

АРТУР ИНЧ И АРЛИН ХЕРСТ



1000 ПРАВИЛ
СЕРВИРОВКИ
И СТОЛОВОГО
ЭТИКЕТА



Безупречные рекомендации
лучшего английского дворецкого

Астрель • АСТ
Москва

УДК 641
ББК 36.99
И74

Оригинальное название «Dinner is served». Публикуется с разрешения издательства Perseus Books, Inc. (США) и Агентства Александра Корженевского (Россия)
Перевод с английского С.Х. Фрейберг
Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 20.04.2009.

Формат 70×108¹/32. Бумага офсетная. Печать офсетная.

Усл. печ. л. 7. Тираж 5100 экз. Заказ 974.

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

Санитарно-эпидемиологическое заключение:
№ 77.99.60.953.Д.009937.09.08 от 15.09.2008 г.

И74 **Инч, А.**
1000 правил сервировки и столового этикета. Безупречные рекомендации лучшего английского дворецкого / А. Инч, А. Херст. — М.: АСТ: Астрель, 2009. — 159, [1] с.

ISBN 978-5-17-053443-2 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 978-5-271-20916-1 (ООО «Издательство Астрель»)
ISBN 0-7624-1558-4 (англ.)

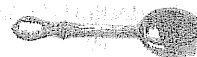
Благодаря этой книге мы узнаем все, что нужно знать о том, как правильно сервировать стол, подавать блюда и, сидя за столом, не забывая о манерах. Все советы, отобранные на основе лучших английских традиций, рассматриваются на примерах из реальной жизни.

УДК 641
ББК 36.99

ISBN 978-5-17-053443-2 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 978-5-271-20916-1 (ООО «Издательство Астрель»)
ISBN 0-7624-1558-4 (англ.)
ISBN 978-985-16-5607-9 (ООО «Харвест»)

© ООО «Издательство Астрель», 2008
© 2003 by Arthur Inch and Arlene Hirst

СОДЕРЖАНИЕ



ВВЕДЕНИЕ

5

ЧАСТЬ I

ОБЩИЕ ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА

13

ГЛАВА 1

ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛА — РАНЬШЕ И СЕГОДНЯ

15

ГЛАВА 2

К ВАШИМ УСЛУГАМ

35



ЧАСТЬ II



СТОЛОВАЯ ПОСУДА

49

ГЛАВА 3

НОЖИ, ВИЛКИ И ЛОЖКИ

51

ГЛАВА 4	
ТАРЕЛКИ, ЧАШКИ И БЛЮДЦА	
69	
ГЛАВА 5	
БОКАЛЫ, РЮМКИ И ВЫСОКИЕ СТАКАНЫ	
81	
ГЛАВА 6	
ПОЛНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА	
97	
	
ЧАСТЬ III	
НА ПРИЕМЕ	
113	
ГЛАВА 7	
ИДЕАЛЬНАЯ ХОЗЯЙКА И ИДЕАЛЬНЫЙ ГОСТЬ	
115	
ГЛАВА 8	
ЧТО И КАК НАДО ЕСТЬ – ОТ А (АРТИШОКИ) ДО Я (ЯБЛОКО)	
135	
	
ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ	
156	

ВВЕДЕНИЕ



*Нет более великолепного зрелища, чем правильно сервированный
обеденный стол.*

АРТУР ИНЧ

В свое время Артур Инч видел достаточно обеденных столов и сам их сервировал. Удалившийся от дел 87-летний дворецкий более 50 лет состоял на службе в некоторых знатных домах Великобритании, большинству из нас — да и во всем мире — известных по фильмам и ТВ-шоу «Господа» (*Upsairs*), «Слуги» (*Dowisfairs*), знаменитым сериалам компании PBS. Мистер Инч жил в этом мире, ему приходилось обслуживать богатых людей, пользовавшихся большим уважением, от Уинстона Черчилля до королевы-матери. Вместе с тем он прислуживал знаменитым и незначительным людям, например принцу Монако Реньё, королю Фаруху, Г. Уэллсу, Г. Честертону, Энтони Идену, генералу Франко, Невиллу Чемберлену и королеве Марии.

Так как А. Инч хорошо знал это давно ушедшее время, он был приглашен продюсерами фильма «Госфорд Парк» (*Gosford Park*) (реж. Роберт Олтман), в котором рассказывается о серии таинственных убийств, совершенных в Англии в 1930-е гг. А. Инч стал техни-

ческим консультантом фильма. Именно он объяснял создателям картины, как на самом деле жили обитатели этих роскошных домов, именно он помог придать атмосфере фильма достоверность.

Карьера Артура Инча — это часть давних традиций. В Англии история службы в родовых гнездах богатых людей уходит корнями в Средние века, но своего расцвета она достигла в Викторианскую эпоху. К 1891 г. свыше полутора миллионов человек работали домашней прислугой в больших поместьях и замках. Это была вторая крупнейшая группа профессиональных служащих в стране. Что касается мистера Инча, то все в его семье находилось на частной службе. Его отец сумел избежать работы шахтера, вместо этого он начал свою карьеру как мальчик-слуга в одном из местных поместий. Его мать, в семье которой, помимо нее, было 14 детей, в 13 лет нашла работу самой младшей горничной в поместье в Сомерсете, а было всего 9 категорий горничных. Шесть дядей и тетей мистера Инча также находились в услужении, а его брат работал шофером королевы Елизаветы, когда родился принц Чарльз.

Артур Инч родился в Битонс Холле в 1915 г. Он был самым младшим из трех сыновей в семье. Наиболее живым воспоминанием детства было время, когда его семья жила в поместье Нидд Холл в Йоркшире. Это был большой дом в 109 комнат, занимавший 4 тыс. акров земли (сегодня в поместье находится отель). Нидд Холл, подобно большинству загородных поместий, представлял собой небольшую деревню. Поместье эффективно управлялось и

было почти независимым, в садах выращивали цветы, овощи и фрукты, подававшиеся к господскому столу, а излишки продавали зеленщику и в цветочную лавку вблизи Харрогита. Слуги жили вблизи поместья. В Нидд Холле было 16 человек прислуги, не считая садовников (их было 14), шоферов, грумов, егерей, лесников, охранявших дичь от браконьеров, и лесничих. В поместье был также плотник, кузнец, паяльщик, маляр, возчик и водитель грузовика. Здесь отец учил Артура Инча жизни на службе.

В 1931 г. А. Инч уехал из дома: он получил свою первую работу мальчишкой в Олбороу Холле, Бороубридж, Йоркшир. Этот дом был меньше Нидд Холла, домашняя прислуга насчитывала только 9 человек. В нежном возрасте 15 лет он сделал первые шаги к высокой должности дворецкого, каждую среду по полдню выполняя его обязанности.

В 17 лет А. Инч в первый раз сменил работу. «Люди всегда переходят с одной работы на другую, — объясняет он. — Они ищут работу получше, возможности продвижения по службе, а также более высокую зарплату». Артур Инч занял должность ливрейного



Артур Инч в испанском посольстве. Рядом с ним Пан, овчарка посла

лакея в Вест Уайкомб Парке, Бакингемшир (теперь это одно из исторических зданий, находящееся под охраной организации «Национальный траст»). В то время Вест Уайкомб Парк был резиденцией первого баронета Великобритании сэра Джона Дашвуда.

В 19 лет Артур Инч стал вторым ливрейным лакеем из трех в посольстве Испании на Белграв Сквер. Следующей должностью была должность старшего лакея герцога Мальборо в особняке Бленхайд Пэлас в Оксфордшире — огромном доме с домашней прислугой, насчитывавшей 36 человек. «Дом был таким большим, что расстояние от кухни до столовой составляло не более 400 метров», — вспоминает Инч.

Следующей была должность ливрейного лакея хозяйки в доме маркиза Лондондерри в Парк Лейне». Вскоре Инча назначили на должность младшего дворецкого. У маркиза было пять домов, он жил в трех из них. Домашняя прислуга составляла 36 человек, но были еще слуги, сопровождавшие маркиза в поездках, а также слуги, постоянно жившие в каждом из трех домов. Часто Инч работал по 24 часа в сутки. Воспользовавшись шагомером, он выяснил, что за один день проходил в доме более 28 километров. «В большом доме придется летать пулей».

В Парк Лейне Инч пережил то, что он называет звездным часом своего пребывания на частной службе: 12 мая 1937 г., по случаю коронации короля Георга VI, он надел парадную ливрею маркиза Лондондерри. Это позволило ему шутя назвать себя «Кавалером

ордена подвязки». Полная парадная ливрея состояла из плюсовых штанов, шелковых чулок, кожаных лакированных туфель с серебряными пряжками, а также искусно сшитого сюртука с вырезом, с массой галунов и выпуклых серебряных пуговиц. С одного плеча спускались широкие шнуры или петли, заканчивавшиеся металлическими наконечниками, — аксельбанты, которые фамильярно называли «бантами». Этот наряд венчал сложный пудренный парик и шляпа с загнутыми боковыми полями, придающая лакею великолепный вид.

В этот период произошло другое знаменательное событие в жизни Артура Инча. В 1938 г. он встретил свою будущую жену Джанет, которая служила горничной в загородном доме маркиза Лондондерри в Мантлстюарте (примерно в 25 километрах от Белфаста, Ирландия). Они поженились в 1940 г. и счастливо прожили в браке 61 год. Джанет умерла в феврале 2002 г.

Когда началась Вторая мировая война, Артур Инч вступил в Королевские ВВС, где прослужил военным инженером, за-



*Во дворе поместья
Олбороу Холл в
Борюбридже, Йоркшир*

нимаясь сборкой вооружения. Его эскадрилья дислоцировалась на о. Мальта. Жена Инча в это время работала на военном заводе. После войны Инч попытался жить как гражданский человек, работая у одного ювелира в Эдинбурге. Но невозможность продвижения по службе и трудности с жильем (для молодой семьи, у которой появилась маленькая дочь Элизабет, это стало проблемой) в 1956 г. снова привели его на частную службу.

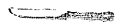
Артур Инч работал дворецким в Норфолке и Ридинге, а затем поселился в Хизлэндсе в Западном Сассексе, где в течение 20 лет работал в семье Клейворта. Здесь, вместо того чтобы стать одним из 10 слуг-мужчин в штате прислуги из 36 человек, он стал «одноруким дворецким». Это означало, что он должен был выполнять часть работы каждого из 10 слуг, которые работали в большом поместье еще до войны. Он остался на этой службе, потому что через 10 лет на ней можно было дослужиться до пенсии — это было выгодно для семейного человека. Кроме того, это позволяло жить в доме, который находился поблизости. Будущее было достаточно обнадеживающим. В 1960 г. в возрасте 65 лет Инч ушел со службы.

Но Артур Инч не отказался от работы в обычном смысле. С одной стороны, он увлекался генеалогией и сумел составить 10 картотек, содержащих материалы о родословной своей семьи, начиная с 1600-х гг., представители которой находились во мно-

гих странах, в том числе в Австралии. Кроме того, хорошая память и знание истории Англии позволили ему выступать в роли консультанта. Наряду с работой техническим консультантом фильма «Госфорд Парк» он также консультировал английский сериал «Загородный дом эпохи короля Эдуарда». Это позволило исправить многие ошибки, связанные с работой дворецких, которые он видел в других ТВ-программах. «Их никогда правильно не одевают, — говорил он в интервью местной газете *Mid-Sussex Times*. Например, на вечернем приеме дворецкий надевал белый, а не черный галстук и фрак». Инч одобрил наряд дворецкого Хадсона в сериале «Гос-



Артур Инч в полной парадной ливрее, надетой по случаю коронации короля Георга VI в 1937 г.



Артур Инч в Болноре, Хейвардс Хит, Западный Сассекс, 1983

пода и слуги». «Его одели совершенно правильно», — сказал он о работе технического консультанта этого шоу).

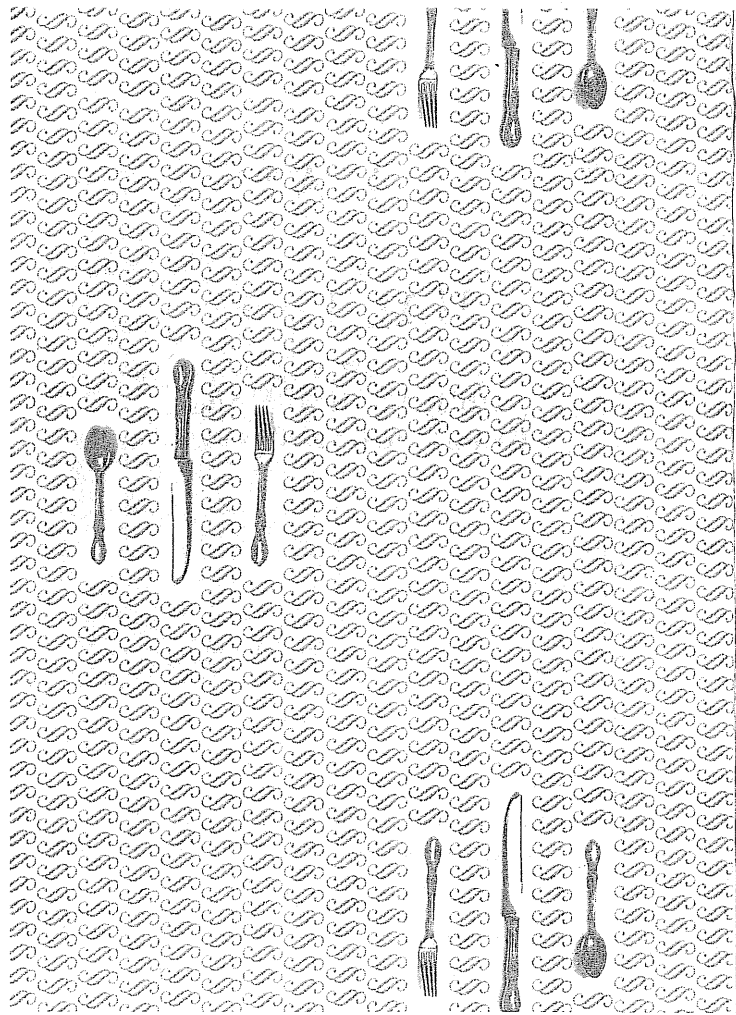
Артур Инч провел всю жизнь, наблюдая великолепные обеды. «Я сервирую стол так, как это делалось в старые добрые времена, — говорит он, — Основные правила не изменились. Вам просто нужно некоторые из них применять на практике». А теперь, с учетом квалифицированного руководства и собственных советов и секретов Артура Инча, вас ждет стол, искусно и элегантно накрытый к обеду. Итак, положите салфетку на колени, уберите лок-

ти со стола и пододвиньте стул, чтобы насытиться историей культуры и безупречными советами по сервировке стола.

ЧАСТЬ I



ОБЩИЕ ПРАВИЛА СЕРВИРОВКИ СТОЛА



ГЛАВА I

ОФОРМЛЕНИЕ СТОЛА — РАНЬШЕ И СЕГОДНЯ



Изысканный, правильно организованный официальный обед — это один из самых приятных способов, позволяющих отметить особые события, и в процедуре богатой сервировки стола каждая мелочь имеет значение. Основные приборы должны стоять на своем месте — начиная сверкающим хрусталем и хорошо начищенным серебром и заканчивая тонким просвечивающимся фарфором и безупречными льняными салфетками. За столом должна царить непринужденная, доброжелательная атмосфера. Будете ли вы хозяином или обслуживающим застолье, важно знать основные традиции проведения торжественных обедов.

ИСТОРИЯ ИЗЫСКАННЫХ ОБЕДОВ

Церемония проведения изысканных обедов складывалась на протяжении столетий. Официальный прием, как мы его сегодня по-



нимаем, своими корнями уходит в эпоху Итальянского Возрождения, когда богатые купцы устраивали пышные застоля. В середине XVI в. Екатерина Медичи, выйдя замуж за будущего короля Генриха II, привезла обычаи Италии во Францию. Но искусство сервировки стола, каким мы его сегодня знаем, родилось только во времена царствования Людовика XIV, Короля Солнца, то есть начиная с середины XVII и до начала XVIII в.

При Людовике XIV были официально установлены правила проведения торжественных обедов. Блюда подавались в определенной последовательности, в посуде, специально предназначенной для них, за столом стали широко использовать вилки. К середине XVIII в. во время пышных застолий уже пользовались соответствующим комплектом вилок и ложек. Появилось множество фабрик, производящих фарфоровую и стеклянную посуду.

Именно в это время столовую определили как комнату, специально предназначенную для одного: проведения великолепных пышных обедов и наслаждения едой.

Изысканные обеды стали (и остаются до сих пор) основным показателем французской культуры. Министр иностранных дел во времена правления Наполеона Талейран твердо верил, что вкусные блюда, расставленные на изысканно сервированном столе, являются средствами дипломатии, не имеющими себе равных.



СЕРВИРОВКА СТОЛА В ВИКТОРИАНСКУЮ ЭПОХУ

Искусство сервировки достигло своего расцвета в викторианской Англии: сервировка стола стала не просто великолепной, она стала расточительной. Не случайно именно в это время отмечается самый высокий в истории уровень производства столовой посуды. Миссис Битон, в то время специалист по правильному ведению домашнего хозяйства, и Марта Стюарт, специалист своего времени, полагали: «Мы должны давать обеды, и мы можем давать не только изысканные, но и приятные обеды».

Англичане, жившие в Викторианскую эпоху, считали, что для каждого продукта требуется специальная посуда. Но крайности викторианского стола — от вилок для шоколада до восьми вилок для салата — были свойственны представителям среднего класса. Дворяне их игнорировали. Те, кто принимал гостей в великолепных родовых поместьях Англии, на торжественных приемах придерживались строгих правил сервировки стола. И вот что удивительно. С тех пор как я служил в поместье, где штат прислуги составлял 36 человек, основные правила сервировки особенно не изменились — некоторые различия существуют только в масштабах и тонкостях. Теперь я хочу рассказать вам об этих правилах — они кажутся сложными, но, когда вы усвоите их, вы поймете, что они являются простыми.



ПОДГОТОВКА СТОЛА ПЕРВЫЕ ШАГИ

Разумеется, сначала обратимся к обеденному столу. В эпоху королевы Виктории, королей Эдуарда и Георга стол накрывали сукном, чтобы защитить его от нагревания. Затем на сукно стелили красивую белую скатерть из Дамаска и раскладывали соответствующие салфетки, идеальный вид которым придавали в собственной прачечной. Позднее было принято подкладывать под блюда подстилку.

Если используется стол без скатерти, он должен быть хорошо отполирован. В прежние дни мы использовали собственную полировку из воска и скипидара, придававшую столу глянцевый блеск. Чтобы получить полировку, мы сначала расплавляли большой кусок воска, пока он не становился жидким, затем добавляли скипидар и размешивали смесь до получения густой пасты. Твердая поверхность стола требовала достаточных усилий, чтобы отполировать ее. Сегодня для полировки используют белый крем и даже спрей. Каким бы способом вы ни пользовались, надо начинать с хорошо отполированного стола.

Затем нужно найти центр стола и разместить в центре украшения из серебра и хрусталя. Как раньше, так и теперь, в центре стола ставили цветы. В больших домах цветочные композиции составлял старший садовник: он ставил цветы в серебряные вазы



и кувшины, предназначенные для цветов. Иногда несколько низких цветов помещали в серебряные трубчатые вазы, соответствовавшие основной композиции. Длинные стебли аспарагуса обвивали вокруг ваз с цветами, различных серебряных ложек, птиц или чаш, размещенных симметрично и заканчивающих украшение центра стола.

Часто украшением служила большая серебряная ваза или корзина с ручками, поддерживающими подставки для свечей и небольшие корзиночки. Такое украшение называли *ereigne*. В середине вазы выкладывали фрукты. Иногда в небольшие боковые вазы помещали цветы. В *ereigne* в небольших серебряных вазочках лежал шоколад и листья мяты.

Для официального обеда всегда использовали канделябры. По длине стола размещали примерно 3 девятисвечевых канделябра, в них использовались белые восковые свечи и специальные фигурные держатели. (Когда свечи зажигали, на них надевали стеклянные колпачки.) На официальном обеде, устраиваемом сегодня, постарайтесь разместить 2 или 4 канделябра на равном расстоянии от центра стола.

Сегодня не существует точных правил украшения стола, и хозяйка имеет более широкий выбор украшений. Сохраняется единственное правило: все предметы должны располагаться по законам геометрии, то есть украшение центра стола должно находиться действительно в центре, предметы композиции распо-



лагаются на равном расстоянии друг от друга и все детали должны быть уравновешены.

Теперь, как и раньше, существует основное правило: за столом должно быть достаточно места, чтобы гости чувствовали себя удобно. Не старайтесь посадить за стол, рассчитанный на 12 человек, 14 гостей. Это будет неудобно как для приглашенных, так и для слуг. Фактически расстояние между стульями зависит от размера стула. Слуга должен свободно проходить между стульями. Не существует твердых правил расстановки стульев, потому что могут использоваться стулья разного размера. Но слугам должно быть удобно подавать блюда или напитки. Современные хозяйки могут произвольно рассаживать гостей, оставляя 60 сантиметров от середины одного стула до середины другого стула.

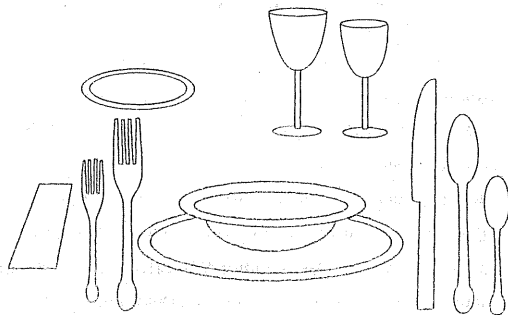
СЕРВИРОВКА СТОЛА

Когда украшения в центре стола, свечи, скатерть или подстилки под тарелки находятся на своем месте, а стулья расставлены, настает время сервировать стол. По обычаю знатных домов, сначала раскладывают серебряные приборы, которые кладут перед каждым гостем. Само собой разумеется, что они должны быть тщательно вычищены. Большинство современных обеденных столов имеет по краю полосу из разных пород дерева, ко-



торая позволяет правильно расположить подстилки, ножи, вилки и ложки.

Правило расположения ножевых предметов (так в Англии называют столовые приборы) состоит в следующем: приборы для первых блюд располагают с внешней стороны, затем кладут приборы для каждого следующего блюда, располагая их по направлению к внутренней стороне. Самая крайняя справа — суповая ложка, самая крайняя слева — столовая вилка, ее используют для рыбы. Затем идет столовый нож и вилка для мяса, далее — ложка и вилка для пудинга. (Не следует употреблять термин «десерт», так как этим словом мы называем фрукты, подаваемые после обеда.) Наконец, на столе должен лежать небольшой нож и вилка для закусок (блюда со специфическим вкусом, традиционно подаваемые после сладкого для восстановления вкусовых





ощущений). Слева сбоку ставят маленькую тарелочку, на которую кладут маленький нож для масла. Ножи всегда обращены к тарелке острой стороной лезвия. Сегодня вилку для устриц и других панцирных кладут справа от суповой ложки или справа от ножей, если суп не подается. Разумеется, все столовые серебряные приборы должны быть предварительно отполированы. Слуги раскладывают серебро в хлопчатобумажных перчатках. (См. с. 53 о способе чистки и полировки столовых серебряных приборов.)

Если за столом подают много блюд, мы накрываем на стол только для супа, рыбы и мяса. (Это правило действует и сегодня.) Если потребуется, на стол подают ложки и вилки для пудинга. Это относится к ножу и вилке для закусочек.

ПЯТЬ ПЕРЕМЕН БЛЮД

Обед из пяти блюд вряд ли можно назвать обедом. В отличие от сегодняшнего дня, в начале обеда перед гостем не ставили сервировочную или какую-либо другую тарелку. Имелась только сложенная салфетка, которую гости клали на колени, и подавали первое блюдо. Если первым блюдом был суп, его подавали с буфета, наливая половником из супницы, и ставили тарелку перед гостем. Если первым блюдом была рыба, слуга ставил перед гостем пустую тарелку, подходил с левой стороны



с подносом и гость сам брал то, что он хотел. Слуга никогда не подавал гостям порции блюда. Такая форма обслуживания существует в отелях, и дворецкий не имеет к этому никакого отношения.

Бокалы и рюмки на столе должны располагаться по кругу, начиная с рюмки для хереса (когда подают суп), бокала для белого вина (когда подают рыбу), бокала для кларета (английское название французского бордо) или бургундского (когда подают мясо), высокого стакана для воды для полоскания неба и бокала для шампанского к пудингу. Рюмки для портвейна, бренди и ликера ставят на стол позднее. Перед обедом рюмки и бокалы мыли в снежном мыльном растворе, затем ополаскивали горячей водой и вытирали льняной салфеткой.

Перед каждым гостем — или между двумя гостями — должны стоять соль, перец и горчица. Мы ставили вокруг стола серебряные пепельницы и миниатюрные спичечные коробки в серебряных чехлах, хотя курить не разрешалось, пока не будут поданы все блюда. Затем, когда дамы удалятся, мужчины обычно закуривают. Сегодня во время приема пищи курить запрещено, и если хозяйка не поставила на стол пепельницы, очевидно, что она не хочет, чтобы курили. Поэтому не используйте десертную тарелку или блюдо вместо пепельницы!

Карточки с именами гостей должны быть напечатаны, а не написаны от руки, так как прочесть напечатанное имя легче, и



положены у каждого места. Когда хозяйка помогает рассаживать гостей, у нее под рукой должен быть план размещения гостей, на котором дублируются их имена. Изящные карты меню с золотым обрезом также должны быть напечатаны, вставлены в специальные подставки и размещены между обедающими: гости должны видеть, какие блюда им подают, они могут решить, какое блюдо брать, а от какого отказаться. Очень немногие гости выбирают каждое блюдо.

ПОДГОТОВКА ОБЕДЕННОГО СТОЛА К ПОСЛЕДНЕЙ ПЕРЕМЕНЕ

Когда гости закончили есть острые закуски, мы должны убрать посуду со стола. Лакей держит большой поднос, на который дворецкий и слуга ставят все рюмки, кладут ножи, вилки, ложки, тарелки для хлеба и набор приправ, за исключением соли, если будут поданы орехи. Подстилки под тарелки убирают и все крошки сметают на поднос специальной щеткой.

Затем стол сервируют для фруктов. Берут красивые фарфоровые тарелки, на них кладут кружевные салфеточки, сверху ставят стеклянную чашку для ополаскивания пальцев после десерта, в которую налито немного воды. В чашке может плавать листик душистой герани или цветков. Вокруг чашки располага-



ют серебряный или позолоченный нож, вилку и ложку. Этот комплект ставят перед каждым гостем. Гость сам кладет нож справа, а вилку и ложку — слева от тарелки. Когда подают фрукты, гость сдвигает чашку для ополаскивания пальцев к дальнему левому краю десертной тарелки. Затем подают фрукты. Когда гости закончили есть, они опускают пальцы в чашку и осушают их салфеткой.

ПОДАЧА ПОРТВЕЙНА

Фраза «Переходим к портвейну» имеет два разных смысла. В прежние времена дворецкий наливал немного портвейна в рюмку хозяина. Хозяин должен был попробовать портвейн перед своими гостями и объявить, что его можно пить — он доказывал, что вино не отравлено. Таким образом, хозяин позволял пить портвейн.

Второй смысл менее зловецкий. Дворецкий наливал вино сначала хозяину, затем по часовой стрелке обходил стол и наливал портвейн гостям. Закончив, он ставил бутылку на серебряный поднос перед хозяином и выходил из столовой. Затем, когда нужно было вновь наполнить рюмки, гости просили хозяина «перейти к портвейну».



Бутылка по часовой стрелке переходила от гостя к гостю и вновь возвращалась к хозяину.

Отец учил меня, как определять качество портвейна. Нужно налить немного вина в рюмку, покрутить ее и посмотреть, оставляет ли вино маслянистый след на дне. Если на дне остался след, считают, что качество вина удовлетворительное. (Сегодня мы говорим, что у вина есть «ноги».)

ПЕРЕХОД В ГОСТИНУЮ

После десерта хозяйка делала знак дамам, что они могут перейти в гостиную и выпить кофе. Первоначально гостиную считали просто жилой комнатой, не предназначенной для приема пищи, но постепенно она получила свое теперешнее название. В гостиной дамам подают кофе и ликер.

Между тем мужчины подходят к концу стола, за которым сидит хозяйка, и начинается ритуал дегустации портвейна. В столовую подают бренди, сигары и кофе.

Мистер Дерисли, дворецкий в поместье Олдбороу Холл, первом доме, в котором я служил, считал, что серебряный кофейник никогда не нужно мыть. Когда я хотел почистить его, он спросил: «Что было в этом кофейнике?» Естественно, я ответил:



«Кофе». — «И что ты наливаешь в него?» Ответ снова был: «Кофе». После этого он весело заметил: «Тогда зачем его мыть?» Таким образом, кофейник никогда не мыли. Дворецкий объяснял, что в этом случае кофе получается более крепким. Если следовать принципу, что кофе должен быть черным, как ночь, горячим, как ад, и сладким, как поцелуй, он, вероятно, был прав.

В те времена дни для прислуги казались длинными. Мужчины часто засиживались в столовой за полночь и только потом присоединялись к дамам в гостиной. Тогда четверо уставших слуг должны были убрать со стола и открыть все окна, чтобы проветрить комнату. Если лакей работает вместе с дворецким и камердинером, он должен дожидаться, пока мужчины покинут столовую, чтобы убрать кофейные чашки и поднос для грога, убедиться, что дрова в камине догорели и старые газеты убраны. Это означало, что часто мы должны были работать сутками, с 6.30 утра до 2.30 следующего дня. Затем нужно было снова начинать с 6.30 утра, так что поспать удавалось только 4 часа!

ПЕРЕЛИВАНИЕ ВИНА ИЗ БУТЫЛОК В ГРАФИНЫ

В мое время портвейн, кларет и бургундское переливали в графины в винном погребе, и никогда — за столом.



Существует несколько правил:

☞ Выньте бутылку из клетки и осторожно поставьте ее горизонтально.

☞ С помощью штопора с двумя ручками удалите пробку.

☞ Внимательно проверьте пробку — она не должна крошиться или заплесневеть. Если пробка крошится, вино не может быть хорошим.

☞ Удалите черный воск с горлышка бутылки, стряхните кусочки воска и вытрите горлышко.

☞ Накройте воронку куском муслина, льняного батиста либо белым носовым платком, чтобы отфильтровать вино в графин.

☞ Медленно наклоните бутылку над воронкой.

☞ Поставьте рядом зажженную свечу, чтобы она просвечивала сквозь бутылку и можно было видеть осадок. Переливайте вино до тех пор, пока осадок не окажется у горлышка.

☞ Проверьте вино — оно должно иметь приятный яркий цвет — и попробуйте его на вкус — можно ли его пить.

☞ Если это портвейн, закройте графин пробкой и отнесите его в столовую: его подадут на приеме, который состоится на следующий день.

Если это херес или бургундское, их можно пить в этот же день.



Сегодня вино для официального обеда открывают на кухне, а не за столом. Если вино нужно перелить из бутылки в графин, это может сделать сам хозяин. (Как это делает мой бывший хозяин сэр Ричард Клейнворт.) Нужно взять бумажный кофейный фильтр и большую воронку. Чаще всего белое или красное вино наливают непосредственно из бутылки, если это не вино «Дрожал» определенного года. Открытые бутылки хранят на буфете. Когда приходит время подавать вино, дворецкий берет бутылку, держит ее в ладони этикеткой, обращенной к гостю, чтобы тот мог видеть марку вина. Бутылки с охлажденным вином вокруг горлышка обортывают салфеткой.

Когда наливают вино, бутылку подносят к рюмке, чтобы не пролить жидкость. Когда вино налито, нужно повернуть бутылку над рюмкой, чтобы задержать капли. Когда мы наливаем вино, бутылку держат в правой руке, а маленькую салфетку — в левой. Когда вино налито, салфетку держат под горлышком бутылки, чтобы поймать все капли. Если кажется, что из горлышка капает, слуга должен вытереть его. В мое время рюмки наполняли на три четверти — это касалось как красного, так и белого вина. Сегодня любители вина советуют наполнять рюмку немного меньше, чем наполовину: в рюмке должно оставаться достаточно места, чтобы вино свободно плескалось и можно было оценить его букет.



МОДЕРНИЗАЦИЯ ТРАДИЦИИ

Мы рассказали о том, как в прошлые годы обслуживали изысканный обед. Теперь организовать официальный обед стало значительно проще, особенно если вам приходится делать это самим. Очень немногие имеют большой штат прислуги, которая помогает им! Но можно накрыть красивый стол, если у вас есть время и терпение. Нет ничего невозможного, если все сделано основательно. То же самое можно сказать об образе действий. Разница только в стиле исполнения.

Прежде всего помните, что еда должна быть простой. Например, вам не нужно готовить более трех перемен блюд. Избегайте блюд, которые готовятся в последнюю минуту и требуют больших хлопот. Гораздо проще приготовить жаркое или запеканку. Хотя это и неприемлемо для настоящего официального обеда, но, прежде чем гостей пригласят к столу, первое блюдо уже должно стоять на столе, а воду в высокие стаканы можно налить до того, как гости сядут за стол. Главное блюдо можно положить на тарелки в кухне, затем поставить их перед каждым гостем. Блюда можно подавать в горячих судках, которые ставят на буфет, и гости обслуживают себя сами. Вино наливает хозяйин.

Основные правила сервировки стола точно такие же. Столовые приборы для первого блюда кладут с внешней стороны от тарелки. Для каждого следующего блюда берут прибор, находя-



щийся ближе к тарелке. Перед гостем не может стоять больше трех тарелок. Тарелку для хлеба и масла, а также небольшой нож для масла ставят слева от сидящего. На больших обедах на каждом месте лежат карточки с именем гостя, имеются карты меню, которыми могут воспользоваться гости. (Если у вас плохой почерк, карточки с именем гостя и карты меню можно распечатать на компьютере.)

Во времена, о которых рассказывается в фильме «Госфорд Парк», свечи всегда были белыми, таким же было и столовое белье. Теперь, хотя я лично с этим не согласен, появляются цветные скатерти и салфетки, словно дело происходит на теннисном корте. Хотя я предпочитаю традиционное столовое белье, вполне допустимы столовые скатерти с оттенками голубого, желтого, зеленого и розового цветов. Это новшество, по словам ее бывшего пресс-секретаря Летиции Болдридж, предложила Жаклин Кеннеди. Именно Жаклин Кеннеди нарушила традицию рассаживания гостей за одним длинным столом. Она считала, что за круглым столом, за которым сидят от 8 до 10 гостей, беседа протекает более непринужденно.

Другое главное отличие от прежних времен состоит в том, что дамы после обеда не переходят в гостиную и не оставляют мужчин с их портвейном и сигарами. По предложению хозяйки, все гости выходят из-за стола одновременно. Я должен сказать, что мужчины неохотно отказались от старой традиции!



Хотя многое менялось, я старался не отставать от времени. После ухода со службы в 1960 г. я решил использовать свой опыт работы дворецким, и оказалось, что постепенно я стал более востребованным (в самом лучшем смысле) — меня приглашали для организации завтраков, обедов, вечеров с напитками и даже годоводных банкетов. В последние несколько лет моя покойная жена Джанет (она умерла в 2002 г.) и моя дочь Элизабет помогали мне в устройстве этих приемов во многих богатых домах Сассекса и Кента. Я радовался тому, что способствовал созданию искусства достойного образа жизни, и надеюсь продолжать работать в течение многих лет!

СТРОИТЕЛЬСТВО ХОРОШЕГО ВИННОГО ПОГРЕБА

Если вы хотите построить винный погреб, нужно выполнить основные предварительные работы:

☞ Винный погреб должен быть обращен на север и не подвергаться колебаниям почвы.

☞ Погреб должен находиться на уровне полуподвального этажа, по крайней мере, на 4 метра ниже уровня земли. В идеальном случае он должен быть выкопан в каменной или известняковой земле. Стены и клетки для бу-

тылок должны быть кирпичными, затем их покрывают побелкой. Пол обычно кирпичный.

☞ Сосуд с водой показывает присутствие вибрации. Чтобы убедиться, что нет сквозняка, подвесьте к потолку кусок тонкой ткани и проверьте, не колышется ли она.

☞ Если в погребе влажно, посыпьте пол сухим песком или поставьте небольшой электрокамин, и наоборот, если в погребе слишком сухо, для повышения влажности, поставьте на пол лоток с влажным песком. В погребе должны быть два вентилятора, установленные на разных уровнях: один — наверху, другой — внизу. Не следует устанавливать вентиляторы рядом. Иногда, чтобы обеспечить дополнительную вентиляцию, в двери сверлят отверстия.

☞ В идеальном случае температура в погребе должна составлять от 11 до 14 °С. Если используется увлажнитель, его устанавливают на уровне 60–70 %. Чтобы проверить влажность, положите на тарелку губку, впитывающую влагу: через 12 часов губка должна быть сухой.

☞ Подвал не должен быть ярко освещен, нужно использовать лампочку мощностью не более 40 Вт. Вино не любит ультрафиолетовых лучей.

☞ Уберите из погреба весь мусор, не храните в нем фрукты, овощи и сыр.



Для хранения бутылок сначала используйте верхние клетки. Укладывайте бутылки горизонтально, чтобы вино соприкасалось с пробкой, и горлышками наружу, чтобы можно было легко обнаружить тень.

Все клетки пометьте бирками и, если возможно, каждую клетку используйте для одного сорта вина, например для хереса, бургундского, портвейна и белого вина. Если бирки отклеиваются (это признак того, что в погребе сыро), для наклеивания этикеток на бутылки можно использовать лак, не имеющий запаха. (Если этикетка отклеилась, бутылку можно пометить белой краской.) В настоящее время, разумеется, можно использовать снабженные термостатами винные бары, в которых поддерживается нужный уровень влажности.

ПРИМЕЧАНИЕ: все замечания, содержащиеся в книге, являются приблизительными.

ГЛАВА 2

К ВАШИМ УСЛУГАМ



Ч чтобы подготовить удачный прием, я использую буквы П и И: планирование и исполнение. Я начал учиться этому юношей 15 лет в Олдбороу Холле, Йоркшир, и это помогло мне избежать некоторых ошибок.

Например, однажды в столовой я забыл поставить на стол тарелки. Когда взял в левую руку главное блюдо и подошел к хозяйке, чтобы она сама положила себе кушанье, она саркастически заметила, не предлагают ли ей положить еду на подстилку. Этот случай, конечно, повлиял на то, что я больше не совершал подобных ошибок. Вот почему буквы П и И так важны для меня.

Разумеется, мы имели обыкновение делать то, что сейчас уже не делают. Например, перед обедом я обычно брал железный прут с длинной ручкой и чашечкой на конце и помещал его в камин, чтобы он раскалился докрасна. Затем я капал в чашечку немного жидких духов и обходил все жилые комнаты, распространяя клубы ароматного воздуха и создавая таким образом дополнительное ощущение приятного образа жизни.



Увы! Мы больше никогда не познаем прелести тех дней на частной службе. Я испытываю удовольствие от того, что была частью прежнего образа жизни, и уверен, что такие же чувства испытывают тысячи других людей, служивших в богатых поместьях и особняках на Британских островах. Однако, несмотря на то что утрачены многие хорошие обычаи, можно и сейчас организовать изысканный прием с обедом. Далее я расскажу, как в идеальных условиях может проходить современный удачный прием. Даже если у вас нет достаточного количества слуг, используйте мои советы как общее руководство.

КОКТЕЙЛИ

Слуга (сегодня это может быть и служанка) стоит у входной двери и приветствует прибывающих гостей. Он сам принимает у них верхнюю одежду или указывает им комнату, где они могут оставить пальто. На столике у входа для каждого гостя оставлен конверт с запиской, в записке указан номер стола, за которым должен сидеть гость (если на приеме будут накрыты несколько столов). На больших официальных обедах на мольберте устанавливаются понятный план расположения столов.

Когда хозяйка поприветствует гостя, лакей спрашивает у него: «Могу я предложить вам напитки?» В предобеденное время в обязанности слуг входит смотреть, чтобы у гостей были напитки,



наполнять бокалы и следить за тем, чтобы не было недостатка в закусках». Если среди гостей есть курящие, слуги по мере необходимости обновляют пепельницы. Перед тем как раздастся сакраментальное «Кушать подано!», дворецкий (или лакей, выполняющий эти обязанности) зажигает в столовой свечи и наполняет высокие стаканы водой. Когда дворецкий объявляет, что кушать подано, хозяин и хозяйка собирают почетных гостей и приглашают их в столовую. Впереди идет хозяин с почетным гостем — дамой, хозяйка идет последней. Каждый мужчина ждет, когда справа от него сядет дама. Если дама придет раньше других, она может сесть сама, хотя, если лакей находится поблизости, он наверняка поспешит помочь ей. Все дамы садятся за стол первыми.

ОБЕД

На очень большом официальном обеде, который обслуживает много прислуги, дворецкий стоит за стулом хозяйки, за исключением тех моментов, когда он руководит действиями слуг или наливает вино. В обязанности дворцового входит следить, чтобы все проходило гладко. Не допускается, чтобы он покидал столовую. (Когда нет дополнительных слуг, дворецкий подает блюда, хотя он обязан подавать только главное блюдо.) На небольшом обеде дворецкий может все подать сам, а иногда толь-



ко главное блюдо, а лакей следует за ним, завершая подачу блюд и овощей. Независимо от того, сколько гостей сидят за столом — 4 или 24, блюда подают в той же последовательности и тем же способом.

Основное правило состоит в том, что блюда подают слева, а напитки — справа. Что касается порядка обслуживания гостей, то всегда начинают с дамы, сидящей справа от хозяина, и обходят гостей по часовой стрелке. Я не одобряю обычай сначала обслуживать всех дам, а затем — мужчин. Слугам не стоит вертеться вокруг стола. Мужчину, сидящего справа от почетного гостя — дамы, обслуживают последним. Он находится в неприятном положении, «умирая от голода». Можно надеяться, что он хотя бы досыта насытился закусками!

ПОДАЧА ГЛАВНОГО БЛЮДА

Одним из основных изменений в сервировке стола для официального обеда является использование сервировочных тарелок. Когда я находился на частной службе, такими тарелками не пользовались. Не понимаю почему, но авторы книг по современному этикету полагают, что перед гостем всегда должна стоять тарелка. (Единственное исключение из правила — когда, прежде чем подать десерт, со стола убирают посуду.) Современная практика показывает, что до того, как гости войдут в столовую,



перед каждым местом должна стоять тарелка. Но я предпочитаю обходиться без них.

На некоторых обедах, когда гости входят в столовую, первое блюдо стоит на столе. Оно может быть подано в бокале с ножкой или в чашке, стоящей на тарелке, поставленной на сервировочную тарелку. Когда гости закончат есть первое блюдо, чашку с тарелкой убирают, но сервировочная тарелка остается. Затем подают суп. Когда гости закончат есть суп, суповую тарелку вместе с сервировочной тарелкой убирают и заменяют теплой мелкой тарелкой для рыбного блюда, если после супа подают рыбу, или подогретой глубокой тарелкой для главного блюда.

Если устраивается большой обед, нужно иметь большие судки с крышками, подаваемые одновременно для 6 или 8 гостей. Таким образом, все гости едят одновременно и горячие блюда являются действительно горячими. Если за столом прислуживают двое лакеев, второй начинает обслуживать гостей, начиная с гостя, сидящего справа от хозяйки.

Когда я служил в Бленхайм Пэлас, кушанья подавали в столовую из кухни, блюдо за блюдом. А кухня находилась почти в четырехстах метрах от столовой. Нужно было быстро передвигаться, чтобы принести горячее блюдо! Я думаю, что старый герцог Мальборо жаловался, что в Бленхайме он никогда не ел горячей пищи, потому что, когда блюда приносили в столовую, они



уже были холодными. Сегодня лакей ставит на стол тарелку и одновременно слева обслуживает гостя. Когда гости закончили есть, лакей левой рукой одновременно убирает все тарелки, никогда не ставя их друг на друга. Когда все тарелки убраны, подают тарелки для следующего блюда. Всех гостей обслуживают одновременно.

Чтобы ускорить первую смену блюд, лакей одновременно ставит на стол две тарелки. Стоя между двумя гостями, он левой рукой ставит тарелку перед гостем, сидящим слева, а правой рукой — перед гостем, сидящим справа. Когда гости поели, лакей точно так же убирает тарелки со стола. Когда подают десерт, процедура повторяется.

Лакей подает булочки к обеду на мелком сервировочном блюде или в корзинке, застеленной салфеткой. После того как подали овощи, хлеб и приправы, корзинку с булочками ставят на буфет или уносят на кухню. Лакей убирает посуду, которая использовалась для данного блюда, и все, что полагалось к нему. Если гость ошибочно взял не ту вилку или не тот нож, лакей должен без комментариев убрать их со стола вместе с теми приборами, которыми уже пользовались, и подать чистые приборы для следующего блюда.

Прежде чем убирать тарелки, лакей должен убедиться, что все гости закончили есть. Существует одно исключение: если лакей заметил, что один из гостей ест медленно, он может уви-



рать тарелки и делать это как можно незаметнее, а в конце вернуться к гостю, который ел медленнее всех.

Лакей всегда передает блюдо левой рукой, в случае необходимости поддерживая его правой рукой. Второй лакей, следующий за первым, подает соус или подливку. Когда подают соус, ложка для соуса должна лежать в соуснике, а сам соусник ставят на серебряный поднос или тарелку, застеленную бумажной салфеткой. Соус подают отдельно в соуснике или кладут на сервировочную тарелку слева от мяса или рыбы.

Когда подают горячее блюдо, лакей подкладывает салфетку под тарелку, чтобы защитить руку. Блюдо держат в левой руке и подают его гостю с левой стороны. Правую руку следует держать за спиной и ни в коем случае не класть ее на спинку стула гостя. Сервировочная вилка и ложка лежат перед сервировочной тарелкой или блюдом с овощами, черенки приборов обращены к гостю.

Посуду, в которой подается блюдо, следует держать на определенном уровне — на расстоянии 25 см от тарелки гостя, то есть не слишком высоко и не слишком далеко, чтобы гостю было удобно повернуться и положить себе кушанье. Чтобы не расплескать кушанье, блюдо нужно держать частично над столом в горизонтальном положении. Убрать тарелку со стола можно, подняв ее над плечом гостя.

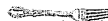
Когда я служил в посольстве Испании, после того как мы подавали кушанья и гости начинали есть, мы должны были сто-



ять в четырех углах комнаты абсолютно тихо, с невозмутимыми лицами, и делать вид, что мы глухие и не слышим, о чем говорят за столом.

ПОДАЧА ДЕСЕРТА

Когда гости закончили есть главное блюдо, прежде всего нужно убрать со стола всю посуду или блюда, на которых подавали кушанье. Затем убирают глубокие тарелки и столовые приборы. Последними убирают мелкие тарелки, тарелки для хлеба и чашки для полоскания пальцев. В Соединенных Штатах на официальных обедах после главного блюда подают салат. Перед подачей десерта лакей убирает все лишние приборы на небольшой поднос. На столе можно оставить только бокалы (и, конечно, украшения в центре стола). Заходя слева, лакей сложенной салфеткой сметает со стола крошки в небольшой совок с крышкой и короткой ручкой. Перед тем как подавать десерт, нужно убедиться, что со стола убраны все следы предыдущих блюд. Нужно запомнить, что французское слово *desservir* означает «убрать со стола». Никому не понравится любоваться остатками пищи.



ОБЯЗАННОСТИ ЛАКЕЯ НА ОФИЦИАЛЬНОМ ОБЕДЕ

- ☞ В больших домах дворецкий нарезал мясо на сервировочном столе в столовой. Сегодня, видимо, мясо нарезают в кухне или в буфетной.
- ☞ Для выполнения отдельных процедур требуются две руки.
- ☞ Каждое блюдо нужно подавать при определенной температуре.
- ☞ Помощь вторых лакеев не обязательна. Вторые лакеи не нужны, когда обед состоит из пяти или шести перемен блюд.
- ☞ Блюда подают в непрерывном ритме. Подача крекеров, хлеба и приправ, а также наполнение стаканов водой происходит одновременно с подачей блюд, а не между блюдами.
- ☞ Хорошее обслуживание является бесшумным и ненавязчивым. Лакеи не должны шуметь, чтобы не мешать беседе за столом, класть приборы нужно молча и осторожно. Нельзя внезапно останавливаться.



- ☞ Столовые приборы, бокалы, чашки и соусники всегда носят на подносе. Чтобы посуда не дребезжала, также в целях предосторожности поднос застилают салфеткой.
- ☞ Стопку тарелок всегда нужно держать обеими руками. Тарелки должны быть обернуты полотенцем, чтобы не касаться их голыми руками.
- ☞ При подаче пирожных или пирожков они должны быть обращены острым концом к гостю.

ПРАВИЛО ЛЕВОЙ И ПРАВОЙ РУКИ

С левой стороны от гостя:

- ☞ подходят с блюдом,
- ☞ держат блюдо, пока гость кладет себе еду,
- ☞ подают салат, если салат является дополнительным блюдом,
- ☞ сметают крошки сложенной салфеткой или щеткой.

С правой стороны от гостя:

- ☞ подают и убирают тарелки,
- ☞ заменяют столовые приборы,
- ☞ наливают напитки и ставят бутылки с вином.

ПОДАЧА ВИНА

- ☞ Бокалы и рюмки расставляют в порядке пользования, за пожами.



- ☞ Вино, воду и шампанское наливают, не отрывая бокал от стола.
- ☞ Чтобы не кашнуть, горлышко бутылки шампанского или вина оборачивают салфеткой, не закрывая этикетку.
- ☞ Все бокалы и рюмки расставляют правой рукой справа от гостя. Напитки всегда наливают с правой стороны от гостя.
- ☞ Когда подают крепкие красные вина, уже перелитые из бутылки в графины, или вина в бутылках в оплетке, левой рукой слегка наклоняют бокал, а правой рукой осторожно наливают вино, не нарушая осадка. (В мое время вино отфильтровывали и удаляли осадок перед подачей на стол.)
- ☞ Если белое вино подают с закуской, пустые бокалы убирают со стола после того, как налит красное вино.
- ☞ Бокалы и рюмки стоят на столе, пока гости едят мясное блюдо, или их убирают, если не подается вино определенного сорта.



ПОДАЧА КОФЕ

После обеда подают кофе — его можно подать в столовой или гостиной. Если кофе подают в столовой, лакей на серебряном подносе приносит кофейные чашечки с блюдцами, и каждую чашечку ставят справа от гостя. Второй лакей несет кофейник (или кофейники, если подается обычный черный кофе и кофе без кофеина), а также сливки и сахар. Существует и другой способ: подают чашечки с блюдцами, уже наполненные кофе, и ставят справа от гостя. Второй лакей подает сливки и сахар. Шоколад, мятую и другие сладости подают после того, как подан кофе. Кофейные чашечки не убирают со стола до тех пор, пока гости не встанут из-за стола.

Если кофе подают в гостиной, пока гости еще сидят за столом, лакей должен навести в гостиной порядок: убрать бокалы для коктейля, обновить пепельницы и поправить подушки. Когда гости возвращаются в гостиную, лакей на подносе вносит пустые кофейные чашечки с блюдцами, сахар и сливки. Второй лакей приносит кофейник (или кофейники), берет чашечку с подноса первого лакея, наливает кофе и ставит чашечку перед гостем. Гости сами кладут сахар и наливают сливки. Лакей может принести поднос с уже налитыми чашечками, и гости сами берут себе кофе. Другая, менее официальная, процедура состоит в следующем: поднос с кофе ставят на стол перед хозяйкой, и она сама



наливает кофе. Затем она передает кофейную чашечку лакею, который на подносе подает кофе гостю вместе с сахаром и сливками.

После того как подали кофе, подают ликер. Лакей спрашивает каждого гостя, какой ликер он предпочитает. Иногда поднос с рюмками и ликером ставят на стол в гостиной и хозяйни предлагают ликер гостям, сам наливая его. Хозяин или хозяйка заранее договариваются с дворецким, когда можно отпустить прислугу. Обычно имеет смысл оставить хотя бы одного лакея, который ждет, пока гости не разойдутся.

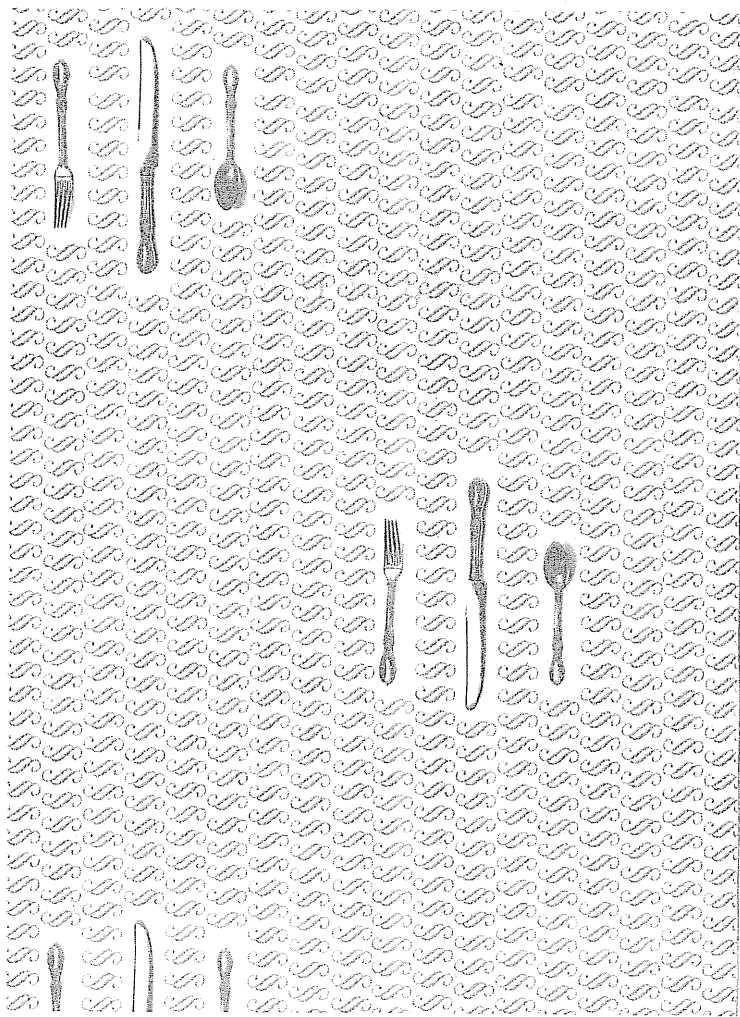


Мой опыт показывает, что хорошее обслуживание повышает аппетит. Подавайте блюда с шиком, и изысканный обед будет обеспечен!

ЧАСТЬ II



СТОЛОВАЯ ПОСУДА



ГЛАВА 3

НОЖИ, ВИЛКИ И ЛОЖКИ



Исторически так сложилось, что драгоценные металлы всегда считались признаком богатства, и серебряная столовая посуда была одним из способов продемонстрировать это. Фамильным серебром так дорожили, что хранили его в специальных кладовых. Вы видели свет, отражавшийся от начищенного серебра, и словно попадали в пещеру Аладдина. У стен стояли полки, покрытые зеленым сукном, на них располагалась серебряная посуда, которой постоянно пользовались, — 1001 предмет. Этой посудой сервировали стол — она свидетельствовала об изысканном образе жизни.

В больших ящиках, стоявших на полу, хранилось большое количество столового серебра, изготовленного по индивидуальному заказу, чтобы все предметы соответствовали друг другу. Серебро нужно было защищать от потускнения и следить, чтобы в кладовую не проникал воздух. Ящики были стянуты железными обручами и имели крепкие запоры. В случае необходимости их можно было перевозить из одного особняка в другой. Все со-

кровища защищала очень тяжелая надежная дверь. Когда дверь запирали на замок и на засов, младший лакей должен был спать, спрятав ключ под подушку. Я полагаю, что несколько лет назад в некоторых домах постель лакея вынимали из шкафа и стелили поперек надежной двери, так что вор-взломщик не мог проникнуть в кладовую, не разбудив лакея.

Даже сегодня из всей столовой посуды ваше фамильное серебро в будущем станет вашим наследством: оно не только не подвластно времени, но с годами станет еще прекраснее.

Когда речь идет о серебре, обычно имеют в виду серебряный сплав определенной пробы. Такое серебро состоит из 92,5 % чистого серебра и 7,5 % основного металла, обычно меди. В Европе на серебро ставят пробу — 925 (то есть 92,5 % чистого серебра). Поступающая в продажу серебряная посуда не содержит 100 % серебра, потому что чистый металл слишком мягок для практического применения. Чтобы придать серебру прочность и твердость, к нему добавляют другие металлы.

ДРУГИЕ ВИДЫ «СТОЛОВОГО СЕРЕБРА»

Мы часто употребляем термин «столовое серебро» применительно ко всей посуде, используемой для сервировки стола, но правильнее говорить «столовые приборы». (В Англии используют тер-

мин «ножевые изделия».) К столовым приборам относят приборы из любого металла — серебра установленной пробы, посеребрённые приборы и приборы из нержавеющей стали.

ПОСЕРЕБРЕННЫЕ ПРИБОРЫ

Это приборы, поверхность которых покрыта серебром. Серебрение происходит следующим образом. На объект серебрения (состоящий из сплава никеля, меди и цинка) гальваническим способом наносят слой серебра: объект присоединяют к одному из электродов и опускают в большую емкость с электролитом. Второй электрод подсоединяют к бруску серебра и пропускают электрический ток, под действием которого ионы серебра осаждаются на объекте серебрения. Качество серебрения зависит от количества серебра и качества электролита. Чтобы убедиться в качестве изделия, нужно посмотреть название фирмы-изготовителя. Посеребрённую посуду можно использовать на официальных обедах.

❧ ЧИСТКА СЕРЕБРА — ❧ ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ

Чистка серебра входила в обязанности лакея. Для ежедневной чистки он использовал порошок для чистки сереб-

ра, смешанный с непрозрачным нашатырным спиртом (оба вещества можно купить и сегодня). Если у лакея было время, он пользовался средством для чистки ювелирных изделий (крокусом). Это очень мелкий красный порошок, который смешивали с обыкновенной водой до получения жирной консистенции. Массу наносили на серебро резиновой щеткой, куском ткани или просто пальцами. Если этой пастой чистили серебро достаточно долго, оно приобретало необыкновенный блеск и богатый, темный цвет. Для чистки труднодоступных мест использовались продолговатые щетки типа губок. Серебро полировали жесткой тканью, для этого использовали куски ткани, из которой шили ливрен. Но любая чистка заканчивалась тем, что серебро протирали пальцами или голыми руками.

После чистки серебро мыли в слабом растворе мыльной пены, затем ополаскивали горячей водой, вытирали тонкой льняной тканью и, наконец, слегка протирали замшей, чтобы удалить пятна.

☞ СОВРЕМЕННЫЙ СПОСОБ ЧИСТКИ СЕРЕБРА, ПРЕДЛАГАЕМЫЙ АРТУРОМ ИНЧЕМ ☞

Ингредиенты

Жидкость для чистки серебра

Средство для долгосрочной полировки серебра

Ткань для долгосрочной полировки серебра

Два крепких, толстых, больших куска мягкой замши (ее нельзя стирать)

Материал

Хлопчатобумажные перчатки для обращения с серебром

Две пластиковые миски (в которые наливают жидкость для чистки серебра и в которых ополаскивают приборы)

Пенорезиновые губки

Моющее средство

Мягкая ткань для вытирания

Щетки с мягкой щетиной

Метод

Если серебро потускнело, налейте немного жидкости для чистки серебра в пластмассовую миску, затем почистите приборы щеткой и губкой, пока тусклый налет не исчез-

нет. В отдельной миске ополосните приборы горячей водой и вытрите насухо. Затем нанесите на пенорезиновую губку средство для полировки серебра долгосрочного действия, тщательно натрите им приборы и дайте высохнуть в течение нескольких минут. (Для чистки приборов с гравировкой или резных приборов нужно пользоваться мягкой щеткой, позволяющей отполировать приборы в труднодоступных местах.)

Наконец, стряхните сухой порошок и закончите чистку, пользуясь тканью для полировки. Если прибор имеет сложную гравировку, его можно вымыть в специальной жидкости, затем вытереть насухо и отполировать тканью для полировки серебра. Замечание: не допускайте попадания средств для чистки серебра на приборы из нержавеющей стали — на них могут остаться следы, которые очень трудно удалить.

ПРИБОРЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Нержавеющая сталь представляет собой сплав из трех компонентов — хрома, никеля и стали. Нержавеющая сталь появилась в XX в. как продукт быстрого развития технологий, наблюдавшегося после Второй мировой войны. Такая сталь отличается чрезвычайно высокой прочностью, ее можно мыть, она почти не

поддается разъеданию. Нержавеющая сталь может покрыться ржавчиной только в экстремальных условиях («нержавеющий» означает «не поддающийся разъеданию»). Как и в случае с посеребрёнными приборами, на рынок поступают приборы из нержавеющей стали самого разного качества. Нержавеющая сталь высшего качества имеет маркировку 18/10. Это означает, что в основной стали добавлено 18 % хрома и 10 % никеля. На официальных обедах приборы из нержавеющей стали не используют.

Когда придет время выбирать столовые приборы, подумайте о покупке серебра определенной пробы. Многие больше не хотят утруждать себя чисткой и полировкой серебра, однако серебряные столовые приборы являются существенной деталью сервировки изысканного стола. Что касается меня, то я считаю, что хлопоты с серебром стоят того.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Посудомоечные машины отрицательно влияют на серебро. Трение приводит к тому, что на мягком металле появляются царапины, брызги оставляют следы, разъедающие поверхность. Более того, тепло машины способствует размягчению металла. Сразу после использования мойте серебро вручную в горячем мыльном растворе, затем полощите в горячей воде. Не пользуйтесь моющими средствами с отбеливателями — они разрушают патину, придающую серебру эстетическую ценность.

Оптимальный способ содержать в порядке серебряную посуду — это пользоваться ей постоянно. Чем чаще ею пользуются, тем прекраснее она становится. Кажется, что это парадокс, но он имеет основания: когда металл постоянно находится под воздействием воздуха, на нем образуется патина. Патина — это тонкая пленка, образующаяся в процессе окисления серебра на воздухе. Она проникает во все мелкие царапины, появляющиеся при постоянном пользовании серебряными приборами. Патина придает серебру законченный, блестящий вид.

Чтобы серебро не тускнело, нужно держать его подалеже от тепла и солнечного света. На серебро не должны попадать пары соли, серы или газа. Нельзя держать серебро в непосредственном соприкосновении с резиновой поверхностью.

Постоянно меняйте приборы из серебра, которыми вы пользуетесь. Вряд ли вам удастся каждый день пользоваться всем комплектом столовых приборов, но когда вы пользуетесь хотя бы некоторыми из них, патина исчезает постепенно и приборы равномерно истираются. Если вы не будете постоянно менять приборы, одни из них будут выглядеть как фамильные ценности, а другие — так, словно их только что сняли с полки в магазине и достали из пластмассовых футляров.

Для защиты от тускнения серебра используют ткань, изготовленную из хлопчатобумажной фланели с мелкими вкраплениями чистого серебра. Такая ткань препятствует образованию га-

зов, вызывающих потускнение. Этой тканью застилают большинство ящиков, в которых хранится серебро. Ее можно купить во многих магазинах, торгующих кусковым товаром, и в некоторых отделах, где продают серебряную посуду. Есть мнение, что, если вы застелите этой тканью выдвижной ящик буфета, в котором вы держите серебряные приборы, вам не понадобятся отдельные ящики для серебра. Но я никогда так не поступал.

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Если сегодня вы покупаете столовые приборы или ножевые изделия, обычно цена указана за комплект из шести приборов, в который входит чайная ложечка, суповая ложка, вилка для салата, нож для масла, столовый нож и вилка. (Часто можно найти комплект из пяти предметов, в котором отсутствует нож для масла.) Ножи и вилки бывают трех видов: приборы для завтрака, местные приборы и приборы для обеда. Длина лезвия обеденных ножей и зубьев вилок примерно на 8 сантиметров больше, чем длина местных приборов.

Приборы для завтрака примерно на полтора сантиметра меньше, чем местные приборы.

Про обеденные столовые приборы обычно говорят, что они имеют «размер, принятый на континенте». В мое время понятие «местные приборы» было неизвестно. Такие приборы в основ-

ном производились для американского рынка, в Америке считали приборы большего размера громоздкими. В последние годы получили распространение приборы большого размера, на официальном обеде они смотрятся просто великолепно. Суповые ложки появились на столах английской знати только после Второй мировой войны. Вместо них пользовались большими сервировочными ложками.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Во время обеда могут понадобиться и другие специальные приборы. Назовем некоторые из них.

ЛОЖКИ

Слово «ложка» — англо-саксонского происхождения (SPON означает «осколок» или «обломок»), так как первые ложки вырезали из дерева.

Глубокая ложка для густого супа

Эта круглая ложка специально предназначена для погружения в круглые глубокие судки с густым супом. Так как на официальном обеде редко подают густой суп (густой суп — слишком сытное

блюдо для обеда с несколькими переменами блюд), в данном случае эта ложка не является обязательной.

Ложка для бульона

Она меньше, чем ложка для густого супа, но имеет такую же форму. Ложка имеет ограниченную область применения.

Ложка для цитрусовых

Используется, когда подают грейпфруты, апельсины или другие цитрусовые. Заостренным концом ложки очень удобно разделять фрукты на дольки.

Ложка для напитков со льдом

Эту ложку иногда называют ложкой для чая со льдом. Такие ложки широко распространены в странах с теплым климатом.



ЛОЖКА ДЛЯ БУЛЬОНА



ЛОЖЕЧКА ДЛЯ СОЛИ



ЛОЖКА ДЛЯ ФРУКТОВ



ЛОЖКА ДЛЯ ЧАЯ СО ЛЬДОМ



Фактически в противоположность общепринятым представлениям о давно ушедшем в прошлое великолепии обедов, которые устраивались в богатых домах, там были неизвестны перечисленные выше ложки. Однако в этих домах пользовались другими приборами.

Отдельная ложечка для соли

Она предназначена для открытых солонок. Чашеобразная часть солонки обычно позолочена, так как соль разъедает серебро.

Кофейная ложечка

Ею называют также маленькой ложечкой для кофе. Чаще всего этими ложечками пользуются на официальных обедах и приемах, как это было в Англии перед Второй мировой войной.

НОЖИ И ВИЛКИ

Вилка для коктейля

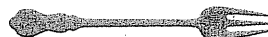
Она используется для всех видов панцирных, а также для закусок.

Нож и вилка для рыбы

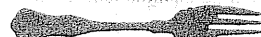
Эти приборы появились примерно в 1850 г., но, как я уже говорил, ими пользовался в основном средний класс. Однако они



получили распространение, так как оказались очень удобными для отделения рыбы от костей.



ВИЛКА ДЛЯ УСТРИЦ
И КОКТЕЙЛЯ



ВИЛКА ДЛЯ РЫБЫ



ВИЛКА
ДЛЯ МОРОЖЕНОГО



НОЖ ДЛЯ РЫБЫ

Отдельный нож для бифштекса

Специальный нож, обычно не входящий в комплект столовых приборов. (В богатых домах им стали пользоваться после Второй мировой войны.) Вилка или ложка для мороженого.

Оба столовых прибора предназначены для холодного десерта. Ни тот ни другой прибор не используют на официальных обедах. Вместо них подают десертную вилку и десертную ложку.

Существует множество других специальных приборов, большинство из них появилось в Викторианскую эпоху. К ним относятся, например, чайные ложечки для «пятничасового чаепития»,



вилки для шоколада, ножи и вилки для фруктов, вилки для кондитерских изделий, вилки для земляники, специальные вилки для лобстеров, улиток и устриц. Ни один из этих приборов не подается на официальных обедах.

ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ

Очень важно правильно выбрать нужные приборы. Существует множество предметов специального назначения, и к каждому блюду полагается свой прибор.

Набор для нарезания мяса

Существуют два вида наборов: для бифштексов и для нарезания жаркого. Обычно к ним прилагается точило для заточки лезвий.

Вилка для холодного мяса или сервировочная вилка

Большая вилка для подачи нарезанного мяса, отбивных и различных салатов.

Половники

Существуют разливательные ложки разных размеров: для пунша, супа, подливки, сливок и горчицы — эти ложки используются чаще всего. Размер половника должен соответствовать посуде, в которой подается блюдо или специ.



Вилки для лимона и оливок

Основная разница между вилкой для лимона и вилкой для оливок или пикулей состоит в том, что первая вилка имеет три зубца, а вторая — только два.



ВИЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



ЛОЖЕЧКА
ДЛЯ САХАРА



ПОЛОВНИК



ЩИПЧИКИ
ДЛЯ САХАРА

Лопаточка для пирожных и кондитерских изделий

Лопаточкой удобно брать торт, пирожные и замороженные фрукты.

Десертная ложка с острым концом

Ложка предназначена для фруктов и овощей, подаваемых в собственном соку.



Ложечка для сахара

Ложечка служит дополнением к чайному прибору — этой ложкой кладут в чашку сахарный песок. Сегодня на стол подают именно сахарный песок.

Щипчики для сахара

Необходимый прибор для кускового сахара — некоторые считают, что именно в таком виде следует подавать сахар на официальном обеде.

Столовая или сервировочная ложка

Один из основных столовых приборов для овощей, салатов, фруктов и всех видов десерта.

Столовые приборы, перечисленные далее, хорошо известны в настоящее время, однако в тех домах, где я служил, они не использовались.

Ложка для конфет или орехов

Предназначена для подачи леденцов или орехов к чайному столу. Углубление ложки может быть сплошным или перфорированным.

Нож для масла

Не следует путать с ножами для масла, подаваемыми к каждому



прибору, — они меньше. Этот нож используется только на не-официальных обедах.

Нож для сыра

Большинство современных столовых приборов представляют собой универсальные приборы с широким плоским лезвием. Однако существует несколько видов ножей для сыра: большие ножи для твердых сортов сыра, ножи для нарезки тонких кусков твердых и полутвердых сортов, треугольные (клинообразные) ножи для мягких сортов, а также ножи с зубчатым концом, которыми кусочки сыра кладут на тарелку.

Прибор для желеобразных блюд

Прибор предназначен специально для подачи заливного в формочках, например заливного мяса.

Прибор для помидоров с плоской поверхностью

Используется для подачи помидоров, огурцов, яиц, спаржи, салатов. Но обычно в этом случае удобнее пользоваться сервировочной ложкой и вилкой.

На официальном обеде все столовые серебряные приборы не обязательно должны быть парными, хотя все вилки, ложки или ножи должны быть одного вида. Серебряные приборы для десерта, которые на официальном обеде не подают заранее на стол,



а приносят на десертной тарелке, могут не совпадать с остальными столовыми приборами. Кофейные ложечки (кофе подают после обеда) также могут быть из совершенно другого комплекта.

Помните: если для каждого блюда вы подаете соответствующий прибор, это придает сервировке вашего стола законченный вид.

ГЛАВА 4

ТАРЕЛКИ, ЧАШКИ И БЛЮДЦА



В знатных английских домах прошлых лет посуда из тонкого фарфора занимала второе место после серебра, так как все серебряные столовые приборы были изготовлены из серебра определенной пробы. В знатных домах на тарелках для супа, рыбы и мяса указывалась проба серебра, и стояло клеймо изготовителя. Когда тарелки ставили на стол, мы должны были убедиться, что клеймо находится сверху. (Сегодня существует то же правило: если тарелка имеет графический рисунок, она должна стоять так, чтобы гость видел его.) Только представьте, какой блестящий вид имеет стол, уставленный серебряной посудой! И каких больших расходов требует такой стол! К сожалению, большинство людей не могут себе этого позволить.

Сегодня фарфоровая посуда вытеснила серебряную посуду как самую важную деталь сервировки стола и, к сожалению, в богатых домах Англии серебряная посуда с указанием пробы серебра исчезла из обихода. Марка столовой посуды сразу бросается в глаза, она создает настроение и отражает чувство стиля хозяина.



Словом «фарфор» обычно называют все виды столовой посуды, но на самом деле существуют различные виды фарфора, и большинство тарелок и чашек является керамической посудой, то есть они сделаны из глины. Но существует и тонкий, или китайский, фарфор, которым сервируют стол для официального обеда. (И в отличие от мнения большинства людей, китайский фарфор является гораздо более прочным и практичным для повседневного пользования, чем керамическая посуда, имеющая более мягкую основу.)

Когда вы покупаете столовую посуду высокого качества, имейте в виду, что традиционно цена указана за комплект, обычно включающий пять предметов: глубокую тарелку, тарелку для салата, тарелки для хлеба и масла, а также чайную чашку с блюдцем. И так как цена указана за комплект, вы можете не покупать посуду в таком наборе. Например, вам нужно купить набор для десерта совершенно другой марки.



РАЗНОВИДНОСТИ МАТЕРИАЛОВ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

ФАРФОР

Фарфор получают из смеси каолина, кварца и полевого шпата. Смесь нагревают при очень высокой температуре до получения твердой массы. Фарфор представляет собой непористый, гладкий и полупрозрачный материал. Если вы посмотрите фарфоровую тарелку на свет и проведете рукой за тарелкой, сквозь тарелку вы увидите тень руки. К одним из самых известных производителей фарфора можно отнести Розенталя, Ленокса и Норитакэ, и, конечно, всех французских производителей из Лиможа. (Кстати, Лимож — это город, а не фабрика!)

ТВЕРДЫЙ АНГЛИЙСКИЙ ФАРФОР (КОСТЯНОЙ ФАРФОР)

Этот вид фарфора содержит костяную золу (обычно от костей быков) или химический эквивалент золы для отбеливания. Качество обычного фарфора и твердого английского фарфора ничем не отличается, разница только в цвете. Твердый английский фарфор имеет белый цвет с кремовым оттенком, обычный фарфор — сероватого цвета. Оба вида фарфора считают тонким фарфором. Твердый фарфор изобрели английские гончары, и сегодня английские производители занимают первое место по выпуску



этого вида фарфора. Наиболее известные марки фарфора — Веджвуд, Ройад Кроун Дерби, Ройал Доултон, Минтон и Сноуд.

В богатых домах, в которых я служил, пользовались посудой из твердого английского фарфора, поступавшей от многих, хорошо известных в Соединенном Королевстве производителей (некоторые фабрики больше не существуют): из Боу, Челси, Дерби, Лонгтон Холла, Вустера, Бристоля, Коулпорта, Минтона, Рокингэма и Веджвуда. В домах имелся фарфор и из стран континента — севрский фарфор из Франции и мейсенский фарфор из Германии. Эта посуда имела на дне собственные фабричные клейма, которые были очень полезными для идентификации заводов-изготовителей и иногда помогали определять время выпуска. Часто сервизы стояли в застекленных шкафах, расположенных в комнате.

РАБОТА ДЛЯ ЖЕНСКОЙ ПРИСЛУГИ

По традиции, серебро чистила только мужская прислуга. Женщины-горничные следили за фарфоровой посудой. Тарелки для пудинга и острых закусок поставляли несколько хорошо известных производителей из Севра, Челси, Кроун Дерби и Рокингэма. Комплекты тарелок разных фирм хранились в специальном помещении, за которым



следила экономка. Она и старшая горничная мыли и вытирали посуду после каждого обеда и убирали в шкафы вместе с тарелками для фруктов, также от разных фирм.

КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Керамическую посуду получали из более тяжелой, плохо очищенной глины, которую обжигают при достаточно низкой температуре, что позволяет получить устойчивый яркий цвет. Примером может служить посуда марки «Фиеста». Керамическая посуда отличается малой пористостью и не является такой прочной, как тонкий фарфор. Если вы посмотрите керамику на просвет, вы не увидите тень от руки.

ГЛИНЯНАЯ ПОСУДА

Можно сказать, что глиняная посуда является связующим звеном между керамической и фарфоровой посудой. Внешне она очень напоминает керамику — глиняная посуда достаточно тяжелая и имеет пепельный цвет. Однако по прочности она ближе к фарфору. Для официальных обедов не используют ни керамическую, ни глиняную посуду. Некоторые хорошо известные виды глиняной посуды поступают с завода в Финляндии, на котором работают арабы.

Самая большая проблема, с которой мы сегодня сталкиваемся, — это выбрать нужную посуду из того, что предлагается. Делая



выбор, мы начинаем колебаться. Самый лучший совет — помнить о принципах, которыми вы руководствуетесь в своей жизни. Если вы не любите мыть посуду вручную, вам нужно выбрать посуду, на которой указано, что ее можно мыть в посудомоечной машине. Если для вас самым важным является удобство в обращении, выбирайте посуду, которую можно использовать в духовке или в микроволновой печи. Но какую бы посуду вы ни выбрали, используйте полностью то, что у вас есть. Помните, что цвет, блеск и фактура посуды еще больше возбуждают аппетит за столом.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ

ТАРЕЛКИ

Размеры тарелок изменяются по мере изменения обычаев застолья. В мое время обед с несколькими переменах блюд был обычным делом и нужны были маленькие тарелки: они были просто необходимы. Сегодня существует огромный выбор тарелок, как больших, так и маленьких.

Сервировочная тарелка

Эти тарелки бывают самого разного размера — от 31 до 36 см в диаметре. Сервировочную тарелку называют буфетной или боль-



шим плоским блюдом. Когда сегодня сервируют стол к официальному обеду, сервировочную тарелку убирают со стола, как только гости сядут за стол. Ее никогда не ставят под обеденную тарелку. Такие тарелки можно использовать на неофициальных обедах как дополнительные приборы, создающие интересный контраст с другими столовыми приборами.

Тарелки для завтрака

Эти тарелки имеют от 22 до 24 см в диаметре. Во времена Георга VI их подавали к чайному столу, однако на официальных обедах они не использовались. Сегодня они входят не в каждый комплект посуды и никогда не включаются в расфасованные наборы.

МИСКИ

До Второй мировой войны никакими мисками не пользовались. Вместо них использовались самые разные тарелки. Однако в настоящее время предлагается большой выбор мисок самой разной формы и размера.



МИСКА ДЛЯ
КАШИ
С ОБОДКОМ



МИСКА ДЛЯ КАШИ С
ОСНОВАНИЕМ



СУПОВАЯ
МИСКА
С ОБОДКОМ

СУПОВАЯ МИСКА
С ОСНОВАНИЕМБЛЮДО ДЛЯ ФРУКТОВ
ИЛИ ДЕСЕРТА**Суповая миска с ободком**

Миска правильной формы, используемая на официальных обедах, на неофициальных ее, разумеется, можно использовать для макарон, ризотто или тушеного мяса.

Суповая миска с основанием

Наиболее современная форма столовой посуды; такую форму имеют все миски без ободка. Если ваш сервиз для торжественных случаев имеет такую форму, его можно использовать на официальных обедах.

Чашка для густого супа с подставкой

Чашка имеет две ручки с обеих сторон и основание, ставится на блюдце, то есть на «подставку». Существуют также чашки для бульона с подставками, они меньше, чем чашки для густого супа. Чашки для бульона и чашки для густого супа не используются на официальных обедах.

**Миски для каш, в том числе овсяной**

Такую чрезвычайно разнообразную посуду можно подавать на менее официальных обедах. В мисках подают каши, супы, салаты и десерт.

Блюдо для фруктов

Уменьшенный вариант миски для каш (блюдо имеет такую же форму). Блюда по величине соответствуют десертным тарелкам.

ЧАШКИ**Чашечка с блюдцем, которую подают после обеда**

Обычно эту чашечку называют кофейной, особенно они нравятся любителям эспрессо.

Чашка с блюдцем для завтрака

Чайная чашка с блюдцем емкостью более 207–237 мл. Существуют большие чаши емкостью 355–412 мл. Из чашек такой емкости пьют кофе по утрам.

ЧАШКА И
БЛЮДЦЕ
(С ОСНОВАНИЕМ)ЧАШКА И БЛЮДЦЕ
(ПЛОСКОЕ)



КРУЖКА

КОФЕЙНАЯ ЧАШЕЧКА
С БЛЮДЦЕМ

КРУЖКИ

В современных условиях на кружки существует большой спрос, их выпускают по образцам посуды из тонкого фарфора, часто кружки заменяют чашки с блюдцами. Хотя, несомненно, кружки уже существовали в Англии начала IX в., их никогда не использовали в «господских» домах.

Рюмки для яйца

Теперь, когда яйца снова стали подавать к столу, покупка таких рюмок является оправданной.

ДРУГИЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ

К предметам столовой посуды, особенно используемым на неофициальных обедах, относятся такие специальные приборы, как судки для супа с крышками, солонки и перечницы, кувшины самого разного размера, масленки с крышкой, подносы для хлеба, тарелки для пирожных, вазочки для земляники, банки с домаш-



ним печеньем, наборы небольших жестяных емкостей для чая и пр., вращающиеся подносы для приправ, пепельницы, серебряные подносы для графинов и подсвечники. Названия большей части предметов посуды говорят сами за себя.

Нет необходимости покупать каждый отдельный предмет, который подходил бы к вашему сервизу. Сегодня многие предпочитают приобретать эти предметы сервировки, сделанные из других материалов, например из стекла, нержавеющей стали или серебра.

На официальном обеде предметы посуды из тонкого фарфора могут не соответствовать друг другу, но при каждой перемене блюд должны подаваться одинаковые тарелки. Вместе с посудой из тонкого фарфора можно поставить на стол серебряные или стеклянные тарелочки для масла, а также стеклянные тарелки для салата или десерта.

УХОД ЗА ТОНКИМ ФАРФОРОМ

Я никогда не мыл посуду из тонкого фарфора в посудомоечной машине, хотя сегодня производители столовой посуды заявляют, что это возможно, если вы решили мыть фарфоровую посуду в машине, нужно соблюдать определенные правила.

☞ Убедитесь, что предметы посуды не касаются друг друга и не дребезжат, когда машина вибрирует.

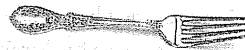


- ☞ Не пользуйтесь едким моющим средством. (Многие производители указывают, какие моющие средства следует использовать для их посуды.)
- ☞ Чтобы не оставлять на посуде следов пальцев и пятен, перед загрузкой в машину дайте посуде остыть.
- ☞ Чтобы на посуде не образовалась пленка, добавьте две чайные ложки смягчителя воды. Пленка образуется, если вода жесткая.

Если вы моете посуду из тонкого фарфора вручную, сначала ополосните ее, чтобы смыть остатки пищи. Чтобы избежать царапин, ставьте посуду в раковину, застеленную полотенцем, или используйте пластмассовый тазик. Никогда не используйте абразивные средства для удаления прилипших остатков пищи: вы повредите глазуровку. Вместо этого вымойте посуду в горячей воде (не в кипятке). Если нужно, используйте пластмассовую чистящую подушечку. Если посуда украшена платиной, серебром или золотом, не используйте резиновую подстилку, так как между металлом и резиной может произойти химическая реакция, после которой на посуде остаются коричневые пятна. Вытирайте посуду мягкой тканью, не оставляющей волокон.

ГЛАВА 5

БОКАЛЫ, РЮМКИ И ВЫСОКИЕ СТАКАНЫ



Самым ярким событием в карьере моего отца было посещение королем Эдуардом VII Бишопе Холла, это произошло в 1905 г. Отец вспоминал, что, когда он обратился к королю и спросил, что Его Величество желает выпить, король ответил с древнегерманским акцентом: «Фиски и фоду». Я часто вспоминаю об этом: я видел короля Эдуарда VII, говорящего по-английски без малейшего акцента.

Разумеется, бокалы, подаваемые к королевскому столу, были из тонкого хрустала. В свое время посуда из хрустала была большой редкостью, кроме того, она была очень дорогой. В Средние века способ производства стекла был известен очень немногим, и изготовителей стеклянной посуды в Милане, Италия, приравнивали к знати. Однако в начале II в. хрусталь стал просто предметом роскоши, который можно было купить.

Многие называют хрусталем тонкое стекло. Словом «хрусталь» называют просто посуду из прозрачного бесцветного стек-



ла. Когда говорят именно о хрустале, имеют в виду стекло с примесью свинца. Стекло должно содержать по крайней мере 24 % свинца, тогда его действительно можно назвать хрусталем. Свинец придает стеклу больший вес, повышает его вязкость, добавляет блеск и сверкание. Чаще всего свинец добавляют для того, чтобы стекло можно было резать. Посуда из такого стекла имеет более толстые стенки, и резчик может с ней работать. Когда стекло полируют, оно начинает переливаться всеми цветами радуги.

В английских поместьях на официальных обедах использовали только резную хрустальную посуду. Посуда, которой пользовались тогда, очень подходит и сегодня. Это бокалы для шерри, белого вина и шампанского, а также рюмки для бренди, портвейна и ликера. Основная разница только в величине: бокалы и рюмки стали значительно больше. Другое различие в том, что воду подавали в высоких стаканах (без ножки), а не в бокалах.

Сегодня предметы посуды из тонкого стекла продаются отдельно, они не входят в комплект посуды. Далее рассмотрим бокалы и рюмки, которые чаще всего имеют ножку.



БОКАЛЫ И ПРОЧИЕ ПРЕДМЕТЫ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ

БОКАЛ

Самый большой предмет стеклянной посуды с ножкой емкостью от 266 до 355 мл. На официальных обедах такие бокалы всегда используют для воды, на неофициальных — их использовать необязательно.

БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО ВИНА

Сегодня официально принят один размер бокалов для красного вина (за исключением бокалов фирмы Uoterdord). В мое время использовали отдельные бокалы для кларета (бордо) и бургундских вин. Были широко распространены бокалы и рюмки самой разной формы, но они не использовались на официальных приемах (см. далее). Универсальный бокал для вина имеет округлую форму, слегка суживающуюся к краю, что позволяет ощутить букет вина.

БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО ВИНА

Бокал для белого вина был меньше, стенки его слегка спрямлены, так как белое вино не имеет такого насыщенного аромата, как красное. Емкость бокала — около 177 мл. Бокал никогда не



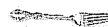
наливают больше чем наполовину, чтобы получить более тонкий букет вина.

БОКАЛ ДЛЯ РЕЙНВЕЙНА

Существуют белые вина из долины Рейна (они получили свое название по названию области, в которой выращивают виноград, и городу Хокенхайму). Сначала рейнвейн подавали в цветных бокалах, чтобы скрыть непрозрачность вина. Сегодня рейнские вина стали прозрачными. Благодаря королеве Виктории, предки которой со стороны матери были родом из семейства Саксен-Кобургов, рейнские вина получили распространение в Англии. Рейнские вина подают в рюмках на длинной ножке, маленькая чаша которой имеет почти квадратную форму. Такие бокалы и рюмки часто не относят к стеклянной посуде на ножке правильной формы.

БОКАЛ ДЛЯ ШАМПАНСКОГО

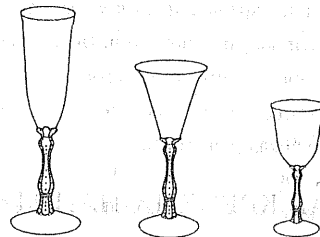
Сегодня наиболее распространены высокие узкие бокалы, в которых сохраняется игристость шампанского. Эти бокалы вытеснили традиционные бокалы с широкой неглубокой чашей, в которых пузырьки, на современный вкус, слишком быстро поднимались вверх. На самом деле, мужчины всегда использовали специальные палочки для помешивания напитка, чтобы выпустить пузырьки.



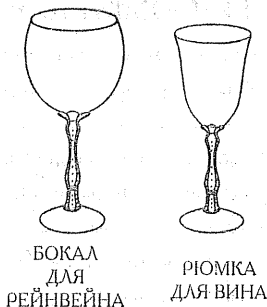
БОКАЛЫ И РЮМКИ ДЛЯ ВИНА

Так как интерес к тонким винам постоянно растет, многие производители выпускают бокалы и рюмки, позволяющие в полной мере ощутить букет, сопутствующий различным винам. К таким бокалам и рюмкам относят бокалы для бордо (белого и красного), шардоне, рислинга, сотерна, мон-траше, пино нуар, совиньон бланк, божоле, бургундских вин, кьянти, розового шампанского и т.д. Знаатоки могут приобрести эти бокалы из простого прозрачного стекла без всяких украшений, ими можно пользоваться вместе с другими стандартными бокалами и рюмками на ножке и подавать на стол даже на официальных обедах. Если вы подаете два вида белого вина, например шардоне и рислинг, или два вида красного вина, для каждого можно подать разные рюмки.

Помните: вино другого вида никогда не наливают в рюмку, из которой уже пили!



ДЛЯ ШАМПАНСКОГО ДЛЯ ШЕРРИ ДЛЯ КРЕПКИХ НАПИТКОВ



БОКАЛЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

Строго говоря, бокалы для коктейлей не входят в набор бокалов и рюмок с ножкой, предназначенных для официального обеда, их просто там не подают. Однако традиционно бокалы для коктейлей, а также рюмки для крепких напитков входят в большинство наборов стеклянной посуды с ножками. Бокал для коктейля короче, чем бокал для вина, он имеет меньшую емкость, но более широкое горлышко. Когда говорят о бокале для коктейля, многие представляют себе бокал для мартини.

РЮМКА ДЛЯ КРЕПКИХ НАПИТКОВ

После обеда подают много разных напитков, и почти для каждого из них существует свой бокал или рюмка. Обычная рюм-



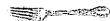
ка, входящая в набор бокалов и рюмок с ножкой, подходит почти для всех видов ликера. Рюмки для крепких напитков не расширяются кверху — аромат напитка должен оставаться в рюмке, чтобы пьющий смог смаковать его. Рюмки для крепких напитков очень маленькие. Ликер, например, является весьма концентрированным напитком, и его нужно пить небольшими дозами.

РЮМКА ДЛЯ ШЕРРИ

Когда я служил дворецким, единственным аперитивом, подаваемым на официальном обеде, был шерри. Рюмку шерри подавали на стол вместе с супом. Сегодня такие рюмки редко входят в набор бокалов и рюмок с ножкой, но они продаются в специализированных магазинах. Выпускаются рюмки двух видов. Первый — расширяющаяся кверху, второй — с более широким основанием и сужающимися краями.

БОКАЛ НА НОЖКЕ ДЛЯ ЧАЯ СО ЛЬДОМ

Высокий бокал на короткой ножке обычно имеет такие размеры, чтобы в него можно было положить кубики льда. Так как чай с льдом часто подают в южных штатах Америки, там существует широкий выбор подобных бокалов.



БОКАЛЫ И РЮМКИ ДЛЯ БАРА

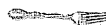
Бокалы и рюмки на ножке входят в сервировку стола, а бокалы и рюмки, стоящие в баре, предназначены для напитков, подаваемых перед официальным обедом или после него. Сегодня набор бокалов и рюмок на ножке включает полный ассортимент принадлежностей для бара. Самыми обычными бокалами для бара являются перечисленные ниже.

БОКАЛ БЕЗ НОЖКИ ИЛИ ВЫСОКИЙ СТАКАН

Эти бокалы имеют основание, прямые стенки, могут расширяться кверху или иметь округлую форму. Емкость бокала составляет от 296 до 414 мл. Высокие стаканы и бокалы используют для «экстравагантных напитков», таких как ром, кока-кола, содовая, молоко или фруктовые напитки.

OF-БОКАЛ

Используется для OF — коктейлей из виски, щепотки соды, горького пива, сахара и фруктов, подаваемых с кубиками льда. Фактически такой бокал часто называют бокалом «со льдом». Его емкость составляет от 207 до 237 мл. Существуют бокалы большей емкости как называемые «двойные», емкостью 325 мл.



БОКАЛЫ ДЛЯ ВИСКИ С СОДОВОЙ

Вариант высокого стакана емкостью около 237 мл. Такие бокалы широко используют в Европе, так как европейцы редко пьют напитки со льдом — им не нужны бокалы большей емкости.

СТАКАН ДЛЯ ЧАЯ СО ЛЬДОМ

Вариант высокого стакана, но больший по размеру. Емкость стакана составляет примерно 592 мл. Такие стаканы идеально подходят для подачи напитков летом, когда в них приходится класть много льда.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ БОКАЛЫ

ПИЛЬЗНЕРСКИЙ БОКАЛ

Получил название от знаменитой марки немецкого пива. Высокий бокал на низкой короткой ножке, с узким основанием, сужающийся кверху, что придает ему особую изысканность.

ВЫСОКИЙ СТАКАН ДЛЯ ПИВА

Этот стакан более глубокий и более емкий, чем высокий стакан для воды.



КРУЖКА ДЛЯ ПИВА

Преимущество кружки в том, что вы держите ее за ручку, и кружка нагревается от ваших рук. (Традиционная немецкая пивная кружка имеет крышку и обычно выполнена из керамики.) В мое время у некоторых пивных кружек было округлое дно, поэтому, прежде чем поставить кружку, нужно было выпить все пиво.

БОКАЛ ДЛЯ КОКТЕЙЛЯ С ВИСКИ

Высокий узкий бокал на очень короткой ножке, специально предназначенный для смешивания лимонного сока, сахара и виски.

СТАКАН ДЛЯ ПАРФЕ

Стакан предназначен не только для слоеного мороженого, но и для крепких напитков: в стакан до самого верха попеременно наливают различные виды густого ликера, и образуется нечто вроде радуги.

РЮМКИ ДЛЯ БРЕНДИ И БЕНЕДИКТИНА

Эти рюмки выше, чем большинство рюмок для крепких напитков. Они имеют оригинальную форму в виде тюльпана.

РЮМКА ДЛЯ КОНЬЯКА

Эта рюмка немного выше, чем рюмка для крепких напитков. Емкость рюмки примерно на 30 г больше, чем емкость рюмок для бренди и бенедиктина.



РЮМКИ ДЛЯ БРЕНДИ

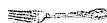
Эти рюмки позволяют согреть бренди в руке и насладиться его ароматом. Рюмка всегда имеет короткую ножку и очень широкую чашу, сужающуюся кверху. Рюмки бывают разной емкости от 148 до 739 мл. Рюмку всегда наполняют не более чем на одну треть.

УХОД ЗА СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДОЙ

Основное правило сервировки стола заключается в следующем: вы должны быть уверены в том, что вся стеклянная посуда сверкает. Я даю вам свои советы по уходу за стеклянной посудой.

☞ После того как бокалы и рюмки расставлены на столе, следует внести последний штрих в сервировку: нужно взять два старых шелковых платка и в последний раз протереть посуду до блеска. После этого на ней не останется следов пальцев, и она будет сверкать при свете свечей.

☞ Чтобы правильно вытереть дорогие тонкие бокалы и рюмки, необходимо взять бокал одним концом полотенца, держа его левой рукой, и правой рукой осторожно вытирать бокал другим концом полотен-



ца. Вытирая бокал, никогда не держите его за основание ножки. Некоторые бокалы и рюмки настолько хрупкие, что ножка может просто отломиться. Лакеи говорят при этом, что они «отвинтили ножку».

Когда я стал старше, один из лакеев показал мне трюк (отец не одобрил бы этого) с большими бокалами с орнаментом. Бокалы имели широкий гладкий ободок. Мы опускали палец в воду и мокрым пальцем проводили по краю бокала. Это создавало звук, который усиливал емкость бокала, — глухой гулкий звук сохранялся надолго. Вероятно, это не самый конструктивный совет, которому стоит следовать, но я надеюсь, что заключительная часть главы поможет вам понять необыкновенную красоту хрустала.

СОВРЕМЕННЫЕ СПОСОБЫ МЫТЬЯ СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЫ

Хотя большинство производителей утверждают, что хрустальную посуду можно мыть в посудомоечной машине, вы получите наилучший результат, если будете мыть тонкие бокалы и рюмки на ножках вручную. Жесткая вода или химические средства, смягчающие воду, могут вступить в реакцию с моющим средством. Тогда на хрустале образуется пленка, которую трудно удалить.



(Если пленка все-таки образовалась, в воду для ополаскивания нужно добавить белый уксус.)

Мойте стеклянную посуду до того, как будете мыть остальную. Каждый бокал или рюмку мойте отдельно, ставя его в раковину и промывая теплой мыльной водой. Используйте температуру воды, которую выдерживают ваши руки, в этом случае вы не выроните бокалы. Не стоит использовать слишком горячую воду, в этом нет необходимости, а перепад температур может привести к тому, что стекло треснет.

Бокалы и рюмки ополаскивают в воде такой же температуры, какую использовали для мытья. Так как стекло чувствительно к изменению температуры, не опускайте холодные бокалы в горячую воду. Если вода слишком жесткая, добавьте средство для ее смягчения. Жесткая вода содержит высокую концентрацию минеральных веществ, особенно солей кальция и магния. Для здоровья это неопасно, однако в такой воде плохо образуется мыльная пена, на посуде появляются пятна и пленка, а на водопроводных трубах образуется известковый налет.

Чтобы не поцарапать хрусталь, перед мытьем посуды снимите с пальцев кольца. Если бокал имеет выступающий ободок, обращайтесь с ним более осторожно, то есть берите в руку только один бокал. Если ободки прямые или закруляются внутрь, этим советом можно пренебречь. Используйте резиновую прокладку, чтобы бокалы не ударялись о выпускное отверстие. Вы-



тирайте бокалы и рюмки мягким полотенцем, не оставляющим на посуде волокон, лучше всего подойдет льняная ткань. (Многие рекомендуют пользоваться салфетками из узорчатого полотна.) Прежде чем убрать посуду, проверьте, не осталось ли на ней следов брызг, и сразу же вытрите их — эти брызги оставляют постоянные следы.

КАК РАНЬШЕ МЫЛИ СТОЛОВУЮ ПОСУДУ

В богатых домах использовали овалы деревянные бадьи, скрепленные оцинкованными железными обручами, придававшими им устойчивость, а также раковины со свинцовыми прокладками и сушильные доски. Раковины со свинцовыми прокладками вставляли в деревянные раковины, чтобы обеспечить их водостойкость. При мытье нужно было не повредить серебряную, фарфоровую или стеклянную посуду. Весьма вероятно, что даже при слабом ударе могли отбиться края посуды, фарфор или стекло могли разбиться, можно было поцарапать прекрасно отполированное серебро.

Чтобы приготовить смесь для мытья посуды, слуга, не занятый в данный момент другим делом (американцы



назвали бы его подручным), брал немного соды, чтобы смягчить воду, затем мягкое зеленое мыло и оцинкованной железной метелкой взбивал мыльную пену.

Для мытья серебра и стекла использовали натуральные губки. Когда эти губки впервые появились в продаже, они содержали некоторое количество песка и тонкой скорлупы, которые, если их не удалить, могли поцарапать хорошо отполированную поверхность серебряной посуды. Чтобы избавиться от песка, губки нужно было день или два подержать в холодной воде, предварительно намылив их. Времени губки нужно было промывать и менять воду, пока весь песок не вымывался. Затем их ощупывали, проверяя, не осталось ли мельчайших частиц скорлупок. Только потом губку можно было использовать. Постепенно губка пропитывалась мылом, которое не удавалось смыть. Губку нужно было опускать в теплую воду, в которую добавляли соду, под действием соды мыло постепенно вымывалось из губки.

Каждый предмет серебряной, фарфоровой или хрустальной посуды нужно было мыть отдельно. После мытья в мыльной воде посуду споласкивали в очень горячей воде и вытирали чистой льняной тканью, которую называли «буфетными салфетками для вытирания посуды».

ГЛАВА 6

ПОЛНАЯ СЕРВИРОВКА СТОЛА

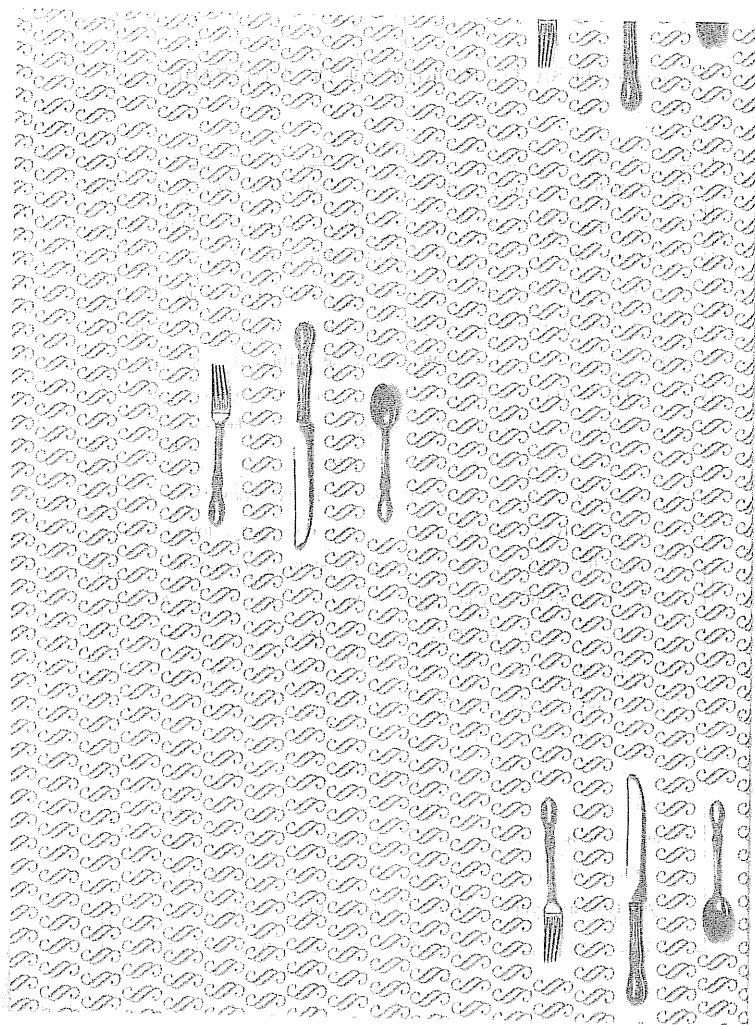


Чтобы стол, накрытый к обеду, хорошо выглядел, нужно не только правильно выбрать фарфоровую, хрустальную и серебряную посуду. Общий вид стола существенно меняют дополнительные детали. Как видим, это касается не только «маленького черного платья».

УКРАШЕНИЕ СТОЛА

Для общего вида стола важен не только красивый фарфор, хрусталь или серебро, которые, кстати, должны быть в отличном состоянии. Не менее важно и столовое белье. В мое время было принято использовать красивые льняные дамасковые скатерти. (Дамаск фактически можно ткать на любых жаккардовых станках, позволяющих получить сложный повторяющийся узор.)

После Второй мировой войны, когда помощников в домашнем хозяйстве не хватало, в моду вошли подстилки под посуду, так как на уход за ними требовалось меньше времени. В 1950-е и



1960-е гг. появились синтетические волокна, это позволило выпускать смешанные ткани, их было легче стирать, столовое белье стало доставлять больше удовольствия. Сегодня на официальном обеде используют как подстилки под посуду, так и скатерти. Столовые скатерти позволяют зрительно объединить в единое целое всю сервировку стола, а также помогают снизить уровень шума в столовой. Кроме того, скатерти добавляют нотку романтизма и театральности в общую обстановку за столом.

Традиционно используют только белые скатерти, подстилки или салфетки, но, как я уже говорила, появилось и цветное столовое белье. Помните: если вы решили использовать цветное столовое белье, оно должно соответствовать столовой посуде или контрастировать с ней.

СКАТЕРТИ

Размер скатерти является решающим. Чтобы рассчитать его, нужно измерить длину и ширину обеденного стола, учитывая свес — расстояние от края стола до кромки скатерти. Не существует твердых правил относительно свеса, но, в общем, чем длиннее стол, тем ниже должен быть свес. На официальном обеде свес скатерти должен составлять от 31 до 46 см. Если стол круглый, скатерть должна свисать до пола.

Итак, когда вы постелили скатерть, средняя складка должна лежать абсолютно ровно и прямо и проходить точно по середине стола.

Когда слуги в богатых домах накрывают на стол, обычно пустой стол сначала накрывают байковой скатертью — толстой, грубой шерстяной тканью, напоминающей сукно. Такую ткань используют для покрытия бильярдных столов. Сегодня вы можете использовать эту ткань или сделать свою подкладку из старого байкового одеяла или винила на пенопластовой основе, который отрезается по размеру стола. Широко распространены также мягкие подкладки из слесистого изоляционного материала с фланелевым верхом. Такие подкладки шьют на заказ.

ПОДСТИЛКИ ПОД ПРИБОРЫ

Подстилки, или дойли, названы так по имени человека, действительно жившего в Англии в XVIII в. Этот лондонский портной впервые на спор предложил подкладывать под стаканы большие льняные подстилки, чтобы стаканы не скользили по столу. По этому принципу используют современные подстилки под тарелки. Подстилки выпускают различной формы и размера, из самого разного материала: шерсти, бамбука, стекла, керамики с зеркальной поверхностью, нержавеющей стали, а также из синтетических тканей всех видов. Наиболее распространенный размер — 31—46 см и 36—51 см. Такие размеры подходят под все столовые приборы.

Я знаю, что получили широкое распространение дорожки, которые тоже стали стелить на стол, хотя лично я никогда не ви-

дел их в сервировке стола. В любом случае, дорожки неприемлемы на официальных обедах. Дорожки являются более декоративными, чем подстилки, с ними проще обращаться, чем со скатертями. Ширина дорожки составляет примерно от 36—43 см, а свисать она должна примерно на 40 см.

Если стол, предназначенный для официального обеда, имеет особенно красивую поверхность, на него не стелят ничего, а кладут только салфетки.

САЛФЕТКИ

Большинство салфеток имеет квадратную форму. Для официального обеда со многими переменами блюд используют квадратные салфетки размером от 56 до 66 см. Никогда не используют бумажные салфетки. На официальном обеде салфетка должна соответствовать скатерти. На неофициальном — можно использовать контрастные по цвету салфетки, задающие определенный стиль сервировке стола.

Салфетки складывают самыми разными способами. Если салфетка имеет монограмму, ее следует сложить так, чтобы монограмму было видно. По традиции, прислуга складывает белоснежные дамские салфетки определенным образом — в виде одинарной или двойной митры, в виде розы, всером, в виде сапожка, в виде перадиного официанта, свиного пяточка, и некоторых других. Я обычно складываю салфетки в виде одинарной митры. Как по-

казывает название, салфетки в сложенном виде напоминают митру епископа — такие же высокие и представительные, особенно когда на столе стоит 20 или 30 салфеток. Сегодня допускается просто сложить салфетку и положить ее на сервировочную тарелку. Многие считают это предпочтительнее. Если размер салфетки соответствует размеру салфетки, предназначенной для официального обеда, ее складывают три раза в каждом направлении, чтобы получить меньший по размеру квадрат. Затем две стороны загибают вверх, получая фиксированный прямоугольник.

На официальном обеде нельзя класть салфетки рядом с пустой тарелкой. Салфетки помещают в середине подстилки (или, как сегодня, кладут на сервировочную тарелку). Если первое блюдо подают до того, как гости сядут за стол, салфетку кладут слева (это менее официальная обстановка). Если салфетку кладут сбоку, она должна находиться слева от вилок и не ниже их. Если салфетка имеет монограмму, монограмма должна быть обращена к обедающему.

На официальных обедах никогда не используют салфетки в кольцах.

До появления стиральных машин кольца использовали для того, чтобы пользователь мог узнать свою салфетку и воспользоваться ею еще раз. В богатых домах для каждого блюда использовали чистые салфетки, и кольца были не нужны. Сегодня кольца для салфеток используют как украшение.

ПРАЧЕЧНАЯ

УХОД ЗА СТОЛОВЫМ БЕЛЬЕМ — РАНЬШЕ

В большинстве поместий имелась своя прачечная. Это относится и к Нидд Холлу, в котором мой отец служил дворецким несколько лет — с 1923 по 1934 г. В поместье были три прачки, жившие в доме прямо напротив прачечной. Они жили своей жизнью, довольно изолированно от домашней прислуги, сами покупали продукты и сами готовили.

Прачечная представляла собой две огромные комнаты. В первой стирали, все приборы работали на электричестве (в поместье была электростанция), стиральные машины приводились в действие приводными шкивами. Имелась два больших бака для кипячения белья, которые нагревались коксом. Под огромным окном стояли в ряд ванны, перед ними были дощатые настилы, на которые становились прачки. Вращающаяся сушилка с ременной передачей эффективно удаляла лишнюю воду из машины. Белье сушили на покрытой травой лужайке, которая находилась примерно в 180 м от прачечной. Мокрое белье складывали в большую плетеную корзину, которую ставили на тележку и везли на лужайку. Белье развешивали на многочисленных веревках, где оно сушилось на солнце и свежем воздухе.

Во второй большой комнате белье досушивали и проветривали, катали и гладили. Здесь стояли стойки, на которых сушили белье, стойки располагались между сушильным шкафом и чанами. В дальнем конце комнаты стоял универсальный каток для белья (каток — это машина, прокатывающая простыни и скатерти между двумя валиками). На другом конце комнаты, также перед большим окном во всю ширину комнаты располагалась гладильная доска, на которой три прачки в трех местах могли гладить белье. Всегда топились одна из трех печей, печь имела выступы, на ней одновременно грели несколько утюгов.

Когда стирку и глажение заканчивали, белье складывали в квадратные бельевые корзины с крышками, прислужник на тележке вывозил корзины из прачечной и вез их в холл по длинному, выложенному кафелем коридору. Затем он поднимал корзины на лифте в бельевую, где горничные сортировали и раскладывали белье по полкам.

УХОД ЗА СТОЛОВЫМ БЕЛЬЕМ — СЕГОДНЯ

Если сегодня кто-то признается, что у него работают три прачки, понятно, что это выдумки. Тем не менее столовое белье хорошего качества требует ухода и внимания. Поэтому прислушайтесь к моим советам:

Все белье нужно держать отдельно — будь то постельные принадлежности, полотенца или столовое белье. Белье хранят на закрытых полках в хорошо проветриваемом шкафу. Каждые несколько недель белье следует крахмалить; благодаря тонкому слою крахмала белье меньше пачкается. Не следует гладить белье слишком горячим утюгом — вы можете подпалить его. Прежде чем пользоваться утюгом, нужно убедиться, что подошва утюга чистая. Протрите подошву утюга смесью из равного количества воды и уксуса — это поможет удалить осадок минеральных веществ.

Для надежного хранения белья следует использовать папирусную бумагу, а не пластиковые мешки — мешки собирают влагу, и может образоваться плесень. Так как белье, которым редко пользуются, сморщивается, лучше вынуть его, выстирать, но не гладить. Не нужно накапливать грязное белье — от долгого лежания пятна въедаются в ткань, и их трудно отстирать.

ДРУГИЕ ДЕТАЛИ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

КАРТОЧКИ С УКАЗАНИЕМ МЕСТА ГОСТЯ И КАРТЫ МЕНЮ

Карточки с указанием места за столом очень помогают хозяевам и их гостям. На карточке прямо указано место гостя, в этом

случае не возникает замешательства, когда гости входят в столовую, стоят рядом со стулом и не знают, куда им сесть. Размер карточки в сложенном виде составляет примерно 11,5 × 16,5 см. Карточки обычно гладкие, могут иметь серебряный или золотой кант. Имя гостя должно быть написано разборчиво, достаточно крупным шрифтом, чтобы его можно было легко разобрать. Карточку ставят сверху или в середину салфетки, если салфетка лежит на подстилке для посуды или на сервировочной тарелке. Если карточка стоит неустойчиво, ее можно поставить на скатерть за подстилкой или сервировочной тарелкой, точно по центру прибора. Внимательные хозяева пишут имя гостя с обеих сторон карточки, чтобы гости, сидящие напротив, знали, кто перед ними.

КАРТА МЕНЮ

Карта меню — это действительно ваша любезность по отношению к гостям. Меню позволяет гостям ориентироваться в том, что будет подано к обеду. Если обед состоит из шести или семи перемен блюд, гости могут пропустить одно или два блюда!

Можно заказать карты меню у торговца канцелярскими товарами или сделать их самим, вырезав карточки из белой или кремовой бумаги. Подходящий размер карты — 11 × 16 см. Если у вас есть готовая печать с вашей монограммой, можно проштамповать карты меню, а также карточки с указанием места гостя.

Положите меню между двумя приборами или закрепите его в специальном держателе в центре, рядом с карточкой с указанием места гостя. Меню может быть написано от руки или напечатано, но шрифт на карте меню и на карточке с указанием места гостя должен быть одинаковым. Если вы пригласили гостей, чтобы отпраздновать какое-то событие, укажите это событие вверху на карте меню и поставьте число. Карточку с указанием места гостя можно просто сложить домиком, для нее не нужен держатель, хотя в продаже имеются недорогие держатели для меню и карточек с указанием места гостя, они продаются отдельно или в наборе, специально для ресторанов. Можно найти изящные серебряные держатели.

ПРЕДМЕТЫ СЕРВИРОВКИ

Существует множество предметов сервировки — блюд, тарелок и бокалов, в которых подают кушанья, и, конечно, ни один официальный обед, да и неофициальный тоже, невозможен без них.

Существуют предметы сервировки из серебра определенной пробы, посеребренные предметы посуды и посуда из нержавеющей стали. Для изготовления посуды используют такие металлы, как латунь, бронза и медь, а также все виды керамики. Не важно, какую посуду вы выберете.

ПЛОСКИЕ БЛЮДА

Эти предметы сервировки овальной формы имеют разные размеры — от 25 до 60 см.

Блюдо для котлет (отбивных)

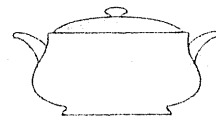
Мы не использовали такие блюда. Это круглое блюдо, первоначально предназначенное для подачи отбивных. На нем можно подать также закуски, которые едят перед обедом.

Сервировочные блюда

Эти блюда могут иметь круглую форму (торговцы называют их «нэппи») или овальную форму (производители фарфора называют такие блюда «бисквитом»).



СОУСНИК
С ПОДДОННИКОМ



БЛЮДО ДЛЯ ОВОЩЕЙ С
КРЫШКОЙ

Разъемное блюдо для овощей

Сервировочное блюдо со многими отделениями. Не всегда можно найти полный ассортимент таких блюд. Обычно такие блюда подают на обеде с небольшим числом гостей.

Блюдо для овощей с крышкой

Крышка позволяет в течение длительного времени сохранять кушанье горячим. Жаропрочную посуду обычно называют кастрюлями.

Соусник

Соусник подается на подставке или с отдельным поддонником. (Поддонник имеет двойное назначение — его можно использовать как тарелку для солений или оливок.)

Сахарница

Сахарница может быть с крышкой или без, стандартного или меньшего размера. Сахарница меньшего размера должна соответствовать приборам, подаваемым на стол после обеда. Сахарницу ставят на стол и кладут в нее кусковой сахар. К ней подают сервировочную ложечку.



МОЛОЧНИК

САХАРНИЦА
С КРЫШКОЙ

ЧАЙНИК



КОФЕЙНИК

Молочник

Первоначально в молочнике подавали только сливки и молоко, но его можно использовать также для подливки и сиропов. Размер молочника может соответствовать размеру кофейных чашечек, подаваемых после обеда.

Кофейник/чайник

Существуют кофейники и чайники самых разных размеров. Одни кофейники и чайники подходят для завтрака (один большой кофейник ставят на подсобный столик), маленькие кофейники и чайники подают на стол после обеда. Используются кофейники и чайники на 8—12 чашек (емкостью от 2 до 3 л). Чайник короче и шире, чем кофейник.

Кувшин

Существуют кувшины самого разного размера, предназначенные для самых разных напитков — от сиропа и меда до воды и чая со льдом.

УКРАШЕНИЕ СТОЛА

УКРАШЕНИЯ В ЦЕНТРЕ СТОЛА

Не существует правила, которое предписывало бы ставить в центр стола серебряные канделябры и располагать по бокам вазы с цветами. В настоящее время существует бесконечный выбор украшений для стола — от ваз с красиво уложенными свежими фруктами, например лимонами и лаймами, до цветочных композиций, включающих ветки сирени и лаванды, а также произвольно составленных смешанных композиций. Пластмассовые искусственные цветы — это плохой выбор, однако можно использовать цветы из шелка, стекла и фарфора. На самом деле, используйте то, что вы предпочитаете. Я видел стол, украшенный серебряным мечом для регби и даже большой декоративной солонкой. Однако мне больше нравятся старые способы украшения стола.

Что бы вы ни выбрали, убедитесь, что размеры вашего украшения пропорциональны размеру стола, что украшение достаточно низкое, чтобы гости могли переговариваться через стол и им не нужно было всматриваться друг в друга сквозь разного рода композиции.

ДРУГИЕ УКРАШЕНИЯ

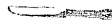
Свечи можно использовать в новом качестве. Их зажигают прежде, чем гости сядут за стол, и не гасят до тех пор, пока

гости не покинут столовую. Если стол освещен только свечами, свеча должна стоять у каждого прибора. В зависимости от длины стола и количества гостей можно использовать от двух до четырех канделябров (с несколькими подсвечниками). Убедитесь, что пламя свечи находится не на уровне глаз сидящего за столом гостя. Обычно столовую освещает главная люстра и настенные светильники, имитирующие свечи. Столовая освещается электричеством.

На свободное место на равном расстоянии друг от друга ставят вазы на высокой ножке, наполненные засахаренными фруктами, тонкими кусочками шоколада или другими сладостями. Вазы стоят на столе на протяжении всей трапезы, их можно убрать после подачи десерта. На стол можно подать орехи и щипцы для орехов. Орехи подают в больших серебряных блюдах или в маленьких вазочках, отдельно для каждого гостя, одновременно с фруктами.



Сегодня, обходя величественные здания, открытые для публики, часто можно видеть в столовой стол, накрытый якобы для обеда. Однако эта картина бледнеет по сравнению с тем, что было на самом деле — залы оживляли своим присутствием великолепные дамы и господа, которых обслуживали безупречно одетые слуги, отлично вышколенные для выполнения своей работы —



подачи изысканных блюд и вин. Это был пик по-настоящему приятного образа жизни.

Когда стол накрывали к 8 часам вечера, дворецкий должен был войти в столовую и орлиным взглядом окинуть весь стол. И горе младшему лакею, если столовые судки или бокалы для вина стояли неровно и какая-то салфетка была сложена по-другому, а все остальные салфетки ровно стояли на столе! То же касалось и стульев, стоявших у каждого места и только и ждавших, чтобы гости сели на них. Когда первое кушанье на горячем блюде уже подносили к дверям столовой, лакен занимали свои места за стульями, дворецкий ударял в большой китайский гонг и объявлял Ее светлости: «Кушать подано!»

ЧАСТЬ III

НА ПРИЕМЕ

ГЛАВА 7

ИДЕАЛЬНАЯ ХОЗЯЙКА И ИДЕАЛЬНЫЙ ГОСТЬ



ХОЗЯИН ИЛИ ХОЗЯЙКА

Для успешного приема необходимы следующие простые составляющие: интересные гости, поощрение к беседе, вкусная еда и хорошее обслуживание. Но самым важным фактором является теплая, доброжелательная атмосфера. Основная задача хозяина и хозяйки состоит в том, чтобы гости не чувствовали себя скованно, чтобы им было удобно. Существуют правила этикета, помогающие вам создать такую атмосферу. Они основаны на здравом смысле и способствуют тому, чтобы вы проще смотрели на все события. Не позволяйте правилам этикета подавлять вас. Иногда от них можно отказаться, даже нарушить их. Часто обстоятельства, официальные по своей природе, не требуют, однако, строгого следования протоколу. В этом случае поступайте так, как вам удобнее, и не обращайтесь внимания на мелочи, которые



создают трудности или кажутся неестественными. Выбирайте факторы, пригодные для вашего образа жизни, и используйте мои советы как руководство к действию.

ПЛАНИРОВАНИЕ

Если вы решили устроить официальный прием, прежде всего нужно выбрать день и время, а затем нанять прислугу и/или поставщика продуктов (если вы выбираете поставщика продуктов, прежде чем рассылать приглашения, убедитесь в том, что он появится именно в выбранный вами день).

Сегодня даже очень состоятельные люди не имеют такой большой штат прислуги, чтобы обслуживать настоящий официальный обед, поэтому помощь нанятых слуг просто необходима. При найме помощников самый лучший способ — обратиться к подруге, которая недавно устраивала прием. Если вы были у кого-то в гостях и вам понравилось обслуживание, попросите у официанта визитную карточку поставщика продуктов. Запомните имена и количество официантов, которых вы видели в домах друзей. Позвоните в справочную службу местного колледжа и обратитесь к студентам, которые имеют опыт работы официантами или буфетчиками. Позвоните в школы, в которых готовят барменов и кулинаров.

Чтобы создать приятную, теплую атмосферу, придерживайтесь общего правила: опытный официант должен обслуживать



шестерых гостей. И разумеется, нужен кто-то еще — поставщик продуктов или повар, благодаря которым удастся организовать обед с несколькими переменами блюд: именно перемена блюд создает ощущение доброжелательности, изобилия и праздника. Выберите поставщика продуктов, по крайней мере, за месяц до официального приема. И повторяю, воспользуйтесь рекомендациями друзей. Попросите двух-трех доставщиков составить смету расходов и, прежде чем остановиться на ком-нибудь из них, конечно, проверьте рекомендации.

ПРИГЛАШЕНИЯ

Для настоящего официального приема целесообразно подготовить официальные приглашения — они могут быть написаны от руки или напечатаны. Приглашения пишут от третьего лица. Хотя это кажется очевидным, убедитесь, что на приглашении указаны день, время и место проведения приема.

Приглашения следует разослать за 3—6 недель до события, это зависит от обычаев, принятых в вашей среде. Если вы не получили подтверждения от того, кому послано приглашение, не медлите и сразу позвоните ему. Этот человек может оказаться беспечным, ему все нужно напоминать. Кроме того, приглашение могло просто затеряться на почте.



СПИСОК ГОСТЕЙ

Когда вы решили, кого пригласить, убедитесь, что у вас соберутся люди, совместимые друг с другом, хотя общество может быть достаточно неоднородным. Не приглашайте слишком много друзей, у которых чересчур много общего: в этом случае вам гарантирован скучный вечер. Вам нужно смешанное общество интересных людей, которые позволят завязать оживленную беседу. Соедините товарищей по работе и родственников, соседей и друзей. Помните: обязательно, чтобы было одинаковое число мужчин и женщин. Ничего страшного, если за столом сидят рядом две женщины.

ПЛАН РАССАДКИ ГОСТЕЙ

Простейший способ организации застолья — составить план стола на большом листе картона. Напишите имя каждого гостя на отдельной полоске бумаги или на почтовой открытке. Затем перемещайте бумажки, пока не найдете оптимальное решение. Убедитесь, что супружеские пары не сидят рядом. Нужно перемешать гостей. Если вы устраиваете прием в честь кого-либо из гостей, почетный гость должен сидеть справа от хозяина или хозяйки.

ПРИСЛУГА ИЛИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПОМОЩНИКИ

Для проведения большого официального приема требуются дополнительные помощники. Чтобы прием прошел успешно, важ-



но знать, что ваши помощники являются хорошо обученными работниками — это может оказаться решающим фактором. Однако, даже если вы наняли вышколенных профессиональных официантов, вы, хозяин или хозяйка, должны дать им понять, чего хотите, как, по-вашему, все должно быть организовано. И именно вы должны окончательно убедиться, что стол сервирован правильно, цветы красиво оформлены, а бар заполнен бутылками (включая нужное количество льда).

На современном официальном приеме или обеде, однако, главная роль отводится дворецкому (старшему лакею), как это было и в мое время. И действительно, старший лакей руководит всей подачей блюд. За день до торжественного события хозяйка обсуждает с ним все мелочи предстоящего обеда и даже то, как будут одеты официанты. Вечером, незадолго до того как начнут прибывать гости, хозяйка должна проверить столовую, дать указания старшему лакею и обговорить с ним время, когда он объявит, что кушать подано. Старший лакей обсуждает с официантами последние детали и проверяет их внешний вид — одежду, обувь, прическу, даже ногти, как делал это я (да и делаю до сих пор).



ГОСТИ

ЭТИКЕТ

Для непосвященных этикет официального приема, по-видимому, напоминает иностранный язык. На самом деле, это логичные правила, выведенные из практики и традиций. Хорошие манеры — это способ, помогающий существовать в нашем сложном мире, один из способов проявить наше уважение к другим. Правила этикета созданы для того, чтобы помочь нам, а не для того, чтобы запугать нас. Как только вы поймете их целесообразность, вы никогда не задумаетесь над тем, что надо следить за своими манерами.

В СВЕТЕ ПРИНЯТО ПРИЕЗЖАТЬ ВОВРЕМЯ

Точное время прибытия на официальный прием зависит от того, как это принято в вашем кругу. Если бы в довоенной Англии вас пригласили на официальный обед, предполагалось бы, что вы придете за полчаса до назначенного времени. В богатых домах Англии обед подавали точно в 8 часов. Сегодня общее правило таково: можно опаздывать не больше чем на 20 минут относительно времени, указанного в приглашении.

Не предполагалось, что на официальный прием гости придут с подарками. Это относится и к сегодняшнему дню. Когда я находился на частной службе, существовало единственное исклю-



чение из правила: если обед давали по случаю дня рождения хозяина или хозяйки, можно было дарить подарки. Если был день рождения хозяина, можно было подарить особую бутылку вина высшего качества, шампанского, хереса или бургундского. Ко дню рождения хозяйки можно было подарить небольшое ювелирное украшение или флакон духов.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ НА ПРИЕМЕ

Войдя в гостиную, найдите хозяйку, чтобы поздороваться с ней. Если до того, как вы поздоровались с хозяйкой, вам предложат напитки, откажитесь от них. Хорошие манеры требуют, чтобы сначала вы поговорили с хозяевами, а уже потом воспользовались плодами их гостеприимства. Если вы выпили бокал и хотите выпить еще, можно попросить официанта принести еще бокал.

Если разносят закуски, можно взять одну порцию, а не три или четыре. В обязанности официанта входит следить, чтобы закуски разносили таким образом, чтобы вам не нужно было просить вторую порцию. На официальных приемах в предобеденное время не принято предлагать слишком много закусок. Это вряд ли необходимо, если вскоре предстоит обед из пяти или шести блюд. В старые добрые времена к коктейлю не подавали слишком сытные закуски, а только то, что можно было есть маленькими кусочками, например маленькие бисквиты или миндаль.



СОВЕТЫ

Ваша обязанность как гостя состоит в следующем: вы должны быть общительными и помогать приему идти своим чередом. В предобеденное время постарайтесь встретиться с гостями, которых вы уже знаете. Мужья и жены должны общаться не только друг с другом, но и с остальными гостями. Когда объявят, что кушать подано, не задерживайтесь в гостиной. Блюда уже готовы, и если гости медлят, это создает проблемы на кухне.

На официальном приеме не приносите в столовую недопитый бокал с напитком. Оставьте его в гостиной. Дамы могут оставить сумочки в гостиной или взять их в столовую. Если сумочка маленькая, ее кладут на колени. Кроме того, на полу под стулом может оказаться достаточно места, и официант не будет спотыкаться о сумочку. Принято, что гости идут в столовую в произвольном порядке. Однако существует и исключение: если почетным гостем является дама, ее сопровождает хозяин дома. Если почетным гостем является мужчина, его сопровождает хозяйка.

ЗАСТОЛЬНАЯ БЕСЕДА

Сидя за столом, вы можете начать беседу с вашим соседом. Воспитанный человек не будет игнорировать соседей и обзирать стол, чтобы посмотреть, кто еще находится за столом. Помните: нужно беседовать как с соседом, сидящим слева, так и с соседом, сидящим справа от вас. Представьтесь, если вы не встречались



со своими соседями за коктейлем. Не ждите, когда разговор начнет кто-то другой. Постарайтесь втянуть в беседу обоих соседей и проявите интерес к тому, что они хотят сказать.

Хорошая беседа предполагает, что вам более интересно выслушать мнение вашего соседа, чем высказать свое. Постарайтесь найти тему, которая была бы интересной вам обоим. Если чувствуете, что у вас нет ничего общего с вашими соседями, постарайтесь поддерживать разговор и не показывать своего недовольства. Чтобы избежать таких затруднительных положений, многие хозяева предпочитают устраивать обед за круглым столом: в этом случае гораздо проще вовлечь в общую беседу трех или четырех гостей.

КАК ПРАВИЛЬНО СИДЕТЬ ЗА СТОЛОМ

Сидите прямо, но не так, словно вы аршин проломили — можно слегка касаться спинки стула. Нельзя сутулиться и тяжело опускаться на стул. Не откидывайтесь на спинку стула — это не только опасно. На ножки стула приходится дополнительная нагрузка. Класть руку на спинку стула, своего или стула соседа, также не рекомендуется.

Если вы не едите, лучше всего держать руки на коленях. Следуя этому правилу, вы не будете автоматически переключать столовые приборы или катать хлебные крошки. На стол можно положить руки и запястья, но не локти. Хотя все мы знаем пра-



вилу «не кладите локти на стол», в некоторых случаях это уместно. Например, чтобы услышать гостя, сидящего напротив вас, вы должны наклониться вперед. Однако во время еды локти следует убирать со стола.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ САЛФЕТКОЙ

На простом обеде, сев за стол, вы обычно кладете салфетку на колени. На официальном — вы должны подождать, пока хозяин или хозяйка первыми положат салфетку на колени. Кладите салфетку на колени, не закладывая ее за ворот блузки. Если салфетка большая, разверните ее наполовину, не обращайтесь с ней, как с флагом.

Не пользуйтесь салфеткой как носовым платком или полотенцем. Нужно не выпирать рот, а просто приложить салфетку ко рту. Если во время обеда вам нужно выйти из-за стола, положите салфетку слева от тарелки (испачканной стороной вниз) или на стул. Когда обед закончен, салфетку кладут слева от прибора или, если тарелки уже убраны, в середину прибора. Не нужно складывать или комкать салфетку, просто положите ее на стол. На обеде хозяйка кладет салфетку на стол — это сигнал, что трапеза закончена. После этого — и никак не раньше — гости также кладут салфетки на стол.

КОГДА МОЖНО НАЧИНАТЬ ЕСТЬ

Если стол большой, можно не ждать, пока официант подаст блюда всем гостям. Если блюдо подано двум-трем гостям, хозяйка может



сказать: «Кушайте, пожалуйста. Если вы будете ждать, еда остынет». Если хозяйка ничего не говорит, можно брать в руку вилку и нож после того, как обслужат трех-четырёх гостей. Если вы сидите за небольшим круглым столом, накрытым на шесть—восемь персон, нужно подождать, пока блюдо не подадут всем гостям.

КАК ПОДАЮТ БЛЮДА

Когда официант с порционным блюдом подходит к вам слева, возьмите вилку и нож и сами положите себе кушанье. Возьмите сервировочную вилку в левую руку, а нож — в правую. После того как вы положили себе кушанье, положите вилку и нож рядом на блюдо. Если на блюде несколько кушаний, сначала кладите мясо, затем — овощи. Берите всего понемногу. Овощи кладите на свою тарелку, а не на тарелку, стоящую сбоку, — она предназначена для хлеба и масла. Если подаваемое блюдо имеет несколько слоев, например салат с гренками, нужно брать всю порцию, а не только верхний слой. Из вежливости по отношению к гостю, которого обслуживают последним, убедитесь, что на блюде осталось достаточное количество кушанья и гостю есть что выбрать. Всегда берите ту часть кушанья, которая находится ближе к вам. Когда вам подали кушанье, поблагодарите официанта.



КАКИМ НОЖОМ И ВИЛКОЙ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

Универсальный способ сервировки стола состоит в следующем: столовые приборы кладут на стол в порядке их использования — начиная с внешней стороны по направлению к тарелке. Однако некоторые борцы с предрассудками настаивают на том, что столовые приборы нужно располагать по размеру и гость сам должен ломать голову над тем, какой нож и вилку нужно выбрать для того или иного блюда. Если вы ошиблись в выборе ножа или вилки, не кладите их на стол, а продолжайте пользоваться ими. Не обижайте хозяйку, перекладывая неправильно положенные приборы.

Существуют два способа нарезания кушанья на тарелке: европейский и американский. Европейцы придерживаются такого правила: нож держат в правой руке, а вилку — в левой руке. Когда кушанье нарезано, кусочек кушанья берут вилкой, которую держат в левой руке. Зубцы вилки всегда обращены вниз. Американский способ состоит в следующем: вилку держат в левой руке, нож — в правой. После того как кушанье нарезано, нож кладут на тарелку, свободной правой рукой берут вилку, поворачивают ее вправо и подносят кусочек кушанья ко рту. В случае необходимости можно помогать себе ножом. Оба способа являются правильными.



КАК ЕСТЬ ХЛЕБ И МАСЛО

Когда вы сели за стол, перед вами на тарелке для хлеба лежит нож для масла. Не режьте хлеб этим ножом, хлеб нужно всегда отщипывать пальцами. Нож, лежащий на тарелке для хлеба, предназначен для намазывания масла. Не намазывайте маслом сразу всю булочку или кусок хлеба. Отщипните кусочек и намажьте его.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ ЗА СТОЛОМ

Постарайтесь попробовать все, что вам предлагают, даже если то или иное блюдо вам не нравится. Спокойно оставьте кушанье на тарелке, не обсуждая его вкуса. Если у вас аллергия на какой-то продукт, ничего не нужно говорить хозяйке, разве только ей не станет ясно, что вы ничего не едите. В таком случае подождите с объяснениями, пока не закончится обед.

Если подадут блюдо с приправами, положите немного приправ на тарелку для масла. Если тарелочка для масла не стоит на столе, положите приправы на тарелку, стоящую перед вами. Никогда не выбирайте из приправ одну оливку, полоску моркови или веточку сельдерея, чтобы все это сразу же отправить в рот. Сначала все положите на тарелку. Затем передайте блюдо с приправами гостю, сидящему рядом с вами.

Если на стол ставят соусник, отлейте немного соуса. Не нужно просто заливать соусом мясо. Положите разливательную лож-



ку рядом с соусником. В противном случае соус останется на внешней стороне ложки и следующему гостю придется брать ложку, уже испачканную в соусе. Можно намочить в соусе кусочки хлеба и есть их вилкой, ни в коем случае не пальцами.

Иногда лимон, подаваемый на обеде, заворачивают в марлю, чтобы зернышки и сок не попадали на скатерть. Если марли нет, проткните лимон с острого конца вилкой и выжмите сок над кушаньем, с другой стороны закрывая лимон рукой.

Не существует правил, касающихся того, как есть свежие веточки петрушки или кусочки лимона, подаваемые в виде гарнира. Если вы не хотите их есть, просто отодвиньте на край тарелки.

Если у вас во рту оказалось что-то несъедобное, например кусочек хрища, не выплевывайте его на салфетку. Поднесите вилку ко рту, удалите хрищ и положите его на тарелку, прикрыв небольшим количеством кушанья.

Если вам не хватает какого-то столового прибора или вы уронили его, найдите глазами официанта и объясните ему, что вам нужно.

Никогда не кладите на стол приборы, если вы уже начали есть. Если вы ничего не берете вилкой и ножом, положите приборы на тарелку, сложив их крест-накрест. Тем самым вы показываете официанту, что вы еще не закончили трапезу. Когда вы закончили обед, положите вилку и нож на тарелку параллельно.



Не обвиняйте повара, начиная солить блюдо, прежде чем вы попробуете его. Чтобы взять соль из общей солонки, если в ней нет ложечки, возьмите немного соли на кончике чистого ножа. Однако, по правилам, в солонке всегда должна быть ложечка.

Смакуйте пищу и ешьте медленно. Это помогает вести беседу и создает праздничное настроение.

Не дуйте на горячее блюдо или напитки. Если вы обожгли рот, быстро глотните воды, чтобы уменьшить жжение.

Если вам подали горячий напиток, возьмите ложку и сделайте маленький глоток. Если напиток горячий, подождите, пока он остынет, а потом пейте.

Если вы взяли вилкой или ложкой кусочек кушанья, нужно съесть его целиком. Невежливо оставлять недоеденное блюдо, будь то мороженое или суп.

Если ваш рот полон пищи, наклонитесь над тарелкой. Если кусочек пищи упадет, то он упадет на тарелку, а не на колени или скатерть. Не берите полную ложку блюда или слишком большой кусок на вилку. Берите столько, сколько сможете сразу прожевать и проглотить.

Жуйте пищу с закрытым ртом, старайтесь не облизывать губы. Не разговаривайте с полным ртом. Можно говорить тогда, когда у вас во рту мало пищи, потому что иногда, перед тем как ответить на вопрос, вы не можете ждать, пока вы все проглотите. Но



если брать пищу одновременно маленькими порциями, всегда можно поддержать разговор.

Если вы что-то пролили на скатерть, ножом соберите пролитое и положите на край тарелки. Если вы что-то пролили на себя, оберните палец салфеткой, опустите его в стакан с водой и протрите пятно. Если что-то проливает официант, подавая вам кушанье, не впадайте в панику. Обязанность официанта — исправить оплошность. Если вы пролили вино, промокните пятно салфеткой, чтобы она впитала его, пока официант не принесет полотенца, чтобы подстелить их под скатерть. Чтобы удалить пятно, официант, вероятно, посыплет его солью, смочит содовой или другим чистящим средством.

Постарайтесь есть бесшумно. Умение вести себя за столом заключается главным образом в том, чтобы быть ненавязчивым и не производить лишний шум. Мало того что шум мешает беседе, просто неприятно слышать, когда скребут по тарелке или грызут лед.

Если вы не хотите пить вино, жестом укажите на свой бокал и скажите официанту: «Нет, спасибо». Не переворачивайте бокал доньшком вверх. И наоборот, если вы хотите еще вина, ждите, пока официант снова не будет обходить стол с бутылкой, как он делает это периодически.

Делайте только одно дело одновременно. Если вы хотите сделать глоток вина, положите нож и вилку на тарелку.



Если вы разбили бокал, нужно возместить ущерб. Постарайтесь выяснить у хозяйки, где он был куплен.

Берите только те кушанья и приборы, которые находятся ближе к вам, и вы легким движением можете дотянуться до них. В противном случае попросите другого гостя передать вам блюдо.

Постарайтесь заканчивать еду одновременно с другими гостями, чтобы не задерживать официантов, которые должны убирать посуду со стола перед подачей следующего блюда. Когда официанты убирают посуду, не помогайте им, передавая тот или иной прибор. Если стулья стоят так тесно, что трудно убирать со стола, вы можете помочь официанту, просто отклонившись в сторону.

Во время обеда за столом не курят. В мое время мужчины закуривали тогда, когда дамы покидали столовую. Хотя пепельницы и стоят на столе, нельзя закуривать, пока гости не закончат есть десерт.

Небольшие чашки с водой предназначены только для полоскания пальцев. Опустите кончики пальцев в воду, затем промокните их салфеткой. Одновременно опускайте только пальцы одной руки.

Никогда не пользуйтесь за столом губной помадой. В этом случае вы не оставите ее следов на краю бокала или салфетке.

Не вставайте из-за стола до тех пор, пока не встанет из-за стола хозяйка.



ТОСТЫ

Иногда официальный обед или прием устраивают в чью-то честь. В этом случае тосты являются предполагаемой частью обеда. Если хозяин или хозяйка первыми не предлагают тост, вы можете сделать это после подачи главного блюда. Встаньте и, если не удастся сразу привлечь внимание гостей, постучите тупой стороной лезвия ножа или вилок (не слишком сильно) по своему бокалу. Ваш тост может содержать слова благодарности за прекрасный обед или рассказ о почетном госте. Вы должны говорить кратко и по существу. Закончив тост, вы поднимаете бокал в честь гостя и делаете глоток.

Если тост звучит неофициально, гости поднимают бокалы сидя. Если гости собрались по поводу более памятного события, например годовщины свадьбы, при произнесении тоста все встают, поднимают бокалы и делают глоток вина. Непьющие поднимают пустые бокалы или бокалы с напитками, которые они могут пить, за исключением воды. Некоторые считают, что произносить тост и пить воду за того, в чью честь произносят тост, — плохая примета.

Если гостей много, гости не чокаются. Считаю, что, когда чокаются, нельзя держать бокалы на одном уровне. Если говорящие тост сидят слишком далеко друг от друга и не могут чокнуться, они просто поднимают свои бокалы. Гость, в честь кото-



рого произносят тост, сидит и не поднимает бокал, но реагирует на тост улыбкой, кивком головы или словами благодарности. Затем почетный гость встает и произносит несколько ответных слов — сразу после произнесения тоста или несколько позже, например в конце десерта.

ОБЕД ЗАКОНЧЕН

Хозяйка просит дам перейти в гостиную, где им предложат лимон и кофе (можно подать их за обеденным столом). Хозяин встает и спрашивает мужчин, хотят ли они выпить кофе в столовой или перейдут в гостиную. Мой опыт показывает, что трудно убедить мужчин перейти в гостиную, пока они не выпьют вина, бренди или не выкурят сигару. Разделение гостей после обеда — это давний обычай, однако в настоящее время многие хозяева считают его старомодным и предпочитают, чтобы мужчины присоединялись к дамам в гостиной.

Когда подан послеобеденный кофе, можно спросить, содержит ли кофе кофеин. Если кофе не содержит кофеина и вам не нужно просить что-то еще, не благодарите хозяйку. Помните: во время питья нельзя оставлять ложечку в кофейной чашке, положите ее на блюдце.

Не раньше чем через 45 минут после того, как гости встали из-за стола, можно собираться домой. Если вы уходите слишком



рано, нужно сказать хозяйке, что вы приятно провели время. Если среди приглашенных находится почетный гость, у вас нет причин ждать, пока он не уйдет (если это не правительственные чиновники высокого ранга), при условии, что перед уходом вы попрощаетесь с ним. Если почетным гостем являетесь вы сами, имейте в виду, что некоторые гости считают, что они не могут уйти домой, пока не ушли вы.

Кроме того, знайте, что многие гости расценят ваш уход как сигнал и последуют за вами. Если вы попрощались с хозяином и хозяйкой, важно сразу же уйти. Гость, который медлит, вызывает раздражение у хозяев, которые хотят вернуться к оставшимся гостям. Ваша возня может нарушить течение торжества.

ГЛАВА 8

ЧТО И КАК НАДО ЕСТЬ — ОТ А (АРТИШОКИ) ДО Я (ЯБЛОКО)



Самый важный признак хороших манер и умения вести себя за столом состоит в том, что вы знаете, как нужно есть блюда, при виде которых некоторые оказываются в затруднительном положении. Я надеюсь, что эта глава окажется полезной и поможет избежать социальных потрясений.

ПРЕДОБЕДЕННОЕ ВРЕМЯ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ, ПОДАВАЕМЫЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ БЛЮДОМ

Прежде чем есть, подождите, пока закуска немного остынет. Если закуска еще дымится, вы действительно можете обжечь рот. Если официант подал зубочистки, попробуйте закуску, пользуясь зубочисткой, затем положите ее на специальную тарелочку, предназначенную для этого. Если такой тарелочки или коробочки нет, держите зубочистку на салфетке, пока не найдете корзину для



мусора. Не кладите использованную зубочистку на сервировочную тарелку.

Если от закуски остались, например, хвосты креветок, положите их в бумажную салфетку, затем выбросьте их. Не кладите зубочистки, использованные салфетки, остатки закуски или другой пищи в пепельницу. Бумажные салфетки — это не только мусор, они могут загореться.

ОЛИВКИ

Если оливки подают как приправу, их можно есть руками. Если оливки с косточками, косточки удаляют руками. От больших оливок откусывают половину, маленькие оливки кладут в рот целиком. (Если оливки содержатся в салате, их едят вилкой.)

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Если подают свежие овощи, помните, что сначала их нужно полить соусом, а потом есть. Я думаю, что для вас это само собой разумеется.

ИНГРЕДИЕНТЫ КОКТЕЙЛЕЙ

Оливки, помидоры черри или лук, входящие в состав коктейля, можно есть. Если они наколоты на зубочистку или коктейльную палочку, не существует никаких проблем. Их можно просто вы-



нуть из блюда и съесть. Но если эти ингредиенты кладут в коктейль без палочек, тогда нужно выпить немного напитка, чтобы достать оливки или черри, не намочив пальцы. (Не доставайте кусочки апельсина — они слишком пачкают пальцы и у них трудно отделить мякоть от кожуры.)

СЫР

Сыр кладут на крекер ножом, который подается вместе с сыром. Крекер с кусочком сыра берут руками.

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ

Когда подают коктейли, помидоры, находящиеся в коктейле, берут руками. Если их подают к столу вместе с салатом или другим блюдом, помидоры черри едят с помощью ножа и вилки. Постарайтесь выбирать такой помидор, который можно положить в рот целиком, ведь они брызгаются. Жуйте с закрытым ртом.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

АВОКАДО

Если авокадо подают в кожуре, плод держат в одной руке и едят мякоть ложкой. Если авокадо наполнен салатом, плод держат в одной руке и едят содержимое вилкой. Когда вы закончили есть,



положите вилку на тарелку вместе с остатками авокадо. Не оставляйте вилку внутри плода.

АРТИШОКИ

Освободите артишок от листьев, окуните его в приправу или мясной соус и съешьте съедобную часть. Если подают фаршированные артишоки, сначала ножом откидывают начинку на листья, затем обрезают грубые внутренние листья и вырезают мохнатую сердцевину. Остается мясистая чашечка, которую едят ножом и вилкой.

ИКРА

Если икру подают в вазочке с ложкой, ложкой положите икру на свою тарелку. Возьмите немного нарезанного лука, растертого белка и желтка, а также кусочки лимона. Когда подадут тосты, положите эти продукты на тосты. Выровняйте канапе ножом и ешьте, держа тост в руке.

КОКТЕЙЛЬ ИЗ КРЕВЕТОК

Если креветки мелкие, их едят целиком. Если креветки очень крупные, нужно осторожно взять чашку, в которой подан коктейль, и ребром вилки разделить моллюсков. Если блюдце под чашкой или тарелка достаточно большие, можно вынуть креветку из чашки, положить на блюдце и нарезать, пользуясь ножом и вилкой.



Если вместе с креветками подают лимон, нужно проткнуть его вилкой и, закрыв лимон рукой с другой стороны, осторожно выдавить сок на креветку. Если при подаче соуса каждому гостю подают отдельный соусник, нужно ложкой взять небольшое количество и полить им креветку, лежащую на тарелке. (Так же поливают соусом мясо.)

ЛЯГУШАЧЬИ ЛАПКИ

Лягушачьи лапки можно есть руками или ножом и вилкой. Большую лапку расчлениют ножом и вилкой и отправляют кусочки в рот. Несъедобные части ножом и вилкой отодвигают на край тарелки.

МИДИИ

Если мидии в раковинах подают в бульоне, нужно вилкой удалить их из раковин, окунуть в соус, затем есть. Пустые раковины кладут в специальную мисочку или на тарелку. Оставшийся сок или бульон едят ложкой. Можно пропитать соком кусочки хлеба, наколотые на вилку.

МОЛЛЮСКИ И УСТРИЦЫ В ПОЛОВИНКАХ РАКОВИН

В одной руке держите половинку раковины, в другой — вилку для панцирных. Выбирайте мясо вилкой. На официальных обе-



дах соус к моллюскам обычно не подают. Если соус подали, окуните в него мясо моллюска и положите в рот целиком. Никогда не нарежьте сырые моллюски или устрицы. Если вы находитесь на неофициальной вечеринке, можно выпить сок из раковины.

Если моллюски отварены, возьмите полностью раскрытую раковину (если раковина не раскрыта, есть моллюска нельзя) и вилок для коктейля вытяните шейку (хвост). (Так поступают на официальном обеде.) Пальцами удалите оболочку вокруг шейки и, держа за нее моллюска, сначала окуните в чашку с бульоном, затем — в растопленное масло. После этого моллюсков можно есть. Жареных моллюсков, устриц и мидий едят вилок.

УЛИТКИ

Раковины улиток захватывают специальным держателем. Если держатель не подали, раковины берут пальцами, обернутыми салфеткой. В другой руке держат вилок для устриц, которой вынимают из раковины улитку. Чесночное масло, оставшееся в раковине, можно слить на тарелку и пропитать им небольшие кусочки французской булки, надетые на вилок.

СУП

Суповую ложку держите в правой руке, во время еды наклоняйте ложку от себя — таким движением вы наполняете ложку, а не к себе. Ешьте бесшумно, поднося ложку к рту боковой стороной.



Когда вы съели почти весь суп, можно наклонить тарелку от себя и собрать в ложку остатки супа. Супницу всегда подают на стол на тарелке, поэтому разливательную ложку нужно класть на тарелку, а не оставлять в супнице. (За завтраком или на менее официальном обеде суп могут подать в чашках для бульона или сливок на подставке, и его можно пить, поднося чашку ко рту.)

Крекеры или крутоны к супу

После того как суп налили в тарелку, его посыпают кусочками крекера или крутонами. Крекеры обычно подает официант. Каждый гость может положить ложку крекеров непосредственно в суп. Нужно убедиться, что сервировочная ложка не коснулась супа.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыбу едят, держа вилок в левой руке зубьями вниз и ножом отделивая куски рыбы. Если рыба нежная и без костей, можно пользоваться только вилок. Когда вилок держат в правой руке, зубья могут быть направлены вверх или вниз, как удобнее. Если вы едите, пользуясь только вилок, не оставляйте нож на тарелке. Положите его на стол. Если вы пользуетесь только вилок, держите ее в правой руке. Чаще всего рыбу подают в виде филе, которое едят, пользуясь вилок и ножом для рыбы. Если на сто-



ле нет специальной вилки и ножа для рыбы, пользуйтесь приборами, которые лежат перед вами.

Если рыба подана целиком и вам самому нужно отделить филе, сначала ножом и вилкой отделите голову и хвост и отодвиньте их на край тарелки. Кончиком ножа подденьте хребет и разрежьте рыбу от головы до хвоста. Распластайте рыбу и удалите хребет. Можно отделить филе, находящееся сверху, съесть его, затем удалить хребет. Если, когда вы едите рыбу, вам попадают мелкие косточки, языком пододвиньте их на вилку, выньте изо рта и отодвиньте на край тарелки.

СУШИ И САШИМИ

Если подают эти или другие азиатские блюда, которые едят палочками, возьмите палочки, если вам удобно пользоваться ими. В противном случае воспользуйтесь ножом и вилкой.

Небольшие кусочки суси едят целиком. Более крупные куски нарезают палочками, складывая их вместе. Если вы берете суси с сервировочного блюда, помните, что нужно пользоваться концами палочек, которые вы не брали в рот.



МЯСО И ПТИЦА

КУРЫ, ИНДЕЙКИ И БЛЮДА ИЗ ДРУГОЙ ПТИЦЫ

На официальном обеде никакую птицу не едят руками. В неофициальной обстановке можно руками вынимать кости после того, как почти все мясо нарезано. Никогда не обгладывайте кости.

ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ

За обедом бараньи котлеты едят, пользуясь ножом и вилкой. Срежьте среднюю часть с кости, затем нарежьте мясо на два или три куса. Если конец косточки обернут бумагой, можно держать котлету за бумажную обертку и срезать мясо сбоку. Если бумажная обертка отсутствует, лучше всего пользоваться ножом и вилкой.

СТЕЙКИ И ЖАРКОЕ

Нож для мяса держат не так, как нож для рыбы: чтобы нарезать мясо, нужно приложить больше усилий. Положите указательный палец на перемычку ножа, это придает ему устойчивость. Вилку нужно держать в левой руке, зубьями вниз. Не зажимайте вилку в кулаке и не пронзайте ею мясо, только слегка проткните мясо и нарежьте его ножом. Одновременно отрезайте по



кусочку мяса; чтобы закрепить мясо на вилке, поддерживайте кусочек снизу, пользуясь лезвием ножа. Вместе с мясом вилкой можно взять немного картофеля и овощей.

Никогда не держите вилку в левой руке зубьями вверх и не кладите на нее в таком положении еду ножом.

Когда вы едите, не кладите на тарелку нож и вилку таким образом, словно это пара весел от гребной лодки. Кладите приборы крест-накрест. Вилка лежит поверх ножа зубьями вниз. Это единственное положение столовых приборов, когда их не держат в руке.

Не жестикулируйте с ножом и вилкой в руках. Нож держите над тарелкой, подняв его не более чем на 20—25 см.

Когда вы едите хлеб или что-то пьете, положите нож и вилку крест-накрест на тарелку. Острие ножа должно быть обращено влево.

Когда вы закончили есть, положите нож и вилку на тарелку параллельно друг другу. Вилка лежит зубьями вниз, острие ножа обращено к вилке.

Если во время еды ничего не нужно резать, нож не нужен. Тогда едят, пользуясь вилкой и держа ее в правой руке. В этом случае не пользуйтесь ножом, оставьте его на столе. Если вы едите, пользуясь только вилкой, когда вы закончили, положите вилку на тарелку зубьями вверх.



ОВОЩИ

ГОРОХ

Вероятно, этот овощ наиболее трудно есть. Один из способов состоит в следующем: горошины пужно ножом пододвигать на вилку. Можно несколько горошин наколоть на вилку.

КАРТОФЕЛЬ

Белый или сладкий печеный картофель сначала разрезают ножом, затем руками делят на половинки и вилкой макают в смесь из масла, перца и соли. На официальном обеде жареный картофель по-французски едят вилкой.

КУКУРУЗА

На официальном обеде кукурузу в початках не подают. Если все-таки нужно подать кукурузу, перед подачей на стол початки очищают на кухне. Если вы едите кукурузу в початке, нужно поливать маслом только часть початка, чтобы меньше пачкать губы и руки. По возможности съешьте кукурузу бесцумно.

СПАРЖА

Если спаржу подают без соуса, ее крепкие стебли берут руками. Если спаржу подают в голландском соусе, ее едят, пользуясь ножом и вилкой. Если вы сомневаетесь, как нужно есть спаржу, посмотрите, как это делает хозяйка. (Это



хорошее правило, и ему нужно следовать почти во всех случаях.) В богатых домах спаржу подавали вместе со щипцами, гости очищали толстый конец стебля и макали его в растопленное масло.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СПАГЕТТИ, ЛАПША И ТОНКАЯ ЛАПША

Возьмите вилкой несколько полосок лапши и наматывайте их на вилку, держа ее так, чтобы зубья были направлены к краю тарелки. Существует другой способ: если на стол подают большую ложку, макаронные изделия наматывают на нее. В обоих случаях макароны нужно наматывать так, чтобы концы не свисали. Поднесите вилку с макаронами ко рту. Если концы все-таки свисают, их нужно быстро взять в рот или откусить. Они должны упасть на вилку, а не на тарелку или скатерть.

ЛАЗАНЬЯ И СЛОЕННЫЕ МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Лазанью с расплавленными полосками сыра поддевают вилкой и подносят ко рту. Это блюдо можно резать ножом. Прежде чем есть лазанью, лучше сначала нарезать сыр.



САЛАТ

Большие листья салата разделите вилкой (или ножом и вилкой, если это трудно сделать одной вилкой). Если вы считаете, что можно пользоваться только вилкой, положите нож на стол. Одновременно отрезайте только один кусочек салата. Если салат подан на отдельной тарелке, пользуйтесь салатной вилкой. Если салат подан вместе с закуской (на одной тарелке), пользуйтесь вилкой для закуски. К завтраку салат часто подают одновременно с мясным блюдом. В этом случае можно пользоваться той же вилкой, какой вы едите мясо.

ФРУКТЫ

АБРИКОС И СЛИВА

Эти фрукты держат рукой и едят, стараясь кусать как можно ближе к косточке. Выньте косточку: большой палец положите под косточку, а двумя другими пальцами захватите ее сверху.

АНАНАС

Ананас режут на кружочки, подают на тарелке и едят десертным ножом и вилкой.



АПЕЛЬСИН И МАНДАРИН

Снимите кожуру с этих цитрусовых, сделав надрезы на кожуре с обоих концов плода. Затем сделайте на кожуре вертикальные надрезы. Теперь кожуру можно снять руками. Мандарины перед едой делят на маленькие дольки, а апельсины проще разрезать ножом.

Острым концом ножа удалите косточки. Волокна можно удалить руками. Оставшиеся косточки и пленки удаляют прямо изо рта. Апельсины можно есть как грейпфруты, ложкой для грейпфрута или чайной ложкой, при условии, что плоды предварительно разрезаны пополам.

АРБУЗ

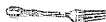
На официальном обеде арбуз едят вилкой. Зубьями вилки удалите семечки и ребром вилки отрежьте кусочки.

БАНАН

Если вы обедаете в гостях, очистите банан, положите его на тарелку, нарежьте на кусочки и ешьте вилкой.

ВИНОГРАД

Никогда не отрывайте с грозди по одной ягоде. Выберите гроздь с несколькими кистями и положите на тарелку. Если поданы специальные ножницы, отрежьте гроздь как можно ближе к основ-



ной ветке. Ягоды с косточками едят целиком. Выньте косточки изо рта руками и положите их на тарелку.

ВИШНЯ

Вишни едят руками. Косточку выплевывают в кулак, затем кладут на тарелку.

ГРАНАТ

В этом плоде едят зернышки. К обеду гранат обычно подают на тарелке разрезанным пополам. Держа плод между указательным и большим пальцем, осторожно ложкой выберите зернышки. Высосите мякоть из зернышек и выбросьте их.

ГРЕЙПФРУТ

Когда подают грейпфрут, косточки удаляют, каждую дольку предварительно нарезают на кусочки и снимают пленки. Кожуру и оставшиеся косточки оставляют на тарелке. Грейпфрут едят либо чайной ложкой, либо ложкой для цитрусовых с заостренным концом.

ГРУША

Как и яблоко, грушу разрезают ножом на четыре части, затем снимают кожуру и едят руками. Если груша очень сочная, ее нужно есть вилкой.



ДЫНЯ

Если дыня подана нарезанной на четвертинки или половинки, ее едят ложкой. Если дыня уже нарезана на кусочки, воспользуйтесь вилкой.

КИВИ

Киви нужно очистить и нарезать на дольки, как помидоры. Если подан неочищенный плод, воспользуйтесь острым ножом для чистки фруктов, срежьте кожуру, затем нарежьте киви поперек.

ПЕРСИК

Персик разрезают до косточки, затем делят на половинки и четвертинки и едят десертным ножом и вилкой. Можно снять с персика кожуру.

ФИНИК

Если свежие финики подают вместе с ветчиной для возбуждения аппетита, их едят с кожей, пользуясь ножом и вилкой. Если финики подают как десерт, нарезанными в сиропе, их едят вилкой и ложкой. Если финики поданы «в натуральном виде», их нужно разделить на половинки, и тоже есть вилкой.



ХУРМА

Положите хурму на тарелку плодоножкой вниз и разрежьте на четыре части, раскройте плод, каждую четвертинку нарежьте на кусочки и ешьте ножом и вилкой. Хурму можно разрезать пополам и есть мякоть ложкой. Никогда не ешьте кожуру — она горчит.

ЯБЛОКО

Яблоки ножом делят на четыре части, сердцевину вырезают и едят яблоко руками. Если вы не хотите есть яблоко с кожурой, каждую четвертинку очистите отдельно.

ЯГОДЫ

Перед подачей на стол ягоды обычно чистят. Если ягоды особенно нежные и свежие, например земляника, их подают с плодоножкой, а сахар кладут на тарелку каждого гостя. Нужно взять ягоду за плодоножку, обмакнуть в сахар и есть. Плодоножки отодвигают на край тарелки.

ДЕСЕРТ

Существует общее правило: если вы с чем-то не можете справиться, пользуясь руками, возьмите вилку, в случае необходимости — ложку, едят вилкой, держа ее в левой руке зубьями вниз, и ложкой, которую держат в правой руке. Чаще всего десерт едят



ложкой, помогая себе вилкой. Если вы едите торт или пирожное, пользуйтесь только вилкой. Мороженое, пудинг или сабайон (горячий напиток из вина с сахаром и взбитыми желтками) едят ложкой. Остальные столовые приборы не трогают.

Во время еды оставляйте вилку и ложку в состоянии «покоя» — в том же положении, в каком находятся нож и вилка, когда вы едите мясо. Вилка лежит поверх ложки зубьями вниз. Когда вы закончили есть, нужно положить приборы на тарелку параллельно друг другу: вилку — зубьями вниз, ложку — углублением вверх. Если десерт подают в высоком стакане с ножкой, стоящем на сервировочной тарелке, ложку кладут на тарелку и никогда не оставляют в стакане, даже во время еды. Если десерт подают на блюде, форма которого напоминает глубокую тарелку или соусник, оставьте ложку на блюде или на сервировочной тарелке, если она достаточно большая.

ДЕСЕРТНЫЙ СЫР

В Соединенных Штатах этот сыр обычно подают с фруктами. Сыр едят вилкой, а фрукты — вилкой или руками. В Англии сыр подают только с бисквитами.

СЛОЕННЫЙ ТОРТ

Кусочки торта всегда кладут на десертную тарелку плашмя, а не вертикально: почти невозможно нарезать торт, если положить



его вертикально. Если подали торт, стоящий вертикально, десертной вилкой и ложкой отделите кусочек с края.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Сладости, например булочки с кремом и пирожное «наполеон», едят десертной ложкой. Можно отрезать кусочки и есть десертной вилкой. Небольшие сладости можно брать руками.

СЛАДКИЙ ПИРОГ

Пирожные и сладкие пироги едят вилкой. Если десерт подают так, как это принято, обычно пользуются ложкой. Мороженое едят ложкой. Если вместе с мороженым подают пирожное, можно пользоваться ложкой или вилкой и ложкой.

ФРУКТЫ В СИРОПЕ

Фрукты придерживают вилкой, делят на части и едят ложкой.

КОНФЕТЫ И ПТИФУРЫ (МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖНЫЕ)

Когда эти сладости подают на сервировочном блюде в бумажных обертках или в вазе, возьмите их с блюда вместе с оберткой и не оставляйте обертку на блюде.



Помимо знания этикета (я поделился своими знаниями в этой книге), нужно обладать тактом и уверенностью в себе. Тогда, даже если вы и сделаете ошибку, никто не подумает о вас плохо. Я вспоминаю такой случай. Когда в 1932 г. я служил лакеем в поместье Вест Уайкомб Парк в Бакингемшире, к чаю пожаловала герцогиня Йоркская (будущая королева-мать). В мае мы подавали к столу раннюю землянику, выращенную в теплице. На столе стояли сахарницы, а также большие стеклянные солонки с очень мелкой солью, которая выглядела как сахар.

Разнося землянику гостям, я заметил, что герцогиня положила себе сливки и то, что она приняла за сахар, то есть соль из большой стеклянной солонки. Прежде чем я смог предостеречь ее, она окунула сочную ягоду земляники в сливки с солью и положила в рот.

Благодаря тактичности герцогини и присущей ей очаровательной манере вести себя этот инцидент не имел никаких последствий. Должен сказать, что я восхитился ее умением выйти из положения, и подумал, какой снисходительной леди она была.

С другой стороны, было очень трудно работать у Уинстона Черчилля. Когда я служил в Бленхейм Пэлас, должен был заменять камердинера Черчилля, если он отсутствовал. Черчилль имел обыкновение задерживать гостей, приглашенных к обеду, а прислуга должна была быть наготове в 6.30 утра. Мы чувствовали себя счастливыми, если нам удавалось убрать со стола до полу-



ночи. На следующий день Черчилль оставался в постели до полудня, постоянно звонил в свой колокольчик и требовал всякую мелочь — подать чашку чая или поднять бумагу, упавшую с постели. Это было сущее наказание!

Но большинство известных людей, у которых я служил, были настоящими леди и джентльменами. Теперь на частной службе не увидишь ничего похожего. Все знания, приобретенные мною за многие годы, еще сохраняются, однако, когда я и несколько других опытных слуг, находившихся на частной службе с доверенных времен, умрут, не останется никого, кто придет на смену и продолжит трех-четырёхвековые традиции науки частной службы.

Я надеюсь, что эта книга в какой-то степени поможет исправить положение. Я был доволен, что смог внести свой вклад в искусство вести изысканный образ жизни. Надеюсь, что и вы получили некоторое представление об этой жизни.

СЛОВАРЬ

БОЛЬШОЕ БЛЮДО С КРЫШКОЙ — большое овальное блюдо, в котором подают жаркое.

БУМАГА ДЛЯ ПАТРОННЫХ ГИЛЬЗ — плотная белая бумага, которую используют для чертежей. Первоначально ее использовали для набивки патронных гильз. Однажды, когда моя мать послала к торговцу канцелярскими товарами купить бумагу для патронных гильз, она забыла ее название и спросила бумагу, которая «стреляет».

ГРАБИТЕЛЬ — разбойник, нападавший на кареты.

КАРЕТНОЕ СУКНО — толстое сукно, которое первоначально использовали для шитья ливрей для лакея, стоявшего на пяточках кареты. Термин продолжали использовать даже тогда, когда люди отказались от конных экипажей и пересели в машины.

КЛАДОВАЯ — вторая кухня, где готовят хлеб, пирожные и джемы, где в стеклянной посуде хранятся фрукты. Она была меньше главной кухни, в которой готовили еду. (В фильме «Госфорд Парк» была служанка, работавшая в кладовой.) В больших до-



мах обычно были две старшие служанки и одна младшая служанка.

КЛАРЕТ — другое название бордо.

КРОКУС — красный порошок, состоящий в основном из окиси железа, используемый для полировки стекла, металла или драгоценных камней, а также как красящее вещество.

ЛИВРЕЯ — «то, что выдается». Ливрея — это одежда слуги, выдаваемая ему хозяином. Можно сказать, что это специальная одежда, своего рода символ, которую носят слуги господ, занимающих высокое положение.

МИТРА (салфетка, сложенная в виде митры) — головной убор епископов и аббатов. Салфетка, сложенная в виде митры, повторяет ее контуры.

ОСТРЫЕ ЗАКУСКИ — закуски, имеющие особый вкус. В начале XX в. в Англии их традиционно подавали после сладкого для восстановления вкусовых ощущений перед подачей мясных блюд, подаваемых после обеда. Сегодня этим термином чаще всего называют пикантные блюда, возбуждающие аппетит, или более существенные блюда, подаваемые к ланчу: пироги с завар-



ным кремом, пироги с фруктами, волованы, блюда из тонко нарезанного мяса или рыбы, запеченный в тесте.

ОТБЕЛИВАЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО — истолченный и промытый карбонат кальция. Используется в виде мелкого порошка для чистки серебра вместо металлического порошка или крокуса.

ПОДАЧА ЧАЯ — чай подавали на серебряном подносе с двумя ручками. Поднос серебряной цепочкой прикреплялся к подставке, на которой стояла горелка, распространявшая аромат ментола. Когда поднос вносили в гостиную, вода в чайнике была горячей. На подносе стоял серебряный чайник, сахарница и молочник. Поднос ставили на стол, накрытый красивой чайной скатертью. Чай пили из фарфоровых чашек с блюдцами. Использовали тарелочки. Во время чаепития салфетками не пользовались.

ПОСУДОМОЙКА — служанка, в обязанности которой входит мытье блюд, кружек, сковородок, а также овощей.

ПРОЦЕСС ПРОТЕКАНИЯ ОБЕДА — подача обеденных блюд из кухни в столовую.

ПУДИНГ — общее название сладких блюд, например крем-брюле или мороженого.



СТОЛОВОЕ БЕЛЬЕ — белье, используемое в домашнем хозяйстве, особенно скатерти и салфетки.

СУДОК ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ С ПЕРФОРИРОВАННОЙ КРЫШКОЙ — судок, используемый для очень мелкого сахара, крупинки которого достаточно малы, чтобы просыпаться через перфорированную крышку. В Соединенных Штатах продают очень мелкий сахар.

СУКНО — грубая шерстяная или хлопчатобумажная ткань, обычно зеленого цвета. Ворс на сукне имитирует фетр.

ТРОЙНОЕ БЛЮДО ДЛЯ ОВОЩЕЙ — круглое серебряное блюдо с крышкой и съемной черной ручкой. Внутри имелись три отделения, которые вынимались. Можно было подавать три разных вида овощей одновременно.