при бажанні можна було придбати в будь-якому невеликому містечку. У багатьох містах були об'єднання власників різних екіпажів. Подібні приватні служби розташовувалися, як правило, біля міських воріт. Була й ціла мережа станцій, де міняли коней, а подорожні могли відпочити. У Римській імперії у зв'язку з розвиненою мережею транспортних шляхів (які поділялися на дві категорії – державні (консульські) та місцеві) виникали повсюдно приватні заїжджі двори і заїзди.

Дороги в Римській цивілізації призначалися в першу чергу для військових загонів, а також для збирачів податків, купців, представників творчих фахів (художників, архітекторів, лікарів, музикантів і акторів). Істотною рисою цих доріг була мережа «поштових станцій», де подорожуючі за державними потребами могли змінювати коней або мулів, а також одержувати їжу і нічліг. На цих станціях також можна було замовити послуги гіда, скласти маршрут, отримати карту з описом пам'яток (тобто ітинерарії).

Недалеко від Риму, в морській гавані Остії можна було замовити морську подорож. Це розцінювалося як невелика екскурсія або прогулянка. Цим часто користувалися заїжджі чиновники. Ці подорожі грали важливе значення не тільки для гостинності, але і для туризму в цілому. Унаслідок низького рівня обслуговування і комфорту в притулках (готелях) для подорожніх (*hospitium*) зупинялися лише в тому випадку, коли була відсутня можливість зупинитися у знайомих або родичів.

У притулках (готелях) того часу не тільки протікали дахи, як виявляється з тогочасних епіграм, але небезпечним було і саме проживання, оскільки існувала ймовірність і крадіжок, і набігу грабіжників, і багато іншого. Репутація власників приватних заїжджих дворів була навіть гірша, ніж у власників таверн, їх часто звинувачували в шахрайстві і темних справах, а власниць-жінок іноді звинувачували в чаклунстві. Давньоримські заїжджі двори розташовувалися уздовж головних доріг у містах і селах на відстані один від одного приблизно в 25 миль (40,225 км – одноденний кінний перехід). Незважаючи на незручності та небезпеку, подорожі стали неодмінним складником способу життя всього суспільства Римської імперії, що знайшло відображення в масовій свідомості людей.

Саме про це говорять висловлювання, що дійшли до наших днів «Via est vita») (Дорога це життя), «Всі дороги ведуть у Рим» або *Navigare necesse est, Vivere est non necesse* («Плавати по морях необхідно, жити – не обов'язково»). Наслідком цього став величезний розвиток заїжджих дворів саме поряд з дорогами, тому що по дорогах переміщалися основна їх «клієнтура». Наприклад, у Стародавній Греції готелі будувалися з основною метою розміщення людей, які приїжджали на Олімпійські ігри, тому що це вважалося одним з видовищних заходів Греції.

Дороги будувалися в різних частинах світу. Наприклад, на території сучасної Індії в державі Маур'їв (322-185 рр. до н.е.) будувалися дороги шириною в 9,6 м, щоб можна було роз'їхатися великим колісницям. Дороги мостили кам'яним матеріалом, особливо піклувалися про місця ночівлі та питної води. Але такої великої кількості доріг не було ніде, крім Стародавнього Риму. Дороги були основою всього руху в країні [6]. Уявлення про Римські дороги дійшли до нас з різних документів. Дороги мали, як правило, потужне кам'яне покриття. Вважається, що від латинського «стратум» – настил, і походять сучасні назви вулиці англійською – *street* (стріт), німецькою – *strasse* (штрассе). У Римській імперії налічувалося 372 дороги з кам'яним покриттям загальною довжиною біля 100 тис. км. Вони з'єднували Рим з його численними провінціями. Невипадково саме в ті далекі часи народилося вислів: «Дорога – це життя». А життя подорожуючих було неможливе без закладів гостинності.

Поступово готельна справа перетворюється на важливу галузь, яка приносить великий прибуток. Тому пізніше всі заїжджі двори, де зупинялися подорожні, стали державними. Таким чином, можна зробити висновок, що римські дороги – послужили основною причиною виникнення готелів. Готельна справа почала активно розвиватися. Мешканці Рима отримували дохід від надання місць проживання мандрівникам [5].

Особливості готелів і поштової служби у Стародавньому Римі. Цікаво, що термінологія індустрії гостинності багатьом зобов'язана давнім Римлянам. Так, слово *hospitality* (гостинність) походить від латинського *hospitium* (госпіції). Однокорінними словами є *host* (господар), *hostess* (гостеса), *hospice* (притулок), *hotel* (готель). Гостеприймальники – так називали в античності людей разом з їх родиною, що надавали притулок гостям в своєму будинку. Після введення регулярного державного поштового сполучення (за часів імператора Октавіана з 63 р. до н.е.) з'явилися державні заїжджі двори. Держава облаштовувала двори в містах та на головних дорогах, якими проїжджали кур'єри і державні службовці з Риму аж до Малої Азії або до Галлії та Британії [2].

Державні заїжджі двори розміщувалися на дорогах на відстані одного дня поїздки на коні. У міру завоювання нових територій і розширення Римської імперії її звичай, господарська та організаційна структури поширювалися також у нових провінціях і підкорених країнах.

Про те, наскільки серйозно розглядалася в давнину надійність закладу, який надавав мандрівникам притулок, харчування та нічліг, свідчить факт особливої зацікавленості в цьому держави. Так, у Зводі римських законів передбачалася відповідальність такого закладу за речі гостя. Ось тоді і з'явилася можливість безпечно провести ніч у заїжджому дворі. І сьогодні законодавство ряду держав регулює це питання, виходячи з наведених положень Римського цивільного права. Адже безпека, захист гостя – це один з основних обов'язків готельних закладів у всіх країнах світу.

Купці, торговці та інші постояльці з простого народу не могли бути поселені поруч з державними службовцями та урядовими гінцями. Ця обставина вплинула на якісний стан заїжджих дворів. Ті, в яких зупинялися представники аристократії і державні чиновники, будувалися за всіма правилами архітектурного мистецтва і пропонували широкий як на ті часи спектр послуг. Згодом Марко Поло казав, що на таких постоялих дворах і «королю зупинитися не соромно» [7].

Таверни і заїжджі двори, призначені для обслуговування громадян нижчих станів пропонували мінімальні умови для ночівлі та відпочинку. Наприклад, дуже часто подорожуючі спали просто на соломі, а щоб не замерзнути в холодну пору року, притискалися до теплового боку свого коня. Про якийсь додатковий комфорт не було й мови. В основу організації готельної справи в Римській імперії була покладена розроблена владою держави певна класифікація готелів. Спочатку існувало два типи готелів: лише для патриціїв (мансіонес), інший – для плебеїв (стабулярії). Пізніше залишаються лише мансіонес з вищим рівнем обслуговування подорожніх.

Давньоримський готель включав певний комплекс приміщень досить широкого функціонального призначення. Це були не тільки кімнати для розміщення подорожуючих, але й складські приміщення, стайні, крамниці, майстерні і тощо. Готелі, як правило, будувалися з каменю і мали у своєму розпорядженні необхідний перелік послуг. У зимовий час вони обігрівалися. Деякі готелі обслуговували тільки офіційних осіб за спеціальними документами (дипломами), що видавалися державними органами. Ця традиція збереглася донині у формі спеціальних приміщень для особливо важливих персон (VIP) в аеропортах, вокзалах та інших місцях перебування туристів. З вдосконаленням функціонування служби поштової зв'язки в другій половині III ст., коли вона тривалий час поєднувала в собі потреби в транспорті і в пересиланні звісток, уздовж доріг влаштовувалися спеціальні заїжджі двори. Називалися вони «мансіонес» і «станції». Перший з цих термінів означав заїжджий двір, в якому були умови для розміщення аристократії (патриціїв), другий – пост дорожньої поліції. Між мансіонес і станціями розміщувалися заїжджі двори меншого значення, або мутації (місця змін упряжки коня), в яких можна було задовольнити найбільш нагальні потреби подорожуючих: щось з'їсти, переночувати, замінити їздових або в'ючних тварин.

Відстань між двома мансіонес залежала від характеру місцевості, проте в середньому вона складала 40-55 км. Між двома мансіонес могли

знаходитися один або два менших заїжджих двори, і це вже залежало не тільки від місцевості, але й від її заселеності. Такі заїжджі двори відрізнялися один від одного обсягом і якістю свого обслуговування, починаючи від преторія, в якому можна було прийняти імператорську свиту, і до більш скромних покоїв. Повністю обладнаний заїжджий двір міг запропонувати практично все те, що мандрівник потребував. Тут можна було: поїсти, переночувати, змінити їзових тварин (у стайнях великих заїжджих дворів налічувалося до сорока коней і мулів), вози, візників, знайти слуг, людей, які повертали упряжних тварин на попередню станцію, ветеринарів, каретників і колісників які виправляли пошкоджені екіпажі.

Заїжджі двори і поштові станції не будували спеціально для VIP цілей, вони служили не тільки спеціальним гостям, хоча ті мали, безумовно, першість обслуговування. Пошту, всупереч тому, що вона служила головним чином центральній владі, обслуговували місцеві мешканці. Імператори просто обирали з вже існуючих заїжджих дворів ті, які мали потрібну для поштової служби якість, і включали їх до державної дорожньої системи, вимагаючи безкоштовного нічлігу для кожного власника диплома (державного документа).

Тільки у віддалених місцевостях, як, наприклад, на перевалах або на відокремлених дорогах, імператорська влада змушена була все будувати з самого початку. У таких місцях заїжджі двори приймали на нічліг всіх мандрівників, приватних осіб, так само як і представників офіційної влади, щоб компенсувати витрати. Вози, тварин, візників, конюхів – всіх залучали для служби там з місцевих околиць, якщо це було можливо. З того часу вже почали з'являтися люди, які працювали саме в заїжджих дворах. Заїжджі двори, особливо на головних дорогах, будувалися римлянами зі знанням справи і для свого часу були цілком зручними.

З часом керувати заїжджим двором стало обтяжливим для його «директора», тому що з розвитком давньоримського суспільства і цивілізації вимоги до нього постійно зростали. Їх пред'являли не тільки ті, хто мав право користуватися заїжджим двором за законом, але й ті з числа позбавлених совісті чиновників, хто самовільно конфісковував коней та екіпажі або нахабно привозив з собою в заїжджі двори людей, які не мали права на безкоштовне обслуговування. Спеціальні державні інспектори (куріози) перевіряли: правомочність користування дипломами після закінчення терміну їх придатності; проїзд не тією трасою, якою повинна була слідувати особа, що пред'явила документ; користування не тим видом їзових тварин, на який мав право проїжджий тощо.

Імператори один за одним видавали суворі закони, щоб припинити зловживання і утримати обслуговування на заїжджих дворах на відповідному рівні, але це мало допомагало.

Існували приписи щодо кількості возів і тварин, які можна було використовувати офіційним особам, визначався максимально дозволений вантаж, кількість візників, траси подорожей, вага сідел і в'юків, навіть розміри і вид батогів. Один припис встановлював, що «ніхто не буде

винагороджувати жодного візника, колесника і ветеринара, що знаходиться на службі у публічному закладі, тому що вони від держави отримують харчування і одяг, яких їм бракує». Інакше кажучи – заборонялося давати «чайові» цим службовцям. Приписи про те, щоб їх не давати, рідко виконувалися, і все вказує на те, що й інші розпорядження не виконувалися належним чином.

Кожна особа, що користувалася державною поштою, повинна була точно знати, де знаходилися різні заїжджі двори. Про це мандрівникам можна було дізнатися з ітінераріїв, в яких перераховувалися заїжджі двори вздовж даної дороги і відстані між ними. Існували також умовно виконані картосхеми, з яких можна було дізнатися не тільки про те, де розташовувався заїжджий двір, але і що на ньому могли запропонувати. До періоду Відродження дійшла копія однієї такої картосхеми, виконаної в середні століття, це так звана Пейтінгєрова таблиця. Вона була накреслена на довгому аркуші пергаменту шириною 33 см і довжиною 6,7 м. Вона вкрай неточна в картографічному відношенні, але представляє дороги всієї Римської імперії таким чином, щоб її легко можна було прочитати. На неї нанесена інформація, подібна до тієї, яку можна знайти на сучасній автомобільній карті: лінії, що позначають дороги, назви міст і великих селищ та інших місць в яких можна зупинитися; цифри, що вказують відстані між ними в римських милях та персидських фарсангах. Цікаво відзначити, що біля багатьох назв нанесені невеликі кольорові малюнки – символи. Служили вони тій же меті, що і дивно схожі на них символи в сучасних путівниках, а саме – вказати з першого погляду, які є можливості щодо того, де провести найближчу ніч під час проїзду даною дорогою [9]. Назви без супроводжувальних малюнків позначали найбільш прості заїжджі двори, які могли надати трохи більше ніж питну воду, дах над головою, їжу і свіжу зміну їздових або верхових тварин.

Наприклад, мандрівник, залишаючи Рим по Аврелієвої дорозі, що вела на північ уздовж узбережжя Тірренського моря, міг дізнатися з картосхеми, що першим підходящим місцем постою буде Альсіум, у вісімнадцяти римських милях від столиці з мінімумом зручностей (малюнок при назві був відсутній), звідти було десять миль до Піргі з мінімумом зручностей, потім було шість миль до Пуник, де також було мало зручностей, але звідти було рукою подати до Акв Аполлінарських з першорозрядним готелем (позначеним чотирикутною будівлею), звідти було чотири милі до Акв Таври з такими ж зручностями, як у Аквах Аполлінарських, тощо[8].

Урядові гінці поспішали від станції до станції з середньою швидкістю п'ять миль на годину, або протягом одного дня подорожі долали п'ятьдесят римських миль. Так, вісті з Риму досягали Бріндізі (на півдні Італії) за сім днів, Візантія (Константинополь) – близько 25 днів, Антіохії (Сирія) – близько 40 днів, нарешті, Олександрії Єгипетської – близько 55 днів. У виняткових випадках, пересуваючись в день і вночі, гінці могли потроїти цю швидкість. Коли в 69 р. н.е. в Могунті-Аке над

Рейном (нині Майнц, Німеччина) легіони збунтувалися, звістка про це досягла Риму через 8-9 днів. Гонець в подібних випадках долав у середньому 150 римських миль на день. Мандрівник, який виконував урядове доручення, міг розраховувати на зручності, що надавалися публічною поштою, і тому мав мало турбот під час подорожі. Він пред'являв диплом в найближчому заїжджому дворі і отримував відповідні засоби пересування, дивився в свій список станцій або картосхему в пошуках відповідних місць постою на своєму шляху, там харчувався, ночував, міняв упряжку і екіпаж, поки не прибував до місця призначення. Офіційно особи, які подорожували приватним чином, не мали права користуватися публічною поштою, але існували виключення.

Ті, хто подорожував приватно і не міг легально або нелегально користуватися урядовою поштою, мав можливість знайти нічліг в заїжджих дворах і притулках, оскільки в багатьох провінціях вони були єдиними, а в деяких місцевостях і кращими заїжджими дворами. Більше, того, якщо він не подорожував в екіпажі з власною упряжкою, він міг найняти її, що було цілком доступно для того, хто збирався подорожувати не пішки, а за допомогою транспортних засобів. Якщо він досягав поштової станції після офіційної групи, яка реквізувала все, що було у розпорядженні цієї станції, йому не залишалося нічого іншого, як тільки чекати. У будь-якому випадку він рухався повільніше урядового гінця. Вже в III ст. до н.е. будівельники Риму зводили високі багатоквартирні будівлі – інсули – щоб розмістити і населення міст що зростало, і гостей. Це були трьох-, чотирьох-, а деколи і п'ятиповерхові будови з дерев'яним каркасом. У Римі інсули були заселені як бідняками, так і середнім шаром городян, у той час як заможні люди мешкали в маєтках. У такому багатоповерховому будинку здавалися внайми окремі приміщення або цілі поверхи. У римському порту Остія, де особливо гостро відчувався брак простору, в багатоповерхових інсулах проживало все населення міста (збереглися залишки декількох не тільки упорядкованих, але і прикрашених фресками і рельєфами інсул). В інших містах, де було достатньо простору для забудови (таких, як Помпеї) інсул не зводили взагалі, будували будиночки з садом або особняки. Сотні міст в Римі мали акведуки - водогони, що подавали воду в місто. Як правило, акведуки були монументальними спорудами на арочних опорах. Найдовший акведук – 132 км був зведений при імператорі Адріані в Карфагені. Деякі багаті землевласники теж будували заїжджі двори на кордонах своїх володінь. Зазвичай ними управляли раби, що спеціалізувалися на веденні домашнього господарства. Ті постійні двори і таверни, які розташовувалися ближче до міст, частіше відвідувалися заможними громадянами, і тому їх утримували вільновідпущеники або гладіатори, які пішли на спочинок та вирішили вкласти свої заощадження в «ресторанний бізнес». Господарі заїжджих дворів у ті часи були позбавлені багатьох громадянських прав, включаючи право служити в армії, порушувати проти будь-кого справу в суді, приносити присягу і виступати в якості опікунів

чужих дітей. Іншими словами, моральні підвалини будь-якої людини, що займалася цим бізнесом, автоматично ставилися під сумнів.

Таверни та пивні. Основна маса римського населення жила в сільських трибах. У ранню епоху це були будинки атріумного типу, в основному, одноповерхові. Назва походить від слова *atrium*, похідного від прикметника *ater* (чорний) [5]. Основне приміщення – кімнату – назвали так не випадково. У кімнаті знаходилося вогнище (яке і фарбувало своєї кіптявою і сажею стіни під час приготування їжі). Ватра розташовувалась в глибині кімнати, а на передньому плані височіло ліжко господарів. У центрі атрія знаходився басейн, куди стікала дощова вода через отвір у даху. Вікон було мало, і всі вони розташовувалися нагорі. По обидві сторони від дверей вздовж стін відгороджувалися одна від одної дошками кімнати, вхід у які відокремлювався від атрія завісами. Ось вони – то й служили спальнями для інших членів сім'ї чи для гостей. Будинки не захащували меблями: стіл, лавки, скриня для одягу, навісні шафи та полиці – ось і все нескладне меблювання.

Розпорядок дня був продиктований тривалістю світлового дня, і необхідністю дорожити сонячним світлом. Тому люди вставали рано, зі сходом сонця. Люди, які починали свій трудовий день, перш за все, омивали обличчя і руки, з'їдали простий перший сніданок, який називався *ientaculum*. Сніданок складався із шматка хліба, сиру, оливки, цибулі, іноді з додаванням вареної риби.

Ідея першого в історії «ланчу ділової людини» належить певному римському шинкарю, який ще в 40 р. до н.е. значно полегшив життя маклерів на Галерній пристані, дуже зайнятих, щоб сходити додому пообідати.

Як говорилося, господарі заїжджих дворів у ті часи були позбавлені багатьох громадянських прав, однак римські кухарі вважали себе елітою і нагороджували один одного гучними титулами. Більше того, за часів правління імператора Адріана (117-138 рр. н.е.) римські шеф-кухарі, заснували на Палатинському пагорбі власну Академію кулінарного мистецтва [2]. Тавернами в Стародавньому Римі називалися або торгові лавки або станції на військових дорогах. Хоча в тавернах були приміщення для розміщення мандрівників, більшою мірою вони призначалися для надання послуг харчування. Розвиток торгівлі та пов'язані з нею тривалі роз'їзди вимагали організації не тільки харчування, але й нічлігу. Звичайні таверни вважалися кублами гріха і заходили туди, крім простого люду, тільки аристократи, що зовсім опустилися. Вище ж суспільство воліло відпочивати в громадських лазнях. До того часу, коли до влади прийшов Калігула (37 р. н.е.), ці лазні працювали цілодобово, чоловіки і жінки милися тут разом. При лазнях були розкішні обідні кімнати, де організовувалися багатолюдні банкети, які проходили деколи з таким розмахом, що уряд був змушений ухвалити закон про розкіш, що обмежує витрати римлян на їжу та випивку. Театральні вистави, що проводилися в Римі також вимагали приміщень для попереднього розміщення глядачів. Їх

будували неподалік від театрів, тому що іноді під час вистав йшли дощі, і глядачі змушені були ховатися в тавернах.

Майже кожен квартал у містах Давньоримської держави мав пивну. Тільки в Помпеї, порівняно невеликому для свого часу місті, знаходилося 118 пивних і питних закладів. Багато місць громадського харчування мали вивіски перед входом, а також відповідне меню. Це так само вважалося розвагою мандрівників і було невід'ємною частиною зародження готельної справи, тому що пізніше до цих пивних і таверн добудовувалися будиночки для проживання. Давньоримські таверни були різних типів: від злачних закладів з азартними іграми і повіями до вишуканих місць у багатих кварталах у сусідстві з храмами [6].

У Римі таверни можна було пізнати по колонах, оперезаних ланцюгом фляг, і по низках червоних ковбас, що висіли уздовж стін. Підлоги були прикрашені яскравою мозаїкою, а стіни прикрашали розвішані картини.

Були також пивні і для простого люду. Власники пивних вирощували власний виноград і робили з нього вино. Невеликі шматочки сухого сиру були розвішані в кімнаті в кошиках з тростини. Рукописні джерела повідомляють про таверни і їх меню в Римській державі. Легенди повідомляють, що у Ескулапа, прославленого лікаря давнини, були всесильні помічниці: донька Гігейя (Гігієна) і куховарка Куліна, які насолоджували дні його життя незрівнянними стравами. Поголос людська прив'язала ім'я Куліни до десятої музи, яких до неї було в давніх греків дев'ять. У римлян десята муза так і стала зватися - Кулінарією.

З занепадом Римської імперії заїжджі двори і таверни, що втратили клієнтуру, розорилися. Лише через чотири століття, в епоху Середньовіччя з розвитком торгівлі та подорожей в Західній Європі стали відроджуватися підприємства розміщення та харчування подорожніх.

Кулінарні рецепти від давніх Римлян. Історія зберегла цікаві свідчення про те, якою вишуканою була кулінарія дві тисячі років тому. У готелях римським патриціям подавали на стіл, наприклад, свиней, які були з одного боку смажені, а з іншого – варені та нашпиговані сосисками і ковбасами (зрозуміло, потрошили їх через рило, щоб на свинячих тушах не було жодного розрізу). Було й так, що в черево свині саджали живих дроздів (тут вже, мабуть, без розрізу не обходилося), а коли на столі починали від туші відрізати шматки, птахи вилітали [5].

Крім кухарів та фахівців зі складання меню, для розробки рецептів нових страв в давньоримських тавернах передбачалася і особлива посада - «гастроном». Однак кулінарні шедеври залишалися прерогативою таверн для патриціїв, у тавернах для плебеїв подібних страв не готували і все було значно скромніше. Необхідно враховувати, що в древньому Римі при розробці рецептів страв не було прийнято вказувати кількість та обсяг використовуваних інгредієнтів – все готувалося «на око». Нижче наводяться деякі приклади з давньоримської гастрономії:

- Аперитив: у вино додавалися мирра, рожеві пелюстки, фіалки і перець, отже, смак аперитиву виходив досить гірким.
- Вода: у воду додавали кілька крапель винного оцту, що надавало їй свіжості. Цей метод застосовувався також для дезінфекції. Його вживали легіонери і мандрівники. До речі, жоден римлянин не вирушав в дорогу без флакона з оцтом.
- Вино: червоне вино настоювали на ароматних травах, потім проціджували і безпосередньо за столом розбавляли водою в пропорції 1:1 і більше. Взимку вино подавалося теплим, а влітку прохолодним.
- Хліб: тісто як для піци, 200-300 грам борошна грубого помелу на людину, дріжджі, сіль, порізані чорні оливки без кісточок або злегка розкришені очищені волоські горіхи. Поставити для бродіння на 2 години, після чого вийняти, скачати в кулю, приплюснути і накреслити зверху хрест. Залишити ще на годину для бродіння, а потім випікати в дуже гарячій духовці.
- Солоні суміші: вживалися для зберігання продуктів, включала морську сіль і різні подрібнені трави і прянощі (насіння кропу, анісу, білий перець, орігано, м'яту, сальвію, петрушку).
- Оливкова олія: додати в оливкове масло екстракласу лавровий лист і морську сіль. Тримати три дні, а потім процідити. Масло виходить міцним та гірким.
- Печення з печінки й легень: налити в глиняний горщик оливкову олію і червоне вино. Додати порізану цибулю, м'яту, чорний перець, трохи часнику, 200-300 гр. печінки і 1 легень (дрібними шматочками). Потім покласти туди корінь та листя петрушки, трохи орігано і вичавити сік лимона, додати столову ложку меду. У середині варіння влити ще трохи вина, а в кінці додати трохи борошна.

Солодкі страви: взяти фініки, вийняти з них кісточки і начинити подрібненими волоськими горіхами або меленим перцем. Посолити зверху і обсмажити в киплячому меду. Наприкінці вечері подавалися листя сальвії, які використовували для очищення зубів, як зубна паста [5].

Існували й особливості облаштування обідніх кімнат у заїжджих дворах. Незалежно від розмірів приміщення обіднім центром, навколо якого організовувалася трапеза, був невеликий стіл, з трьох сторін оточений масивними, найчастіше кам'яними ложами. З четвертого боку столу доступ відкривався тим, хто обслуговував трапезу, міняв страви та прилади, розрізав м'ясо, підливав вино. На ложа накидали багато тканин і подушок, якими відокремлювали місце одного співтрапезника від іншого. У залі панувала жахлива тіснява. Скупчені люди, розігріті вином та їжею, невпинно потіли і, щоб не застудитися, користувалися спеціальними накидками.

Не менша тіснява панувала і на столі, дуже невеликому за розміром і тому нездатному вмістити всі таці з їжею. Її доводилося приносити та або ставити на стіл та розкладати на тарілки, або підносити кожному окремо.

Тому використовувалися допоміжні столики-серванти. Вино спочатку розливали по великих судинах – у заможних людей вони бували зі скла або навіть кристалю і вже звідти розливали його спеціальним черпаком по келихах.

Висновки. Транспортний чинник відіграв дуже важливу роль у розвитку сфери гостинності в Давньоримській державі. В міру розбудови дорожньої мережі Давнього Риму, яка доходила до найвіддаленіших куточків цієї античної держави (наприклад, в сучасній Україні – це Крим (Віа Мілітаріс), Закарпаття (давньоримська провінція Верхня Дакія), Кам'янець-Подільський (Замковий міст), уздовж усіх доріг була створена регулярна мережа заїжджих дворів та поштових станцій з послугами проживання (ночівлі), харчування, інформаційного забезпечення (ітинерарії) тощо. Ці античні заклади гостинності мали свій поділ за якістю послуг та ціною, свої особливості організації обслуговування подорожуючих та забезпечення їхніх потреб. Ці знання стануть в нагоді майбутнім фахівцям сфери туризму та готельно-ресторанної справи не тільки в плані зміцнення їх фахової компетентності, але й в аспекті врахування впливу транспортного чинника на розвиток та розміщення закладів сфери гостинності в сучасній Україні. Як успішний приклад, можна навести створення мережі ресторанів української кухні «Батьківська хата» на автотрасі «Київ-Одеса», а це важлива ділянка міжнародного транспортного коридору ПЄК № 9 «Гельсінки-Санкт-Петербург-Київ-Одеса».

1. Федорченко В.К. Історія туризму в Україні: навч. пос. / В.К. Федорченко, Т.А. Дьорова. – К.: Вища школа, 2002. – 195 с.
2. Устименко Л.М. Історія туризму: навч. пос. / Л.М. Устименко, І.В. Афанасьєв. – К.: Альтерпрес, 2011. – 356 с.
3. Мунін Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. пос. / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зінов'єв, Є.В. Самарцев, О.О. Гаца, К.П. Максимець, Х.Й. Роглев / За ред. проф. С.І. Дорогунцова. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.
4. Паньків Н.М. Історія розвитку туризму: тексти лекцій / Н.М. Паньків, А.С. Ковальчук. – Л.: ЛНУ імені Івана Франка, 2006. – 88 с.
5. Грицкевич В.П. История туризма в древности / В.П. Грицкевич. – СПб.: Изд. дом «Герда», 2005. – 253 с.
6. Шаповал Г.Д. История туризма / Г.Д. Шаповал. – Минск: Еноперспектива, 1999. – 216 с.
7. Смирнов І.Г. Готельно-ресторанна справа в стародавньому світі: транспортно-логістичний аспект / І.Г. Смирнов // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання: Матеріали III Міжн. наук.-практ. конф: у 2-х томах. - Черкаси: ЧДТУ, 2012. – Том I. – С. 177-182.
8. Смирнов І.Г. Еврoлогистика по-древнеримски / І.Г. Смирнов // Logistics. – 2008. - № 4. – С. 42-47.
9. Смирнов І.Г. Логістика в сфері гостинності: історичний аспект / І.Г. Смирнов // Індустрія гостинності в країнах Європи: Матеріали IV Міжн. наук.-практ. конф. – Сімферопіль: КІБ, 2012. – С. 116-121.