

ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ БАРІВ

Термін «бар» походить від англійського слова «bar», що означає «загорода», «застава», «прилавок», «стійка», які відгороджують продавця від покупця. Бари виникли понад 100 років тому. Однією з перших публікацій про бари, а також про змішані напої, якими в них торгували, була книга, випущена в США «Підручник бармена Гаррі Джонсона» (1882 р.), яка, визнана одним з найбільш значних вкладів в розвиток професійного бару. Автор Гаррі Джонсон – бартендер і власник одного з найвідоміших барів у США того часу.

Історія виникнення барів сягає далекого минулого. Поява підприємств позадомашнього харчування пов'язана з розвитком послуг харчування. Спочатку це були корчми (від слов'янського слова «корм»), у яких подорожні могли знайти притулок і їжу. Потім з'явилися придорожні трактири – готелі з обіднім залом і кухнею. У XVIII столітті трактири відкривали в містах, в XIX столітті були поширені трактири без готелів. Водночас поряд із трактирами у великих містах почали з'являтися ресторани, а в них були відгороджені місця, де відвідувачів обслуговували за спеціальними столами.

З появою у США перших барів-салонів (saloon – закусова, пивна, трактир) продавця від покупця відокремлював бар'єр. Сучасний варіант бар'єру – це звична для нас барна стійка з високими табуретами, яка має декоративне й функціональне значення.

Як і американські бари-салони, у XIX столітті в Україні були дуже поширені шинки, де обслуговуючим персоналом були шинкарі – продавці

напоїв, у тому числі меду та пива. Шинкаря ще називали «застойним». Пізніше з'явилося слово «буфетник». Нині повернулися до терміну «бармен», вкладаючи у нього нове, більш широке уявлення про цю професію

У «далекі часи» у багатьох тавернах барна стійка виконувала захисні функції, працівники бару могли сховатися за нею під час чергових нападів або бійок відвідувачів. В Америці бари взагалі були більше схожі на магазини, де стоячи, опершись на барну стійку, можна було поспілкуватися і випити, заклади називали «Western saloons». У Франції заклади «з бар'єром», де подавалися прості закуски називали «buffet». Батьківщина барів – Америка. Попередниками барів були різноманітні кафе, які виникли у Новому Світі через переселення голландців, іспанців, португальців. Ці заклади зазвичай ділилися на дві частини: буфет і приміщення для публіки, яке було відокремлене бар'єром. Так і виникло поняття «бар».

У кінці XIX століття бари почали модернізувати. Замість дерев'яного прилавка у них з'явилися буфетні стійки, оброблені металом або деревом цінної породи. Стільців не було: господар бару не хотів, щоб люди «розсиджувалися» надовго. Для нього найбільший зиск мала швидка зміна гостей. Стійку бару згодом доповнено високими табуретами і це стало типово для усіх барів. У різних країнах бари організовані по-різному. У Чехії майже в кожному місті є безалкогольний бар, де подають найрізноманітніші змішані безалкогольні напої. Це своєрідний розважальний заклад, переважно для молоді, з місцем для танців, із естрадою. В Італії бари більше схожі на наші буфети: там стоять декілька столиків, кавовий апарат, продаються тістечка, цукерки, морозиво. Зазвичай, тут готують різноманітні безалкогольні змішані напої. В Англії та Скандинавських країнах поширені молочні бари, у центрі яких розташована стійка з міксером для коктейлів. Із виникненням барів пов'язане мистецтво подавання напоїв.

Україна володіє значним потенціалом розвитку виноробства, лікеро-горілчаної індустрії, яка є відправною точкою для реалізації теорії та практики приготування базових алкогольних напоїв. Це сприятиме розвитку барної справи в Україні. Сьогодні відкрито мережі барів, де охочі мають змогу відпочити,

перекусити, і ці місця дуже популярні.

У 1951 року, у Великій Британії була утворена Міжнародна асоціація барменів (англ. IBA – International Bartenders Association). Штаб-квартира Асоціації зареєстрована у Сінгапурі.

У 2001 році в Україні заснована Всеукраїнська асоціація барменів (англ. AUBA – All Ukrainian Bartenders Association), у 2003 році офіційно подана заявка на членство у Міжнародній Асоціації Барменів. У 2006 році після закінчення трирічного випробувального терміну, Україна стала повноправним членом Асоціації і з 2007 року Україна бере участь в Міжнародному конкурсі коктейлю (англ. WCC / WFC IBA) [1].

Сьогодні термін «Бар» визначається, як «заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них, та покупні товари продають через барну стійку. Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо», відповідно до ДСТУ 4281:2004 Національний стандарт України «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [2].

Отже, система масового харчування зазнала значних змін; якщо раніше основна увага приділялась їдальням, буфетам, закусочним, то на сьогодні більше уваги приділяється ресторанам, кафе, барам.

Література:

1. Всеукраїнська Асоціація Барменів. URL: <https://auba.com.ua/auba-2/>
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація (34057). URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004